

Paixão pelo VINHO

~
**Douro
Brancos 2012**
2012 White Wines
Cativantes e Sedutores
Captivating and Seductive

Porto Vintage 201

**VINHOS
EXUBERANTES**

LUXURIANT WINE

DESTINOS IMPERDÍVEIS
MUST-GO DESTINATION

Quinta Nova / Quinta do Pôpa
Quinta da Casa Amarela / Quinta do Pégo
Quinta dos Padres Santos / Casa de Gouvães
Douro à Vela / Castas & Prates





DESTAQUE HIGHLIGHT
JOÃO NICOLAU
DE ALMEIDA

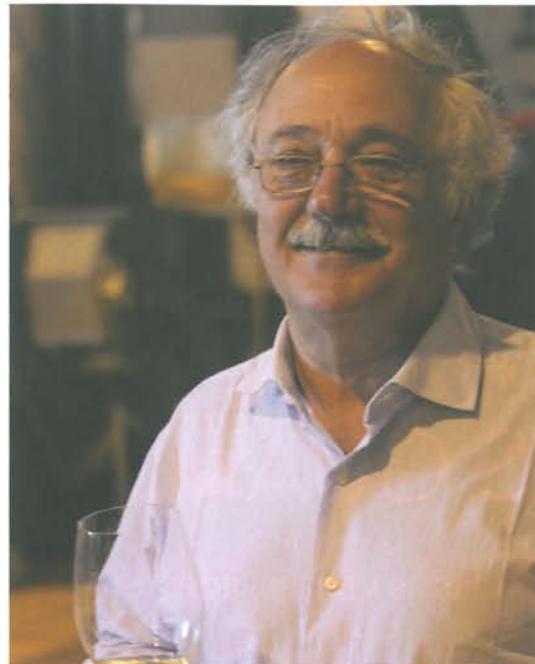
JOÃO NICOLAU DE ALMEIDA UM SENHOR DO VINHO

JOÃO NICOLAU DE ALMEIDA
A MASTER OF WINE

> texto text José Silva > tradução translation Daniela Oliveira
> fotografia photography D.R.

Com poucos dias de intervalo, acompanhamos o carácter, o profissionalismo, o bom gosto, a boa disposição, a simplicidade e o humor contagiantes dum grande senhor do vinho português, João Nicolau de Almeida, administrador duma das casas mais emblemáticas de produção de vinho portuguesas, a Ramos Pinto, que tem levado sempre a bom porto.

On two different occasions, only a few days apart, we were witness to the character, professionalism, good taste, good mood, simplicity and infectious humour of a great personality of the Portuguese wine world, João Nicolau de Almeida, CEO of one of the most emblematic Portuguese wine houses, Ramos Pinto, which he has always steered right.



Com sucesso comercial e hoje conhecida um pouco por todo o mundo, conjugando a divulgação da exceléncia dos Vinhos do Porto, cheios de tradição, com a modernidade dos belíssimos vinhos tranquilos, de que a marca Duas Quintas é líder incontestada, João Nicolau de Almeida faz questão de dizer que é, acima de tudo, enólogo, que gosta é de fazer vinho. E como ele faz vinho tão bem!

E lá fomos por aí acima, uns do Porto, outros de Lisboa, com encontro marcado na bonita aldeia da Muxagata, para descermos então, já reunidos, às profundezas do vale do Côa, entre pedregulhos e penhascos, com perdizes e perdigotos a saltar à frente do carro. Passado o riacho e vencida aquela subida íngreme, foi mais um encontro com a beleza quase sufocante da imensidão da Quinta da Ervamoira e os seus vinhedos a perder de vista...

