

REVISTA DE VINHOS

PARA APRECIADORES EXIGENTES

Nº 303 | FEVEREIRO 2015 | €4,00 (Cont.) | 600 AKZ (Angola) | Revista Mensal | www.revistadevinhos.pt



REVELAÇÃO, ENÓLOGO, PRODUTOR,
EMPRESA, COOPERATIVA, ENOTURISMO,
RESTAURANTE, GARRAFEIRA...

Os vinhos excelentes,
as melhores escolhas por
região, as boas compras

OS MELHORES DO ANO 2014

Paço dos Cunhas de Santar
NATURE TINTO BIOLÓGICO 2012

* PODEMOS ENTREGAR A VÓS



POR
APENAS

€ 6.00*

DIRECÇÃO EDITORIAL
DIRECTOR – Luis Ramos Lopes
(luislopes@rvinhos.masemba.com)
234 738 248 – R. prof. Bento Lopes, 76
Apartado 93 – 3781-908 Sangalhos
DIRECTOR DE ÁREA DE NEGÓCIOS – João Geirinhas
(joageirinhas@rvinhos.masemba.com) 215 918 129
REDACTORES – 215 918 127
António Falcão (antoniofalcao@rvinhos.masemba.com)
Luis Francisco (luisfrancisco@rvinhos.masemba.com)
João Paulo Martins (jppaulom@sapo.pt)
João Afonso (jafonso@mail.telepac.pt)
Luis Antunes (zater.xarax@gmail.com)
Nuno Oliveira Garcia (saca-a-rolha@hotmail.com)
SECRETÁRIA DE REDACÇÃO – Sandra Gonçalves
(sandragnoncalves@rvinhos.masemba.com)
COLABORARAM NESTA EDIÇÃO
Fernando Melo
FOTÓGRAFOS – Ricardo Palma Veiga e Anabela Trindade

Rua da Fraternidade Operária, 6.
2794-024 Carnaxide
Email: redacao@rvinhos.masemba.com
Tel. 215 918 132
Fax 215 918 150

DIRECÇÃO DE PAGINAÇÃO E PRODUÇÃO
Director – Ramiro Agapito
(ramiroagapito@masemba.com)
Assistente – Inês Pereira
Paginação – Sofia Duarte, Pedro Martins e Paulo Franco
Digitalização e tratamento de imagem – Diogo Sargento,
Frederico Queirós e Pedro Figueiredo

DIRECÇÃO DE CIRCULAÇÃO
Director – Bruno Ventura
(brunoventura@masemba.com)
Linha de Apoio ao Ponto de Venda
Tel. 707 200 229

ASSINATURAS
Coordenador – Mário Vidal (mariovidal@masemba.com)
assinaturas@masemba.com
Tel. 215 918 088

DIRECÇÃO COMERCIAL E PUBLICIDADE
Director de Publicidade – Fernando Gomes
(fernandogomes@rvinhos.masemba.com) 215 918 130

DELEGAÇÃO SUL
Responsável – Ana Sampaio
(anasampaio@rvinhos.masemba.com) 215 918 131

DELEGAÇÃO NORTE
Responsável – Maria do Céu Pinto
(mariapinto@rvinhos.masemba.com)
226 057 580 ou 917 563 824
Rua Tenente Valádim, 181, 4100-479 Porto

DIRECÇÃO DE MARKETING E EVENTOS
Directora – Dina Nascimento
(dinanascimento@masemba.com)
Gestora de Produto – Teresa Neves
(teresaneves@rvinhos.masemba.com)
Assistente – Dulce Almeida
(dulcealmeida@masemba.com)

Gestora de Eventos – Dulce Bandeira
(dulcebandeira@rvinhos.masemba.com)
Assistente de Eventos – Rita Pereira
(ritapereira@masemba.com)

MASEMBA

DIRECÇÃO - GERAL
Nuno Santiago (munosantiago@rvinhos.masemba.com)

DIRECÇÃO FINANCEIRA
Ana Ruivo (anaruivo@masemba.com)

PROPRIETÁRIO E EDITOR:
Masemba, Lda.
Rua da Fraternidade Operária, nº6,
2794-024 Carnaxide.

NIF/NIPC: 510647421 – CRC Cascais
Impressão: Litgráfica
Distribuição: Urbanos Press
Depósito legal: 80300/9
Nº de registo ERC: 114309



Melhores do Ano

Na sua 18ª edição, “Os Melhores do Ano” constitui a montra do que de melhor se faz em Portugal no sector do vinho e da gastronomia. Nesta edição especial, premiamos pessoas, empresas e vinhos que se destacaram ao longo do ano de 2014.

