



PUBLICAÇÃO BIMESTRAL - JULHO/AGOSTO | 2025 - Nº 204 - Gratuita
A MAIS ANTIGA REVISTA PORTUGUESA DE VINHOS

ESCANÇÃO

Director *Tiago Paula*

Sumiller, Échanson, Sommelier



IBERIAN SOMMELIER CONTEST ANADIA PORTUGAL 2025



27,28 e 29 de Novembro
Local: Anadia

Segredos do Escanção
Pedro Luz
Pg. 4

Concursos
VI Concurso de Vinhos Escanções
de Portugal
Pg.8

Concursos
Iberian Sommelier
Contest
Pg. 35

Vinhos À Prova
Lançamentos/Novidades
Vinhos de Outono
Pg. 41

Dona ERMELINDA

FAZ PARTE DA SUA VIDA

UM VINHO
ÚNICO,
RARO.

Vinho maturado em barrica pelo período de um ano, seguido de estágio de quatro anos em garrafa. Um tinto único de grande complexidade, elegância, seco e com notas especiadas, fumadas e balsâmicas. Final de boca prolongado e agradável.

Wine aged in oak barrels for the period of one year, followed by four years in bottle.

A unique, complex, elegant and dry red wine with spicy, smoky and balsamic notes. Long and pleasant aftertaste.



WWW.ERMELINDAFREITAS.PT



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.



WINE MODERATION
40% OF TOTAL

O ESCANÇÃO EM TODAS AS ESTAÇÕES

Texto Isabel Esteves

Na edição nº 204 da revista O Escanção, que brinda aos meses mais longos e vibrantes do ano, o destaque vai para dois projectos importantes para a Associação dos Escanções de Portugal e que, de perspectivas diferentes, contribuem fortemente para o desenvolvimento da profissão de escanção e do sector, em Portugal e no mundo.

O primeiro, o 6º Concurso de Vinhos Escanções de Portugal, concurso de vinhos da Associação dos Escanções de Portugal que este ano contou com cerca de três centenas de vinhos em prova tendo distinguido 6 vinhos com Grande Tambuladeira de Ouro e medalhado 81 vinhos com Tambuladeira de Ouro. Uma rica e diversificada lista de vinhos medalhados que comprova, com mais uma edição de concurso, a elevada qualidade da produção nacional, que se supera de ano para ano. Fica aqui o registo de alguns momentos da prova na qual a Associação dos Escanções de Portugal pôde contar com um dedicado grupo de jurados, uma contribuição que é factor fundamental para a realização deste projecto que, desde a sua primeira edição em 2020, prima pelo rigor, isenção e profissionalismo.

O segundo, e como tema de capa, alguns detalhes sobre a primeira edição do Iberic Sommelier Contest em Portugal, competição que vai acontecer no mês de Novembro de 2025, num projecto conjunto entre a Associação dos Escanções de Portugal e a Unión Española de Sumilleres.

Partilhamos também nesta edição mais um Bootcamp organizado pela ASI – Association de la Sommellerie Internationale e que desta vez decorreu em Singapura, na Ásia.

E continuando com o intuito de partilhar nesta publicação não só conteúdos informativos e educativos mas também histórias de vida e de profissão inspiradoras que desvendem caminhos diversos pela profissão tal como as possibilidades e a versatilidade inerentes ao mundo do vinho, seguimos com as nossas rubricas de entrevistas. Neste número, em Segredos do Escanção, Pedro Luz conta o seu percurso por Portugal, Inglaterra e Brasil, países que fazem parte do seu percurso e onde, com grande foco e paixão, foi ganhando experiência e fortalecendo o seu compromisso com a profissão.

Nas provas, para além dos Lançamentos/Novidades, uma selecção de Vinhos de Outono, com notas de prova do escanção Manuel Moreira.

Relembramos que em breve acontece a 12ª edição do Concurso de Vinhos do Crédito Agrícola, iniciativa realizada em parceria com a Associação dos Escanções de Portugal, reconhecida pelo Instituto da Vinha e do Vinho, e que desafia os Produtores e Cooperativas, Associados e Clientes do CA, a partilhar o melhor dos seus vinhos brancos, tintos e espumantes com o país. As inscrições são válidas até ao dia 22 de Outubro, não deixem de participar!

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

Sérgio Mata (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 conhecimento 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
Pedro Luz

- 1 Editorial
- 2 Sumário
- 4 Segredos do Escanção
 - Pedro Luz
- 8 Concursos
 - VI Concurso de Vinhos Escanções de Portugal
 - Medalhados Tambuladeira de Ouro
 - Medalhados Selo de Qualidade
- 35 Concursos
 - Iberian Sommelier Contest
- 36 Vinhos à Prova - Lançamentos / Novidades
- 40 Apresentação do Pannel de Provadores
- 41 Vinhos à Prova – Vinhos de Outono
- 48 Regiões do Mundo
 - Por Diego Arrebola
- 50 Onde O Vinho É Rei
- 54 Maestro do Vinho
 - A Fisiologia do Olfacto, por Ceferino Mariño Carrera
- 56 Crónica – Associação de Enologia
 - Castas, por Engº António Ventura
- 58 Entre Quintas...no Brasil, com a Essência dos Vinhos Brasileiros
 - Por Vítor Pereira
- 60 Enoturismo
 - Herdade da Fita Preta
- 64 Mundo Caricato
 - Por Padre Carlos Azevedo
- 65 Joie de Vivre - Alegria de Viver
 - Por Rui Carço dos Santos
- 66 Arte à Mesa
 - Por Agostinho Peixoto
- 70 Entre Quintas
 - Herdade da Amada
- 74 Educação Vinica na Associação
- 86 Acontece – Divulgação de Iniciativas e Novos Projectos
- 94 Wine News
- 95 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



PEDRO LUZ

Fotos Pedro Luz

Com mais de duas décadas de experiência, entre Portugal, Inglaterra e o Brasil, Pedro Luz, escanção mas também gestor e consultor, é hoje Brand Manager e Head Sommelier do grupo Parras Wines. Fala-nos aqui um pouco sobre o seu percurso e sobre como as várias experiências de vida e trabalho nestes três diferentes países o influenciaram na forma como hoje encara a profissão.



1. Escanção desde 2005, Pedro trabalha hoje em Portugal, mas esteve quase duas décadas fora do país, em Londres e no Brasil, sempre nos sectores da restauração, vinhos e outras bebidas. Como foi este percurso?

O meu percurso foi uma imersão constante em diferentes culturas de vinho, sempre com o objectivo de me desafiar e de aprender. Londres foi a minha grande escola de rigor: um mercado globalizado e ultracompetitivo, onde a profundidade técnica e a disciplina são inegociáveis. O Brasil, por outro lado, ensinou-me o poder da comunicação e da emoção: um mercado vibrante, com consumidores curiosos e abertos a descobrir. Estas duas realidades, aparentemente opostas, moldaram a minha filosofia: aliar a precisão técnica do velho mundo com a criatividade e o calor humano do novo mundo, para criar experiências memoráveis.

2. Foram vários os papéis e responsabilidades profissionais com as quais se comprometeu ao longo destas quase duas décadas – de escanção a empreendedor, sócio de restaurantes, fundador de uma importadora/distribuidora de vinhos e cervejas artesanais ou consultor de negócios em F&B. De todos estes desafios, com quais hoje mais se identifica?

Identifico-me sobretudo com o papel de escanção enquanto gestor de experiências e criador de pontes entre produtor e consumidor. No entanto, a experiência como empreendedor deu-me uma visão holística do sector: perceber a cadeia de valor, as dificuldades logísticas, a importância da comunicação e da consistência de marca. Hoje, ao assumir funções de Brand Manager e Head Sommelier, trago precisamente essa bagagem, que me permite interpretar o vinho não apenas no copo, mas em todo o ecossistema que o define, da vinha à mesa.

3. O que de mais impactante sente que cada um dos países onde trabalhou lhe transmitiu sobre o mundo do vinho?

De Londres, trouxe a obsessão pela diversidade e o respeito pelo serviço impecável, quase cirúrgico. Do Brasil, aprendi que o vinho é uma ferramenta de conexão social e que a comunicação entusiasta pode desmistificar complexidades. E em Portugal, reencontro a força da nossa identidade e uma energia renovada, uma vontade colectiva de projectar os nossos terroirs para o mundo com uma confiança que talvez não tivéssemos há 20 anos.

4. Depois de tantos anos fora, como foi o regresso a Portugal?

O regresso foi intenso, mas também um enorme privilégio. Integrei a Garcias, a maior distribuidora de Portugal, que representa em exclusivo algumas das marcas mais prestigiadas do mundo, como Petrus, Vega-Sicília, Louis Latour ou Juvé y Camps, entre tantas outras. Assumi o projecto da Boutique Garcias na Comporta e, em apenas cinco meses, conquistámos o prémio de Melhor Loja/Garrafeira de Portugal. No ano seguinte, fui nomeado Melhor Sommelier/Wine Director de Portugal. Esses marcos facilitaram a minha readaptação e reforçaram a confiança para continuar a construir uma carreira sólida em Portugal.

5. Até hoje, consegue destacar uma região vinícola que mais o fascine? E uma que ainda deseje visitar?

A Borgonha é a região que mais me fascina. Passei vários dias com a Maison Louis Latour, vivenciando cada uma das suas regiões singulares e compreendendo melhor a diversidade do terroir. Foi uma experiência transformadora, sobretudo pela forma como os Climats expressam nuances únicas de identidade. Quanto às regiões por visitar, a minha curiosidade aponta cada vez mais para a Ásia e Oceânia. Gostaria imenso de explorar os vinhos de Koshu no Japão, pela sua delicadeza singular, ou a Tasmânia, na Austrália, para compreender de perto os seus espumantes e Pinot Noir de clima frio e marítimo. Sinto que estes são os novos horizontes que irão enriquecer a minha perspectiva global.

6. Actualmente é Brand Manager e Head Sommelier do grupo Parras Wines. Como tem sido esta aventura mais recente?

Tem sido um desafio estimulante e de grande responsabilidade. A Parras Wines tem uma dimensão impressionante, mas o meu foco está em dar voz aos seus terroirs de eleição – Quinta do Gradil e Casa das Gaeiras em Lisboa, Herdade da Candeeira no Alentejo, entre outras marcas no Dão, no Douro e na região dos Vinhos Verdes. Como Brand Manager das marcas de topo, a minha missão é polir a sua identidade e contar a sua história de forma autêntica. Como Head Sommelier, o trabalho é criar a ponte final, a ligação emocional entre esses vinhos e os consumidores, através de experiências que marcam e educam.

7. Como descreve o contexto atual do mercado de vinhos em Portugal? Se pudesse usar uma palavra, qual seria?

A palavra é “transição”. A tradição continua a ter peso mas o consumidor é cada vez mais exigente em termos de sustentabilidade, autenticidade e comunicação digital. O vinho precisa de se adaptar sem perder a essência, e essa é a grande oportunidade do presente.

8. Qual será o futuro do perfil do consumidor mais curioso em relação ao vinho?

O consumidor do futuro é um explorador consciente. É alguém que pesquisa antes de comprar, mas que procura acima de tudo autenticidade e uma ligação humana com a história do vinho. Não se contenta apenas com notas de prova – quer saber quem produziu, como e com que filosofia. A curiosidade anda de mãos dadas com a consciência: vinhos sustentáveis, menos intervencionistas e expressivos do terroir ganharão cada vez mais espaço.

9. Como embaixador da Associação dos Escanções de Portugal, qual é hoje o maior desafio na profissão?

O maior desafio é a afirmação do nosso valor estratégico. Precisamos de evoluir a percepção do escanção de um mero executor de serviço para um verdadeiro curador de experiências e gestor de negócio. Outro desafio crucial é interno: fazer com que os novos profissionais se apaixonem primeiro pela incrível diversidade de Portugal, das nossas castas e regiões. Ao valorizarmos o que é nosso, com conhecimento profundo, reforçamos naturalmente a importância e o reconhecimento da profissão junto da restauração e do consumidor final.



10. Qual o impacto do intercâmbio internacional na formação de um escanção?

É transformador e, diria mesmo, essencial. Contactar outras culturas de serviço e consumo abre a mente, desafia preconceitos e enriquece a nossa capacidade de comunicação. Um escanção que trabalha fora ganha uma fluidez única: aprende a ler um cliente de Nova Iorque de forma diferente de um de São Paulo, descobre harmonizações inesperadas e percebe que a linguagem do vinho, embora universal, tem sotaques diferentes. Regressamos sempre profissionais mais completos e empáticos.

11. De todas as garrafas que já abriu, alguma teve um significado especial?

Mais do que uma garrafa, recorro momentos de serviço que foram verdadeiros privilégios. As garrafas de Petrus com que trabalhei na Garcias, por exemplo, ensinaram-me muito sobre a reverência e a responsabilidade do nosso papel. Partilhar vinhos dessa magnitude com colecionadores e amantes do vinho não é sobre abrir uma garrafa, é sobre ser o guardião de um momento único, reforçando a minha visão do vinho enquanto objecto de cultura, história e partilha.

12. Que conselho daria a alguém que aspire ser escanção em Portugal?

Seja curioso, humilde e persistente. Estude sempre, prove sem preconceitos e procure experiências fora da zona de conforto. O escanção é um comunicador de cultura. Com paixão, disciplina e vontade de aprender, esta profissão pode oferecer uma vida de descobertas e de impacto positivo nas pessoas.

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 •

VI CONCURSO DE VINHOS ESCANÇÕES DE PORTUGAL

Fotos AEP

O VI Concurso de Vinhos Escanções de Portugal aconteceu no dia 12 Julho de 2025, pela segunda vez no Hotel Holiday Inn Lisboa – Continental, numa edição que contou com cerca de três centenas de vinhos a concurso e na qual foram medalhados 81 vinhos com Tambuladeira de Ouro, entre vinhos atlânticos, de montanha e de planície. Nas grandes Tambuladeiras de Ouro foram distinguidos 6 vinhos para Melhor Vinho Tinto, Branco, Rosé, Espumante, Licoroso e Aguardentes.



O Concurso de Vinhos Escanções de Portugal é uma iniciativa da Associação dos Escanções de Portugal reconhecida pelo Instituto da Vinha e do Vinho (IVV) e o principal objectivo da sua realização anual é apoiar, promover e contribuir para a dinamização do sector do vinho em Portugal, nomeadamente o apoio aos produtores, assim como divulgar os grandes vinhos portugueses produzidos de norte a sul do país.

Este ano, o período de inscrição decorreu de 12 de Maio a 7 de Julho, estando o concurso aberto a vinhos portugueses, biológicos, brancos, tintos, rosés, espumantes, aguardentes e licorosos. Estiveram em prova cerca de três centenas de vinhos dos quais 6 foram distinguidos com Grande Tambuladeira de Ouro e 81 medalhados com Tambuladeira de Ouro, entre vinhos atlânticos, de montanha e de planície. Sendo este um concurso reconhecido pelo IVV o número de medalhas esteve limitado a 30% dos vinhos em prova.



Para Melhor Vinho Tinto, Branco, Rosé, Espumante, Licoroso e Aguardente, as 6 Grandes Tambuladeiras de Ouro foram atribuídas aos seguintes vinhos: ao Torre de Palma Reserva da Família Tinto 2017, da Torre de Palma, como “Melhor Vinho Tinto”; ao Quinta do Pinto Limited Edition Arinto Branco 2021, da Quinta do Pinto, como “Melhor Vinho Branco”; ao Casa Relvas Rose Pom Pom Rosé 2024, da Casa Relvas, como “Melhor Vinho Rosé”; ao Quinta do Cerrado da Porta Pinot Noir Grande Reserva Espumante 2016, da Cerrado da Porta, como “Melhor Espumante”; ao Vista Alegre 30 Anos Tawny Porto, da Vallegre Vinhos do Porto S.A., como “Melhor Vinho Licoroso”; e por fim, à 32ª Série da Aguardente Vinica XO Clássica da Adega Cooperativa da Lourinhã, como “Melhor Aguardente”.

Tal como tem acontecido em edições anteriores do concurso, pela qualidade superior dos vinhos em prova, foram distinguidos igualmente, com um Selo de Qualidade, os vinhos que obtiveram 90 pontos - uma forma de possibilitar ao produtor a utilização de um selo carimbado pela Associação na sua garrafa, atestando a participação neste concurso e a qualidade do seu vinho.

No júri, presidido por Tiago Paula, presidente da Comissão Técnica, o grupo presente foi composto por vários profissionais experientes da área, que se dividiu em duas sessões de prova, uma no período da manhã e outra da parte da tarde. Foram eles, Agostinho Peixoto, Alexandre Duque Vieira, Almiro Vilar, Ana Miquelino, Anca Martins, Artur Simões, Carlos Lopes, David Teixeira, Eduardo Angel, Fábio Nico, Flávia de Carvalho, Gabriel Duarte, Gabriel Marques, Gilmar Brito, Ioana Andrea Boca, Jaqueline Elias, João Vasconcellos, Jorge Gomes, Karla Johan Lorenzo, Luis Mendes, Luis Vaz, Mafalda Almeida, Manuel Faria, Marc Pinto, Marco Leyva, Maria do Amparo Godinho, Miguel Martelo, Miguel Móteo, Modesto Junqueira, Nuno Ferreira, Octávio Ferreira, Paulo Vale, Ricardo Monteiro, Ricardo Noronha, Rui Caroco dos Santos, e Szabolcs Sebestyen.





Da Comissão Técnica, estiveram presentes e colaboraram Ana Branco, José Gonçalves e Pedro Branco, com o apoio no serviço de João Cardoso, João Lopes, Sérgio Magalhães e Paulo Silva, numa edição que recebeu, uma vez mais, a parceria da empresa Alug'Aqui.

Um agradecimento a todos os envolvidos no Concurso, pelo apoio, colaboração e profissionalismo, nomeadamente aos produtores que nele quiseram participar com os seus vinhos, pela confiança aqui depositada mas também pelo trabalho que diariamente realizam em conjunto com as suas equipas e que resulta na produção de vinhos portugueses de elevada qualidade, a elevar as expectativas de ano para ano.



VI CONCURSO DE VINHOS ESCANÇÕES DE PORTUGAL

Vinhos Medalhados

12 de Julho 2025

GRANDE TAMBULADEIRA DE OURO

Grande Tambuladeira de Ouro: “Melhor Vinho Tinto”



**Torre de Palma Reserva da Família
Tinto 2017**

(IG Alentejano)

[Torre de Palma](#)

De cor rubi intenso com contornos ligeiramente atijolados. Aroma marcadamente balsâmico onde se destacam as notas de hortelã-pimenta e eucalipto, uma ligeira especiaria doce, cereja em compota e mirtilo desidratado. Na boca, condizente nos bálsamos com o nariz, denso, fresco com final bastante prolongado e tanino com finesse e complexidade muito alta. Vinho com um refinamento sem precedentes auferido pelo estágio e com essência de terroir.

Grande Tambuladeira de Ouro: “Melhor Vinho Branco”



**Quinta do Pinto Limited Edition Arinto
Branco 2021**

(DOC Alenquer)

[Quinta do Pinto S.A.](#)

Cor amarelo-limão. Um aroma intenso com principal destaque para a fruta cítrica, com notas minerais e subtis florais perfeitamente conjugadas com delicados aromas de tosta de madeira, frutos secos e de panificação. Na boca, a sua textura cremosa conferida pelo estágio em barrica e progressivas battonages é suportada por toda a acidez vibrante conferida pelo nosso terroir único. Tem um final muito longo, salino e persistente, permitindo ser um vinho com grande longevidade em garrafa.

Grande Tambuladeira de Ouro: “Melhor Espumante”



**Quinta do Cerrado da Porta Pinot Noir
Grande Reserva Espumante 2016**

(IG Lisboa)

[Cerrado da Porta](#)

Um aroma floral, com alguma fruta subtil. Bolha fina e boca untuosa, de sabor harmonioso com notas de frutos secos, gastronomicamente desafiante.



Grande Tambuladeira de Ouro: “Melhor Vinho Rosé”

Casa Relvas Rose Pom Pom Rosé
(VRA lentejano)

Casa Relvas

Cor rosa claro com tons salmão. Aroma fresco com notas de frutos vermelhos e citrinos. No paladar, é intenso e envolvente com notas de frutos vermelhos. Fresco, cremoso e mineral.

TAMBULADEIRA DE OURO

Vinhos Atlânticos



Aliança XO 20 anos Vinica Velha
Aguardente
(DOC Bairrada)

Bacalhôa - Comercial e Marketing S.A.

De cor âmbar, com notas aromáticas de frutos secos e notas balsâmicas. No paladar é séria, denota suavidade com ligeira secura final resultando muito atractiva e perfeita como digestivo.



Grande Tambuladeira de Ouro: “Melhor Vinho Licoroso”

Vista Alegre 30 Anos Tawny Porto
Vallegr Vinhos do Porto S.A.

Brilhante e de cor dourada com reflexos esverdeados. Um vinho perfumado, delicado e elegante dado o seu prolongado envelhecimento em madeira de carvalho, exibindo aromas de uma grande variedade de frutos secos, canela, caramelo e baunilha. Revelador de idade, untuoso, macio, bom corpo e com final longo.



Adega de Belém Unicórnio Gráudo
Branco 2024
(IVV)

Moreira & Picard - Adega Belém Lda.

Fruta branca e amarela fresca. Aroma complexo com fruta exótica madura, laranja e especiarias.



Grande Tambuladeira de Ouro: “Melhor Aguardente”

Aguardente Vinica XO Clássica
32ª Série

Adega Cooperativa da Lourinhã, CRL

Adega Cooperativa da Lourinhã CRL. Cor topázio, brilhante com presença de esverdeado na sua lágrima. Um aroma intenso, ligeiro álcool, bastante madeira, baunilha, notas de especiarias, alguns frutos secos e fumo. O sabor é quente, com alguma suavidade, um bom corpo, complexa e a sua evolução longa e persistente.



INSPIR'AR Arinto Grande Escolha
Branco 2023
(DOC Vinho Verde)

Albino Sales Unipessoal, Lda.

De aspeto límpido, apresenta-se citrino na cor, com aroma intenso e complexo, com notas de árvore e ligeiro tropical. Na boca é fresco e equilibrado, com final longo e agradável.



**INSPIR'AR Bruto Espumante 2019
(DOC Vinho Verde)**

Albino Sales Unipessoal, Lda.

De aspecto límpido e uma cor ligeiramente dourada, com bolhas finas e persistentes. Os aromas são complexos e frescos - característicos das castas que lhe deram origem e do tempo de estágio. Na boca revela complexidade e frescura. Tem uma agradável complexidade e um final longo.



**Quinta de Miramontes Grande Escolha Branco 2024
(DOC Vinho Verde)**

Quinta de Miramontes

Vinho de cor citrina com nuances douradas, aroma elegante e subtil com notas florais e cítricas. Pleno de harmonia, guloso, com final de boca persistente.



**Justino's Madeira Verdelho
Colheita 2012**

Justino's Madeira Wines, S.A.

Cor dourada. Aroma cítrico com especial destaque para a casca de laranja. Na boca, uma acidez vibrante. Alguma fruta seca e persistente nota citrina. Um final de prova fresco e ligeiramente doce na entrada de boca que desaparece para dar lugar à típica acidez da casta. Ligeiramente amargo em final de boca, cítrico com notas de nozes verdes. Final agradável. Exemplar perfeito de Verdelho.



**Quinta dos Abibes Single Estate
Reserva Tinto 2019
(DOC Bairrada)**

Quinta dos Abibes Vitivinicultura Lda.

Aspecto cristalino. Cor granada com ligeiras nuances violáceas. Aroma a fruta vermelha (mirtilos e framboesas) harmonizada com alguma especiaria. A tosta bem casada trazendo bastante harmonia. Sabor frutado, taninos equilibrados e elegantes, madeira bem casada.



**Justino's Madeira Tinta Negra
Colheita 2010**

Justino's Madeira Wines, S.A.

Cor dourado escuro. No aroma, nariz vegetal seco como feno. Alguma folha de tabaco verde. Maresia e cedro. Na boca, guloso e envolvente. Boca de concentração média. Fresco e prolongado. Final de prova muito longo, persistente e harmonioso.



**Quinta dos Abibes Bical Branco 2019
(DOC Bairrada)**

Quinta dos Abibes Vitivinicultura Lda.

Aspecto Cristalino. Cor citrina com ligeiras nuances esverdeadas. Aroma frutado intenso, sobressaindo aromas de fruta de polpa branca, ligeiras notas de coco, finalizando com um casamento elegante de madeira. Sabor a fruta equilibrada, com a madeira bem casada e final fresco e elegante.