Já junto à casa da quinta, o nosso anfitrião deu-nos as boas vindas com umas flutes de champagne Roederer, da casa-mãe, bem fresco, a desse待er os viajantes no final dum dia de calor intenso. Depois foi uma prova vertical de algumas colheitas dos tintos e dos Portos Duas Quintas: provaram-se os Colheitas 1995, 2004 e 2011, logo seguidos dos Reserva Especial de 1995, 2004, 2008 e 2011. Para finalizar, os vinhos do Porto Ramos Pinto de 1995, 2004 e o mais recente 2011.

Uma viagem deliciosa pela estrutura, o perfil comum, o volume de boca, mas acima de tudo a elegância de vinhos que estão aí para durar. Mas que se bebem muito bem, como provou o tinto

2000 que foi servido durante o jantar, um vinho genuíno, cheio de carácter, peculiar, elegante mas verdadeiro, típico do Douro. Ainda houve tempo para o nosso anfitrião nos brindar com uma visita noturna às gravuras rupestres, do outro lado do rio, uma experiência empolgante. Depois duma noite tranquila na paz das Casas do Coro, em Marialva, e de farto pequeno-almoço, rumamos à Quinta de Bons Ares, não muito longe, para uma visita detalhada à nova adega e uma divertida prova dos brancos da casa: Duas Quintas 2012, Duas Quintas Reserva 2008, Duas Quintas Reserva 2012, Bons Ares 2000 e um surpreendente e fantástico Duas Quintas 1994, a provar que temos excelentes vinhos brancos para envelhecer.

Um delicioso almoço de frios foi servido debaixo de frondoso arvoredo, em frente à adega, onde alguns destes vinhos marcaram presença, terminando com um soberbo Porto branco Reserva, todos bem refrescados, em ambiente descontraído e em que o João Nicolau de Almeida, muito bem secundado pelos enólogos da casa, nos foi dando as necessárias informações técnicas, à mistura com as histórias deliciosas e por vezes hilariantes que fazem também parte da sua vida. Como aquela vez em que um seu amigo chegou à Ervamoira na companhia duma senhora e a apresentou dizendo. "Apresento-te a rainha da Bélgica", ao que o João respondeu prontamente, cumprimentando a senhora: "Muito prazer, sou o rei de Portugal!" Só que a senhora era mesmo a rainha da Bélgica...



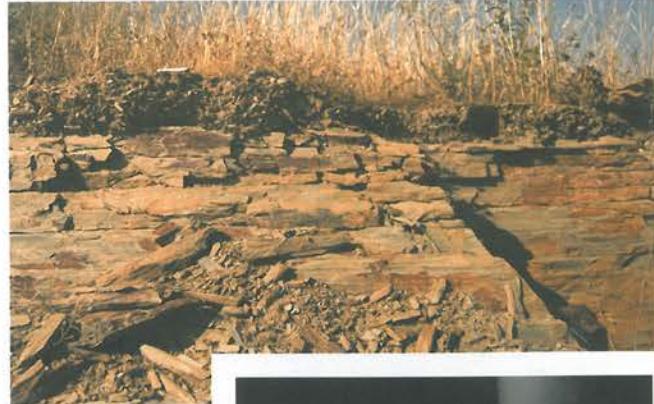
O regresso ao Porto foi penoso, pois apetecia continuar pelo Douro, a provar bons vinhos, a petiscar umas coisinhas e a ouvir histórias deliciosas.*

With commercial success and currently known a little bit all over the world, combining the diffusion of the excellence of Port Wine, full of tradition, with the modernity of the beautiful still wines, of which the Duas Quintas label is the undisputed leader, João Nicolau de Almeida insists in saying that he is above all an oenologist, what he likes to do is making wine. And he does it beautifully!

And off we went, some from Porto, others from Lisbon, having agreed to meet at the beautiful village of Muxagata, to go down as a single group to the depths of the Côa valley, among stones and cliffs, with partridges and partridge chicks jumping in front of the car. Past the creek and over that steep climb, it was another meeting with the nearly suffocating beauty of the vastness of Quinta da Ervamoira and its never ending vineyards...

