



DESCUBRA

•• UM MUNDO ••

de diferenças

vinhos de
portugal



250
CASTAS



**FAZEM
UM MUNDO**

de diferenças

vinhos de
portugal



VINI PORTUGAL

A ViniPortugal é uma associação interprofissional reconhecida pelo Ministério da Agricultura de Portugal e que representa todo o sector dos vinhos. Portugal é um Mundo a descobrir... Os Vinhos de Portugal destacam-se pela sua riqueza de castas, de terroirs, de conhecimento e sabedoria antiga. Com mais de 250 castas autóctones, Portugal é o país da Europa com maior diversidade de castas por km². É Missão da ViniPortugal promover esta diversidade pelo Mundo. Enquanto Associação Interprofissional do Vinho, levamos este conhecimento a mais de 20 países espalhados por 4 continentes, ajudando a promover e a vender os Vinhos de Portugal.

Num pequeno país, que é o 109 maior do Mundo em área terrestre, Portugal encerra 14 regiões vitivinícolas, produzindo vinhos únicos e diferentes. Com climas quentes e secos e passando por climas mais húmidos e frios, conseguimos produzir muitos estilos de vinhos diferentes. Percorrer este país é vislumbrar paisagens inesquecíveis, de rica gastronomia, gentes afáveis e grandes vinhos. Quem visita o nosso país e os nossos produtores de vinho nunca mais esquece a experiência. Entre neste nosso Mundo de diversidade.

Frederico Falcão

Presidente da ViniPortugal

Para mais informações, visite os websites:

www.viniportugal.pt

www.winesofportugal.com



HONRE

♦♦ UM MUNDO ♦♦

de diferenças



Situado no extremo sudoeste da Europa, com pouco mais de 92 mil quilómetros quadrados de superfície, Portugal é um país tranquilo e de enorme beleza natural, que oferece aos seus visitantes uma grande diversidade de experiências únicas.

Desde as praias algarvias às impressionantes regiões montanhosas no norte, Portugal é uma terra de contrastes, de entre os quais ainda surgem as verdejantes planícies aluviais, as planícies onduladas e as florestas de sobreiros. O leste é seco com clima continental, o oeste é mais brando com influência oceânica e mais verde, principalmente no noroeste exuberante. Hoje em dia, o país está mais unido e interligado que nunca por uma rede de novas estradas, que representa apenas um dos vários sinais de prosperidade que se propagaram pelo país desde os finais dos anos 1980.

Em Portugal, os magníficos monumentos históricos mais antigos convivem em harmonia com os projetos arquitetónicos mais contemporâneos. As tradições seculares andam lado a lado com as mais recentes inovações tecnológicas e com o entusiasmo de utilizar tudo o que é novo e original. A beleza e a tranquilidade da natureza em estado puro não silenciam a agitação das cidades ou a contagiante e cosmopolita animação noturna.

Mas a tradição ainda permanece no coração de Portugal. O convívio nas famílias predomina, principalmente durante as refeições. Os amigos convivem em festivais, apreciam juntos a dança e o fado, a cultura dos cafés e dos restaurantes.

Na companhia da família, dos amigos ou mesmo simplesmente a sós, um sorriso espera-nos em cada recanto de Portugal, bem como uma gastronomia variada e criativa em todas as mesas. A riqueza e a diversidade dos vinhos portugueses vêm acrescentar uma nova e inesperada dimensão. Em Portugal, sem dúvida, a gastronomia e o vinho assumem um papel fundamental. À exceção de um ou outro restaurante mais contemporâneo, é a tradição que impera: porções fartas com pratos locais, carnes, presuntos e enchidos, uma enorme abundância de peixe e marisco, o muito amado bacalhau, o pão sempre presente, o arroz e as batatas. As sobremesas são obrigatórias - 1001 saborosas combinações de gemas de ovo com açúcar: muito açúcar.

Sempre presentes e sempre diferentes, de acordo com o prato e a ocasião, os vinhos intensificam e ajudam a descobrir novos aromas, tornado cada refeição num momento verdadeiramente inesquecível. Os produtores de vinho portugueses têm sido tradicionais num único aspeto - na fidelidade às suas castas. E não admira! As castas portuguesas são únicas, com aromas arrebatadoramente diferentes. No entanto, no que diz respeito à qualidade, os produtores não descansam à sombra da tradição. Um quarto de século de investimentos, formação, abertura de espírito e talento resultou numa mudança explosiva. E a escolha também se multiplicou. Lado a lado com cooperativas e grandes empresas,

inúmeras quintas produzem agora os seus próprios vinhos característicos. Portugal oferece, sem dúvida, uma nova dimensão aos sentidos. Aceite o nosso convite para partilhar momentos únicos e desfrutar do prazer da descoberta.