**Mundus Reserva Tinto 2021
(IG Lisboa)**

Adega da Vermelha

Vinho obtido a partir das castas tintas Aragonez (80%) e Castelão (20%) seleccionadas em algumas parcelas dos associados da Adega. Na prova apresenta-se com cor vermelho rubi, aroma intenso a frutos silvestres vermelhos e madeira – denotando o estágio a que foi sujeito durante 6 meses em quartolas de carvalho francês e americano – e de gosto macio e estruturado.



**Quinta da Folgorosa Tinto 2019
(IG Lisboa)**

Lindeborg Wines

Cor rubi. Frutos vermelhos – cerejas e ameixa - e especiarias. Taninos macios, elegantes e balanceados. Final persistente e complexo.



Quinta da Lixa Alvarinho Reserva Branco 2021

(DOC Vinho Verde)

Quinta da Lixa Sociedade Agrícola Lda.

Vinho de grande frescura, longo e estruturado, excelente acidez e grande complexidade aromática, fruta de árvore muito fresca, madeira de qualidade muito discreta.



Villa Oeiras SUPERIOR

15 Anos Licoroso

(DOC Carcavelos)

Município de Oeiras

Límpido e luminoso. Cor amarelo dourado. Corpo aveludado, com notas de frutos secos. Intensidade média. Aroma a frutos secos e especiarias. Na boca é meio-doce, com acidez e frescura. Final elegante.



Quinta das Pereirinhas Alvarinho

Grande Reserva Branco 2020

(DOC Vinho Verde)

Quinta das Pereirinhas - Alvarinho de Monção e Melgaço, Lda.

Aspecto límpido. Cor citrina/palha/dourado. Aroma típico da casta, predominando os aromas de frutos complexos, resultado do envelhecimento em barrica. N sabor revela grande elegância e macieza, delicado, harmonioso e com um final de boca muito longo e persistente. Muito estruturado e aveludado.

TAMBULADEIRA DE OURO

Vinhos de Montanha



Castelo de Azurara Grande Reserva

Tinto 2017

(DOC Dão)

Adega Cooperativa de Mangualde, CRL.

Cor vermelho. Aromas baunilhados com toque suave a frutos vermelhos. Complexo, boa estrutura. Taninos redondos.



Troviscal Grande Reserva Tinto 2018

(IG Lisboa)

Cerrado da Porta

Um vinho de aroma a frutos vermelhos, sabor distinto, elegante e com boa estrutura.



Villa Oeiras 12 Anos Tinto Licoroso

(DOC Carcavelos)

Município de Oeiras

Cor âmbar alaranjado. No aroma destaca-se o equilíbrio de madeira com os frutos secos, chocolate e café. Na boca, a entrada é meio-doce, seguida de uma elegante textura e salinidade, combinada com uma fresca untuosidade. Termina de forma persistente, longa e apetitosa.



Conde de Anadia Reserva Branco 2020

(DOC Dão)

Palácio Anadia Verago II Vinhos e Turismo, Unip., Lda.

Cor amarela palha. Notas de fruta branca, aveia, brioche e frutos secos tostados. Na boca é muito fresco, mineral, cremoso e envolvente.



**D. Graça Sousão Grande Reserva Tinto 2021
(DOC Douro)**

Vinilourenço, Lda.

Cor granada, elegante e intensa, típica do Sousão. Impressiona no nariz pela sua extraordinária complexidade, frescura aromática e elegantes notas de frutos maduros, especiarias doces e notas balsâmicas. Na boca, surpreende pelo equilíbrio entre um corpo poderoso, carnudo de textura aveludada, taninos de grande personalidade, mas bem integrados e elegantes. Termina de forma muito envolvente, com uma acidez perfeita, em total equilíbrio com um final longo e muito elegante.



**Galhofa Grande Reserva Tinto 2021
(DOC Douro)**

Vinilourenço, Lda.

Cor vermelha rubi, carregada. O aroma prima por alguma exuberância de fruta fresca, onde são perceptíveis notas de frutos vermelhos, flores silvestres, baunilha e especiarias. Na boca, surpreende pelo equilíbrio, estrutura marcante, boa frescura e delicado aroma retronasal, que lhe dão um final atraente e moderno.



**D. Graça Donzelinho & Samarrinho
Reserva Branco 2021
(DOC Douro)**

Vinilourenço, Lda.

Um bivarietal para mostrar o perfil muito invulgar e complementar das duas castas. Cor amarelo citrino e aspeto brilhante. Beneficia do terroir do Douro Superior, transição xisto/granito, conferindo-lhe um perfil aromático muito interessante, aliando de forma harmoniosa notas cítricas, nuances florais e notas balsâmicas da barrica. No palato impressiona pela boa frescura, carácter mineral e final volumoso. Um vinho com enorme aptidão gastronómica e potencial de guarda.



**Howard's Folly Touriga Nacional
Tinto 2019**

(DOC Alentejo)

Hillvalley Limited, Representação Permanente 12 meses de estágio em barricas Francesas de 500L novas e usadas.



**Fernão de Magalhães Rosé 2024
(DOC Douro)**

Adega de Sabrosa

Rosado, brilhante. Intenso, fresco e floral com notas de frutos vermelhos. Fresco, equilibrado, com boa acidez e alguma mineralidade.



Espumante Noel Perdigão Touriga-Nacional Pé-Franco 2023

(IVV) Quinta do Perdigão, Sociedade Unipessoal Lda.

Muito fresco, elegante e vivo.



**Fonte da Perdiz Grande Reserva
Tinto 2020
(DOC Douro)**

Abegoaria Comercial, S.A.

Apresenta uma cor púrpura com nuances avermelhadas, com aromas a frutos pretos maduros e notas frescas de madeira. Na boca revela elegância e poder, sendo que as notas dominantes são os taninos equilibrados com a frescura e densidade do vinho. É complexo e rico com um final de boca longo e cativante.



**Porto Vista Alegre Colheita 2005
Vallegre Vinhos do Porto S.A.**

Tawny, com nuances laranja-acastanhadas. Exala uma grande variedade de aromas de frutos secos, mel e notas de baunilha devido ao seu envelhecimento em cascos de carvalho. Aveludado, elegante e muito equilibrado. Com um final longo e persistente.



Quinta Dona Sancha Encruzado

Branco 2022

(DOP Dão)

Quinta Dona Sancha

Cor limão. No nariz evidencia-se a madeira, bem casada sem se sobrepor à identidade do Encruzado. Na boca, acidez bem presente, com algumas notas florais e mel.



Quinta dos Monteirinhos Manel

Chaves Tinto 2022

(DOC Dão)

Quinta dos Monteirinhos

Exuberante no aroma a fruta preta, eucalipto, cacau e tabaco. Vinho de textura sedosa, fino e elegante final.



Quinta Dona Sancha Cerceal

Branco 2022

(DOP Dão)

Quinta Dona Sancha

Cor limão. No nariz é discreto, madeira evidente bem casada sem se sobrepor ao vinho. Apresenta notas de mel e marmelo. Na boca, complexo, com a acidez bem presente, untuoso com final longo e persistente.



Vale D. Maria Superior Rosé 2024

(DOC Douro)

Aveleda S.A

Cor rosa pálido. Aroma delicado, com frutos vermelhos silvestres e notas florais. Sabor equilibrado e refrescante, complementando os aromas com leve mineralidade e uma acidez que confere um final longo, persistente e harmonioso.



Quinta do Cerrado Reserva Branco

2022

(DOC Dão)

União Comercial da Beira, Lda.

Aspecto cristalino com uma cor citrina de tons esverdeados. Aroma predominante em notas citrinas, apresenta nuances de fruta fresca e de tostados. Sabor elegante e equilibrado.



Vallegre Reserva Tinto 2021

(DOC Douro)

Vallegre Vinhos do Porto S.A.

Cor vermelho profundo com aroma Intenso e complexo, impressões a frutos silvestres maduros harmoniosamente combinados com notas de baunilha provenientes do estágio em cascos de carvalho. No paladar, um primeiro ataque marcado pela robustez e carácter do vinho. A acidez e a estrutura do tanino complementam-se, fazendo um conjunto harmonioso e elegante. Tudo bem balanceado com os sabores dos frutos do bosque. Termina cheio, persistente e com uma atractiva frescura.



Quinta dos Muros Rosé 2024

(DOC Douro)

Quinta dos Muros Lda.

Produzido com uvas de Tinta Roriz, fermentou em cuba de aço inox e estagiou durante 30 dias em barricas novas de carvalho francês onde adquiriu mais volume na boca e complexidade. É muito fresco com aromas de frutos vermelhos e bosque e tem um final com muita classe e profundidade.



Vineadouro Vinhas Antigas Reserva

Tinto 2019

(DOC Douro)

Vineadouro Boutique Wines, Lda.

Vinho de cor rubi aberta, de aroma delicado e sedutor, surpreende pela inesperada persistência de boca e um flavor elegante. O conjunto evidencia uma harmonia que se vai revelando ao longo do tempo de prova.



Vineadouro Vinhas Antigas

Branco 2021

(DOC Douro)

Vineadouro Boutique Wines, Lda.

Vinho que sabe mais do que cheira, com aroma discreto e um sabor surpreendentemente intenso, persistente, marcado pela frescura ácida e uma textura sedosa.



Vineadouro Clarete Tinto 2021

(DOC Douro)

Vineadouro Boutique Wines, Lda.

Vinho clarete que sabe mais do que cheira, com um aroma atraente pela frescura e vivacidade, de sabor intenso, onde sobressaem a acidez firme, um volume de boca médio e uma adstringência quanto baste para conferir uma elegância surpreendente ao conjunto.



Vista Alegre Porto White

Colheita 2015

Vallegre Vinhos do Porto S.A.

Brilhante, de tonalidade dourada intensa e cativante. Extremamente complexo, destacando-se notas envolventes de frutos secos, como avelãs e amêndoas, harmonizadas com delicados aromas de pêssago e ameixa secos. Nuanças de fruta cristalizada enriquecem o perfil, enquanto elegantes notas tostadas, provenientes do estágio em antigos tonéis de madeira, conferem profundidade e sofisticação. Refinado e equilibrado, combinando uma acidez vibrante com uma doçura natural envolvente. Os sabores transitam suavemente entre o mel, a fruta confitada e os frutos secos tostados, proporcionando uma experiência sensorial rica. A frescura permanece ao longo de toda a prova, culminando num final aveludado e duradouro.

TAMBULADEIRA DE OURO

Vinhos de Montanha



AR Touriga Nacional Tinto 2019

(VRAlentejano)

Adega de Redondo

Cor intensa com ligeiros violáceos, aroma complexo e distinto, de compota de fruta vermelha, com notas de chá e especiarias. Na boca é encorpado, volumoso e com um final prolongado.



Artesano 17.2 Reserva Tinto 2021

(DOC Alentejo)

Elitevinhos Produção e comercialização de vinhos Lda.

Aspecto limpo, cor rubi muito intensa. No aroma, fruta silvestre e chocolate. Paladar intenso com complexidade e elegância, com um final de boca prolongado e harmonioso.



Artesano By Helena Reserva

Tinto 2022

(DOC Alentejo)

Elitevinhos Produção e comercialização de vinhos, Lda.

Aspecto limpo, cor rubi escuro intenso. Aroma a frutos passa, compota de frutos vermelhos e chocolate, com bastante complexidade e finura. Na boca revela-se intenso, cheio, com taninos suaves mas persistentes, proporcionando um final de boca prolongado e complexo.



Adega Mayor Viosinho Branco 2023

(VRAlentejano)

Adega Mayor

Cor verde-pálido. Aroma de uma só cata, subtil e elegante, fores brancas, fruto de caroço (ameixa branca), vegetal fresco e leve cítrico. Na boca é delicado e firme ao mesmo tempo, médio porte, boa acidez, com uma componente verde quase salina que puxa pelo copo seguinte.



**Adega de Pegões Grande Reserva
Branco 2022**

(VRPSetubal)

Adega de Pegões

Cor citrina palha. Frutado fresco apresentando grande harmonia com a madeira.



**Castelo Templário Tinto 2019
(DOC Tejo)**

Anca Nicoleta Poiana Martins

Cor rubi. Aroma frutado, destacando-se a sua complexidade e elaboração. Na boca apresenta-se estruturado, com volume e ao mesmo tempo aveludado.



**Adega de Borba Grande Reserva
Tinto 2021**

(DOC Alentejo)

Adega de Borba

Cor granada com nuance vermelha e boa intensidade aromática, com destaque a frutos do bosque, chocolate, tabaco e tosta. Sabor macio, com frescura, textura de taninos fortes e untuosos a frutos do bosque e especiarias. Final sedoso, prolongado e persistente de grande elegância.



**Castelo Templário Rosé 2024
(DOC Tejo)**

Anca Nicoleta Poiana Martins

Cor salmão intenso. Aroma de fruto vermelho. Vivo e fresco, com sabor intenso e equilibrado, com grande leveza e frescura dando-lhe um final de boca elegante.



**Camolas Grande Escolha Fernão Pires
Vinha Velha 1931 Branco 2019**

(DOC Palmela)

Adega Camolas - Camolas & Matos, Lda.

Apresenta-se com cor dourada e laivos âmbar, aromas complexos de frutos secos, especiarias finas, mel e esteva, ligeira tosta na boca e nuances vegetais muito frescas e austeras, com boca ampla, untuosa e intensa no seu final.



**Casa Ermelinda Freitas Alicante
Bouschet Reserva Tinto 2022**

(VRPSetubal)

Casa Ermelinda Freitas - Vinhos, S.A.

Vinho de cor granada quase opaco. Aroma confitado a lembrar fruta preta muito madura, algum floral típico da casta. Na boca é muito cheio, aveludado com taninos presentes muito bem integrados. Final longo e persistente.



**Camolas Garrafeira Edição Comemorativa
25 Anos Tinto 2017**

(DOC Palmela)

Adega Camolas - Camolas & Matos, Lda.

Cor granada. Os aromas são complexos com notas de fruta madura, compota, geleia e especiarias oriundas do estágio da madeira que lhe conferem mais complexidade e realçam a sua elegância. Na boca apresenta uma estrutura bem equilibrada evidenciando taninos presentes bem polidos e final agradável e longo.



**Casa Ermelinda Freitas Cabernet
Sauvignon Reserva Tinto 2023**

(VRPSetubal)

Casa Ermelinda Freitas - Vinhos, S.A.

Vinho de cor granada/rubi, concentrado. Aroma confitado a lembrar fruta preta muito madura, alguma pimenta e especiaria, com toque balsâmico da casta. Na boca é muito cheio, aveludado com taninos presentes muito bem integrados. Final longo, agradável e persistente.



Casa Relvas Touriga Nacional Vinha do Monte do Poço Tinto 2022 (VRAlentejano)

Casa Relvas

Cor rubi com reflexos violetas. Aroma complexo de frutos do bosque, flores brancas e trufas bem integrados com notas de chocolate e tostados. Paladar redondo, rico e volumoso. Acidez equilibrada e taninos fino. Final longo e complexo.



ERMO Blend Tinto 2020 (VRAlentejano)

Casa Clara, Lda.

Cor profunda, concentrado, de aroma complexo, com carácter especiado e com grande frescura. Vinho com excelente estrutura tânica e acidez equilibrada que permitirá um excelente envelhecimento em garrafa.



Coelheiros Rosé 2024 (DOC Alentejo)

Tapada de Coelheiros

No nariz destaca-se a exuberância floral com notas de violeta, complementadas por frutos vermelhos frescos e um toque cítrico. Na boca, é vibrante e equilibrado, com uma acidez refrescante, textura crocante e um final longo e persistente.



Família Margaça Talhão 02 Sousão Tinto 2021 - EM FALTA (VRAlentejano)

Família Margaça



Dona Ermelinda Reserva Tinto 2022 (DOC Palmela)

Casa Ermelida Freitas - Vinhos, S.A.

Vinho com cor granada quase opaco, com aromas a lembrar frutos pretos, especiarias e fumo, com alguma compota devido à grande maturação atingida. Na boca é um vinho denso, cheio, com grande estrutura, taninos presentes, mas integrados e macios. Final longo persistente e muito agradável.



Família Margaça Reserva Tinto 2022 (DOC Alentejo)

Família Margaça

Cor rubi profundo, antecipando um vinho intenso. Nariz expressivo, complexo e limpo. Num primeiro plano, notas de especiaria quente lembrando canela e pimenta preta, café e chocolate fazendo notar o estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês. Bouquet complementado por aromas de compota de fruta preta e sugestão de alcaçuz. Na boca é musculado, intenso e muito gastronómico. Tanino notório, mas bem polido, equilibrado por uma acidez surpreendente, característica dos vinhos Família Margaça e dos solos calcários de Pias. Vinho encorpado, com grande estrutura e de elevada qualidade. No paladar sobressaem aromas frutados de cereja preta e ameixa que acompanham a prova até ao seu final, longo e muito prazeroso.



Dona Ermelinda Reserva Branco 2024 (DOC Palmela)

Casa Ermelida Freitas - Vinhos, S.A.

Vinho com cor amarelo esverdeada, aroma com notas de frutos doces e algum citrino, bem integrado com a madeira onde estagiou. Na boca apresenta-se cheio e cremoso com final elegante e persistente.



Herdade Grande Sousão Tinto 2020 (VRAlentejano)

António Manuel Baião Lança

Cor rubi profunda, aroma muito intenso com notas florais e algum químico. Vinho muito rico e complexo na boca com fruta muito presente acompanhada com alguma tosta da barrica. Final longo e persistente.



Herdade Grande Grande Reserva Branco 2021
(VRAlentejano)

António Manuel Baião Lança

Cristalino, amarelo cítrico e de reflexos esverdeados. Aroma rico, com notas minerais e de toranja e goiaba, envoltas na subtilidade das barricas. Elegante na boca, untuoso, complexo e equilibrado. Acidez balanceada. Fruta e mineralidade bem casadas com leves notas de tosta. Termina longo e persistente.



Herdade da Amada Reserva Branco 2022
(VRAlentejano)

Herdade da Amada

No nariz mostra-se contido, delicado e elegante num registo mineral, com leve tropicalidade e nuances de tosta perfeitamente integrada. No ataque mostra identidade e personalidade, mantendo o traço fresco e mineral em toda a prova. Com uma acidez viva e boa tensão, leva-nos para uma prova longa, equilibrada e muito harmoniosa.



Herdade Paço do Conde Grande Reserva Tinto 2018
(VRAlentejano)

Sociedade Agrícola Encosta do Guadiana, Lda.

Cor granada escuro. Encorpado, macio, taninos suaves e final de prova longo e persistente. Aroma intenso e complexo, com notas de baunilha, especiarias e fruto negro bastante maduro.



Herdade da Capela Grande Reserva Tinto 2017
(DOC Alentejo)

Casa Clara, Lda.

Estagiou em barricas novas de carvalho francês, de tosta média, durante 12 meses. O estágio em garrafa ocorreu no mínimo, durante 9 meses, antes do lançamento para o mercado. Cor granada. No nariz apresenta aromas de fruta de uva madura, em harmonia com algumas notas de especiarias e de chocolate preto, anunciando o terroir e o envelhecimento em barricas de carvalho francês. Na boca, o vinho apresenta frescura, macieza e uma elevada persistência. Final longo. Vinho com um grande potencial de envelhecimento. O vinho estabilizou naturalmente pelo que está sujeito a criar algum depósito natural.



Herdade Paço do Conde Reserva Branco 2023
(VRAlentejano)

Sociedade Agrícola Encosta do Guadiana, Lda.

Cor amarelo pálido. Encorpado, com final de prova longo e persistente. Muito elegante, intenso e complexo, com notas de baunilha da barrica, pêssego e alperce.



Joana da Cana Vinhas Velhas Tinto 2019
(DOC Tejo)

Vinhos Franco de Rui Franco

De cor vermelha, não muito carregado, laivos atijolados. Aroma complexo, repleto de fruta muito madura, ameixa seca e passas, envolvidas por elegantes notas de barrica, especiarias e anis. Encorpado, com taninos aveludados, maduros, quase untuoso, mas com uma vivacidade que é difícil resistir. As notas de tosta da madeira de carvalho francês dão-lhe um excelente toque, prologando-se no tempo, deixando uma sensação de harmonia e vontade de repetir.



Herdade de São Miguel Esquecido Branco 2023
(VRAlentejano)

Casa Relvas

Cor amarela com laivos dourados. Aroma com grande complexidade aromática que sugere frutos secos e notas de mel. Paladar complexo, com muito volume de boca e muita frescura.



Joana da Cana Reserva Tinto 2018
(IGP Tejo)

Vinhos Franco de Rui Franco

Cor granada com laivos violetas. Aroma exuberante a frutos silvestres, especiarias e anis, envolvido por suaves notas de canela e café. Complexo e encorpado na boca, a acidez suporta uma poderosa estrutura, com taninos maduros aveludados pelo estágio em barrica de carvalho. Termina com um prolongado toque a mel, num conjunto muito guloso e agradável.



Marques Ratão Colheita Seleccionada Tinto 2023
(VRAlentejano)

Anca Nicoleta Poiana Martins

Cor granada. Aroma macio, redondo, lembrando frutos vermelhos ou pretos e geleia. Sabor intenso a compota de frutos vermelhos, uma subtil integração de taninos e um toque a cacau doce.



Mingorra Moscatel Graúdo Licoroso 2019
(VRAlentejano)

H. UVA. S.A

Mostra o aroma perfumado e floral típico da casta, mas sem excessos, com grande delicadeza e finura. Na boca surgem as notas citrinas, muita laranja e casca de tangerina, fruta cristalizada, doçura moderada e equilibrada por fresca acidez. Resulta harmonioso e leve, com final ao mesmo tempo intenso e elegante.



Millennial Tinto 2022
(DOC Alentejo)

ACV - Produção e Comercio de Vinho de Talha Lda.

Um vinho jovem, equilibrado, com uma boa acidez, boa frescura e alguma fruta.



Moscatel Roxo Superior 20 anos 2003
(VRPSetubal)

Bacalhôa - Comercial e Marketing S.A.

Cor âmbar, reflexos dourados e laivos esverdeados. Aroma doce de laranja, chá verde, pétalas de rosa, avelãs, mel, canela. Na boca, leveza e frescura nas notas doces de boca, longuíssimo.



Millennial Talha de Frades Branco 2022
(DOC Alentejo)

ACV - Produção e Comercio de Vinho de Talha Lda.

Um vinho jovem, equilibrado, com uma boa acidez, boa frescura e alguma fruta.



Papo Amarelo Grande Escolha Tinto 2021
(VRPSetubal)

Adega de Pegões

Cor granada. Aroma a frutos maduros, e compota e especiarias, com notas de madeira bem marcada. Paladar rico em taninos suaves redondos, macio na boca e estruturado com fim de boca prolongado.



Mingorra Grande Reserva Tinto 2020
(VRAlentejano)

H. UVA. S.A

Revela no aroma complexo uma atractiva nota terrosa, lembrando húmus e cogumelos, com bagas silvestres e balsâmicos. Concentrado e profundo, mostra taninos vigorosos polidos pelo estágio em barrica. É um tinto bastante rico, sólido, fresco e muito persistente.



Porta da Ravessa Vinhas Velhas Reserva Tinto 2021
(DOC Alentejo)

Adega de Redondo

Cor intensa, aroma a frutos vermelhos, notas de chocolate e folhas de tabaco. Na boca tem profundidade e concentração o que lhe confere complexidade e um final de grande persistência.



Poupinha Reserva Tinto 2023 - PESQUISAR (VRAlentejano)
Sociedade Agrícola Herdade da Poupia, Lda.



Revelascende Colheita Seleccionada Branco 2023 PESQUISAR (DO Pico)
Adega Vitivinícola Lucas Amaral, Unipessoal, Lda.



Quinta do Carmo Reserva Tinto 2017 (VRAlentejano)
Bacalhôa - Comercial e Marketing S.A.
 Cor granada escuro. À prova apresenta-se muito aromático com notas de frutos vermelhos e especiarias, fumados e baunilha, num conjunto muito agradável. Poderoso na entrada de boca, exhibe taninos firmes mas maduros do Alicante Bouschet, que se tornam docéis ao palato com o prolongar da prova. Final muito frutado e elegante a exigir nova prova.



Tapada de Coelho Branco 2023 (DOC Alentejo)
Tapada de Coelho
 Aroma vibrante com destaque para toranja e lima complementados por uma nota subtil de madeira bem integrada. Na boca revela frescura envolvida por uma textura cremosa com bom volume, tensão e final persistente e salino.