On arriving to the house of the wine estate, our host welcomes us with some flutes of Roederer champagne, from the mother house, chilled, quenching the travellers' thirst on a very hot day. After a vertical tasting of some of the "Duas Quintas" Colheita red and Port wines: we tasted the Colheita 1995, 2004 and 2011 wines, followed by the Special Reserve 1995, 2004, 2008 and 2011 wines. To finish off, the Ramos Pinto 1995, 2004 and the most recent 2011 Port





wines. A delicious journey through the structure, the common profile, the mouth volume, but mostly the elegance of wines that are here to last. But these are wines that are beautifully tasted, as proven by the 2000 red wine served during dinner, a genuine wine, full of character, peculiar, elegant, yet honest, typical of the Douro. There was still time for our host to treat us with a night visit to the prehistoric rock art site, across the river, an exciting experience. After a quiet night spent at "Casas do Coro", in Marialva, and an abundant breakfast, we travelled to Quinta de Bons Ares, not far away, for a detailed visit to the new winery and a fun tasting of the estate's white wines: Duas Quintas 2012, Duas Quintas Reserve 2008, Duas Quintas Reserve 2012, Bons Ares 2000 and a surprising, amazing Duas Quintas 1994, to prove we have excellent white wines to age. A delicious cold lunch was served under the leafy trees, in front of the winery, accompanied by some of these wines, finishing with a superb White Port Reserve, all chilled, in a relaxed atmosphere and in which João Nicolau de Almeida, assisted by the in-house oenologists, was providing the necessary technical information, combined with delicious, sometimes hilarious, stories that are also part of his life. Such as that time when a friend of his arrived at Erva Moira accompanied by a lady and introduced her saying, "I introduce you to the Queen of Belgium," to which João immediately answered: "Pleased to meet you, I

am the King of Portugal!" The only problem was that the lady was in fact the Queen of Belgium... The return to Porto was hard, because we felt like staying in the Douro tasting good wines, snacking on some delicacies and listening to delicious stories.*

MONTE XISTO

Passados uns dias, fomos encontrar o João Nicolau de Almeida na vetusta Livraria Lello, na cidade do Porto, com a esposa e os três filhos, para a apresentação da sua mais recente criação, o tinto do Douro superior Quinta do Monte Xisto 2011, uma edição limitada de 3.500 garrafas, que o João fez com os filhos. "Um vinho familiar na verdadeira acepção da palavra", salientou, e cujo blend final foi discutido por todos à mesa. Como João Nicolau de Almeida diz sempre, "os melhores vinhos são de blend, e o Douro é, por si só, um blend".

João define este vinho como "um clássico cheio de juventude". Floral, com grande intensidade aromática a frutos vermelhos e muita frescura, volumoso, elegante mas poderoso, taninos cheios, com óptima acidez, um tinto sedoso e sedutor, um belo trabalho da equipa Nicolau de Almeida. Este vinho, foi elaborado a partir das castas Touriga Nacional, Touriga Francesa e Sousão, tem 14% de teor alcoólico e vai custar cerca de 65 Euros.



A few days later we met João Nicolau de Almeida at the vetusta Lello bookshop, in Porto, accompanied by his wife and their three children, to present his latest creation, the Superior Douro red wine Quinta do Monte Xisto 2011, a limited edition of 3.500 bottles, which João produced with his children, "a family wine in the true sense of the word," as João said, the final blend of which was discussed by all at the table. As he always says, "the best wines are blends, and the Douro is in itself a blend."

João Nicolau de Almeida himself defines this wine as "a classic full of youth." Floral, with great aromatic intensity of red fruit and plenty of freshness, voluminous, elegant, yet powerful, full tannins, with great acidity, a silky, seductive red wine, a beautiful team effort from the Nicolau de Almeida team.

Produced with Touriga Nacional, Touriga Francesa and Sousão grapes, it has 14% ABV and is expected to cost ca. €65.