A PRIMEIRA REGIÃO VITIVINÍCOLA DEMARCADA

A Região do Douro Vinhateiro foi a primeira região vitivinícola a ser demarcada e regulamentada em 1756. Hoje em dia, é também classificada como património mundial pela UNESCO, como reconhecimento da sua longa tradição de viticultura e da sua paisagem de extraordinária beleza.

A REVOLUÇÃO DO VINHO

Com o apoio financeiro do Banco Mundial, o Vale do Douro foi alvo de uma reorganização (a que se seguiram outras regiões) e um novo sistema de denominação foi introduzido para os vinhos regionais de qualidade.

Graças às generosas subvenções da UE durante a década de 1990, um enorme investimento foi possível tanto nas vinhas como nas adegas - o que resultou numa melhoria revolucionária da qualidade do vinho. Muitas quintas privadas deram início à construção de instalações para produzirem e engarrafarem os seus próprios vinhos, em vez de fornecerem as suas castas ou vinhos a cooperativas ou grandes empresas.

Durante séculos, gerações de pais e filhos dedicaram-se à produção vitivinícola e, assim, mantiveram tradições e costumes de família. Hoje em dia, as novas gerações ainda assumem os empreendimentos familiares e beneficiam da experiência dos seus antepassados. A diferença, agora, é que esta nova geração de produtores de vinho é altamente qualificada e desfruta de um estatuto profissional no setor vitivinícola português. O Instituto Superior de Agronomia - ISA, em Lisboa, e a Universidade de Vila Real foram as principais responsáveis pela formação desta nova geração de produtores de vinho. Estas universidades mudaram as mentalidades e introduziram novas técnicas e tecnologias por todo o país. Contribuíram não só para a rápida modernização das regiões vitícolas tradicionais, como também para o desenvolvimento de outras novas regiões produtoras de vinho. Esta nova geração de viticultores e produtores de vinho considera-se a si própria como guardiã de um tesouro valioso e único: inúmeras castas nacionais que tornam os vinhos portugueses tão característicos.



CASTAS NACIONAIS

Nenhum outro país tem uma variedade de castas autóctones comparável a Portugal. A enorme variedade de diferentes castas foi introduzida em Portugal ao longo de uma longa e magnífica história de viticultura, cuja origem remonta à Idade do Bronze segundo arqueólogos. Os Tartéssios, Fenícios e Romanos deixaram a sua influência na vinificação. Séculos de isolamento também impediram uma maior partilha com outros países produtores de vinho, como a Espanha e a França. Assim os viticultores portugueses concentraram-se nos aromas delicados das suas próprias castas.

A ampla diversidade de castas únicas de alta qualidade é impressionante: Touriga Nacional, Touriga Franca, Trincadeira, Aragonez, Baga, Castelão, Alvarinho, Arinto, Fernão Pires, Encruzado e muitas outras, são as responsáveis pelo carácter incomparável dos vinhos portugueses. Embora o mundo dos vinhos, em geral, se concentre mais nas castas Cabernet Sauvignon e Chardonnay, em Portugal os amantes de vinho podem desfrutar de um impressionante leque de aromas diferentes e característicos. Portugal tem mais de 250 castas nacionais, de entre as quais apenas algumas (e em quantidades muito reduzidas) viajaram além fronteiras. O resto do mundo não sabe o que perde!

Indicações Geográficas & DOCs

PORTO E DOURO		
DOURO	DOC	03
PORTO	DOC	04
DURIENSE	IG	

DÃO		
LAFÕES	DOC	06
DÃO	DOC	07
TERRAS DO DÃO	IG	

BAIRRADA		
BAIRRADA	DOC	08
BEIRA ATLÁNTICO	IG	

LISBOA		
ENCOSTAS D'AIRE	DOC	10
ÓBIDOS	DOC	11
ALENQUER	DOC	12
ARRUDA	DOC	13
TORRES VEDRAS	DOC	14
LOURINHÃ	DOC	15
BUCELAS	DOC	16
CARCAVELOS	DOC	17
COLARES	DOC	18
LISBOA	IG	