Régia Colheita Reserva Branco 2024 (DOC Alentejo)
CARMIM, CRL.
 Vinho de aspecto cristalino, cor palha definida, aroma de frutos tropicais maduros envolto em agradáveis notas florais, estruturado e untuoso num conjunto fresco, complexo e intenso com final longo e persistente.



Tapada de Coelho Tinto 2021 (DOC Alentejo)
Tapada de Coelho
 Cor rubi intensa com reflexos granada. No nariz mostra-se complexo e elegante com notas de amora e cassis. Especiarias, cedro e um leve toque de baunilha do estágio em madeira. Na boca é encorpado com taninos finos e acidez equilibrada que realça a frescura. A fruta negra mantém-se em evidência, enriquecida por apontamentos de chocolate amargo e especiarias. O estágio prolongado em madeira e garrafa aporta textura sedosa e um final longo, com notas de café e madeira tostada.



Reguengos Reserva dos Sócios Tinto 2023 (DOC Alentejo)
CARMIM, CRL.
 Vinho de cor rubi profunda, denso, profundo, com notas de fruta preta madura e especiarias. Termina longo, evoluindo ao longo da prova, com final persistente.



Varandas Grande Escolha Branco 2023 - PESQUISAR (DOC Tejo)
Adega Cooperativa de Almeirim

VI CONCURSO DE VINHOS ESCANÇÕES DE PORTUGAL

Vinhos Selo de Qualidade
12 de Julho

SELO DE QUALIDADE OURO - Vinhos Atlânticos



**Aliança Grande Reserva Pinot Noir Brut Nature
Espumante 2019
(DOC Bairrada)**
[Bacalhôa - Comercial e Marketing, S.A.](#)



**Adega da Vermelha Grande Reserva Tinto 2019
(DOC Óbidos)**
[Adega da Vermelha](#)



**Adega Belém Licoroso 2021
(DOP Carcavelos)**
[Moreira & Picard - Adega Belém, Lda.](#)



**Casal da Manteiga Branco 2023
(IGP Lisboa)**
[Município de Oeiras](#)



**Cícero Alvarinho Branco 2023
(DOC Vinho Verde)**
[José Alberto Rodrigues Durães, C.C.H.](#)



Foral de Monção Alvarinho Monção e Melgaço Branco 2024
(DOC Vinho Verde)
[Quinta das Pereirinhas - Alvarinho de Monção e Melgaço, Lda.](#)



Quinta Margem D'Arada Tinto 2023
(IG Lisboa)
[Condado Portucalense - Sociedade de Vinhos, Lda.](#)



Howard's Folly Alvarinho Branco 2024
(DOC Vinho Verde)
[Hillvalley Limited, Representação Permanente](#)



Quinta Margem D'Arada Branco 2023
(IG Lisboa)
[Condado Portucalense - Sociedade de Vinhos, Lda.](#)



INSPIR'AR Homenagem Super Reserva Espumante 2020
(DOC Vinho Verde)
[Albino Sales Unipessoal, Lda.](#)



Quinta dos Abibes Arinto e Baga Reserva Espumante 2022
(DOC Bairrada)
[Quinta dos Abibes Vitivinicultura, Lda.](#)



Património Au Léu Grande Escolha Touriga Nacional Tinto 2023
(IG Lisboa)
[Antonio Francisco Bonifacio & Filhos, Lda.](#)



Quinta dos Abibes Rosé Baga Espumante 2022
(DOC Bairrada)
[Quinta dos Abibes Vitivinicultura, Lda.](#)



Porta 6 Branco 2024
(IG Lisboa)
[Abegoaria Comercial, S.A.](#)



Quinta do Pinto Limited Edition Tinta Roriz Tinto 2020
(DOC Alenquer)
[Quinta do Pinto, S.A.](#)



Quinta da Lixa Escolha Alvarinho Branco 2024
(DOC Vinho Verde)
[Quinta da Lixa Sociedade Agrícola, Lda.](#)



Quinta da Lixa Escolha Avesso Branco 2024
(DOC Vinho Verde)
[Quinta da Lixa Sociedade Agrícola, Lda.](#)



Quinta de Miramontes Escolha Branco 2024
(DOC Vinho Verde)
[Quinta de Miramontes](#)



Quinta do Cerrado da Porta Chardonnay
Grande Reserva Espumante 2019
(IG Lisboa)
[Cerrado da Porta](#)



Serra Brava Touriga Nacional Reserva Tinto 2022
(VRPSetubal)
[Herdade Canal Caveira, Lda.](#)



Serra Brava Cabernet Sauvignon Reserva Tinto 2022
(VRPSetubal)
[Herdade Canal Caveira, Lda.](#)



Serra Brava Sauvignon Blanc Reserva Branco 2024
(VRPSetubal)
[Herdade Canal Caveira, Lda.](#)



Villa Oeiras 7 anos Licoroso
(DOC Carcavelos)
[Município de Oeiras](#)

SELO DE QUALIDADE OURO - Vinhos de Montanha



Castelo de Azurara Alfrocheiro
Grande Reserva Tinto 2020
(DOC Dão)
[Adega Cooperativa de Mangualde, CRL.](#)



Castelo de Azurara Encruzado
Grande Reserva Branco 2022
(DOC Dão)
[Adega Cooperativa de Mangualde, CRL.](#)



Conde de Anadia Reserva Tinto 2022
(DOC Dão)
[Palácio Anadia Verago II Vinhos e Turismo, Unip., Lda.](#)



D. Graça Viosinho Reserva Branco 2024
(DOC Douro)
[Vinilourenço, Lda.](#)



Conde de Anadia Touriga Nacional Tinto 2022
(DOC Dão)
[Palácio Anadia Verago II Vinhos e Turismo, Unip., Lda.](#)



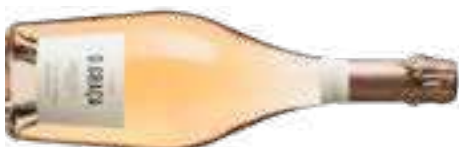
Julia Kemper Jaen Branco 2024
(DOC Dão)
[Julia Kemper Wines, Unipessoal, Lda.](#)



Conde de Anadia Encruzado Branco 2023
(DOC Dão)
[Palácio Anadia Verago II Vinhos e Turismo, Unip., Lda.](#)



Monteirinhos Avó Fernanda Branco 2023
(DOC Dão)
[Quinta dos Monteirinhos](#)



D. Graça Tinto Cão Bruto Espumante 2020
(DOC Douro)
[Vinilourenço, Lda.](#)



Monteirinhos Avô António Encruzado Branco 2023
(DOC Dão)
[Quinta dos Monteirinhos](#)



D. Graça Rabigato Reserva Branco 2024
(DOC Douro)
[Vinilourenço, Lda.](#)



Quinta Nossa Senhora de Fátima Branco 2024
(DOC Douro)
[Quinta Nossa Senhora de Fatima](#)



Quinta Nossa Senhora de Fátima Rosé 2024
(DOC Douro)
[Quinta Nossa Senhora de Fatima](#)



Tapada de Favaiois Reserva Tinto 2019
(DOC Douro)
[Vinhos de Favaiois](#)



Dona Sancha Tinto 2022
(DOP Dão)
[Quinta Dona Sancha](#)



Tapada de Favaiois Moscatel Licoroso 2022
(DOC Douro)
[Vinhos de Favaiois](#)



Quinta Dona Sancha Vinha da Avarenta Tinto 2022
(DOP Dão)
[Quinta Dona Sancha](#)



Vineadouro Reserva Tinto 2020
(DOC Douro)
[Vineadouro Boutique Wines, Lda.](#)



Quinta Dona Sancha Vinha da Avarenta Clarete Tinto 2023
(DOP Dão)
[Quinta Dona Sancha](#)



Vineadouro Special Edition Branco 2021
(DOC Douro)
[Vineadouro Boutique Wines, Lda.](#)



Quinta Dona Sancha Vinha da Avarenta Branco 2023
(DOP Dão)
[Quinta Dona Sancha](#)



Vinha do Lourenço Colheita Seleccionada Tinto 2022
(DOC Dão)
[União Comercial da Beira, Lda.](#)



Vinha do Lourenço Colheita Seleccionada Branco 2024
(DOC Dão)

[União Comercial da Beira, Lda.](#)



Adega de Pegões Merlot Tinto 2018
(VRPSetubal)

[Adega de Pegões](#)



Vale D. Maria Vinhas do Sabor Reserva Tinto 2023
(DOC Douro)

[Aveleda, S.A.](#)



Adega de Borba Reserva Branco 2023
(DOC Alentejo)

[Adega de Borba](#)



Vallegre Rosé 2024
(DOC Douro)

[Vallegre Vinhos do Porto, S.A.](#)



Abegoaria dos Frades Tinto 2022
(DOC Alentejo)

[Abegoaria Comercial, S.A.](#)

SELO DE QUALIDADE OURO - Vinhos de Planície



Adega de Pegões Arinto Branco 2023
(VRPSetubal)

[Adega de Pegões](#)



AR Reserva Tinto 2022
(DOC Alentejo)

[Adega de Redondo](#)



Adega de Pegões Grande Reserva Tinto 2021
(VRPSetubal)

[Adega de Pegões](#)



A.C.A Fernão Pires Branco 2023
(DOC Tejo)

[Adega Cooperativa de Almeirim](#)



Artesano Perrum Reserva Branco 2021
(VRAIentejano)
[Elitevinhos Produção e comercialização de vinhos, Lda.](#)



Camolas Cobaia 04 Boal Branco Branco 2021
(VRPSetúbal)
[Adega Camolas - Camolas & Matos, Lda.](#)



Adega Mayor Esquissos Pinot Noir Tinto 2021
(VRAIentejano)
[Adega Mayor](#)



Camolas Espumante Brut Nature Rosé 2022
(VRPSetúbal)
[Adega Camolas - Camolas & Matos, Lda.](#)



Adega Mayor Touriga Nacional Tinto 2022
(VRAIentejano)
[Adega Mayor](#)



Camolas Moscatel Roxo Reserva Barrel Aged Licoroso 2019
(DOC Setúbal)
[Adega Camolas - Camolas & Matos, Lda.](#)



Bocage White Wine Branco 2023
(VRPSetúbal)
[Casa Ermelida Freitas - Vinhos, S.A.](#)



Camolas Reserva Private Collection Tinto 2023
(DOC Palmela)
[Adega Camolas - Camolas & Matos, Lda.](#)



Camolas Reserva Branco 2023
(DOC Palmela)
[Adega Camolas - Camolas & Matos, Lda.](#)



Camolas Selection Premium Tinto 2021
(DOC Palmela)
[Adega Camolas - Camolas & Matos, Lda.](#)



Comenda Grande Rosé 2024
(VRAlentejano)
[Monte da Comenda Agroturismo, Lda.](#)



Canto da Vinha Reserva Tinto 2022
(DOC Tejo)
[SIVAC - Sociedade Ideal de Vinhos de Aveiras de Cima, S.A.](#)



Casa Relvas Trincadeira Vinha de São Miguel Tinto 2023
(VRAlentejano)
[Casa Relvas](#)



Coelheiros Tinto 2023
(DOC Alentejo)
[Tapada de Coelheiros](#)



Casa Ermelinda Freitas Moscatel Roxo de Setúbal Superior 2010
(DOC Setúbal)
[Casa Ermelida Freitas - Vinhos, S.A.](#)



Dissidente Colheita Seleccionada Tinto 2023
(DOC Alentejo)
[CARMIM, CRL.](#)



Casa Ermelinda Freitas Sauvignon Blanc & Verdelho Branco 2024
(VRPSetúbal)
[Casa Ermelida Freitas - Vinhos, S.A.](#)



Esquerdino Colheita Seleccionada Tinto 2023
(IG Algarve)
[Mosqueira Agrícola - Qta do Canhoto, Lda.](#)



Canto da Vinha Branco 2024
(DOC Tejo)
[SIVAC - Sociedade Ideal de Vinhos de Aveiras de Cima, S.A.](#)



Esquerdino Antão Vaz Reserva Branco 2024
(IG Algarve)
[Mosqueira Agrícola - Qta do Canhoto, Lda.](#)



Família Margaça Cabernet Sauvignon Tinto 2022
(DOC Alentejo)
[Família Margaça](#)



Família Margaça Reserva Branco 2022
(DOC Alentejo)
[Família Margaça](#)



Herdade de São Miguel Colheita Seleccionada Tinto 2023
(VRAlentejano)
[Casa Relvas](#)



Herdade de São Miguel Colheita Seleccionada Rosé 2024
(VRAlentejano)
[Casa Relvas](#)



Herdade de São Miguel Reserva Tinto 2023
(VRAlentejano)
[Casa Relvas](#)



Herdade de São Miguel Pé de Mãe Tinto 2023
(VRAlentejano)
[Casa Relvas](#)



Herdade de ceuta Reserva Tinto 2019
(DOC Alentejo)
[Elitevinhos Produção e comercialização de vinhos, Lda.](#)



Herdade da Amada Branco 2023
(VRAlentejano)
[Herdade da Amada](#)



Herdade da Amada Reserva Tinto 2022
(VRAlentejano)
[Herdade da Amada](#)



Herdade dos Templários Alicante Bouschet Tinto 2023
(IGP Tejo)
[Quinta do Cavallinho - Vinhos, Lda.](#)



José Piteira Branco 2024
(DOC Alentejo)
[Abegoaria Comercial, S.A.](#)



Montes Claros Garrafeira Tinto 2020
(DOC Alentejo)
[Adega de Borba](#)



Marachas Tinto 2021
(DOC Tejo)
[Adega Cooperativa de Almeirim](#)



Mingorra Reserva Tinto 2021
(VRA lentejano)
[H. UVA. S.A](#)



Marques Ratão Branco 2023
(VRA lentejano)
[Junta de Freguesia de Galveias](#)



O MORDOMO Vinhas Velhas chardonnay Branco 2023
(IG Tejo)
[Casa Agrícola Solar dos Loendros Lda.](#)



PIRR Reserva Branco 2023
(VRA lentejano)
[Herdade dos Toucinhos Unipessoal Lda.](#)



Porta da Ravessa Premium Tinto 2021
(DOC Alentejo)
[Adega de Redondo](#)



Porta da Ravessa Reserva Branco 2024
(DOC Alentejo)
[Adega de Redondo](#)



Porta da Ravessa Rosé 2024
(DOC Alentejo)
[Adega de Redondo](#)



Poupa Branco 2023
(VRA lentejano)
[Sociedade Agrícola Herdade da Poupa, Lda.](#)



Quinta da Mimosa Tinto 2023
(DOC Palmela)
[Casa Ermelida Freitas - Vinhos, S.A.](#)



Quintas de Borba Grande Reserva Tinto 2021
(DOC Alentejo)
[Adega de Borba](#)



Terras do Pó Reserva Tinto 2022
(VRPSetúbal)
[Casa Ermelida Freitas - Vinhos, S.A.](#)



Quinta do Sampayo Branco 2024
(IG Tejo)
[Agroseber, S.A. - Quinta do Sampayo](#)



Vinhas de Pegões Barricas Novas Reserva Branco 2023
(VRPSetúbal)
[Adega de Pegões](#)



Quinta do Carmo Reserva Branco 2022
(VRAlentejano)
[Bacalhôa - Comercial e Marketing, S.A.](#)



Varandas Grande Escolha Tinto 2021
(DOC Tejo)
[Adega Cooperativa de Almeirim](#)



Torre de Palma Musas Branco 2023
(VRAlentejano)
[Torre de Palma](#)



Vinha do Torrão Grande Escolha Tinto 2023
(VRPSetúbal)
[Casa Ermelida Freitas - Vinhos, S.A.](#)



Talha de Frades 1x1 Tinto 2018
(DOC Alentejo)
[ACV - Produção e Comercio de Vinho de Talha, Lda.](#)



Vinha do Torrão Reserva Branco 2024
(VRPSetúbal)
[Casa Ermelida Freitas - Vinhos, S.A.](#)



Talha de Frades Castas Antigas Branco 2019
(DOC Alentejo)
[ACV - Produção e Comercio de Vinho de Talha, Lda.](#)

Concursos

IBERIC SOMMELIER CONTEST 2025

Três dias de competição, networking e de celebração da sommellerie ibérica – o Iberic Sommelier Contest terá a sua 1ª edição em Portugal em Novembro de 2025, num projecto conjunto entre a Associação dos Escanções de Portugal e a Unión Española de Sumilleres.

A primeira edição do Iberic Sommelier Contest em Portugal terá lugar nos dias 27, 28 e 29 de Novembro de 2025 em Anadia, na região da Bairrada, numa organização conjunta entre as duas associações nacionais de escanções de Portugal e Espanha.

Este é um evento que celebra a excelência dos escanções de toda a Península Ibérica promovendo a colaboração entre os mesmos e fortalecendo as relações entre estes profissionais do vinho, portugueses e espanhóis, destacando talentos e divulgando e promovendo a cultura do vinho de Portugal e Espanha, as suas regiões vitivinícolas, os seus produtores e tradições.



Reúne os seis melhores escanções de Portugal e Espanha, previamente apurados nas competições nacionais, e irá eleger o Melhor Sommelier Ibérico. No grupo de escanções a participar na competição estarão profissionais qualificados a actuar no serviço de vinhos em restaurantes, hotéis e estabelecimentos especializados, vindo das diversas regiões de ambos os países. Nesta ocasião terão de demonstrar as suas habilidades e competências, tanto em provas teóricas e práticas, sendo testados os seus conhecimentos sobre vinhos, harmonização, técnicas de serviço e atendimento ao cliente. Também a participar na competição, e para além dos concorrentes ibéricos, estarão três candidatos de diferentes países que não poderão, contudo, conquistar o título.

O painel de jurados convidado será composto por escanções portugueses e espanhóis, especialistas na área e com vasta experiência no serviço de vinhos, os quais estarão sob a presidência de um jurado convidado internacional.

Durante os três dias de evento, para além da competição em si, o programa incluirá vários momentos de convívio, formação e degustação, destacando no conjunto de acções a realizar uma feira de vinhos, os jantares com produtores, as masterclasses e o bar de sommeliers, este último destinado à apresentação dos produtos dos parceiros e patrocinadores e exclusivo aos candidatos, suas delegações e imprensa.

Vinhos à Prova

LANÇAMENTOS/ NOVIDADES

Mantemos o formato diferente da nossa rubrica original Vinhos À Prova continuando a divulgar vinhos dos nossos associados que estejam a ser lançados, no momento, ou que sejam novidade. De várias regiões vitivinícolas do país, numa nova selecção a conhecer.

MADEIRA WINE COMPANY

A empresa apresentou o seu lançamento anual de Colheitas e Frasqueiras, agora para o ano de 2025, e que reúne 7 vinhos de excelência distribuídos por três das históricas marcas da empresa: a Blandy's Madeira, a Cossart Gordon Madeira e a Miles Madeira.

BLANDY'S MADEIRA



Frasqueira Blandy's Sercial 1965

Límpido, brilhante, de cor mogno escuro tem nuance dourada com reflexos esverdeados. No nariz, muito característico e complexo, é fino, intenso, revela um bouquet a frutos secos, especiarias exóticas, baunilha, notas fumadas mescladas com óleo de cedro e bálsamos. No palato, é muito concentrado e poderoso, meio doce, muito equilibrado e suave, deixa um fim de boca muito longo, com notas de tabaco, madeiras exóticas tostadas, óleo de cedro e cera.

P.V.P.R.: € 850,18



Frasqueira Blandy's Malmsey 1996

Cor topázio com nuance dourada cobre. No aroma, bouquet caraterístico exuberante, notas marcantes de especiaria e frutos secos, compotas de fruta madura, aguardente envelhecida e mel. Na boca é doce, muito rico e suave, com um fim de boca longo e quente.

P.V.P.R.: € 272,32



Blend Blandy's Verdelho 40 anos

Vinho de grande complexidade. Cristalino brilhante, dourado com nuance dourados esverdeados. Aroma intenso a frutos secos e cristalizados, especiarias exóticas e notas de cedro fumado. Na boca é meio seco, fresco, vibrante e salino, com final rico, longo e persistente, marcado por elegantes nuances frescas de frutos secos macerados em brandy e especiarias.

P.V.P.R.: € 345,38



Frasequeira Blandy's Bual 1994

Cor dourado âmbar com nuance acobreada, muito característico. No aroma boa intensidade, notas de especiarias doces, do tipo baunilha, canela, com notas frutos secos tostados e cristalizados, notas de bolacha torrada e bolos secos de frutas. Na boca, muito equilibrado, redondo, meio doce, volumoso, deixando um fim de boca longo lembrando cookies de manteiga e baunilha.

P.V.P.R.: € 285,61



COSSART GORDON MADEIRA

Frasequeira Terrantez 1986

De cor dourado âmbar, revela um bouquet intenso com notas de especiarias, madeiras exóticas, tabaco e chocolate preto. Na boca é concentrado e elegante, com final longo, com camadas de especiarias como cravinho, açafrão e caril.

P.V.P.R.: € 412,05

MILES MADEIRA



Frasequeira Miles Tinta Negra Meio Doce 1995

Cor dourado velho com nuance cobre esverdeada. No aroma, bouquet característico intenso, com notas de frutos secos e cristalizados macerados, do tipo tâmara e figo, madeiras exóticas tostadas.

Na boca é meio doce, deixando um fim de boca muito longo a especiarias maduras tipo açafrão e canela.

P.V.P.R.: sob consulta



Colheita Miles Tinta Negra Meio Doce 2008

Cristalino, dourado com bouquet característico e intenso a fruta cristalizada, do tipo damasco, ameixa, com frutos secos torrados macerados em rum. Na boca é rico doce, aveludado com fim de boca longo com alguma frescura deixando notas de especiaria e frutos secos tipo noz.

P.V.P.R.: sob consulta

www.madeirawinecompany.com/

JOSÉ MARIA DA FONSECA



Aguardente Velha Reserva XO 1964

Nova imagem para a icónica Aguardente Velha Reserva XO 1964 da José Maria da Fonseca – agora com um design mais sofisticado e exclusivo, mais contemporâneo, que reforça o carácter premium da aguardente e a sua herança histórica. Resultado de um envelhecimento de 34 anos em madeira de carvalho usada, apresenta uma tonalidade dourada intensa e um perfil aromático rico, marcado por notas de frutos secos e madeira; e um paladar elegante, com nuances de avelãs e amêndoas, culminando num final de prova longo e persistente.

P.V.P.R.: € 129

CLOUDY BAY



Sauvignon Blanc 2024

Vinho com um perfil aromático mais contido e elegante do que em colheitas anteriores. A fruta tropical dá lugar a um registo mais fresco e sofisticado, dominado por notas cítricas e florais. Destacam-se aromas de lima, toranja, damasco e flor de laranjeira, com um fundo subtil de ervas frescas. Na boca, revela uma textura envolvente, com acidez vibrante e sabores delicados de fruta branca, maracujá, hibisco, pimenta rosa e uma nota mineral persistente. O final é longo, fresco e equilibrado.

P.V.P.R.: € 39

www.cloudybay.com



QUINTA DA LAGOALVA

Quinta da Lagoalva Grande Reserva Alfrocheiro Tinto

Único vinho monovietal de Alfrocheiro no universo dos Vinhos do Tejo e agora biológico. Cor vermelho aberto. Aroma intenso com notas de especiarias, fruta vermelha fresca como cereja e ameixa, bosque e folhas de tabaco. Final de boca longo, fresco, tem um carácter vegetal conjugado com alguma cremosidade e taninos elegantes.

P.V.P.R.: € 29,90

www.lagoalva.pt/

RAMOS PINTO



Porto 20 Anos White

Cor dourada intensa, de uma tonalidade ouro conhaque, brilhante e límpida, evidenciando o seu envelhecimento prolongado em madeira. No nariz, revela uma complexidade aromática notável destacando-se notas de damasco seco e avelã torrada, combinadas com notas de casca de laranja e mel, e ligeiras nuances de cera de abelha e cedro, que conferem profundidade e elegância ao conjunto. Na boca, é aveludado e envolvente, com uma doçura equilibrada por uma mineralidade vibrante. Os sabores de frutos secos e especiarias como a pimenta branca persistem, culminando num final longo, fresco e harmonioso.