A gala de “Os Melhores do Ano”, promovida em cada mês de Fevereiro pela Revista de Vinhos, é o maior evento do género em Portugal e, certamente, um dos maiores no mundo, pelo número de participantes e sua representatividade. Este ano, quase 1000 profissionais oriundos de todas as áreas ligadas ao vinho, da produção ao comércio, estiveram no edifício da Alfândega, no Porto, para assistir ao evento e consagrar os premiados, escolhidos pela redacção da Revista de Vinhos. Seleccionar os melhores vinhos em cada região e, entre estes, os 30 que receberão o Prémio de Excelência, é sempre tarefa complicada, mas bem mais árdua é a avaliação do mérito de pessoas, empresas e organizações para os chamados Prémios Especiais. E se alguns dos premiados o foram por escolha unânime da redacção, outros implicaram votação renhida. No final, apenas uma certeza partilhada por todos: independentemente de poderem ter sido outros os vencedores, os escolhidos merecem inteiramente a distinção.

Se não, vejamos. No campo do enoturismo, a Casa de Mateus junta cultura, história e vinho num produto turístico de largo sucesso. Na área do comércio, Pedro Nunes fez da Casa Gourmet, em Guimarães, uma referência; a Garrafeira Soares continua a traçar os rumos da venda de vinhos no Algarve; e o wine bar Dux, de Coimbra, numa cidade “low cost”, virada para os estudantes, con-

seguiu conciliar informalidade com qualidade. Noutras vertentes, a Comissão Vitivinícola da Bairrada recolocou a região no mapa, a Fladgate mostra outros caminhos para as vinhas durienses, a cooperativa do Cartaxo supera os preconceitos, Abrigo da Passarela e Wine & Soul, cada um de sua forma, impõem-se no Dão e Douro, a família Symington leva bem alto o nome do Vinho do Porto nos mercados mundiais, a Bacalhóia assume-se um produtor generalista sem abdicar de fazer grandes vinhos, a Quinta do Monte Xisto é uma saborosa revelação e a Quinta do Ameal um exemplo de

vincada personalidade vinica. Depois, há as pessoas. Pessoas como José Manuel Sousa Soares, que colocou os Porto da Gran Cruz noutra patamar, ou Osvaldo Amado, que sabe fazer vinho para todos e não apenas (mas também) para as elites. E pessoas como Peter Bright, Senhor do Vinho e precursor da moderna enologia portuguesa.

E como nem só de vinho vive esta revista, distinguimos igualmente o bem fazer na cozinha e na mesa com os exemplos dos restaurantes Elvira e São Gabriel e a arte multifacetada de José Aveliz. “Os Melhores do Ano” são prémios, com tudo o que um prémio encerra de subjectivo, mas são também uma forma de agradecer os inesquecíveis momentos de prazer vinico e gastronómico que estas pessoas e empresas proporcionaram aos apreciadores. Pela minha parte, muito obrigado.

Este é o maior evento do género em Portugal e um dos maiores do mundo

facebook

Siga-nos no Facebook. Pesquise por Revista de Vinhos PT



Mafalda, João e Mateus, os filhos de Graça e João Nicolau de Almeida.

PRODUTOR REVELAÇÃO

JOÃO NICOLAU DE ALMEIDA & FILHOS

Este projecto familiar surge quase como um impulso genético, incontrollável

À partida, poderá parecer estranho escolher como Produtor Revelação uma empresa familiar que só faz um vinho, um único vinho por ano, e ainda por cima um vinho que não representa mais de 4000 garrafas. Mas este não é um vinho qualquer nem esta uma família qualquer. Este é um vinho de luxo que mercê das duas edições já colocadas no mercado, 2011 e 2012, entrou directo para o concorrido podium dos melhores tintos de Portugal. E esta é uma família que respira Douro desde há muitas gerações. João Nicolau de Almeida e sua mulher Graça trabalham na Ramos Pinto e descendem de famílias com fortes tradições no Douro e no Vinho do Porto. Dos seus três filhos, Mateus e João são enólogos no Douro, a filha Mafalda vive em Foz Côa onde se dedica a projectos culturais e de desenvolvimento regional. Pode quase dizer-se que a construção de uma propriedade e de um vinho que representem esta família surgiu como uma imperiosa necessidade de satisfazer um impulso genético.