TEJO		
DOTEJO	DOC	19
TEJO	IG	

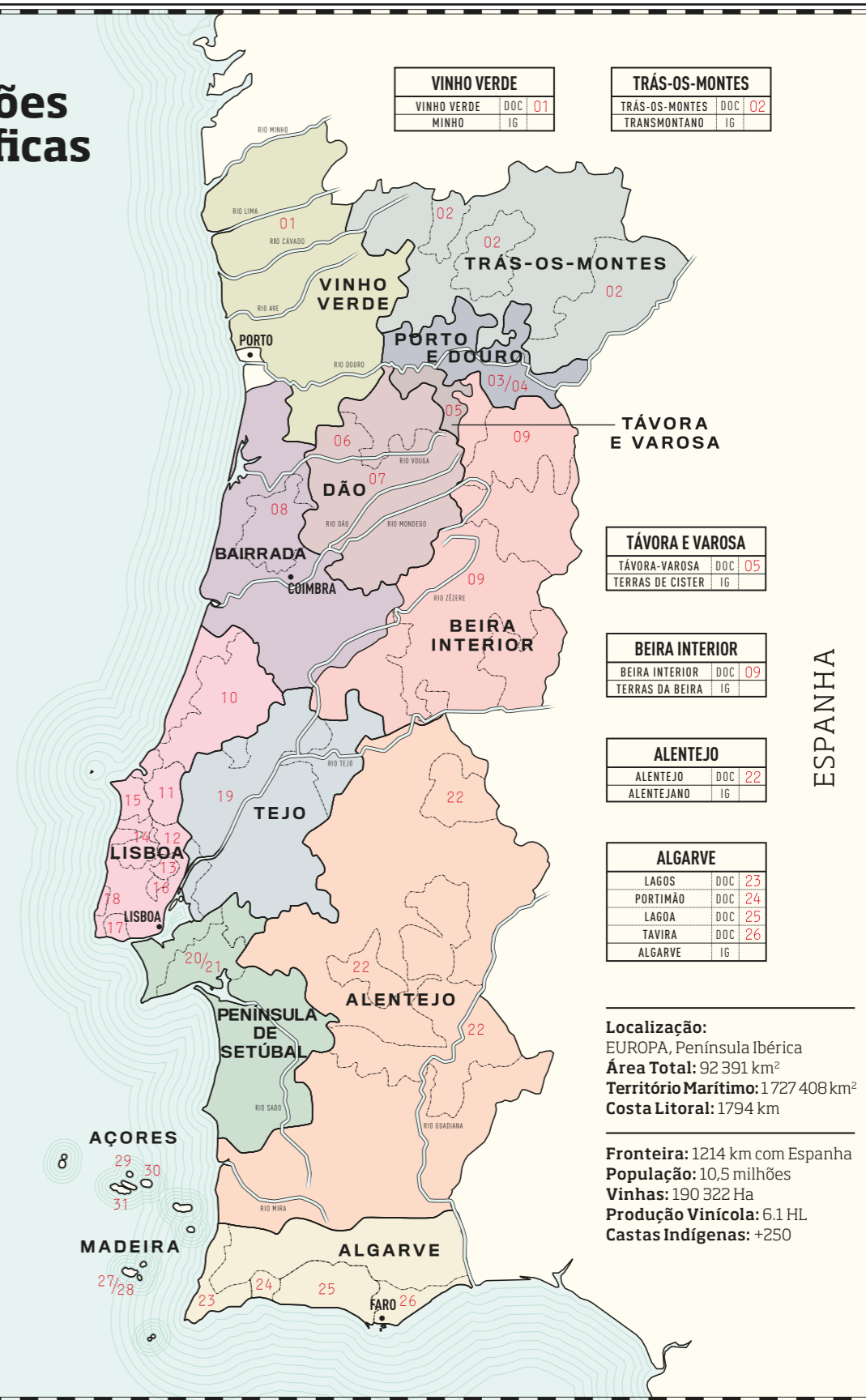
PENÍNSULA DE SETÚBAL		
PALMELA	DOC	20
SETÚBAL	DOC	21
PENÍNSULA DE SETÚBAL	IG	

AÇORES		
GRACIOSA	DOC	29
BISCOITOS	DOC	30
PICO	DOC	31
AÇORES	IG	

MADEIRA		
MADEIRA	DOC	27
MADEIRENSE	DOC	28
TERRAS MADEIRENSES	IG	

VINHO VERDE		
VINHO VERDE	DOC	01
MINHO	IG	

TRÁS-OS-MONTES		
TRÁS-OS-MONTES	DOC	02
TRANSMONTANO	IG	



TÁVORA E VAROSA		
TÁVORA-VAROSA	DOC	05
TERRAS DE CISTER	IG	

BEIRA INTERIOR		
BEIRA INTERIOR	DOC	09
TERRAS DA BEIRA	IG	

ALENTEJO		
ALENTEJO	DOC	22
ALENTEJANO	IG	

ALGARVE		
LAGOS	DOC	23
PORTIMÃO	DOC	24
LAGOA	DOC	25
TAVIRA	DOC	26
ALGARVE	IG	

Localização:
EUROPA, Península Ibérica
Área Total: 92 391 km²
Território Marítimo: 1 727 408 km²
Costa Litoral: 1 794 km