P.V.P.R.: € 96



Duas Quintas Branco 2024

Límpido e brilhante, de cor amarela pálida com reflexos esverdeados. Apresenta uma expressão aromática muito elegante, onde suaves aromas de flores doces se misturam com notas mais maduras mas subtis, de abacaxi e pêsego. Em camadas mais profundas revelam-se especiarias e um ligeiro toque fumado. A elegância mantém-se em boca. Entrada com volume e fruta que converge num final longo e frutado. As notas de citrinos prolongam a sensação de frescura até ao gole seguinte.

P.V.P.R.: € 14,80



Duas Quintas Reserva Branco 2024

Cor límpida e brilhante, de amarelo claro. Nariz muito harmonioso, com notas de bergamota, rosas, pêra no ponto certo e limão bem maduro. Boca muito viva, com garra, textura, fruta e frescura bem integradas.

P.V.P.R.: € 25,70



Duas Quintas Tinto 2023

Cor vermelho escuro, com reflexos grenat. Expressivo, com grande complexidade. Aromas mais maduros, a groselha e compota de cereja que se combinam com outros aromas mais frescos e florais como “amor-perfeitos” estando sempre presente a sensação de café levemente torrado. Grande vivacidade em boca, sendo os frutos vermelhos os grandes protagonistas a transportarem-nos para um final longo, fresco e especiado. Destaca-se pela sua elegância e frescura.

P.V.P.R.: € 14,80

www.ramospinto.pt



VEUVE CLICQUOT

Clicquot Arrow

Cor amarelo dourado brilhante e uma efervescência fina e persistente. Frescura, força, riqueza aromática e sedosidade, elegância e finesse num vinho perfeitamente equilibrado. Revela um perfil aromático dominado por notas de frutas brancas e amarelas, como pêra, maçã e pêsego. Notas cítricas, como tangerina e toranja, harmonizam-se com os aromas gourmands do brioche, a massa folhada, realçados por um toque de frutas secas do envelhecimento sobre as borras, o que lhe confere uma verdadeira riqueza aromática.

P.V.P.R.: € 79,50

www.veuveclicquot.com

CÂMARA DE PROVADORES

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

Provadores

James Tojal, Jaqueline Elias,
Paulo Real, Renata Oliveira,
Ronaldo Oliveira e Szabolcs
Sebestyen



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 DE OUTONO

Texto e nota de
provas Manuel Moreira

CONCURSO RECONHECIDO PELO

*Tal como num concurso reconhecido pelo Instituto da Vinha e do Vinho – IVV, o número de medalhas derivado desta prova esteve limitado a 30% dos vinhos mas a equipa de jurados foi surpreendida pela alta qualidade dos vinhos sendo que os destacados com Tambuladeira de Ouro obtiveram acima de 91 pontos. Pela qualidade superior dos vinhos em prova, a Associação dos Escanções de Portugal decidiu distinguir igualmente os vinhos que obtiveram 90 pontos, entregando-lhes um selo de qualidade. Carimbado pela Associação na sua garrafa, uma forma do produtor atestar a qualidade do seu vinho.



INSTITUTO DA VINHA
E DO VINHO

O Outono é a estação em que o vinho de maior riqueza e complexidade se começa a sentir em casa. As férias ficam para trás, regressam as rotinas e, à mesa, trocam-se as refeições leves de Verão por pratos mais substanciais. As vindimas encerram-se, as adegas ganham vida e o vinho novo começa a anunciar-se. No campo, as folhas pintam-se de dourados e vermelhos, as temperaturas descem e os dias pedem momentos de recolhimento: uma lareira acesa, um almoço demorado, uma mesa cheia de sabores reconfortantes.

É a época das castanhas, das abóboras, dos cogumelos e das batatas-doces, ingredientes que se transformam em pratos de textura rica e sabor profundo. E nada melhor do que um bom copo de vinho para acompanhar esta mudança de ritmo e estação.

Nesta altura, os tintos ganham protagonismo. Vinhos encorpados, de fruta madura e especiarias, com aromas de bosque, tabaco e notas terrosas, revelam-se os parceiros perfeitos para a gastronomia da estação. Se tiverem já algum tempo de envelhecimento, tanto melhor: o seu carácter mais complexo liga-se de forma natural à intensidade dos sabores de outono.

Nesta prova, encontrará vinhos que aquecem o corpo e a alma. São escolhas que trazem aconchego e prazer e que transformam cada momento numa festa da estação.

Em destaque os medalhados TAMBULADEIRA DE OURO



93

Vallado Vinha da Coroa DOC Douro Tinto 2021

Quinta do Vallado Sociedade Agricola, S.A.
Profundidade e riqueza aromática bem impactantes. Fruto de altíssima qualidade. Florais, especiarias, tudo progressivo e integrado. Enorme estrutura de boca com taninos exemplares mas evolui em elegância até ao final, de grande persistência e classe. Vinho para guarda e a reivindicar comida para brilhar.
PVP: € 53,50



92

Peripécia Pinot Noir Clone 777 IG Lisboa Tinto 2022

Cerrado da Porta
Abertura de cor com tonalidade granada sedutora. No aroma destacam-se fruta vermelha delicada, sugestões de bolo de fruta e evocação outonal, enriquecidas por especiarias doces e notas de chão de floresta. Macio no paladar mas com personalidade, revela um núcleo de frescura e sabor, fluidez envolvente e acabamento de qualidade. Já acessível, mostra-se sedutor sem ceder a facilitismos.
PVP: € 16,00

**92**

**Montes Claros Garrafeira
DOC Alentejo Tinto 2020**
Adega de Borba

Cheio na cor, com aroma de grande categoria: amplo, fruta madura que revela o tempo de garrafa e formas cada vez mais sofisticadas, notas de caixa de charuto, tabaco e café. Na boca mostra juventude, é encorpado, com taninos abundantes e texturados, bem integrados com a fruta e a madeira. Final longo e envolvente, com ainda muitos anos pela frente.

PVP: € 19,99**92**

**Quinta Vale D. Maria Vinhas
Velhas DOC Douro Tinto 2022**
Aveleda, S.A.

Profundidade e riqueza aromática notáveis. Aromas a surgir uns atrás dos outros, mudando a cada segundo. Na boca sente-se um vinho de brilhante textura e cremosidade. Polimento de taninos, frescura ácida, a fruta está presente sem qualquer excesso ou indelicadeza, o final mostra coerência multidimensional.

PVP: € 50,00**92**

**Herdade Paço do Conde
Grande Reserva Tinto 2018**
**Sociedade Agrícola Encosta
do Guadiana, Lda.**

Cor intensa. Vinho pujante, grande no corpo e aroma, preenchido por fruta generosa e densa (figo, ameixa, cereja preta seca). Começa a revelar o tempo de garrafa nas notas outonais e um acalorado da origem nas alusões a presunto. Na boca, a fruta madura ainda domina, taninos carnudos bem integrados com o corpo. Final seco e longo. Estufados aprovarão da sua companhia.

PVP: € 32,00**92**

**Quinta do Noval Reserva
DOC Douro Tinto 2022**
Quinta do Noval Vinhos, S.A.

Grande elegância aromática, com fruta negra de alta qualidade e toques florais. Notas de grafite e subtis tostados acrescentam riqueza e preenchem a profundidade. Na boca revela estrutura imponente, porte ativo mantendo percepção de frescura. Taninos bem esculpidos, final longo, seco e promissor, que anuncia grande guarda.

PVP: € 61,50**92**

**Adega de Borba Grande
Reserva DOC Alentejo Tinto 2021**
Adega de Borba

Sobressai imediatamente pela notável amplitude e riqueza aromática. Fruta madura, intensa mas equilibrada, complementada por madeira bem integrada que traz especiarias e notas balsâmicas. Na boca é encorpado, harmonioso e volumoso, com final estruturado, elegante e ativo, deixando um rasto duradouro de boas memórias. Ideal para momentos especiais.

PVP: € 25,99**91**

**Adega de Palmela Grande
Reserva DOC Palmela Tinto 2023**
**Adega Cooperativa de Palme-
la, C.r.l.**

Aroma intenso e cheio, largo, repleto de fruta madura bem casada com a madeira que lhe confere especiarias e notas de torrefação. Há um toque a cítricos cristalizados surpreendente. Boca de grande porte, cheia e envolvente, bela estrutura tânica, mas já acessível. Parece um vinho em construção a pedir arejamento e prato intenso.

PVP: € 17,99**92**

**Quinta do Monte d'Oiro
Reserva IG Lisboa Tinto 2022**
José Bento dos Santos

Rubi denso. Aroma requintado, amplo, capitaliza o seu charme pela boa sintonia entre a qualidade da fruta e as boas notas do tempo em madeira. Estágio que se faz sentir com o assomar de tons a bosque. Bela estrutura na boca, sofisticada, taninos polidos bem suportados de fruta. Final de boca a manifestar-se com vivacidade e elegância. Belo vinho!

PVP: € 40,00**91**

**Troviscal Tinto Grande
Reserva IG Lisboa Tinto 2018**
Cerrado da Porta

Ainda com tons rubi e boa compleição na cor, é um vinho que ganha com paciência, para lhe percebermos as várias camadas. Na boca e no aroma mostra bela constituição, com presença frutada intensa, notas balsâmicas e especiarias bem integradas. O corpo apresenta tensão, taninos firmes e ligeira secura que o valorizam à mesa. Final persistente. Um verdadeiro vinho outonal.

PVP: € 18,00



91

Quinta do Monte d'Oiro Petit Verdot IG Lisboa Tinto 2022

José Bento dos Santos

Nariz de boa fruta vermelha e azul maduras com conta certa. Floral. Boa profundidade. Bons tostados, ligeiro balsâmico e notas de folhagem seca e cogumelo. Estrutura robusta na boca, sem penalizar uma certa sofisticação. Taninos de belo calibre, frescura generalizada e final persistente. Prova em crescendo. Fica a promessa de boa evolução.

PVP: € 30,00



90

Vale de Touros VRP Setúbal Tinto 2023

Adega Cooperativa de Palmela, C.r.l.

Aroma de fruta vermelha madura, com leve nota de geleia, especiarias tostadas, café e um toque de baunilha. Na boca mostra corpo médio, sumarento e equilibrado, com taninos suaves e redondos. Acidez bem integrada, conjunto harmonioso. Um tinto fácil de gostar, perfeito para a mesa de Outono.

PVP: € 8,99

As distinções com Selo de Qualidade
Escanções de Portugal:



90

**Herdade Paço do Conde
Alicante Bouschet
VR Alentejano Tinto 2022
Sociedade Agrícola Encosta
do Guadiana, Lda.**

Cheio na cor, impõe-se de imediato pela profundidade aromática, dominada por fruta negra, especiarias, tabaco e subtis notas mentoladas. No paladar apresenta-se altivo e amplo, com fruta generosa, taninos abundantes e sumarentos. A acidez, expedita e bem integrada, sustenta o equilíbrio e prolonga o conjunto. Grande afinidade com estufados ricos.

PVP: € 7,49



90

**Monte da Capela Reserva
DOC Alentejo Tinto 2020
Casa Clara, Lda.**

Complexo e amplo desde o primeiro instante, com fruta bem presente e elegante, complementada por notas balsâmicas de floresta. Toques de molho de soja e iodo indiciam tempo de garrafa. Na boca mostra excelente volume, estrutura séria e envolvente, de ângulos arredondados, a mostrar estar em belo momento de consumo.

PVP: € 12,00



90

**Adega de Borba Reserva DOC
Alentejo Tinto 2022**

Adega de Borba

Nariz amplo e harmonioso, marcado por fruta de qualidade, madeira muito bem integrada, nuances balsâmicas e sugestivas especiarias. Na boca mostra estrutura e volume, com textura de taninos finos. A acidez sustenta o equilíbrio, verdadeira trave-mestra deste vinho. Acessibilidade na prova, promete também evolução positiva em garrafa.

PVP: € 12,98



90

**Monte Judeu Petit Verdot
Syrah IG Lisboa Tinto 2022
Adega de Dois Portos**

Este vinho oferece um nariz de belo efeito, combina profundidade frutada e ervas aromáticas com especiarias e bons tostados de madeira. Encorpado na boca, apesar disso não lhe falta frescura. Muitos e bons taninos, alguma secura que lhe dá uma feição gastronómica. Bom comprimento e persistência. É um autêntico vinho de manjar outonal.

PVP: € 8,00



90

**Quintas de Borba Grande
Reserva DOC Alentejo
Tinto 2021**

Adega de Borba

Nariz com muito para dizer. Fruta silvestre madura, especiarias (cravinho), eucalipto, alguma torrefação a que não falta alguma folhagem e bosque do tempo de garrafa. Encorpado mas tudo muito afinado, taninos bem integrados e acidez precisa. O meio de boca frutado é uma mais-valia, e a estrutura sólida sugere potencial de guarda.

PVP: € 14,90



90

Herdade Paço do Conde
Reserva VRAIentejano Tinto 2020
Sociedade Agrícola Encosta do Guadiana, Lda.

Nariz amplo, com fruta vermelha e preta succulenta, ligeiro toque de compota e notas de madeira, noz-moscada, anis e alcaçuz, revelando boa profundidade. Na boca é elegante, volumoso e estruturado, com taninos polidos e longo, de perfil seco, persistente. Está num belo momento de consumo.

PVP: € 15,99



90

Arco d'Agueira Touriga Nacional
DOC Bairrada Tinto 2018
Aveleda, S.A.

Vermelho granada. Aromas de bosque envolvem a fruta vermelha pré-dominante, que com arejamento evolui para notas de cogumelos, chão de floresta e carne seca. Rico e distintivo. Na boca, estrutura acentuada, taninos firmes começando a ceder e acidez de suporte. Pede decantação. Não é um vinho fácil, ideal para acompanhar iguarias à altura, com anos pela frente.

PVP: € 17,99



90

Herdade de São Miguel Reserva
VRAIentejano Tinto 2023
Casa Relvas

Cor cheia. No nariz, fruta preta e azul, com apontamentos a mentol e tostados. Mostra boa extração, taninos ainda com algum vigor e uma certa secura. As notas de madeira fazem-se sentir sem desequilibrar o todo. Tem acidez a correr em fundo a dar frescura e suporte, conduzindo a um final longo. Bons argumentos para guarda.

PVP: € 20,00



90

Quinta do Monte d'Oiro
Touriga Nacional IG Lisboa
Tinto 2022
José Bento dos Santos

Cor viva. Vivacidade é vocábulo que percorre toda a prova. Além da fruta de qualidade, as notas de alcaçuz e noz-moscada mostram a qualidade da barrica. Toque floral e subtil vegetal. Imensa frescura na boca, lá está! Corpo médio, firme, taninos sofisticados, secos, com um final levemente "savoury" e persistente. Já dá boa prova, ideal para os primeiros frios de Outono.

PVP: € 25,00



90

Quinta do Monte d'Oiro Tinta
Roriz IG Lisboa Tinto 2022
José Bento dos Santos

O aroma está orientado pelo perfil de frescura frutada a bagas silvestres, mais encarnadas que negras, notas a ruibarbo e apontamentos vegetais. Barrica muito fina. Na boca de corpo médio, evidencia tensão e taninos ainda firmes, pedindo parceria à mesa. A acidez e a fruta do aroma regressam e tudo acaba numa prova cheia de...personalidade.

PVP: € 25,00



90

Passadouro Touriga Nacional
DOC Douro Tinto 2022
Quinta do Noval Vinhos, S.A.

Cor ónix, nariz de boa concentração e profundidade sem perder de vista uma certa elegância frescura. Fruta de qualidade, ligeiro floral, madeira fina, prevalece a afinação mantendo personalidade. Bem estruturado, muitos e bons taninos, fruta sempre ativa e acidez. Vale a pena acompanhar o seu crescimento.

PVP: € 26,00



90

Herdade de São Miguel Pé de
Mãe VRAIentejano Tinto 2023
Casa Relvas

Nariz com finesse e alguma profundidade, marcado por fruta vermelha de qualidade. Na boca mostra boa estrutura, taninos polidos e um perfil fluido e saboroso que evolui com delicadeza. A acidez fresca dá-lhe vivacidade e um final brilhante. Pronto a beber, mas com margem para guarda.

PVP: € 30,00



90

Vallado Reserva Field Blend
DOC Douro Tinto 2022
Quinta do Vallado Sociedade
Agrícola, S.A.

Aroma maduro com boa complexidade e profundidade, fruto negra, esteva, especiarias e chocolate. Profundo e rico. Na boca, taninos abundantes, bem integrados pela textura sumarenta, sem sacrificar a elegância. Final persistente e de qualidade. Pronto a beber.

PVP: € 32,00

Os restantes vinhos aos quais não são mencionadas medalhas, de Ouro ou Prata, pelo cumprimento do regulamento do IVV, e, tendo em conta a quantidade em prova, revelam também grande qualidade e atributos competitivos.

Todos eles, abaixo indicados, obtiveram uma pontuação entre os 86 e os 89 pontos.



Primevo Selection
VRAlentejano Tinto 2023
Sociedade Agrícola Encosta do Guadiana, Lda.

Aromas de fruta vermelha, com toque de geleia, nota terrosa e especiaria. Na boca mostra corpo médio, estrutura macia e saborosa, ecoa a fruta do nariz. Taninos polidos e agradáveis, frescura equilibrada. Um tinto versátil, daqueles que combinam... com tudo.

PVP: € 3,35



Encosta do Guadiana Superior
VRAlentejano Tinto 2021
Sociedade Agrícola Encosta do Guadiana, Lda.

Cor granada de intensidade média. O aroma reflete tempo em garrafa, com fruta madura, suave, nuances de tabaco e discretos mentolados. Afinado e convidativo. Corpo médio com taninos polidos e frutado saboroso. Harmonioso, pronto a beber e de caminho directo para o petisco.

PVP: € 4,49



Vinhas do Conde
VRAlentejano Tinto 2023
Sociedade Agrícola Encosta do Guadiana, Lda.

Cor rubi. Aroma a fruta vermelha madura, ameixa preta seca e um subtil toque de tabaco. Na boca é macio, redondo e de corpo médio, com fruta expressiva e taninos suaves, num registo fácil e imediato. Um tinto equilibrado, pronto a beber, perfeito para acompanhar pizza ou saladas mais compostas.

PVP: € 3,49



Primevo Superior
VRAlentejano Tinto 2021
Sociedade Agrícola Encosta do Guadiana, Lda.

Aroma requintado, onde se notam traços evolutivos sem perder a frescura. Sóbrio, com fruta agradável e leves notas de folhagem outonal. Na boca mostra-se elegante, com bom volume, textura macia e arredondada. Final harmonioso, de prova irrepreensível, e que se bebe muito bem.

PVP: € 4,75



Encosta do Guadiana
VRAlentejano Tinto 2023
Sociedade Agrícola Encosta do Guadiana, Lda.

Cor rubi viva, expressivo nos aromas a frutos vermelhos maduros, leve frescura herbácea e floral. Na boca é equilibrado, sumarento, mas seco, com taninos já macios. No conjunto, saboroso, directo e pronto a desfrutar.

PVP: € 3,99



Herdade Paço do Conde
VRAlentejano Tinto 2023
Sociedade Agrícola Encosta do Guadiana, Lda.

Nariz com vivacidade, fruta vermelha, ameixa, ginja, tostado agradáveis, e fundo floral delicado. Arrumado e atraente. Polimento e elegância na prova de boca de bom volume e fruta generosa como principal atractivo. Um daqueles vinhos que facilmente ganha adeptos.

PVP: € 5,49



**Herdade Paço do Conde Syrah
VRA lentejano Tinto 2023**
**Sociedade Agrícola Encosta
do Guadiana, Lda.**

Cheio na cor, frutado generoso, madura, a dar nota de afinação do tempo. Especiaria “escura” e barrica de quali-dade, toque balsâmico a surgir. Bom desenho de boca. É generosa e ampla, com muitos taninos, sedosos na senda da integração total. Seco, alguma tensão e persistência. Pede mesmo comida de Outono.

PVP: € 7,49



**Villa Alvor Singular Alicante
Bouschet IG Algarve Tinto 2023**
Aveleda, S.A.

Aroma sofisticado, com fruta madura em abundância, mas equilibrada, bem envolvida por notas de especiarias. Na boca mostra-se cheio, com estrutura polida, aveludada e succulenta. Taninos amplos e já com boa integração. Final persistente e harmonioso. Pronto a desfrutar.

PVP: € 11,99



**Vale D. Maria Douro Superior
DOC Douro Tinto 2023**
Aveleda, S.A.

Boa concentração de cor, combinação de fruta envolvente com alusões ligeiras a chocolate. Muito apurado. Boa prova de boca, redondo, fácil de taninos, muito correto na acidez, tudo bem harmonioso. Apelativo e polivalente.

PVP: € 9,99



**Peripécia Merlot IG Lisboa
Tinto 2020**
Cerrado da Porta

Aroma rico e envolvente, com camadas de fruta encarnada que cedem a notas vegetais e uma pitada de pirazina, conferindo graça pelo contraste. Na boca mantém esse equilíbrio entre o guloso e o herbáceo, moldando o carácter do vinho. Pronto a beber, não consensual, mas perfeito para mesa outonal.

PVP: € 12,00



**Vale de Touros Reserva
Vinhas Velhas DOC Palmela
Tinto 2023**
**Adega Cooperativa de Palmela,
C.r.l.**

Nariz de alguma opulência na fruta vermelha bem madura. Leve toque a fruta desidratada seguida de especiarias e notas de café e chocolate. Boca de corpo generoso, sumarento e levemente acalorado, com a impressão de acidez a dar tempero. Taninos arrumados e final agradável. Pronto para o petisco outonal.

PVP: € 11,99



**Vale D. Maria Vinhas do
Sabor Reserva DOC Douro
Tinto 2023**
Aveleda, S.A.

Cor rubi intensa. Bagas negras e nuances balsâmicas no aroma. Também toque de madeira. Perfil elegante e apelativo. Boca de médio porte, boa estrutura e com agradável noção de frescura. Taninos sumarentos e paladar cheio de fruta. Persistência de boa memória e equipado para pratos mais succulentos.

PVP: € 17,99



CURSO PROFISSIONAL A.E.P - NÍVEL II

ÉVORA

VOLTA AO MUNDO NUM COPO DE VINHO

Este curso irá consistir no estudo prático e aprofundado dos mais importantes países produtores de vinho do Velho e Novo Mundo. O curso será composto por 135 horas ministradas 2 dias por semana 2^{as} feiras, entre as 9h30 - 13h00 e 14h00 - 18h30, Data a designar. Tendo em vista a qualidade da formação, a AEP irá disponibilizar apenas **18 vagas em cada turma. Este será o segundo passo para que se torne num Profissional do Vinho reconhecido pela AEP.

CONTEÚDOS DO CURSO

- França - Itália - Alemanha - Espanha - Portugal - Áustria e Hungria

- Outros Países: 1

Sérvia - Suíça - Romênia - Bulgária - República Tcheca - Eslováquia - Eslovénia e Croácia - Moldávia - Ucrânia.

- África do Sul - América do Norte - Austrália - Nova Zelândia - Brasil - América do Sul - Argentina e Chile.

- Outros Países: 2

Japão - Marrocos - China - Índia.

DEGUSTAÇÕES PRÁTICAS AO LONGO DO CURSO:

Em media serão realizadas degustação prática de 4 vinhos por aula.