A escolha do Douro Superior e de Vila Nova de Foz Côa também não é fruto do acaso. Foi ali que José Ramos Pinto Rosas levou o seu sobrinho João Nicolau de Almeida e lhe abriu os olhos para o Douro. E ali, em conjunto, produziram obra de referência, na investigação vitícola e enológica, com efeitos duradouros em toda a região.

Há 20 anos, João deparou em Foz Côa com um agreste monte de xisto de 3 hectares, metade exposto a norte, metade a sul, e decidiu que o queria para si. Ao longo de mais de uma década foi adquirindo pequenas parcelas em torno do monte inicial, até juntar 40 hectares de terra. Já com a ajuda dos filhos, ali plantou 10 hectares de vinha, vinha ao alto, com várias exposições e altitudes. Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta da Barca, Tinta Francisca, Sousão e Roriz, mais a branca Rabigato, foram as variedades ali plantadas.

Tal como acontece na vinha, também o vinho é discutido em família, e à mesa, como manda a tradição na casa dos Nicolau de Almeida. E desta discussão nasce um vinho excepcional e surge mais uma estrela no fulgurante céu duriense. (LL)

Contacto: www.primedrinks.pt/pt/marcas/marcas/quinta-do-monte-xisto/

Quinta do Monte Xisto Douro tinto 2012

João Nicolau de Almeida & Filhos

A família Nicolau de Almeida, para além dos projectos em que cada um dos seus membros está envolvido, resolveu na colheita de 2011 lançar um vinho de criação própria, da quinta do Monte Xisto. O sucesso foi imediato e esta nova colheita confirma a elevada qualidade deste tinto que, como dizem os seus autores, “não é biológico, não é biodinâmico mas, seguramente, é um vinho da terra”, feito em lagar e com leveduras indígenas. Tudo assim se conjuga para

que o vinho seja o retrato da paisagem onde nasceu. E a paisagem deu-nos um tinto límpido, elegante e com enorme classe, um Douro de puro luxo. (JPM)

Este tinto combina com mestria estrutura com polimento, frescura com taninos firmes. Mostra uma grande classe de conjunto, com um perfil muito fino, muito elegante, com equilíbrio notável entre as partes. (13,5%)



Carlos Lucas “20 Anos” Dão tinto 2012

Magnum Vinhos

O vinho é produzido pela Magnum Vinhos, onde também pontuam Lúcia Freitas e Carlos Rodrigues, mas o nome diz tudo e indica tratar-se de uma comemoração dos 20 anos de enologia de Carlos Lucas. O enólogo iniciou a sua carreira em 1992 no Dão, embora mais tarde tenha produzido vinhos nas mais variadas regiões portuguesas, e foi consagrado o Enólogo do Ano em 2007. Não é conhecido por produzir vinhos de garagem, mas este tinto é, definitivamente, de produção limitadíssima: duas pipas! É um néctar que foi pensado para ser especial, tendo sido escolhidas

apenas as melhores das melhores uvas da Quinta do Ribeiro Santo (Carregal do Sal), e resulta de um lote típico do Dão – Touriga Nacional e Alfrocheiro – acrescido de Tinto Cão. Com uns refrescantes 13%, é um tinto invulgar na elegância e profundidade. (NOG)

Enorme elegância aromática, com fruto muito delicado em perfeito equilíbrio com apontamentos fumados e de especiarias. Taninos de grande qualidade, muito polidos, num perfil de grande leveza e frescura. Fino, vibrante, delicioso. (13%)

Carrocel Dão tinto 2011

Quinta da Pellada - Álvaro Castro

Álvaro de Castro sempre foi um experimentador, e das suas Quintas da Pellada e de Saes já saíram inúmeras combinações e vinhos. Este Carrocel tem origem sempre na mesma parcela da Quinta da Pellada, vinhas de Touriga Nacional com cerca de 85 anos, 5000 pés por hectare, solo granítico com linhas de argila e areia, a 500m de altitude. A maturação em 2011 foi muito longa e equilibrada, as uvas foram vinificadas em cubas de inox com maceração de 12 dias e a fermentação

maloláctica e estágio decorreram em tonéis de madeira durante 14 meses. Um grande Tourigo da sua terra natal, o Dão. (LA)

Impressiona desde logo pelas notas florais típicas da casta, há uma frescura muito atractiva. Polido, vivo e fresco, oferece excelente prova de boca, com muita elegância e final macio e longo. Um tinto de enorme classe. (13%)