Fronteira: 1 214 km com Espanha
População: 10,5 milhões
Vinhas: 190 322 Ha
Produção Vinícola: 6,1 HL
Castas Indígenas: +250

ESPAÑA



CONQUISTE

♦♦ **UM MUNDO** ♦♦

de diferenças



CASTAS PORTUGUESAS

UM TESOURO A DESCOBRIR

CASTAS BRANCAS

As castas nativas portuguesas são um tesouro nacional. Excitantes, características, premiadas e degustadas por gerações de apreciadores portugueses. Prontas a serem descobertas como novos aromas frescos por apreciadores no resto do mundo. Fique a conhecer algumas das mais excecionais...



CASTAS BRANCAS

1 ALVARINHO

A casta Alvarinho produz vinhos brancos ricos e minerais e com muita personalidade, com notas aromáticas de pêsego e citrinos e, por vezes, de frutos tropicais e flores. Esta casta branca de elevada qualidade tem sido muito premiada no noroeste português, sendo bastante cultivada no norte da região do Vinho Verde, entre o rio Lima e o rio Minho, que forma a fronteira com a Espanha. A sua origem é a sub-região de Monção e Melgaço na famosa região do Vinho Verde. Os vinhos provenientes da casta Alvarinho são mais intensos e com mais potencial alcoólico do que a maioria do Vinho Verde, sendo muitas vezes engarrafado em estreme. Estes vinhos são deliciosos quando são engarrafados e podem envelhecer muito bem. Os viticultores em outras partes de Portugal reconhecem a qualidade da Alvarinho e a casta está a disseminar-se lentamente até ao sul.

2 ARINTO | PEDERNÃ

A casta Arinto | Pedernã proporciona vinhos minerais elegantes com predominância de aromas de maçã e limão, que são deliciosos quando novos e frescos, mas também podem adquirir alguma complexidade no envelhecimento. A Arinto é a principal casta dos famosos vinhos brancos delicados e elegantes de Bucelas, logo a norte de Lisboa. É uma casta de maturação tardia com a grande vantagem de manter a sua frescura mesmo em temperaturas mais elevadas. Não admira, por isso, que se tenha disseminado por muitas áreas do país, principalmente em regiões quentes como o Alentejo, onde ajuda a equilibrar a acidez reduzida das castas da região. Muitas vezes proporciona uma elegância fresca ao ser combinada com outras castas brancas. Também tem muito sucesso na região dos Vinhos Verdes, onde é conhecida pelo nome Pedernã. A sua acidez natural elevada é também uma vantagem para a produção de espumantes.



3 ENCRUZADO

A casta Encruzado produz vinhos brancos intensos, elegantes e bem equilibrados, com delicados aromas florais e citrinos e, por vezes, um carácter mineral muito atraente. Deliciosa no seu estado puro, sem estágio na madeira de carvalho, a Encruzado também responde bem à fermentação em barris de carvalho ou envelhecimento em carvalho, resultando em vinhos bem estruturados, sérios e delicados que podem envelhecer e ganhar maturidade ao longo de muitos anos. É mais facilmente encontrada na região do Dão e no centro-norte do país, tanto em estreme como em lote - que representam alguns dos vinhos brancos mais interessantes de Portugal. Na vinha, mesmo em temperaturas mais elevadas, as uvas Encruzado mantêm a sua acidez fresca e amadurecem de forma perfeita sem se tornarem demasiado doces.

4 FERNÃO PIRES | MARIA GOMES

A casta Fernão Pires | Maria Gomes proporciona vinhos brancos leves, frutados e perfumados cujo aroma faz lembrar o vinho moscatel. Os sabores de citrinos e os aromas florais são mais frescos quando é vindimada cedo para um consumo rápido. Também é utilizada em espumantes e pode, ocasionalmente, ser vindimada em colheita tardia para produzir vinhos doces. É a casta branca mais cultivada em Portugal e é amplamente plantada por todo o país, em particular ao longo da costa ocidental, incluindo a Península de Setúbal, Tejo, Lisboa e Bairrada. Também é conhecida como Maria Gomes.