Aponte a câmara do
telemóvel e saiba mais



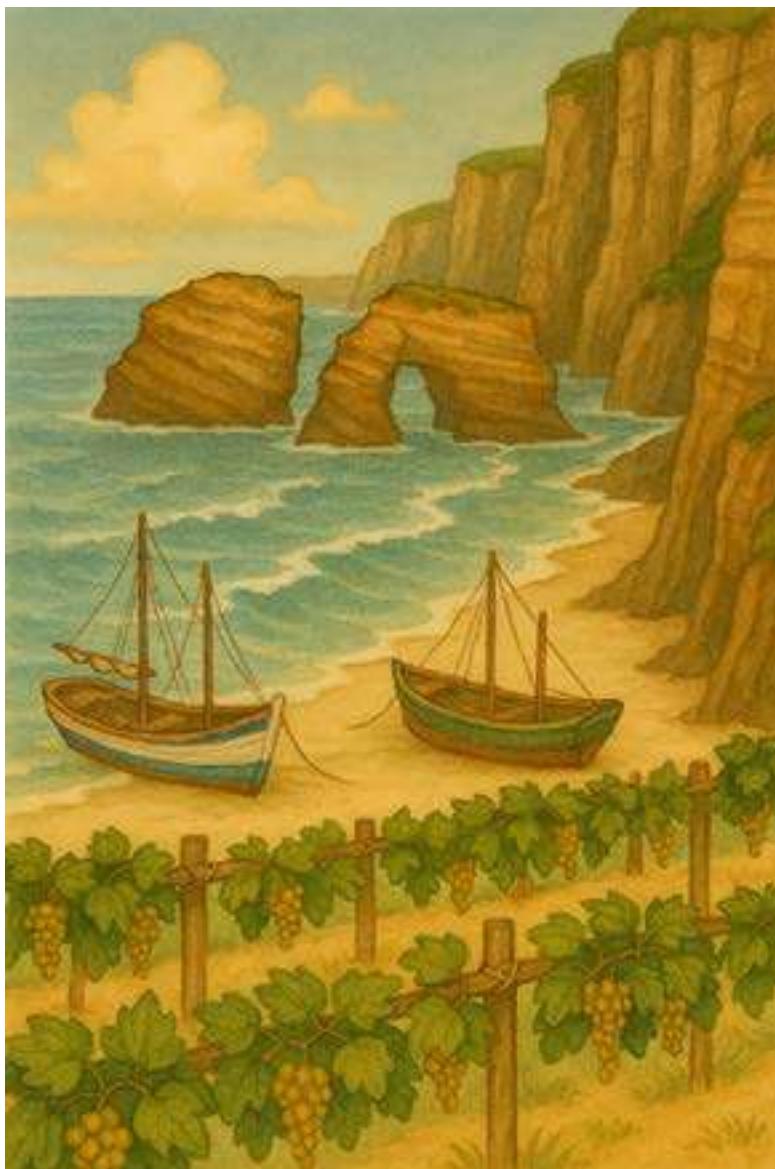
A Associação dos Escanções de Portugal e a Comissão Vitivinícola Regional do Alentejo, realizam a formação na Rota dos Vinhos do Alentejo, localizada na Rua 5 de Outubro, nº 88 | 7000-854 Évora. Contato: escancao@sapo.pt | Site: www.escancao.com

GALIZA, ENTRE MONTANHAS E CINZAS

Texto Diego Arrebola

Foto Banco de imagens

Nas últimas semanas, as notícias que chegaram da Galiza não foram das mais animadoras: grandes incêndios florestais devastaram áreas rurais e vitícolas, como tem sido o caso também em Portugal, trazendo destruição a uma região já marcada por paisagens de rara beleza e uma profunda tradição agrícola. Embora as perdas ainda estejam a ser avaliadas, o impacto ambiental é significativo e serve de lembrança da fragilidade dos ecossistemas que sustentam a viticultura. Para além da tragédia, porém, é preciso lembrar que a Galiza é uma terra de resiliência, acostumada a desafios naturais e humanos, e que os seus vinhos carregam justamente essa marca de resistência e singularidade.



Situada no extremo noroeste da Península Ibérica, a Galiza é uma região de forte identidade cultural onde o galego convive com o castelhano e onde o Atlântico dita os ritmos da vida e da produção agrícola. Conhecida internacionalmente mais pela DO Rías Baixas e seus Albariños, a Galiza guarda, entretanto, um mosaico de outras denominações e estilos que merecem igual atenção, sobretudo quando buscamos compreender a riqueza de seu terroir.

Entre as regiões mais notáveis está a DO Ribeiro, nas margens do rio Miño, talvez a denominação mais histórica da Galiza, com registos de produção vinícola desde a Idade Média. Aqui predominam os brancos baseados em Treixadura, muitas vezes em cortes com Godello, Loureira ou Albariño. O estilo é marcado por frescura, elegância e um delicado carácter frutado, vinhos que encontram paralelo imediato nos vizinhos portugueses do Minho onde essas mesmas castas têm presença significativa. Não por acaso, a linha fronteiriça parece mais geográfica do que cultural: o vinho flui com naturalidade entre os dois lados.

Seguindo para o interior, encontramos a DO Valdeorras, localizada ao longo do rio Sil, já em zona de transição entre o Atlântico e a influência continental. É o território por excelência da Godello, variedade que aqui atinge talvez a sua expressão mais sofisticada.



Os vinhos de Godello de Valdeorras combinam frescura mineral e estrutura, com aptidão para guarda, rivalizando em prestígio com grandes brancos da península. Também aparecem tintos notáveis, sobretudo de Mencía, com um perfil elegante e floral.

A própria Mencía é protagonista na DO Ribeira Sacra, cujos vinhedos em socacos impressionam pela dramaticidade: encostas abruptas que se debruçam sobre os rios Miño e Sil, formando um dos cenários mais espetaculares da viticultura europeia. Aqui, a viticultura heróica não é apenas um conceito, mas uma realidade quotidiana. Os vinhos tintos da região, de médio corpo, frescos e expressivos, têm conquistado reconhecimento internacional, frequentemente comparados a exemplares da vizinha região portuguesa do Dão, onde a mesma casta também se destaca, ali denominada Jaén.

Mais ao sul, na fronteira com Portugal, está a DO Monterrei, talvez a menos conhecida entre as denominações galegas, mas não menos relevante. Pequena em área, tem tradição de brancos aromáticos de Godello e Treixadura, além de tintos de Mencía e Merenzao (sinónimo da Trousseau/Bastardo), mostrando a mesma paleta de castas que dá identidade ao noroeste ibérico. A proximidade cultural e geográfica com Trás-os-Montes e o Douro português reforça ainda mais a sensação de continuidade.

Por fim, vale lembrar a DO Ribeira do Ulla, historicamente menos expressiva mas em processo de revitalização, também apoiada em brancos de corte atlântico e em tintos de perfil mais leve.

Em todas essas denominações o que se observa é a centralidade das castas que também estruturam a vitivinicultura do norte de Portugal: Godello (Verdelho), Treixadura (Trajadura), Loureira (Loureiro), Mencía (Jaen) e Merenzao (Trousseau/Bastardo). Esta partilha não é mera coincidência mas reflexo de séculos de circulação de pessoas, práticas e videiras por uma região que, antes de ser fronteira, foi espaço de encontro.

A Galiza vinícola, portanto, vai muito além do Albariño e de Rías Baixas. É um território de diversidade e profundidade, marcado por vinhedos que desafiam a geografia, castas que cruzam fronteiras e uma tradição que soube sobreviver a crises, proibições e segue sobrevivendo as chamadas. Para o escanção atento, trata-se de uma região que exige estudo, respeito e atenção, não apenas pela beleza de seus vinhos, mas pela força simbólica de uma viticultura que insiste em permanecer viva contra todas as adversidades.



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

MATRIARCA

Com assinatura da Symington, abriu recentemente, no coração do Porto, o espaço Matriarca - uma casa com vários pisos e ambientes diferentes mas todos a acolher e a reflectir o amor pela mesma arte, a do mundo da gastronomia e do vinho. Consequentemente, o amor pelas histórias que dele se constroem e que reúnem as pessoas à volta da mesa.



Erguido num edifício histórico bem no centro da cidade, adquirido em 2019 pela família e que chegou a ser casa do pintor Júlio Resende, o novo espaço é uma homenagem à matriarca da família, e daí o nome. Beatriz Leitão Carvalhosa Atkinson, nascida no Porto em 1870, já antes de casar com Andrew James Symington, com quem começou o legado Symington e hoje na sua quinta geração, tinha laços familiares com o comércio portuário sendo neta de um histórico produtor-exportador de vinho do Porto e filha de descendentes de mercadores de vinhos no século XVII.

A matriarca Beatriz tinha um espírito dinâmico e agregador e foi nele que se inspirou o projecto, baseado numa ideia antiga da família e que agora se concretiza, com o intuito de personificar o seu espírito e o dos jantares de convívio que organizava para amigos e familiares, recriando parte do ambiente dos clubes privados britânicos mas sem o peso da exclusividade dessas instituições, como explica Victoria Symington, da quinta geração da família e gestora de Marketing de Enoturismo da Symington Family Estates.

Pensado num todo e num trabalho de interiores da responsabilidade do estúdio Thurstan, de James Thurstan Waterworth, antigo director de design europeu da Soho House, o projecto inovador e desafiante engloba vários espaços com dinâmicas e propósitos diferentes.

É um restaurante, o The Dining Room, de ambiente clássico e requintado, inspirado nos jantares que Beatriz organizava e que reúne o melhor da cozinha britânica e portuguesa num ambiente acolhedor e elegante. Com pratos do chef portuense Pedro Lancastre Monteiro, apresenta dois menus diferentes, não tendo serviço à la carte e com o acompanhamento e possível aconselhamento de harmonizações de vinhos seleccionadas pelos especialistas da marca em equipa com a head sommelier da casa, Tinatin Enukidze.





É um bar de vinhos, o The Wine Bar, “um sítio para amantes de vinho, para quem gosta de experimentar coisas às quais não tem acesso todos os dias” com uma garrafeira composta por referências de vários estilos, géneros e regiões, do país e do mundo e com uma das selecções mais amplas de vinho do Porto a copo.

É um bar de cocktails, o The Attic Bar, que pretende mostrar a versatilidade do vinho do Porto apresentando novas formas de o provar, através de combinações criativas em cocktails.

É uma loja de vinhos, a the Cellar Shop, esta sim, destinada apenas aos vinhos do portefólio Symington e onde se pode adquirir e provar as suas várias referências produzidas nas diferentes regiões de Portugal, do Douro a Monção e Melgaço e ao Alentejo incluindo colheitas raras, edições limitadas e referências premiadas.

É, ou será muito em breve, uma academia, a Wine Academy, que pretende ter uma programação extensa de cursos, provas guiadas e workshops. Um espaço que pretende reunir pessoas através do vinho, tal como a matriarca tanto gostava, numa tradição que seguirá assim viva.

E é um Clube de Vinhos, também inspirado nos encontros animados que a Beatriz costumava organizar. Uma comunidade para enófilos, apreciadores de vinho, dedicada a reunir pessoas para partilhar momentos especiais à volta de boa comida e bom vinho. Os seus membros recebem uma caixa semestral com vinhos e portos premium, cuidadosamente seleccionados pela família Symington, tal como convites para eventos e experiências exclusivas, descontos e benefícios especiais, como a possibilidade de alugar espaços no Matriarca para eventos privados.

Matriarca
Rua Actor João Guedes, nº 14
4050-310 Porto
www.matriarca.pt



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.

A FISIOLOGIA DO OLFACTO (PARTE VII)

Texto Ceferino
Mariño Carrera, em
A Fonte do Escanção

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, seguimos viagem pela seu texto Fisiologia do Olfacto focado nos aromas do vinho.



A alquimia aromática da madeira

A madeira mais generosa em aromas é a de carvalho novo, material caro e exclusivamente reservado ao estágio dos vinhos. Entre os perfumes que transmite ao vinho é o mais fácil de reconhecer pois é o mais guloso - de baunilha. A molécula responsável deste aroma é a baunilina mas também se pode encontrar, mediante análises, o aldeído baunílico. A baunilha mistura-se com outra fragrância, que evoca uma guloseima, o caramelo. A nota caramelizada presente no vinho é o resultado da madeira em função do fogo. Efectivamente, para construir uma barrica, unem-se as aduelas, as quais são submetidas ao fogo para poderem dobrar com maior facilidade. Deverão ser mais ou menos aquecidas em função do tipo de vinho que se pretende obter; a sua intensidade determina deste modo a caramelização dos açúcares naturais contidos nas fibras da madeira. A passagem do vinho por tonel pode também provocar o aroma e sabor ardentes da primeira. Finalmente, também se podem encontrar aromas que recordam simplesmente...a madeira (por vezes sob a forma de madeiras nobres, cedro, incenso, etc.).

A baunilha, o caramelo e a madeira evoluem com o tempo, enriquecendo gradualmente o bouquet com notas de chá, de couro, ou de ranço, este aroma complexo procurado pelos produtores dos melhores Brandies, dos grandes Whiskies e dos vinhos do Porto velhos.

De onde vem este novo gosto?

Quando não se utilizam barricas novas (reservadas somente para a elaboração dos melhores vinhos) e se os tonéis não forem bem limpos, favorece-se o desenvolvimento de certos micro-organismos que afectam o perfil olfactivo do vinho. Assim, um novo gosto de bolor pode ser proveniente de uma parte da barrica que tenha sido afectada pelos fungos. Os odores a humidade, ou mofo, diferem segundo as castas: detectam-se aromas de cogumelos apodrecidos, ou de estábulo, de sabão ou de decomposição. Por outro lado, uma barrica bem tratada mas demasiado velha pode provocar empobrecimento nos aromas do vinho ou transmitir odores desagradáveis de madeira seca.

Apesar de tudo, é preciso não esquecer que o principal papel da barrica é servir de recipiente moderadamente oxidativo e enriquecedor. Coloca-se o vinho em barricas de madeira para favorecer o estágio. A componente aromática contribui para a melhoria do vinho. Porém, a componente aromática da madeira deve ser sempre ponderada. Desde há uns anos, a moda do vinho amadeirado foi ganhando adeptos. Certos vinhos que não têm constituição suficiente acomodam-se mal e os aromas da madeira dominam completamente sobre os do vinho. Por vezes chegam a realizar-se “tisanas” de madeira com produtos de qualidade medíocre.

Os aromas do clima e do terroir

Mais do que produtos da terra, o vinho mostra orgulhosamente a sua identidade: basta prová-lo para termos uma ideia do país de origem, do sol ou do nevoeiro, do seu relevo ou da sua vegetação. Não é fácil, porém, definir um terroir nem identificar uma propriedade; uma espécie de “pátria chica” que distingue tantas coisas juntas.

O galicismo é muito mais do que uma palavra pitoresca quando se associa à uva. Tratando-se de viticultores e vida concreta do vinho, do clima e do seu relevo, que marcam a identidade do seu fruto. O sol, a água, o ar e o solo são património do terroir e são os elementos que deram valor a vinho graças ao trabalho do cultivador. Os cientistas definem o terroir como um conjunto de factores que caracterizam um vinhedo. Analisamos aqui alguns componentes aromáticos do vinho ligado à influência do terroir.

O calor e o álcool

Já se sabe que o calor é responsável por um elemento essencial do vinho: o álcool. A graduação alcoólica do vinho depende do volume de açúcar da uva, que varia em função das horas de exposição ao sol. O álcool transmite ao vinho o seu próprio odor e o seu próprio gosto. A molécula de álcool tem o poder de ampliar o conjunto aromático, aumentando a volatilidade do líquido. Geralmente, um vinho tinto que se impõe no nariz vem provavelmente do sul. O índice olfactivo do calor é produzido por notas de especiarias. Estes perfumes marcam as castas que prosperam nestes terroirs: Grenache e Syrah em França, Tempranillo em Espanha, Trincadeira Preta e Castelão Francês em Portugal, etc. No entanto, também é verdade que os vinhos brancos mais aromáticos provêm do Norte, neste caso trata-se da marca das castas mais terpénicas (Moscatel, Gewürztraminer, Riesling).

A marca da terra

A influência do clima actua sobre os aromas do vinho. Efectivamente, nos países onde o astro-rei domina, esta influência torna-se subtil mas é possível reconhecê-la através de numerosos aromas (pêssego, vegetação mediterrânea, trufa, etc.) que se encontram por vezes na degustação dos grandes vinhos. Mas não só os vinhos são marcados pela influência do sol e do clima. Certos frutos, próprios do clima mediterrâneo, parecem identificar-se muito bem com o terroir e a abundância de sol. Por exemplo, na Catalunha e na Provença, o pêssego e a vinha convivem desde a época dos Romanos. Até aos anos cinquenta o pessegueiro localizava-se nas vinhas e foi progressivamente afastado pela mecanização. O aroma dos seus frutos traduzia-se numa expressão forte do terroir, tanto na uva como no vinho. O damasco, outro Prunus (ameixoeiras), tem também uma afinidade particular com a vinha.

Os solos

Os solos imprimem à vinha e aos seus vinhos notas aromáticas que constituem verdadeiras chancelas. Alguns dos melhores solos para o cultivo das castas tintas estão no Priorato: são xistos que recebem localmente o nome de lilicorelles. Esta mesma origem geológica é encontrada nos vinhedos do Alto Douro, que produzem o vinho do Porto. Outro solo famoso, é o argilo-calcário da Bairrada onde a casta Baga encontra as melhores

condições para amadurecer e surpreender. Em certas zonas de Rioja aprecia-se especialmente o solo calcário, onde se desenvolve muito bem a Tempranillo. Muitos exemplos se poderão encontrar degustando os vinhos provenientes de propriedades bem delimitadas e conhecidas.

Em algumas regiões o solo é mais variado que em outras. As manifestações geológicas dão aos vinhos de uma área caracteres que os distinguem nitidamente dos produzidos pela área vizinha. As propriedades alvacentas de Jerez, ou os solos de xistos do Alto Douro são um bom exemplo. Na região mediterrânea, o viticultor pode seleccionar as suas castas entre muitas variedades diferentes. Mas nas regiões mais frias a escolha das castas está muito condicionada pelo clima: é necessário cultivar variedades adaptadas a verões curtos. Por exemplo, a Pinot Noir e a Chardonnay são as rainhas dos vinhos da Borgonha. Aromas e matéria concentram-se aqui, e os grandes vinhos nascem frequentemente em terrenos muito drenados.

A influência da propriedade ou terroir é decisiva em todos os vinhos, desde Bordéus à Bairrada. Porém, em certas regiões, o viticultor manteve-se fiel a esta selecção dos vinhedos, conservando uma antiquíssima tradição. Por exemplo, para explicar a diversidade tão rica em aromas e sabores dos vinhos Borgonheses é necessário mais do que a variedade (todos esses vinhos nascem da Chardonnay ou da Pinot Noir). Tão pouco basta a referência ao clima semicontinental com influência oceânica. São os tipos de solo, com as suas encostas, as suas pedras, a sua proporção de argila ou de calcário, que têm a última palavra a dizer na diversificação dos vinhos.

Alquimia biológica

O solo deixa indícios olfactivos, não somente no vinho mas também no perfume das plantas. Tal como as espécies vegetais, que nascem em certos tipos de solos, se distinguem pelo seu aroma (a vegetação mediterrânea, as ervas da Provença, etc.) poderia pensar-se que as castas adquirem também os aromas do terroir. Existem razões objectivas para que o terroir influencie os vinhos. O solo e o sub-solo desempenham um papel importante na gama aromática dos vinhos. No entanto, somente interferem quando a vinha se aclimatou.

PERRUM

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, de origem desconhecida e com maior expansão actual na região do Alentejo- a Perrum.



ORIGEM

De origem desconhecida; Gyrão (1822: XXIV) refere a casta na comarca de Borba, no Alentejo e no Algarve. A sua região de maior expansão actual é no Alentejo. Não existem sinónimos oficiais (nacional e OIV). Espanha conhece uma Negramolle, da qual falta comparar os marcadores moleculares.

Sinónimos históricos e regionais: Costa (1900) refere o Perruno da Espanha e Araújo (1982) também presume a sinonímia desta casta na Andaluzia. Truel (1984) distingue claramente a casta espanhola.

Homónimos: Desconhecidos. Já Menezes (1896) a refere; e Clemente (1807), um Perrum Branco que ele confunde com o Perruno Espanhol.

Superfície vitícola actual: 250 ha.

Utilização actual a nível nacional: abaixo de 0,1%.

Tendência de desenvolvimento: insignificante.

Intravariabilidade varietal da produção: não estudada.

Indicada para a produção de vinho de Qualidade DOC «Alentejo», nas sub-regiões «Borba», «Évora», «Granja-Amareleja», «Reguengos», «Vidigueira». Temos alguma experiência pessoal com a casta na região da Vidigueira onde é apreciada pela sua produção quase sempre generosa e por ser uma casta com excelente aptidão para lote essencialmente com Arinto, Roupeiro ou Antão Vaz.

MORFOLOGIA

Extremidade do ramo jovem: aberta, com orla carmim de intensidade fraca e fraca densidade de pêlos prostrados.

Folha jovem: verde, com página inferior praticamente glabra.

Flor: hermafrodita.

Pâmpano: verde, com gomos verdes.

Folha adulta: média, pentagonal, sub-quinquelobada; limbo verde claro, plano, ligeiramente bolhoso; nervuras principais ligeiramente avermelhadas até à 1.^a ramificação; página inferior glabra; dentes médios e convexos; seio peciolar com lóbulos ligeiramente sobrepostos, em V, e seios laterais abertos em V.

Cacho: médio a grande, cónico, medianamente compacto, pedúnculo curto.

Bago: ligeiramente achatado, médio e verde-amarelado; película de espessura média, polpa mole.

Sarmento: castanho escuro.

FENOLOGIA

Abrolhamento: tardio, 9 dias após a Fernão Pires.

Floração: tardia, 9 dias após a Fernão Pires.

Pintor: tardio, 16 dias após a Fernão Pires.

Maturação: tardia, duas semanas após a Fernão Pires.

POTENCIAL

Casta que gosta de ser conduzida em cordão bilateral. J. Araújo (1982) refere que a vara longa induz a uma produção muito elevada. Aprecia bastante solos profundos, férteis, gosta de condições climáticas de alto calor com solos férteis.

Pode ser plantada em todos os intervalos possíveis, conforme condições do local da implantação e tem compatibilidade com todos os porta-enxertos tradicionais. Existe, no entanto, o perigo de não amadurecer com porta-enxertos demasiado vigorosos.

Não é susceptível ao desavinho e a conservação do cacho após maturação é excelente. A sua capacidade de amadurecer com porta-enxertos pouco vigorosos é boa, apresenta excelente aptidão para vindima mecânica.

Produz vinhos com teor alcoólico baixo entre os 11/12° e com boa acidez natural, o que constitui, nos dias de hoje, uma mais valia. Os mostos têm intensidade de cor média, com tonalidade amarelo palha e pouca sensibilidade à oxidação.

Análise laboratorial dos aromas: compostos precursores do aroma – terpenóides totais: 460 µg/l (97), 378 µg/l (98); benzenóides totais: 731 µg/l (97), 430 µg/l (98); norisoprenóides totais: 257 µg/l (97) 340 µg/l (98). A capacidade de envelhecimento do vinho desta casta é mediana mas revela excelente aptidão para “blends” com Arinto e Antão Vaz, principalmente. O seu potencial, enquanto vinho elementar, não é relevante, sendo essencialmente uma casta de lote.

Os vinhos desta casta têm uma cor citrina aberta, com um aroma frutado, medianamente intenso, mas persistente. Ao sabor mostram algum ácido e frescura, são estruturados e apresentam um equilíbrio marcado.

A qualidade do vinho é distinta e com consistência. Devido à sua composição aromática mineral a casta é apreciada pelos conhecedores, especialmente em lotes de grande vinhos (Pêra Manca).

Particularidade da casta: reconhece-se facilmente em colecções de castas pelo seu extremo vigor e cor verde-claro, fresco e brilhante, combinado com uma enorme produção de uvas. Vinho com um aroma mineral, apreciado na sua região.



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

...NO BRASIL COM A ESSÊNCIA DOS VINHOS BRASILEIROS

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

Fotos Brasil de Vinhos

Uma nova 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 nova aventura que recentemente foi lançada pelo escanção para divulgar os produtores e os vinhos deste país.

Na edição anterior da revista foi lançada a primeira partilha dedicada à vinícola Luiz Argenta com destaque ao seu vinho Teroldego L.A. Cave 2022. Acrescentamos que, pela produção deste vinho, foi entregue ao enólogo da casa Luiz Argenta, Edgar Scortegagna, um certificado AEP pelo delegado Vítor Pereira.

Neste segundo texto da rubrica, o destaque vai para a plataforma Brasil de Vinhos que, actualmente, apresenta um panorama da produção de vinho brasileiro.



Sabiam que o Brasil é o único país do mundo onde se pratica três formas de viticultura? A tradicional, na região Sul, a tropical, no Nordeste, e a Dupla Poda, também conhecida como Vinhos Colheita de Inverno, que se está a espalhar com muita rapidez pelo Sudeste e Centro Oeste, chegando até a algumas cidades do Nordeste. Sabiam também que fica no Brasil, mais especificamente em Pinto Bandeira, uma pequena cidade na Serra Gaúcha, a única Denominação de Origem exclusiva para espumantes no Novo Mundo? O Brasil é um país continental, e, desta forma, tem diversas peculiaridades, estilos, climas, geografias, solos, peculiaridades e, claro, vinhos. E é também um dos mercados mais promissores para quem produz vinho. Com uma população de cerca de 210 milhões de pessoas de acordo com dados do Banco Mundial em 2023, estimativas sugerem que deste total cerca de 44 milhões consomem vinho com alguma regularidade. Considerando que a faixa etária média do país gira em torno dos 35 anos, há ainda um grande mercado a ser explorado – e isso sem contar que o consumo do brasileiro é apenas 2,7 litros por pessoa. Comparemos com Portugal por exemplo, país no qual os dados apontam para que cada morador beba, pelo menos, 62 litros ao ano, o que dá umas 7 garrafas ao mês. Ou seja, num mês um português consome quase o dobro que um brasileiro num ano.