CASTAS PORTUGUESAS

UM TESOURO A DESCOBRIR

CASTAS TINTAS



CASTAS TINTAS

1 BAGA

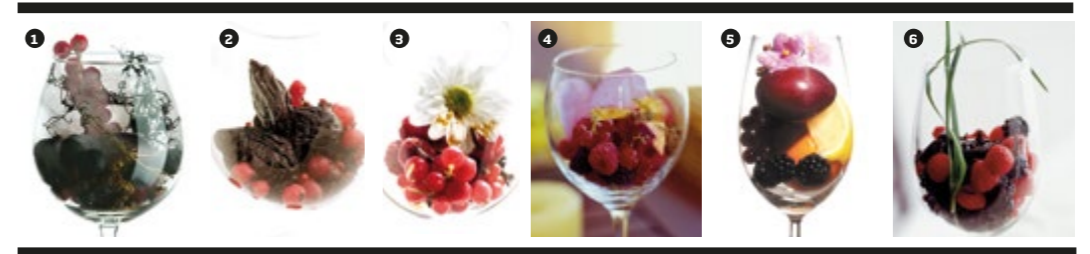
Esta casta de maturação tardia proporciona, na maioria das vezes, tintos com taninos bem definidos, que podem ser adstringentes enquanto jovens, mas que se tornam mais complexos com o envelhecimento. Em dias mais quentes, ou através da maturação hábil e vinificação cuidada, a Baga pode produzir vinhos tintos densos, com aromas de cereja e ameixa quando engarrafados. Através do envelhecimento o vinho pode obter aromas mais suaves, embora também mais complexos, de ervas, malte, cedro e folha de tabaco. É originária da Bairrada, mas também é cultivada em outras regiões como nas Beiras, incluindo o Dão. É também utilizada como base para vinhos espumantes.

2 CASTELÃO

É a casta tinta mais cultivada no sul de Portugal, dando origem a vinhos firmes, delicados com aroma de framboesa, que se desenvolvem num perfil com toques de cedro e caixa de tabaco. Dá o melhor de si na região de Palmela, a sul de Lisboa, na Península de Setúbal.

3 ARAGONEZ | TINTA RORIZ

A Tinta Roriz | Aragonez proporciona vinhos tintos delicados e elegantes, com aromas a frutos vermelhos, ameixa e amora e taninos firmes que conferem um potencial de maturação muito bom. Com o nome de Tinta Roriz no norte de Portugal, esta é uma das principais castas para o vinho do Porto e vinhos do Douro e é também muito importante na região do Dão. No Alentejo assume o nome de Aragonez e é, em geral, utilizada em lotes com outras castas como, por exemplo, a Trincadeira.



4 TOURIGA FRANCA

A casta Touriga Franca dá origem a vinhos aromáticos de cor densa, firmes mas ricos, com notas florais e de amora. É uma das cinco castas oficialmente recomendadas para o vinho do Porto e é também utilizada em lotes de tinto no Douro. Efetivamente, esta é a casta mais cultivada no Vale do Douro e é habitualmente uma casta de lote.

5 TOURIGA NACIONAL

A Touriga Nacional dá origem (além do vinho do Porto) a vinhos firmes e de cor rica com aromas e sabores que fazem lembrar violeta, alcaçuz, groselha negra e framboesa, com nuances subtis de bergamota. Sendo originalmente do norte, é atualmente cultivada por todo o país, sendo uma casta com potencial para produzir vinhos com excelentes capacidades de envelhecimento.

6 TRINCADEIRA | TINTA AMARELA

A Trincadeira | Tinta Amarela pode criar tintos com fortes e magníficos aromas de framboesa, picantes, de especiarias e ervas e uma acidez muito fresca. Esta casta tinta cresce por todo o país principalmente em regiões secas e quentes, mas, provavelmente, estará no seu melhor no Alentejo. Na região do Douro é conhecida como Tinta Amarela.



A FORÇA ESTÁ NO BLEND

JOSÉ JOÃO SANTOS*

É verdade que a globalização permitiu reduzir barreiras e diminuir distâncias, facilitando ao mesmo tempo a partilha de conhecimento e de experiências, entre outras virtudes. Por isso, não é menos verdade que cada um de nós está mais recetivo à possibilidade de aprender e experimentar algo que ultrapassa os estereótipos. E o vinho não é exceção.