Mas vamos voltar um pouco no tempo, a cerca de três anos antes destas informações. Era o ano de 2020 e o mundo passava por uma pandemia que parecia ter saído de um filme de catástrofe. Todos nós fomos condenados ao isolamento, sozinhos ou acompanhados, e não sabíamos por quanto tempo. Afastando toda a tristeza que esta tragédia causou ao mundo e focando-nos na questão do isolamento social, um grupo de pessoas, na cidade de Porto Alegre, sul do Rio Grande do Sul, no Brasil, teve uma ideia: quem sabe, criar uma plataforma que, de alguma forma, pudesse ajudar as vinícolas, principalmente as pequenas, aquelas com pouco ou nenhum envolvimento com o digital?



Foi assim que em Maio desse ano, Caroline Dani, Lucia Porto, Luiz Gustavo Lovato e Róger Perotto deram vida ao Brasil de Vinhos, plataforma originalmente pensada para ser um grande catálogo de vinícolas espalhadas pelo país, organizadas num site, com um mapa que facilitava a localização de cada uma delas. Mas que com o tempo, ajustando a rota, passou a ser o único veículo de comunicação do Brasil – e por que não dizer, do mundo – especializado em vinho brasileiro. Cinco anos depois, são 355 vinícolas e mais de 270 lojistas que vendem vinhos brasileiros cadastrados na plataforma, e uma frequência de notícias sobre vinho brasileiro praticamente diária. O site é o canal de conteúdo que tem mais consistência, mas há ainda as redes sociais - o instagram com dezenas de milhares de seguidores; o linkedin, com uma boa repercussão; o canal de youtube, que a cada 15 dias traz um convidado de diferentes especialidades para falar sobre vinho brasileiro. O mesmo conteúdo do canal é reproduzido também no spotify, estando presente ainda no facebook, no threads e administrando um grupo de whatsapp com centenas de participantes.

O Brasil de Vinhos tornou-se uma fonte de referência e consulta, um verdadeiro hub de informações sobre vinho brasileiro que, produzido de forma isenta e com conteúdo qualificado, apresenta ao Brasil – e ao mundo – o que acontece no dia a dia no mercado do vinho brasileiro, procurando informações como as que estão no início deste texto, factos que para os brasileiros são quotidianos mas que se destacam no panorama vitivinícola mundial.

FITA PRETA

Fotos Fita Preta

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 do projecto Fita Preta, no Alentejo, onde António Maçanita mostra a determinação, dedicação e irreverência.





É na região do Alto Alentejo, a um passo de Évora, que vamos encontrar a Herdade da Fita Preta, projecto de António Maçanita lançado em 2004 e instalado desde 2016 no Paço do Morgado de Oliveira. Um paço medieval do século XIV que se estende por 100 hectares e que conta com um dos edifícios mais antigos de Évora, acreditando-se que nele esteja também a mais antiga adega da cidade. Antes, e desde o século XIX, total património de D. João Saldanha e sua família, hoje com uma parte ainda sua e outra, maioritária, nas mãos de António Maçanita.

O enólogo, consultor e produtor, com pai açoriano e mãe alentejana, que, empreendedor e dinâmico, produz vinhos em quatro regiões diferentes do país mas com um fio condutor firme: a recuperação histórica e a valorização das características inerentes das castas e regiões, com plena dedicação ao terroir e ao desenvolvimento local sustentável.

E é com este objectivo em mente e com verdadeiro respeito pela história e importância arqueológica dos espaços, que se tem dedicado, desde há uma década, à recuperação e reabilitação de toda esta propriedade em pleno Alentejo e seus edifícios.

Uma realidade que se sente quando se visita a Herdade e se conhece de perto todo o projecto – as suas vinhas, os seus espaços, os seus processos, os seus vinhos, as suas pessoas – e paralelamente, o Paço Medieval onde está instalado, lugar de tradições e de histórias ao longo dos séculos.





Muito focado no enoturismo, o projecto Fita Preta proporciona várias experiências ideais para conhecer o universo de vinhos do Alentejo, com destaque para os segredos dos seus vinhos, das suas vinhas e, então, do terroir alentejano, através de uma visão dinâmica e irriverente, a de António Maçanita e da sua equipa, com todo o trabalho que têm aqui realizado nos últimos tempos.

Com provas, visitas, actividades e workshops, muitos deles numa degustação em harmonia com a gastronomia alentejana, como acontece no *Workshop de Culinária & Harmonização Da Horta à Mesa* no qual a proposta é descobrir Portugal pela cozinha, pelas suas tradições, com enfoque na região do Alentejo, a desfrutar dos vinhos Fita Preta.

Mas também com outras propostas que passam pelo desafio de se ser Enólogo por um Dia na Fita Preta, de participar no programa de Vindima na Adega, de um passeio pela propriedade ou de uma visita à adega, esta construída em

2017 num edifício de cortiça e de arquitectura contemporânea mas em total sintonia com o edifício medieval, ou até de uma prova comentada no seu wine bar. Sem esquecer a possibilidade de aqui se organizarem eventos privados e eventos corporate com um catering adaptado a cada ocasião e em sintonia com os vinhos e espumantes da casa.

Ainda nesta vertente, destaque também para o restaurante recém inaugurado - A Cozinha do Paço - onde o chef Afonso Dantas dá sabor aos pratos de um menu de degustação exclusivo criado com inspiração em produtos locais, de um Alentejo antigo. Uma experiência gastronómica de fine dining com propostas sempre harmonizadas com os vinhos da casa que aqui não poderiam deixar de ter um destaque especial, sendo muitas vezes eles a base para a criação das propostas gastronómicas e sempre com forma a realçar os seus aromas e sabores.

Fita Preta

Paço do Morgado de Oliveira, EM527 Km10

Nossa Senhora da Graça do Divor

7000-016 Évora - Portugal

www.antoniomacanita.com

MASTERCLASS

DEFEITOS DOS VINHOS - Origem, identificação e tratamentos

27 de Outubro de 2025
horário: das 15:30 - 18h

Uma formação dedicada ao tema dos defeitos dos vinhos - como se originam, como os podemos identificar e quais as soluções para os evitar ou corrigir.

Com Frederico Rosa Santos, co-fundador do projecto familiar Vinhos Rosa Santos, do Alentejo, e actual director-geral do Monte Pintor e da Herdade do Perdigão. Engenheiro enólogo, apaixonado pelo terroir alentejano e com grande experiência em viticultura e enologia.

Organização



Valor 15€ sócios/alunos 50€ Não associados
Limitado a 18 inscrições

Certificação:
Entrega de diploma de participação a todos os participantes

Local: Sede da AEP | Avenida Almirante Reis, 58, R/C DT - 1150-019 Lisboa

Para mais informações contactar:

Associação dos Escanções de Portugal - Telefone: 21 83 25 42 - Ana Branco | Email: escancao@sapo.pt



*Joie de Vivre -
Alegria de Viver*

JOIE DE VIVRE COM DOIS VINHOS À MESA

Texto e fotos
Rui Carço dos
Santos



Winewriter, apaixonado por vinhos nacionais e do mundo, com certificação WSET Nível 3, colabora ocasionalmente com alguns produtores e é membro de painel de júri de concursos de vinhos nacionais. Escreve diariamente sobre vinhos e gastronomia na sua página de Instagram @ruicaroco.wines.



Os dois vinhos que vos trago hoje são de duas regiões que nada têm a ver uma com a outra, o Alentejo da Vidigueira e Beaujoulais. No entanto...there's more than meets the eye!

Falo-vos de Jean Foillard Morgon "Côte du Py" e do Natus, de Hamilton Reis.

Na verdade, dois produtores que têm muito em comum - obsessão por vinhas (velhas) saudáveis, uso de pesticidas e herbicidas afastado, vindimas no ponto ótimo de maturação, vinificações com engajo, uso homeopático de sulfuroso, quando estritamente

necessário, enfim, com vinhos que dão imenso prazer a beber logo desde novos, que se distinguem pela intensidade da fruta, pela frescura, pelo equilíbrio entre acidez e estrutura, vinhos que se apreciam de imediato, mas também depois de vários anos em cave.

E foi numa noite de "canalhada" (no restaurante Canalha, em Lisboa) que os bebemos lado a lado, eu e o Hamilton...

Jean Foillard é um nome de culto no mundo do vinho, entre sommeliers, enófilos e colecionadores por esse mundo fora. Foillard transcendeu as fronteiras de Beaujolais — região muitas vezes subestimada — e tornou-se símbolo de autenticidade, precisão e pureza, dando à região o status que merecia. Este 2020 Morgon "Côte du Py", 100% Gamay, revelou-se fino, puro e preciso, com aromas florais, pequenos frutos vermelhos esmagados, morangos, framboesas e alguma fruta preta, e notas de sous-bois; tenso, mineral e incrivelmente fresco, com um núcleo de fruta vibrante, intenso mas nunca pesado e sempre num aveludado soberbo até ao final, longo e ligeiramente salino. Uma delícia.

No sopé sul da Serra do Mendro, no coração da Vidigueira, nasce o Natus. Dias quentes e soalheiros, noites varridas a brisas frias, solo mediterrâneo de xisto delgado, baixa fertilidade, complexidade, mineralidade, identidade, tipicidade e carácter das castas, baixa intervenção, respeito pelos elementos e preservação da história da região. Assim é o Natus do Hamilton. Um regresso a um passado, ao Alentejo dos vinhos de cor aberta, com maior frescura e elegância. O amor e a dedicação à vinha são diários, seguem-se técnicas antigas, destinadas a preservar a essência do lugar. Todo o processo de produção é realizado dentro do modo de produção orgânica e biológica.

Por sua vez, o Natus 2021, bebido em Magnum, feito de castas tradicionais, maioritariamente Trincadeira e Castelão, revelou-se leve, fino e delicado, mas com muito carácter e sentido de terroir; fruta vermelha fresca, notas de bosque e caruma, terroso até, com elementos balsâmicos e um toque especiado; pleno de sabores, em camadas, mas sempre com leveza e delicadeza; tenso, crocante e delicioso de se beber, agora ou daqui a uns anos.

E que bem acompanharam umas "canalhadas" do chef João Rodrigues!

SUSTENTABILIDADE E AUTENTICIDADE TENDO O TURISMO VÍNICO E GASTRONÓMICO COMO BANDEIRA DE PORTUGAL

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.

Portugal revela-se, hoje, não apenas como destino de viagem, mas como território onde vinho e gastronomia são chaves de leitura da alma coletiva. Sustentabilidade e autenticidade emergem como bússolas, não conduzem apenas turistas, mas consciências. Do Minho ao Algarve, dos Açores à Madeira, cada região vitivinícola é um capítulo de uma narrativa que combina respeito pela terra, reinvenção de tradições e uma hospitalidade que é arte e filosofia.

O Vinho Verde, o frescor dos vinhos é mais do que uma característica enológica: é o reflexo líquido da paisagem húmida e verdejante, onde a chuva alimenta vinhas trepadas em ramadas e o Atlântico sopra brisas de eternidade. Os Alvarinhos, Loureiros e Avessos são hinos à leveza atlântica mas também guardam nervo, corpo e mineralidade, complexos e capacidade de guarda, como se a própria terra lhes emprestasse voz. À mesa, essa vibração encontra ressonância no peixe fresco acabado de sair das lotas, no bacalhau à Braga, no arroz de sarrabulho, mas também no cabrito assado, nas papas de sarrabulho e no caldo verde servido em malgas de barro. A doçaria conventual, como as rabanadas do Minho ou o pudim Abade de Priscos, fecha o ciclo, enquanto os vinhos mais modernos — espumantes e colheitas tardias — revelam a versatilidade do território. O Vinho Verde é, em suma, o lugar onde a elegância e complexidade do vinho se casa com a ancestralidade da mesa, onde cada gole transporta a memória de uma terra generosa que sabe reinventar-se sem perder a alma.

O Douro, monumental, ergue-se em socacos de pedra como um poema eterno escrito pela mão do homem sobre a rudeza da montanha. É berço do Vinho do Porto, património universal, mas também de tintos de carácter intenso e de brancos de elegância surpreendente, capazes de revelar a frescura escondida nas altitudes. À mesa, essa força converte-se em partilha: o cabrito assado em forno de lenha, as tripas fartas, os enchidos robustos que cheiram a fumeiro de aldeia. Mas também o arroz de cabidela, as perdizes estufadas, o bacalhau à moda do Douro e o pão caseiro mergulhado em azeite novo são companheiros naturais de vinhos que pedem tempo e contemplação. E quando chega a doçaria, com a tarte de amêndoa, as cavacas ou os tradicionais doces de ovos, o Vinho do Porto ergue-se como coroamento, ponto final de um banquete que é também ritual. No Douro, o vinho não é apenas bebida, é linguagem da paisagem, extensão da memória e espelho da profundidade humana que resiste entre margens de xisto e rios de silêncio.

Em Trás-os-Montes, terra de serras agrestes e horizontes largos, os vinhos nascem em altitude, plenos de frescura e autenticidade. Os tintos são vigorosos, de taninos firmes e alma serrana - os brancos, aromáticos e minerais, reflectem a rusticidade nobre de um território que resiste ao tempo. À mesa, a identidade ganha corpo: a posta mirandesa, de carne tenra e succulenta, impõe-se como bandeira; o fumeiro artesanal — alheiras, salpicões, chouriças — traz consigo o perfume da lareira; a caça, do javali à perdiz, evoca a dureza da montanha. Mas também o cabrito assado em forno de lenha, as sopas secas, as migas de centeio e os enchidos de porco bísaro alargam o repertório de sabores que pedem vinho como

companhia. No final, as cavacas de Chaves, os pastéis de feijão ou o foliar de Valpaços recordam que até a doçura nasce da austeridade. Em Trás-os-Montes, a simplicidade é, de facto, um luxo. Um luxo feito de autenticidade, partilha e permanência.

O Távora-Varosa, entre serras e vales, guarda nas suas encostas frias e altas o segredo dos grandes espumantes de Portugal. Aqui, a altitude desenha vinhos de frescura cortante e bolha fina, herdeiros de uma tradição efervescente que já se confunde com a identidade da região. Mas o vinho só se revela por inteiro à mesa: as cavacas, doces e leves, tornam-se cúmplices naturais da espuma delicada, as trutas frescas dos rios, fritas ou recheadas, encontram nos brancos espumantes um diálogo de pureza. Também as carnes de caça, o cabrito assado ou os enchidos fumados das aldeias serranas ganham nova dimensão quando acompanhados pela vivacidade destes vinhos. É um território de contrastes, onde a leveza e elegância das bolhas se alia à profundidade da montanha, e onde cada taça é uma celebração do equilíbrio entre natureza, memória e hospitalidade.

O Dão, resguardado pelas serras do Caramulo, Estrela e Buçaco, é um território de silêncio demorado, onde a vinha aprendeu a dialogar com o tempo. Terra de elegância e longevidade, oferece tintos de Touriga Nacional meditativos, de taninos finos e aromas florais, e brancos de Encruzado que guardam frescura e complexidade como quem esconde um segredo de família. À mesa, essa serenidade ganha voz: o arroz de carqueja, austero e perfumado, ou o queijo da Serra, de textura untuosa e sabor profundo, são contrapontos naturais. Mas também o cabrito assado em forno de lenha, os enchidos fumados, a chanfana ou os rojões minhotos encontram nos vinhos da região parceiros de conversa longa. Na doçaria, os pastéis de feijão, os Viriatos de Viseu e os bolos de azeite completam o ciclo, lembrando que aqui o vinho nunca está só. O Dão é, afinal, uma região que sabe esperar — como as montanhas que a guardam — e que nos ensina que a paciência é também uma forma de elegância.

Na Bairrada, o leitão assado, de pele crocante e carne suculenta, encontra nos tintos densos e nos espumantes vibrantes a sua mais fiel companhia — uma união que já não é apenas gastronómica, mas identitária. O solo argílio-calcário imprime carácter às castas, dando nervo ao Baga e frescura aos brancos, e esse mesmo carácter ecoa na mesa. Aqui, a autenticidade não se proclama, mastiga-se devagar, no estalar do leitão, na acidez viva de um espumante, no queijo fresco salpicado de sal, nas chouriças fumadas que antecedem a refeição. As sopas de casamento, o cabrito assado, as caldeiradas do litoral e a doçaria conventual, como as arrufadas ou os papos de anjo, ampliam o diálogo entre tradição e vinho. Ao visitante, a Bairrada revela-se como território de fronteira entre terra e mar, entre profundidade e frescura, onde cada garfada e cada gole são formas de verdade.

A Beira Interior revela-se como território de contrastes, onde a altitude e o granito ditam leis severas que se convertem em vinhos de frescura cortante e mineralidade pura. Os tintos, rústicos,

mas finos, guardam a força da montanha e a elegância do tempo, os brancos, tenso e cristalinos, lembram a limpidez das águas que correm nas fragas. À mesa, essa dureza encontra o seu contraponto em sabores generosos: o borrego e o cabrito assados em forno de lenha, de carne tenra e tempero austero; os enchidos fumados que trazem consigo a memória das lareiras; os queijos de cabra, firmes ou amanteigados, que condensam a essência agreste dos pastos serranos. E há ainda a doçaria conventual, os papos de anjo, os coscoréis e o bolo de azeite, que suavizam o palato e prolongam a experiência. Na Beira Interior, a montanha não é apenas cenário — é origem, rigor e alimento. Aqui, cada gole e cada garfada são uma lição de resistência transformada em prazer.

O Tejo, coração agrícola do país, revela vinhos gastronómicos, equilibrados e complexos, feitos para acompanhar a mesa portuguesa. À beira-rio, a lampreia de sabor intenso, a fataça grelhada nas brasas ou o ensopado de enguias encontram nos vinhos brancos e tintos da região um par natural. Nas planícies, os queijos curados, o borrego assado no forno, a sopa da pedra ou a doçaria conventual — como os queijinhos do céu e as fatias de Tomar — ampliam a expressão desta terra fértil. É uma região de hospitalidade larga, onde a mesa se cobre de pão, azeite, enchidos e vinho, e onde tudo se oferece com a simplicidade generosa do campo.

Na Península de Setúbal, o Moscatel erigue-se como ícone incontornável — doce, aromático, herdeiro de séculos de devoção. Mas não está só, os tintos de Castelhão, de tanino firme e frescura atlântica, brilham à mesa com a mesma intensidade. É na gastronomia que essa identidade se cumpre: o choco frito de Setúbal, símbolo popular, encontra aqui o seu par natural; as ostras do Sado, cruas e minerais, revelam-se ainda mais vivas ao lado dos brancos da região; as caldeiradas de peixe e marisco são abraçadas por tintos de corpo médio. E há mais: o ensopado de enguias, o peixe grelhado acabado de sair da lota, o queijo de Azeitão com a sua untuosidade quase etérea, ou a doçaria conventual, feita de ovos e açúcar, completam o mosaico. A

Península é, afinal, o lugar onde o sal do mar encontra o perfume da vinha, onde cada garfada e cada gole se convertem em narrativa de pertença.

O Alentejo, vasto e solar, estende-se como um mar de planícies douradas onde o olhar se perde e o tempo abranda. Dos seus vinhedos nascem vinhos generosos, macios, de fruta madura, que guardam na taça a amplitude da paisagem. São vinhos que convidam à mesa, onde a cozinha alentejana ergue a sua identidade. As açoradas fumegantes, as migas que aproveitam o pão e o temperam de azeite, o ensopado de borrego que conforta nos dias frios, ou a carne de porco preto, celebrada em mil formas, do presunto aos secretos grelhados. Mas também as sopas frias, como o gaspacho, lembram a frescura da horta, e a doçaria conventual — sericaia com ameixa d'Elvas, encharcada, pão de rala — completa o ciclo de abundância. No Alentejo, o vinho é mais do que bebida, é extensão da planície, espelho do sol e metáfora de hospitalidade. Amplo, sereno, infinito.

O Algarve, tantas vezes visto apenas como terra de praias, revela também vinhos que reflectem o sol intenso, a fruta plena e a frescura atlântica. Na mesa, a cataplana de peixe ou de marisco, as amêijoas “à Bulhão Pato”, os peixes grelhados sobre a brasa e o polvo à lagareiro encontram nos vinhos brancos e rosados locais um aliado perfeito. Nas carnes, o cabrito assado, os enchidos de Monchique ou a tradicional galinha com xerém ligam-se aos tintos de carácter firme. E no final, a doçaria conventual — os morgados de amêndoa, os dom rodrigios, os figos cheios e as estrelas de figo — revelam a alma doce da região, tantas vezes acompanhada pelos licores e pela aguardente de medronho. É a redescoberta de um Algarve autêntico, onde a hospitalidade e a memória líquida resistem no meio do turismo de massa, mas também, e paralelamente, um turismo de Luxo.

Na Madeira, as vinhas desafiam a gravidade, suspensas em socacos vertiginosos que parecem dialogar com o mar e as nuvens. O Vinho da Madeira, eterno e indestrutível, é mais do que uma bebida — é uma forma de resistência, um tempo

engarrafado que atravessa séculos sem se apagar. À mesa, a ilha revela a sua alma: as espetadas em pau de louro, fumegantes e impregnadas de aroma vegetal; o bolo do caco, quente e untado com manteiga de alho; o peixe-espada preto com banana, contraste improvável que se tornou símbolo. Mas há ainda o atum de escabeche, as lapas grelhadas, as sopas de trigo e os milhos fritos que completam o cardápio da tradição. E quando chega a doçaria, com o bolo de mel, as queijadas e os rebuçados de funcho, o vinho volta a erguer-se como ponte entre memória e celebração. A Madeira ensina que o vinho é também paisagem e resistência, uma herança que se saboreia devagar, entre o mar sem fim e a solidez da montanha.

Nos Açores, o mar é guardião constante e a terra, moldada pelo fogo, dita um carácter indomável. Nas ilhas, as vinhas erguem-se em currais de pedra negra, pequenas fortalezas contra o vento e o sal, produzindo vinhos minerais, atlânticos, singulares como a própria geografia. Mas o vinho só se cumpre à mesa, onde a gastronomia ecoa a mesma autenticidade: a alcatra terceirense, cozida lentamente em alguidar de barro, revela a paciência insular; o atum fresco, grelhado ou em bifes suculentos, traduz a abundância do oceano; os queijos de São Jorge, intensos e prolongados, impõem-se como companheiros naturais. E ainda o polvo guisado, o cozido das Furnas, a morcela com ananás e os doces conventuais, como as queijadas da Graciosa ou a massa sovada, completam o banquete. Nos Açores, vinho e gastronomia são inseparáveis da paisagem vulcânica, cada gole e cada garfada são memória de resistência, diálogo entre mar e lava, expressão de uma identidade que permanece intacta no meio do Atlântico.

Percorrer as 14 regiões vitivinícolas de Portugal é mais do que viajar — é aprender uma filosofia. Cada vinho é uma metáfora da terra, cada prato um fragmento da memória colectiva. Sustentabilidade e autenticidade, aqui, não são apenas conceitos, mas compromissos vivos que unem passado e futuro. O visitante que se senta a uma mesa portuguesa, copo erguido, encontra mais do que prazer, encontra verdade. E é nessa verdade que Portugal se reinventa, um brinde de cada vez.



Agostinho Peixoto
*Especialista em Turismo,
Gastronomia e Vinhos*



ESTABLISHED 1880

A DOÇURA É INVENCÍVEL

RAMOS PINTO
PORTO



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

PORTO QUINTA DO BOM RETIRO VINTAGE 2023
Escatidão, 11 204 - 2023

HERDADE DA AMADA

Fotos Herdade da Amada

Adquirida em 2018 pelo grupo empresarial da família Marvanejo, empresa fundada em 1981 e que actua na área da exportação de produtos alimentares e bebidas, a Herdade da Amada está localizada na cidade de Elvas e hoje caracteriza-se por ter um dos maiores terroirs da Península Ibérica com vinhas plantadas pelo método tradicional de enxertia, com enxertia de garfo e chip budding, sendo os porta-enxertos seleccionados em vinhas velhas da região.



São dez castas trabalhadas nos 14 hectares de vinha plantados - Arinto, Fernão Pires, Roupeiro, Verdejo, Alicante Bouschet, Castelão, Tempranillo, Grand Noir, Syrah e Touriga Nacional - opções que beneficiam de solos de origem granítica e do clima tipicamente mediterrâneo que se verifica neste terroir único e de perfil singular do Alentejo, seleccionadas de acordo com os objectivos dos novos proprietários, de forma a garantir que os vinhos se distinguem pela sua autenticidade e qualidade.





Desde o seu arranque é o princípio da intervenção mínima que vigora, com respeito pela natureza das castas e do seu terroir, numa viticultura em modo de produção integrada, em prol do futuro da produção biológica. Trabalho a cargo de José Luís Marmelo, um vitólogo que tem investido no conhecimento da ampelografia das castas adaptadas à região de Portalegre e que tem realizado diversos ensaios ao nível de condução, fertilização, controlo de pragas e doenças no âmbito do modo de produção biológico.

Junto a ele, no campo da enologia, está Bruno Pinto da Silva que conta com a consultoria de Susana Esteban, enóloga com mais de 20 anos de experiência, na prática de uma enologia também ela, e em coerência com o conceito, os valores e princípios de actuação do projecto, de intervenção mínima, subtrativa, valorizando-se ao máximo a química da uva e o factor tempo e recorrendo-se a produtos enológicos só quando estritamente necessário, estratégia que potencia o melhor de cada uma das castas plantadas.

Hoje, são três as gamas de vinho no seu portefólio – os vinhos colheita, os vinhos monovariais e os vinhos reserva – aos quais já foram atribuídas várias distinções. Um trabalho reconhecido no produto final que prima pela qualidade e autenticidade mas que considera todo o seu processo de produção, com aposta na sustentabilidade, no cuidado e na valorização do património, da cultura e da identidade da região, demonstrando, na mesma medida e em sintonia, um olhar ambicioso para o futuro.

www.herdadedeamadada.pt



INICIAÇÃO À PROVA DE VINHOS

NÍVEL II

O nível II deste curso de introdução ao mundo do vinho é composto por uma prova alargada de vinhos do panorama nacional que permitirão consolidar os conhecimentos adquiridos.

CONTEÚDOS DO CURSO

Prova sistemática.

Tipos de copos e a sua importância.

Ficha de prova técnica (para a descrição de cada vinho)

Aspectos básicos da Harmonização.

MATERIAL DE ESTUDO | MATERIAL DIDÁTICO

Será entregue aos alunos documentação de estudo em formato digital; Degustação de 11 vinhos por aula

TEMPO DE DURAÇÃO

3 Horas (1 Dia)

INVESTIMENTO

99,00€, sócios 79,00€, por pessoa

Próxima data

18 de Outubro

CERTIFICAÇÃO

Será entregue diploma de participação a todos os participantes

FORMADORES

Os Formadores que compõem a equipa da Associação dos Escanções de Portugal, é de reconhecida qualidade e capacidade internacional

VINHOS A UTILIZAR DURANTE A AÇÃO

“serão degustados 1 espumante, 3 vinhos brancos, 2 rosés, 3 tintos e 2 Licorosos/Generosos, de categoria premium durante o curso

HORÁRIO DO CURSO

Das 10 ÀS 13 Horas (Sábado)



Associação dos Escanções de Portugal

Av. Almirante Reis, nº 58 R/C dt. | 1150-019 Lisboa - Tel 218132542 - 961901015 | escancao@sapo.pt | www.escancoes.pt

O SAKE E OS ESCANÇÕES DE PORTUGAL

Fotos AEP



O Curso Profissional de Escanção da Associação dos Escanções de Portugal (AEP) tem vindo a afirmar-se como uma das mais completas formações de Escanção em Portugal, conciliando tradição e inovação na formação de novos profissionais. Desde o seu início, o programa formativo inclui o sake, reconhecendo-o como uma bebida que, à semelhança do vinho, reflete o território, o saber humano e a cultura de um povo.

Nos últimos anos, contudo, este tema tem vindo a ser aprofundado. A crescente relevância do sake no panorama internacional, bem como o interesse de escanções e consumidores fora do Japão, motivaram a AEP a atualizar e a enriquecer o seu conteúdo pedagógico. Esta evolução reflete uma visão moderna da profissão, que hoje exige um conhecimento mais alargado sobre diferentes bebidas e culturas, preparando os escanções para atuar num mercado global cada vez mais exigente e diversificado.

Mais do que uma curiosidade exótica, o sake é atualmente um símbolo de identidade e precisão técnica, cuja compreensão contribui para o desenvolvimento da sensibilidade do escanção. O seu estudo permite explorar paralelismos com o mundo do vinho, compreender novas abordagens e abrir horizontes para harmonizações cada vez mais criativas.

Em 2025, tanto o curso realizado em Évora como o de Lisboa contaram com uma aula inteiramente dedicada ao sake, abordando temas como estilos, métodos de produção, temperatura de serviço e

harmonização. O objetivo é formar profissionais capazes de compreender e comunicar o sake com rigor e sensibilidade, atribuindo-lhe o mesmo nível de consideração e respeito que dedicam ao vinho. Desta forma, a AEP reforça o compromisso de dotar os seus formandos de um repertório de competências cada vez mais completo, que reflete a excelência e a abertura internacional da profissão de escanção em Portugal.

A importância do sake no mundo da sommellerie

O sake, outrora visto como uma bebida tradicionalmente associada à cultura japonesa, tem vindo a afirmar-se como uma presença incontornável nas mesas, nas cartas e na formação de escanções em todo o mundo. Nas últimas décadas, a sua crescente projeção internacional tem revelado não apenas a riqueza e a complexidade desta bebida milenar, mas também a sua capacidade de dialogar com diferentes culturas gastronómicas e de ocupar um espaço relevante na arte da harmonização.

Cada vez mais, os escanções reconhecem o sake como uma bebida de enorme importância formativa e cultural, cujo estudo passou a fazer parte das competências essenciais da profissão. O seu crescimento no panorama mundial tem sido apoiado por instituições de referência, nomeadamente a Japan Sake and Shochu Makers Association (JSS), que desempenha um papel decisivo na promoção, divulgação e educação sobre o sake fora do Japão. Através da sua colaboração com a Association de la Sommellerie Internationale (ASI), a JSS tem contribuído para o aumento do conhecimento técnico e da presença do sake nas formações e nos concursos de escanções em todo o mundo.

Esta aproximação foi formalmente reconhecida pela ASI, que este ano integrou nas suas *Guidelines for International Competitions* uma grelha de prova dedicada exclusivamente ao sake, destinada à avaliação sensorial e técnica desta bebida. Trata-se de um marco importante para a profissão, pois coloca o sake ao lado do vinho e da cerveja como uma categoria autónoma, exigindo dos escanções uma formação específica e aprofundada.

Hoje, falar de sake é parte integrante do vocabulário do escanção moderno. A bebida está presente nas provas dos grandes concursos mundiais, continentais e nacionais, refletindo a sua relevância crescente no universo da sommellerie. Mais do que uma tendência, o sake representa um elo entre culturas e uma expressão da curiosidade intelectual e sensorial que define o verdadeiro escanção contemporâneo.



Sakes provados na aula de Lisboa:

Kiku Masamune (Taru Sake), Kiwamihijiri (Jyunmai Ichibanshizuku), Takijiman (Junmai Ginjo) e ZAKU IMPRESSION N (Junmai Daiginjo Genshu)



Sakes provados na aula de Evora:

Yoshinosugi (Taru Sake), Takijiman (Junmai Ginjo), ZAKU IMPRESSION N (Junmai Daiginjo Genshu) e Rikka no Mori 2024 (sake produzido pelos alunos do Sakeology Center da Niigata University)



O papel da AEP e a colaboração com a JSS

A Associação dos Escanções de Portugal tem mantido uma presença ativa nos principais eventos da Association de la Sommellerie Internationale, onde o sake tem assumido um papel cada vez mais relevante nas formações e nos concursos internacionais. Foi precisamente através desta participação que se estreitaram os laços com a Japan Sake and Shochu Makers Association (JSS), entidade que tem liderado a promoção mundial do sake e o seu reconhecimento entre os profissionais da sommellerie. O contacto regular com a JSS despertou na direção da AEP uma atenção redobrada para o valor formativo e cultural desta bebida, conduzindo ao desenvolvimento de uma colaboração sólida entre ambas as entidades. Esta relação tem permitido à AEP integrar o sake de forma mais estruturada nos seus programas formativos e nos concursos nacionais, num diálogo constante assente na partilha de conhecimento, no intercâmbio de experiências e no fortalecimento dos laços entre Portugal e o Japão.

Um dos momentos mais marcantes desta colaboração ocorreu no início de 2025, quando o formador da AEP, Tiago Paula, foi convidado pela JSS a participar numa formação intensiva no Japão, nas prefeituras de Niigata e Gunma. O programa incluiu visitas a algumas das mais prestigiadas casas produtoras de sake — entre elas Kikusui, Taiyo, Ishimoto (Koshinokanbai), Shirataki, Nagai e

Tsuchida — bem como uma passagem pela unidade de polimento de arroz Niigata Sakamai Seimai, referência mundial nesta área.

A experiência culminou com a visita ao Sakeology Center da Niigata University, instituição pioneira no estudo científico e académico do sake. Nesta etapa, foi possível aprofundar o conhecimento sobre o desenvolvimento dos diferentes aromas, compreender em detalhe a influência das leveduras utilizadas e analisar de forma técnica os fatores que moldam o perfil final de cada sake. Esta oportunidade representou um marco importante para a AEP, reforçando o seu compromisso em proporcionar uma formação atual, global e de excelência, que une o saber técnico à valorização cultural das bebidas que integram o universo profissional do escanção.

Mais do que uma ação de formação, esta iniciativa simbolizou o início de um diálogo contínuo entre Portugal e o Japão, alicerçado na partilha de conhecimento e no respeito mútuo pelas tradições vínicas e gastronómicas de ambos os países. Através desta parceria, a AEP reafirma o seu papel como mediadora entre culturas, reforçando a presença portuguesa no panorama internacional da sommellerie e contribuindo para que o sake encontre também o seu lugar nas mesas e nas escolas de escanção em Portugal.

O GI Mie em Portugal: outubro de 2025

Em 2025, Portugal será palco de mais um momento marcante na divulgação e valorização do sake a nível internacional. Nos dias 13 e 14 de outubro, em parceria entre a Associação dos Escanções de Portugal e a Indicação Geográfica (IG) de Mie, e com o apoio da Embaixada do Japão em Portugal, Lisboa receberá uma comitiva de produtores japoneses para um programa que visa promover o intercâmbio cultural e profissional entre os dois países. Esta iniciativa, organizada pelo Comité de Gestão da IG Mie, representa um passo importante na aproximação entre Portugal e o Japão, reforçando o papel da AEP na diplomacia enogastronómica e na divulgação do sake junto dos profissionais portugueses.



13 de outubro – Seminário e Jantar de Harmonização

O primeiro dia será dedicado à Masterclass Profissional sobre o Sake IG Mie, que decorrerá no edifício da Embaixada do Japão em Portugal. A sessão será conduzida por Laetitia Martin, formadora da prestigiada escola Albert Mum (Paris), e contará com uma prova comentada de mais de dez sake produzidos na região de Mie. O evento permitirá aos participantes compreender melhor as particularidades desta Indicação Geográfica, explorando a ligação entre terroir, tradição e inovação na produção destes sakes. A jornada culminará com um jantar de harmonização no restaurante O Portuguese Chiado, onde os sakes IG Mie serão apresentados em conjunto com pratos emblemáticos da gastronomia portuguesa uma experiência que celebrará o encontro entre duas culturas à mesa e demonstrará a versatilidade e a capacidade de adaptação deste produto a diferentes contextos culinários.

14 de outubro – Seminário Prático e Reunião de Negócios

No dia seguinte, na sede da AEP, decorrerá uma sessão de apresentação, com o objetivo de reunir profissionais da restauração, escanções e distribuidores com representantes de várias casas produtoras da região de Mie. Entre as empresas representadas estarão a Goto Shuzoujo, Takijiman Sake Brewing, Maruhiko Shuzo e Shimizu Seizaburo Shoten, que irão apresentar as suas histórias, métodos de produção e portefólios, além de partilhar detalhes sobre o terroir e as técnicas específicas utilizadas na elaboração dos seus sakes.

O encontro contará ainda com o apoio de intérpretes de português e inglês, facilitando a comunicação entre os produtores japoneses e os profissionais portugueses e promovendo um ambiente de partilha e aprendizagem mútua. A presença da IG Mie em Portugal simboliza não apenas a crescente abertura do mercado nacional a novas expressões de qualidade, mas também o reconhecimento do papel da AEP como parceira ativa na promoção da cultura do sake e no estreitamento das relações enogastrómicas entre Portugal e o Japão. Com o apoio institucional da Embaixada do Japão, esta parceria reforça o compromisso de ambas as partes em valorizar o conhecimento, a excelência e a partilha cultural através do sake, uma ponte entre tradições, saberes e paixões que unem dois países pela mesa e pelo respeito ao detalhe.

Conclusão

A introdução e o desenvolvimento do tema do sake no Curso Profissional de Escanção da AEP refletem a aposta contínua da associação numa formação de excelência, atual e global. O estudo desta bebida, integrado nas aulas teóricas e práticas, tem permitido aos formandos compreender novas abordagens técnicas, explorar harmonizações inovadoras e ampliar a sua sensibilidade enquanto profissionais.

A colaboração com a Japan Sake and Shochu Makers Association (JSS) tem sido essencial para este percurso, garantindo rigor científico e uma ligação direta às fontes de conhecimento mais relevantes. Através desta parceria, a AEP tem acesso a conteúdos formativos de referência, visitas técnicas, provas especializadas e programas de intercâmbio, que elevam o padrão da formação ministrada em Portugal e colocam os seus formandos em sintonia com as melhores práticas internacionais.

O ano de 2025, com a presença da IG Mie em Portugal e a realização de novas iniciativas conjuntas com a JSS, consolida este caminho de cooperação e aprendizagem mútua. Ao integrar o sake de forma estruturada no seu programa e ao promover o contacto direto com os produtores e as instituições japonesas, a AEP reforça o seu papel de ponte entre culturas, assegurando que os escanções portugueses continuam a formar-se com um espírito aberto, técnico e profundamente enraizado no respeito pelas tradições, sejam elas do vinho, do sake ou outra bebida.



A EXPERIÊNCIA NO JAPÃO

Em fevereiro de 2025, Tiago Paula, formador da Associação dos Escanções de Portugal, participou numa formação intensiva no Japão organizada pela Japan Sake and Shochu Makers Association (JSS). O programa incluiu visitas técnicas às regiões de Niigata e Gunma, aos seus produtores e ao prestigiado Sakeology Center da Niigata University. Nesta conversa, Tiago partilha as suas impressões sobre a viagem, o que aprendeu e como pretende aplicar esse conhecimento na formação dos escanções portugueses.

1. O que mais o marcou nesta viagem de formação ao Japão?

A experiência foi extremamente completa, permitindo compreender o ciclo do sake desde a origem. Visitámos campos de arroz, unidades de polimento do arroz e produtores, acompanhámos todos os processos de elaboração do sake, desde a prova da água, cozimento do arroz, elaboração do koji, fermentação e engarrafamento, e concluímos com provas orientadas pelos próprios produtores. Tivemos ainda a oportunidade de participar em várias refeições, cuidadosamente harmonizadas com diferentes estilos de sake. Esta abordagem integrada permitiu-me compreender não apenas a técnica, mas também a filosofia e a cultura que estão por trás de cada sake.

Quais foram os momentos mais especiais?

Entre tantos, destacaria três experiências:

- O Sakeology Center da Niigata University, que trouxe uma perspetiva científica única, essencial para compreender os fatores que influenciam o sake, a origem dos seus aromas e o papel das diferentes leveduras utilizadas.
- A Shirataki Sake Brewery, que representa de forma exemplar o equilíbrio entre tradição e tecnologia, com um portefólio elegante e acessível.
- A Tsuchida Sake Brewery, que surpreendeu pela sua filosofia de mínima intervenção e pela ousadia de experimentar processos pouco convencionais, revelando a enorme diversidade que o sake pode alcançar.

Que pontos considera mais importantes para promover o sake fora do Japão?

Três aspetos principais:

1. Potencial gastronómico – o sake é uma bebida de grande versatilidade e pode enriquecer experiências gastronómicas muito para além da cozinha japonesa, mostrando afinidade com diversos estilos culinários, incluindo a portuguesa.
2. Diversidade de estilos – ainda existe a perceção de que o sake é uma bebida homogénea, quando na verdade há estilos muito distintos, comparáveis à diversidade existente no mundo do vinho.
3. Rótulos acessíveis – deixamos a sugestão de que os produtores considerem incluir informação mais internacional, utilizando a língua inglesa nos rótulos e acrescentando indicações sobre perfil, temperatura de serviço e possíveis harmonizações. Esta pequena mudança pode ajudar os consumidores a compreender e apreciar melhor cada sake.

Na sua opinião, o que torna o sake único face a outras bebidas?

O equilíbrio e a suavidade. Enquanto o vinho pode ter taninos mais presentes ou uma acidez mais marcada, o sake distingue-se pela textura delicada e pela integração harmoniosa entre umami, acidez e doçura. Além disso, é uma das poucas bebidas que se pode servir desde bem fresca até quente, revelando diferentes nuances conforme a temperatura. Essa flexibilidade é rara e aumenta muito a sua versatilidade gastronómica.



Como pretende aplicar os conhecimentos adquiridos em Portugal?

Esta viagem trouxe uma visão mais profunda e prática, que quero transmitir nos cursos da AEP. Ao integrar exemplos de diferentes estilos, métodos de produção e harmonizações, será possível enriquecer a formação dos escanções. O objetivo é aproximar o sake dos profissionais portugueses, incentivando o seu estudo e a sua compreensão.

No que toca às cartas de bebidas, deixamos a sugestão de que o sake possa ser apresentado como um complemento, uma proposta diferente, capaz de surpreender e educar, mas sem nunca substituir o vinho, que faz parte essencial da nossa identidade gastronómica e cultural.

E como conciliar esta aposta com o papel central do vinho na formação dos escanções?

O vinho continuará sempre a ser o coração da nossa profissão e da missão da AEP. O trabalho desenvolvido com o Japão deve ser entendido como uma troca cultural e profissional, onde aprendemos com a tradição do sake e, ao mesmo tempo, partilhamos com os japoneses a riqueza e diversidade dos vinhos portugueses. É um diálogo entre culturas que enriquece ambas as partes e reforça a relevância internacional da nossa profissão.

VISITA À HERDADE DA FITA PRETA

Fotos AEP



O grupo de alunos do Curso Profissional de Nível I, a decorrer em Évora até ao fim do mês Setembro, teve a oportunidade de fazer, em Julho, mais uma visita educativa a um produtor da região do Alentejo, desta vez à Herdade da Fita Preta, em Évora, guiados pelo escanção formador Fábio Nico, vice-presidente da Associação. Uma ocasião para conhecer de perto o trabalho singular realizado por António Maçanita nesta propriedade onde em 2016 instalou o seu projecto Fitapreta, projecto com o qual produziu o seu primeiro vinho em 2004.



No que respeita ao calendário do Curso Profissional AEP, em curso e em agenda, estas edições de Nível I estão na sua recta final mas será já em Setembro que terá início uma nova formação de Nível II e esta será realizada pela primeira vez na cidade de Évora, no seguimento do Nível I aqui já levado a cabo por duas edições.

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, este 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 internacionalmente.

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.



CURSO DE INICIAÇÃO À PROVA DE VINHOS

Fotos AEP

A última sessão do curso de Iniciação à Prova de Vinhos a acontecer antes do período de férias teve lugar em Lisboa, na sede da Associação dos Escanções de Portugal, no dia 18 de Julho, numa formação de Nível II guiada por Tiago Paula, presidente da Associação.



Nas formações deste curso, para uma experiência também prática e sensorial do conteúdo transmitido, os alunos têm tido oportunidade de provar alguns vinhos de produtores do nosso país. E têm sido vários os produtores com que a Associação tem contado no seu projecto de educação vínica. Nesta formação em particular esteve presente a 1000 Curvas Wine, a Adega de Cantanhede, a Adega da Cartuxa, a Justino's

Madeira Wines, a José Maria da Fonseca, a Quinta da Aguireira, a Quinta do Cerrado da Porta, a Quinta da Deserta, a Quinta Dona Sancha, a Quinta da Vineadouro e a Villa Oeiras. Como oferta especial, os alunos contaram com o vinho Casa Relvas Sommelier Edition, referência nascida de numa parceria conjunta entre a Associação dos Escanções de Portugal e esta casa produtora de vinhos.

O Nível I deste 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.



CURSO NACIONAL FERNANDO FERRAMENTAS

Fotos AEP

No âmbito deste Curso, o mês de Julho recebeu também a sua última edição antes da pausa de Verão, tendo sido a cidade de Braga a última paragem deste primeiro semestre educativo. A formação decorreu no Hotel Vila Galé Braga na primeira semana deste mês, ainda a apanhar o último dia de Junho, mais precisamente entre os dias 30 de Junho e 4 de Julho, sob orientação do escanção Paulo Vale e com a presença de Lúcia Marques da Sogrape.

Fica também por aqui o agradecimento aos produtores que tiveram os seus vinhos presentes nesta formação: a Adega Camolas, a Adega Casal Martins, a Adega de Monção, a Casa Relvas, a Família Margaça, a Herdade da Mingorra, a Herdade do Peso, a Joaquim Arnaud, a Mateus Rosé, a Quinta de Azevedo, a Quinta dos Carvalhais, a Quinta do Côro, a Quinta de Miramontes, a Quinta dos Monteirinhos, a Quinta do Perdigão, a Quinta dos Plátanos, a Ramos Pinto, a Sa' Vinum, a Sogrape e a Vercoope.

Em agenda:





Em agenda:

Masterclass Vinhos Quinta Ribeira da Pêga –

AEP: 6 de Outubro

Seminário Prático sobre o Saquê GI Mie –

13 e 14 de Outubro (mais informações contactar a AEP)

Iniciação à Prova de Vinhos Nível I –

13 de Setembro | 11 de Outubro

Iniciação à Prova de Vinhos Nível II – 18 de Outubro

Curso Nacional Fernando Ferramentas -

Tomar: 6 e 7 de Outubro | Santa Cruz, Madeira: 27 e 28 de Outubro

Curso Profissional Nível II – Évora: 29 de Setembro

www.escancao.com/agenda

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.



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

8º BRUT EXPERIENCE

Fotos Brut Experience

A 8ª edição do Concurso Internacional de Espumantes Brut Experience realizou-se no dia 4 de Julho de 2025, no Hotel Holiday Inn Lisboa Continental, em Lisboa, com 126 espumantes em competição, provenientes de Portugal, Espanha e Itália. Tiago Paula, presidente da Associação dos Escanções de Portugal, esteve presente como um dos provadores convidados.



Este é um concurso organizado por José Miguel Dentinho, jornalista, crítico e provador de vinhos em vários concursos nacionais e internacionais e com mais de 30 anos de profissão, e Luís Gradíssimo, formador e autor na área da enogastronomia e vinho e detentor da marca Enóphilo, e pretende distinguir e dar a conhecer, aos consumidores, os melhores espumantes nacionais e internacionais, para estimular a sua produção e contribuir para a expansão da cultura do espumante.

Aberto a todos os espumantes Brutos e Brutos Naturais produzidos através dos métodos tradicional, natural e de charmat, engarrafados em todas as regiões do mundo, as amostras são provadas e avaliadas por um júri composto por jornalistas e críticos da especialidade, enólogos, escanções e outros especialistas do sector, este ano contando com a presença e participação de 21 provadores.





No final, foram distinguidos 31 espumantes com Medalha de Ouro, avaliados com mais de 90 pontos, e 2 com Medalha de Prestígio, que receberam mais de 95 pontos, sendo esta última a distinção mais alta da competição. Os medalhados de Prestígio foram um espumante do Alentejo, o Cartuxa 2016 Reserva, da Adega da Cartuxa, e outro da Bairrada, o Quinta d'Aguieira 2017 Millésime Brut Nature, da Aveleda. Nas Medalhas de Ouro, os contemplados foram: o Quinta do Rol 2013 Rosé; o Casa de Santar 2017 Vinha dos Amores Encruzado; o Montanha Real 2010 Tributo 25 Anos; o Quinta da Lagoa Velha 2020 Baga Blanc de Noirs; o Terras do Avô 2016 Mãe 80; o Quinta do Cerrado 2016 Rosé; o Quinta da Lagoa Velha 2017; o Quinta d'Aguieira Reserva Bruto; o Família Hehn 2014 Velha Reserva; o Família Hehn 2014 Riesling Fur Christine Edição 10 anos; o Montanha Real 2018 Reserva "Blancs et Noirs"; o Grande Aplauso 2015; o Montanha Real 2018 Grande Reserva Baga Bairrada; o Nana 2020 Cuvée; o Côto de Mamoelas 2020 Super Reserva; o Pedra Só 2021 Super Reserva; o Terras do Demo 2018 Reserva; o Maset "1917" 2021; o AdegaMãe 2018 Rosé; o D. Graça 2020 Blend; o Original 2019 Super Reserva Bruto; o Real Senhor Multimillésime Brut Nature; o Monte Faro 2020 Grande Reserva; o Silica 2015 Super Reserva Blanc de Noirs; o Maset 2021 L'avi Pau; o Rama Family Wines 2021 Grand Cuvée Blanc de Noirs; o Vinha d'Ervideira 2023; o Adega São Mamede 2022 Reserva Brut Natur; o Titan of Douro Extra Bruto; o Cartuxa 2019; e o Nana 2021 Rosé.



<https://brutexperience.pt/concurso-pt/>
<https://www.luisgradissimo.com/>

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

BAIXO ALENTEJO COMO CIDADE EUROPEIA DO VINHO 2026

Fotos CIMBAL

No seguimento de decisão tomada em Assembleia Geral extraordinária pela Associação de Municípios Portugueses do Vinho - AMPV e no âmbito do projecto dinamizado pela Rede Europeia de Cidades do Vinho - RECEVIN, o Baixo Alentejo foi eleito Cidade Europeia do Vinho 2026, candidatura promovida pela Comunidade Intermunicipal do Baixo Alentejo (CIMBAL) e pela Entidade Regional de Turismo (ERT) do Alentejo e Ribatejo.



vinícola e identidade ligada ao vinho a região eleita inclui 13 municípios - Aljustrel, Almodôvar, Alvito, Barrancos, Beja, Castro Verde, Cuba, Ferreira do Alentejo, Mértola, Moura, Ourique, Serpa e Vidigueira – e pretende alcançar uma maior dinamização em torno do vinho, uma maior promoção da diversidade e qualidade dos vinhos, atrair mais visitantes ao território e aumentar a sua internacionalização.

Neste contexto, no dia 22 de Julho, foram organizadas duas sessões de trabalho destinadas aos produtores de vinho e stakeholders do território, acção que decorreu na sede da CIMBAL, em Beja e onde a presença de vários agentes do sector foi essencial, participação que se pretende constante para garantir o sucesso desta distinção que valoriza o vinho, a cultura e a identidade do Baixo Alentejo. A Associação dos Escanções de Portugal esteve presente estando o actual vice-presidente, Fábio Nico, em sua representação.

O objectivo do encontro foi apresentar o enquadramento, os objectivos e o cronograma da iniciativa Baixo Alentejo Cidade Europeia do Vinho 2026, bem como recolher contributos e ideias dos intervenientes.

www.cimbal.pt/



A este título concorreram também os Açores, numa candidatura conjunta de oito municípios, e o Algarve, com seis municípios. Reconhecida pelo seu património

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

NOVOS ORGÃOS SOCIAIS NA ADHP

Fotos ADHP



A Tomada de Posse para o triénio 2025-2028 dos Órgãos Sociais da ADHP – Associação dos Diretores de Hotéis de Portugal, entidade de referência na valorização da direcção hoteleira e no desenvolvimento do sector turístico nacional, aconteceu no dia 17 de Julho de 2025, evento que decorreu no Palácio do Governador, em Lisboa, após a eleição em Assembleia Geral realizada no mês de Março.

Entre outras figuras de relevo do sector do Turismo, estiveram presentes o secretário de Estado do Turismo, Comércio e Serviços, Pedro Machado; o presidente da Confederação do Turismo de Portugal, Francisco Calheiros; a presidente da ERT de Lisboa, Carla Salsinha; o presidente do Turismo de Portugal, Carlos Abade e o presidente da AHRESP, Carlos Moura.

A lista eleita, Lista A, liderada por Fernando Garrido, que adiantou que este será o seu último mandato na função não tendo planos de se recandidatar para o próximo triénio, foi escolhida por unanimidade representando assim a continuidade de um projecto que nasceu há 12 anos.

Para este novo triénio são cinco as suas maiores prioridades: a aposta na formação; o reconhecimento da profissão de director hoteleiro, que se pretende obrigatoriamente formado ou com experiência profissional em direcção; os eventos realizados regularmente pela ADHP; as parcerias feitas com empresas e instituições; e a dinamização da European Bonds of Hospitality Leaders, que permite a ligação com associações congéneres internacionais.

www.adhp.org/

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

40º FESTIVAL DO VINHO PORTUGUÊS

Fotos Câmara Municipal de
Bombarral



O Festival do Vinho Português é uma iniciativa da Câmara Municipal do Bombarral que nasceu em 1960 sendo um dos primeiros eventos do género em Portugal a celebrar a qualidade dos vinhos nacionais. A Associação dos Escanções de Portugal fez-se aqui representar numa das suas principais acções, o Concurso de Vinhos Engarrafados, estando como membro do júri, Nuno Ferreira, seu presidente da Assembleia Geral.

Sobre o festival, já em 1960, data da sua primeira edição, o objectivo principal era a divulgação da vitivinicultura da região, grande fonte de riqueza deste território e muito importante para o concelho e sua população. Ao conceito inicial juntou-se mais tarde a realização da Feira Nacional da Pêra Rocha, num evento conjunto que, anualmente realizado na Mata Municipal do Bombarral, celebra a região, a sua cultura e identidade, dedicado a dois dos principais motores económicos do concelho, o vinho e a pêra rocha, e que os valoriza e promove.





Este ano realizou-se de 7 a 12 de Agosto, já na sua 40ª edição, sendo a 30ª edição da Feira Nacional da Pêra Rocha, e proporcionou aos visitantes, uma vez mais, um programa diversificado com a habitual degustação de vinhos mas também de gastronomia nas várias tasquinhas dinamizadas pelas associações locais e pelo restaurante oficial do evento, o Zélia. Estiveram cerca de 80 expositores na feira, aproximadamente 30 ligados ao sector vitivinícola, além da presença da Associação Nacional de Produtores de Pêra Rocha.

Ainda durante os vários dias do festival foram vários os showcookings no Espaço Gourmet e os espetáculos musicais diários, com a actuação de vários artistas locais e nacionais entre os quais a Banda Xequês Orquestra, Para Sempre Marco, Miguel Gameiro e Pólo Norte, Van Zee, Carolina Deslandes e Quim Barreiros.

No seu âmbito, e a ser realizado também há 40 anos, aconteceu então o Concurso de Vinhos Engarrafados onde são premiados os melhores vinhos dos produtores que se fazem representar na ocasião. Nesta edição este concurso decorreu nos dias 30 e 31 de Julho sob a coordenação do enólogo José António Fonseca, com 40 néctares em prova de produtores do concelho e da região oeste. O grupo de 10 jurados presente, entre eles Nuno Ferreira, teve em conta para a avaliação critérios como a tonalidade e limpidez da cor, a harmonia e pureza aromática, bem como o corpo e a intensidade gustativa. Os vinhos medalhados (quadro I) receberam um diploma e um troféu, entregues num jantar de gala realizado no dia 8 de Agosto, no contexto do Festival.



Vinhos Regionais Leves

1º prémio - Solar da Marquesa (branco), 2024 | Casa Agrícola Horácio Nicolau – Adão Lobo

2º prémio – Sôttal, 2024 | Companhia Agrícola do Sanguinhal, Lda. – Bombarral

3º prémio – Solar da Marquesa (rosado), 2024 | Casa Agrícola Horácio Nicolau – Adão Lobo

Vinhos Brancos Regionais

1º prémio – Carlota (Salviano Blanc), 2024 – Reg. Lisboa | Quinta do Vale Bem Feito – Merceana

2º prémio – Mundus Reserva 2022 – Reg. Lisboa | Adega Cooperativa da Vermelha C.R.L.

3º prémio – Carlota (Moscatel Galego), 2024 – Reg. Lisboa | Quinta do Vale Bem Feito – Merceana

Vinhos Tintos Regionais

1º prémio – Massimo (Touriga Nacional), 2021 – Reg. Lisboa | Quinta do Vale Bem Feito – Merceana

2º prémio – Troviscal Grande Reserva, 2018 – Reg. Lisboa | Cerrado da Porta Lda. – Sobral de Monte Agraço

3º prémio – Velharia Reserva, 2017 – Reg. Lisboa | Adega Cooperativa da Labrugeira, C.R.L.

Vinhos Brancos de Denominação de Origem Controlada

1º prémio – AV Grande Reserva, 2019 – D.O.C. Óbidos | Adega Cooperativa da Vermelha C.R.L.

2º prémio – Confraria Reserva, 2022 – D.O.C. Óbidos | Adega Cooperativa do Cadaval C.R.L.

3º prémio – Sanguinhal (Chardonnay/Arinto) Reserva – D.O.C. Óbidos | Companhia Agrícola do Sanguinhal, Lda. – Bombarral

Vinhos Tintos de Denominação de Origem Controlada

1º prémio – Empatia Superior, 2018 – D.O.C. Alenquer | Adega Cooperativa da Labrugeira, C.R.L.

2º prémio – AV Grande Reserva, 2019 – D.O.C. Óbidos | Adega Cooperativa da Vermelha C.R.L.

3º prémio – Quinta de São Francisco, 2020 – D.O.C. Óbidos | Companhia Agrícola do Sanguinhal, Lda. – Bombarral

www.facebook.com/FestivalDoVinhoPortuguesFeiraNacionalDaPeraRocha/

www.cm-bombarral.pt

MELHORES VINHOS DO DÃO



O Solar do Vinho do Dão, em Viseu, recebeu a 16ª edição do Concurso Melhores Vinhos do Dão Engarrafados, iniciativa da Comissão Vitivinícola Regional do Dão, nos dias 8 e 9 de Julho de 2025. Na ocasião marcaram presença Tiago Paula e Fábio Nico, presidente e vice-presidente da Associação dos Escanções de Portugal.

Este é um concurso que distingue e valoriza os vinhos que melhor expressam a identidade e a qualidade do Dão, promovendo e valorizando este património, e que reúne os principais agentes do sector vitivinícola da região, entre produtores, enólogos e casas comerciais, para além de entidades institucionais e membros das autarquias da região. Entre os presentes estiveram António Leitão Amaro, Ministro da Presidência, e José Manuel Fernandes, Ministro da Agricultura e Pescas.

Foram 173 vinhos em prova, exclusivamente com Denominação de Origem Controlada (DOC) DÃO, a ser avaliados no primeiro dia do evento, a 8 de Julho, pelo painel de 30 jurados convidados, seguindo-se a 9 de Julho uma finalíssima na qual foram seleccionados os melhores vinhos de cada uma das categorias a concurso. Nesta última etapa, destacou-se como Melhor Vinho do Dão, o tinto Raríssimo by Osvaldo Amado 2009.

O anúncio e respectiva entrega de prémios teve lugar depois na 16ª Gala dos Melhores Vinhos do Dão Engarrafados, no dia 11 de Julho, momento vivido no Palácio dos Condes de Anadia, no Município de Mangualde.

Dos medalhados, destaque para o vinho Envelope Branco 2016, da Magnum Wines, eleito na categoria de Brancos de Lote; para o Vinha dos Amores Encruzado 2021, da Sociedade Agrícola de Santar na categoria de brancos monovarietais; e para o Quinta Dona Sancha Rosado 2024, da Quinta Dona Sancha, nos rosados.

Lista completa dos medalhados:

www.cvrdao.pt/os-grandes-premiados-na-gala-dos-melhores-vinhos-do-dao/



CONSENSUAL LANÇA ROSÉ 2024



A Consensual, marca familiar de vinhos do Douro, lança este Verão o seu novo Rosé 2024, um vinho elegante, fresco e surpreendente, lançamento que vem acompanhado de uma nova imagem da garrafa e rótulo mantendo a sua identidade e autenticidade. *O design da garrafa e rótulo foi completamente renovado, inspirado no charme discreto da Provence, mas com um toque muito português: o brasão e o alçado da casa da família, impressos em dourado, reforçam o carácter e a história por detrás de cada garrafa. Esta edição pretende ser tanto uma experiência sensorial como uma afirmação estética — perfeita para ser apreciada à mesa ou partilhada em momentos especiais,* como explicam António Girão e Afonso Girão, pai e filho, produtores desta marca de vinhos. Produzido a partir das castas Tinta Roriz e Touriga Nacional, e com um estágio em Cubas Inox, o vinho destaca-se pela sua cor delicada, perfil aromático vibrante e textura envolvente, que equilibram frescura, mineralidade e uma subtileza floral irresistível. Foi produzido em pequena escala, numa edição com 2.592 garrafas, com uvas colhidas manualmente na quinta localizada no Concelho de Mesão Frio.

www.consensualdourowines.com

CHURCHILL'S VOLTA À VINALDA

A Churchill's, fundada em 1981 por Johnny Graham, enólogo e quinta geração de uma família com profundas raízes no Douro, volta à Vinalda, com o regresso dos seus vinhos DOC Douro e vinhos do Porto à mais antiga distribuidora de bebidas alcoólicas em Portugal. Este é o regresso de uma parceria que representa uma aposta estratégica no reforço da oferta de vinhos DOC Douro e vinhos do Porto de assinatura, vinhos provenientes de uma casa reconhecida pela sua autenticidade, elegância e respeito pelo terroir duriense e que produz referências víquicas “que reflectem sofisticação, autenticidade e carácter” – tudo o que a Vinalda procura representar enquanto distribuidores, tal como refere Bruno Amaral, seu administrador. Já Zoe Graham, Co-CEO da marca e rosto da segunda geração da família Churchill's reafirma que a marca está entusiasmada por voltar a casa com os parceiros de longa data, fundamentais para ajudar a Churchill's a construir marcas tão apreciadas no mercado nacional.

www.drinkchurchills.com/pt
www.vinalda.pt



130 ANOS CR&F



A CR&F - Carvalho, Ribeiro & Ferreira, marca centenária de aguardente portuguesa e adquirida pela João Portugal Ramos em 2016, celebra este ano os seus 130 anos de existência, uma data simbólica que foi marcada este Verão com um almoço convívio na adega Vila Santa, da João Portugal Ramos, em Estremoz, momento no qual se reencontraram antigos e actuais trabalhadores da empresa e que serviu de homenagem ao principal património intransmissível da marca: as suas pessoas. Também como forma de celebrar a história e o percurso da marca, esta lançou um desafio aos seus consumidores de através do site da marca, mostrarem os objetos antigos CR&F que têm em casa partilhando assim as suas memórias. Participações que serão registadas no Livro de Ouro da marca, dando oportunidade a todos os participantes de fazerem parte da história da CR&F e de receber, em exclusivo e em jeito de agradecimento, uma edição comemorativa da marca, um pack especial com garrafa CR&F Reserva e um cálice com o logo dos 130 anos, com o nome do participante gravado.

www.crf130anos.pt/



DIA DOS VINHOS DO ALGARVE 2025

Inserido na programação da FATAcil - Feira de Artesanato, Turismo, Agricultura, Comércio e Indústria de Lagoa, o Dia dos Vinhos do Algarve aconteceu a 29 de Agosto e celebrou-se no Espaço de Vinhos da feira sendo o principal objectivo da CVA – Comissão Vitivinícola do Algarve, entidade organizadora, o de promover, através desta ocasião, os produtores e os estilos vînicos algarvios proporcionando aos visitantes uma tarde de descobertas e aprendizagem sobre a crescente qualidade da produção de vinhos na região. Provas, aromas e experiências estiveram includas no programa do evento e mostraram a riqueza e diversidade da região. Depois de uma recepção institucional com intervenção do Presidente do Município de Lagoa e da Presidente da CVA, o destaque foi para a prova comentada conduzida por Gilmar Brito sobre a diversidade dos vinhos do Algarve mas também para os vários momentos de harmonizações gastron micas com as confrarias e para a realização de um Wine Quiz Interactivo que convidando os presentes a participar, foi mais uma forma de transmitir conhecimento sobre o mundo vínico da região e seus intervenientes.

www.vinhosdoalgarve.pt



VINHO E ARTE EM SINTONIA



Como aposta para este Verão, a Real Companhia Velha associa a sua marca de vinhos Quinta das Carvalhas, com propriedade situada em pleno Alto Douro Vinhateiro, à arte apoiando a exposição “Grandes Mestres no Palácio” que está patente no Palácio Sotto Maior, na Figueira da Foz, até ao final de Setembro. Para Tiago Silva Reis, director-executivo da Real Companhia Velha “a ligação da Quinta das Carvalhas à arte é um axioma. A arte é uma forma de expressão humana, é uma manifestação criativa que transcende a utilidade prática e convida à reflexão, à emoção e à imaginação. Assim como uma obra de arte, cada vinho é a expressão de um lugar, de um tempo e de uma visão.” A exposição, com a curadoria de Tiago Feijóo, reúne mais de 100 obras de artistas icónicos, dos séculos XIX e XX, como Pablo Picasso, Joan Miró, Salvador Dalí, Andy Warhol, Maria Helena Vieira da Silva e Paula Rego, com peças cedidas por prestigiadas colecções nacionais. Proporciona-se assim um encontro sensorial e intelectual que conduz a momentos internos de reflexão, de reconhecimento e de emoção.

www.realcompanhiavelha.pt/pt/quintas/quinta-das-carvalhas

VINHOS MONTARIA COM NOVA IMAGEM



A Parras Wines traz nova imagem para uma das suas marcas mais emblemáticas, a Vinhos Montaria – uma imagem mais leve e elegante mas com o mesmo carácter genuíno. Esta iniciativa vem no seguimento de um processo de rebranding e reposicionamento das marcas da Parras Wines, reforçando o grupo o seu compromisso com a inovação, o reposicionamento e a valorização das suas marcas no mercado e um investimento que é, também, reflexo da visão da empresa na aposta na renovação, diferenciação e criação de valor nas suas marcas, alinhada com as tendências de consumo e com a crescente valorização da origem e autenticidade dos vinhos portugueses nos mercados internacionais. Assinada por Rita Rivotti, especialista na criação de marcas de vinhos com alma, o redesign, com linhas mais depuradas, paleta de cores mais actual e uma abordagem contemporânea à tipografia e aos elementos gráficos, mantém um dos ícones mais queridos da marca Montaria — a pegada do cão — símbolo da ligação afectiva à natureza, à vinha e ao território onde tudo começou, a Herdade da Candeeira, no coração do Alentejo.

www.parras.wine

LANÇAMENTO LIVRO VINHOS DE TERRAS DE TEMPO: PORTUGAL



Este é um projecto inovador que liga o vinho ao sal e o Douro às marinhas de Aveiro e que teve como resultado final o vinho Ecos da Ria, um grande reserva tinto do Douro, singular pela forma como foi amadurecido – com estágio de 6 meses num buraco na Marinha da Pajota, em Aveiro, envolto em sal. Para a experiência foram enterradas, em 2024, 1.180 garrafas, levantadas em Abril deste ano, num desafio levado a cabo pela Teoria Wines, com propriedade situada na aldeia de Celeirós do Douro, no vale do Douro, no rio Pinhão, empresa liderada pelos enólogos António Dinis e Rosa Araújo, e com grande incentivo de Carlos Barreira, também produtor e comerciante de vinhos. Em destaque neste lançamento está o carácter particular do vinho com um sabor marcado de salinidade, ganho através do seu processo de envelhecimento realizado de forma tão original e que, tal como no mundo do vinho, marca a importância da natureza do tempo, de não o acelerar nem impedir de avançar.

<https://drive.google.com/file/d/1RQUHTGAG3H0yGK0KOeuwmOTgigEnXvF9/view>
www.teoriawines.com



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.

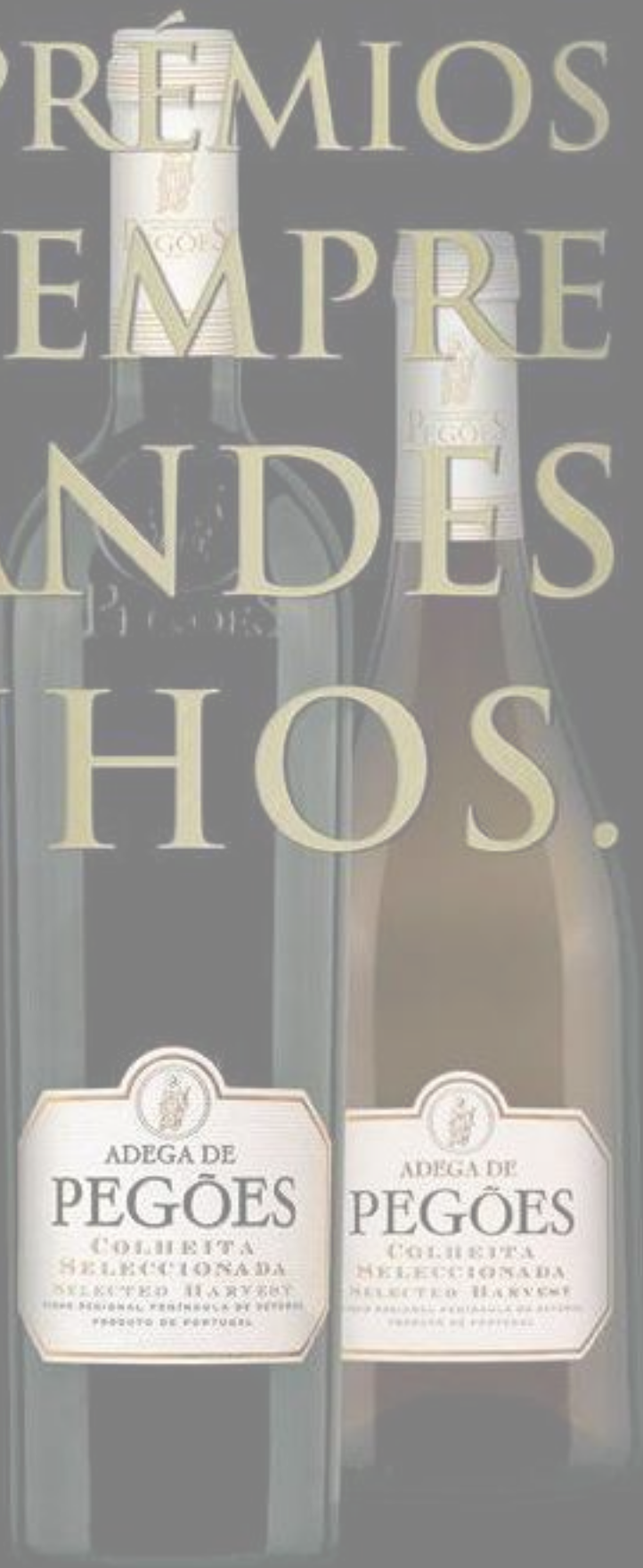
Poderá assinar a revista e receber todas as suas edições enviando email [AQUI](#) ou acedendo à ficha de assinatura do nosso site, através do QR code ao lado:

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.



12ª EDIÇÃO

Concurso de Vinhos

CRÉDITO AGRÍCOLA

PONHA O
SEU VINHO
À PROVA

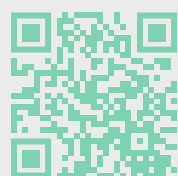
PUBLICIDADE

O Concurso de Vinhos do Crédito Agrícola é exclusivo para produtores de vinhos brancos, tintos e espumantes em território nacional, que sejam Associados e/ou Clientes do Crédito Agrícola. Não dispensa a consulta do regulamento da 12ª edição do Concurso de Vinhos do CA. As inscrições decorrem até às 18 horas do dia 22 de Outubro de 2025.

EM PARCERIA COM A ASSOCIAÇÃO DOS ESCANÇÕES DE PORTUGAL

Concurso reconhecido pelo Instituto da Vinha e do Vinho (IVV I.P.) e destinado a Produtores e Cooperativas de todas as Regiões Vitivinícolas de Portugal.

Inscrições e Regulamento: www.concursodevinhosca.pt



Para mais informações:

creditoagricola.pt |     

Caixa Central - Caixa Central de Crédito Agrícola Mútuo, C.R.L.
registada junto do Banco de Portugal sob o nº 9000

 **CA**
Crédito Agrícola