O consumidor de vinho mundial é estereotipado por clichê como sendo alguém que segue um determinado sabor, que tem sido criado com especial insistência durante os últimos 20 anos. Com o aparecimento de novos países produtores, a disseminação das castas de origem francesa foi arrebatadora, resultando numa produção de vinhos relativamente semelhantes, elaborados quase sempre a partir de uma única casta. Com o tema dos terroirs empurrado para segundo plano, muitas entidades focaram a sua atenção na produção de vinhos varietais, utilizando o tipo da casta como o motivo mais importante para convencer o consumidor a adquirir o vinho.

Os enófilos e consumidores mais atentos começaram a memorizar os nomes das castas francesas, consideradas “internacionais” devido à sua prevalência nos países produtores de vinho. Foi, em termos de marketing, uma estratégia muito bem concebida e promovida de uma forma excecional. Prova disso é o enorme sucesso da maioria dos chamados vinhos do “Novo Mundo” em diversos mercados, entre os quais estão incluídos, imagine-se (!), os mercados tradicionais europeus.

O enaltecimento de um certo estilo e sabor também levou a que a maioria dos vinhos disponíveis no mercado fosse dividida em duas grandes classes: vinhos brancos fáceis de beber e vinhos tintos estruturados, de cor rica e frutados com um marcado envelhecimento em carvalho. As principais publicações internacionais não se cansaram de elogiar estes vinhos, classificando-os generosamente. Tal serviu de incentivo à indústria vinícola global para continuar a insistir nestes perfis de sabor e a direcionar os consumidores para um estilo pré-definido. Mas estamos cada um de nós, e os consumidores típicos de vinho, obrigados a aderir a esta forma de beber e apreciar vinho? Para os que acreditam que beber vinho não é o mesmo que beber um refrigerante, nem é tão uniforme como simplesmente degustar o envelhecimento em carvalho, existe um outro caminho a seguir. Repleto de opções distintas, igualmente tentadoras e muito melhores, a um preço justo.

Estas alternativas são os vinhos de boutique, tanto com produção reduzida como média e até, em alguns casos, com uma produção substancial.

Estão disponíveis às dezenas em mercados por todo o mundo e a maioria dos críticos de vinho no panorama internacional têm-se rendido à sua excelente qualidade e distinção. Estes são vinhos que representam um território pequeno mas diverso, que combinam a sabedoria antiga com os conhecimentos científicos e técnicos mais recentes. Mas acima de tudo, estes vinhos têm origem num património raro e excecional com mais de 250 castas nativas, um legado genético enorme de castas exclusivas pertencentes à espécie *Vitis Vinifera* unidas num único país. E, é verdade que em Portugal poder-se-á encontrar as castas Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon e Merlot, entre outras castas “internacionais”.



No entanto, estas representam uma percentagem muito reduzida das vinhas e são utilizadas quase sempre como “o sal e a pimenta”. O valor dos vinhos portugueses encontra-se essencialmente nas suas castas, como a Alvarinho, Encruzado, Baga e Touriga Nacional, entre muitas outras. Estas são castas que dão origem a vinhos únicos, longe do grande público e à margem dos mercados convencionais, sendo por esta razão particularmente interessantes.

O património vitivinícola de Portugal tem um outro traço característico: raramente apresenta uma única casta por si só. Com algumas exceções (como a Alvarinho e Encruzado, nos brancos, e a Touriga Nacional e Baga, nos tintos), a força dos vinhos portugueses está na arte do lote (ou “Blend”). É a arte de criar um vinho que tem origem em duas, três, quatro ou, por vezes, dez castas diferentes! No passado, a mistura de castas nas vinhas quase sempre ditava o lote final. Hoje em dia, com os avanços na viticultura, com a enxertia compartimentada, é possível avaliar o valor de cada casta. Assim, no conforto da adega, a arte do lote fica por conta da mestria do enólogo.

Existem muitos exemplos de combinações de sucesso: o lote Arinto/Fernão Pires em vinhos brancos já é um clássico em regiões como a Bairrada, as Beiras, Lisboa ou Tejo. Aproveita-se a casta Arinto para trazer frescura e longevidade e a Fernão Pires, a casta branca mais cultivada em Portugal, proporciona uma riqueza aromática ao lote. Também podemos referir a combinação das castas Trincadeira/Aragonez, comum no Alentejo e um dos símbolos da vitivinicultura da região, o tinto Pêra Manca. A casta Trincadeira proporciona a intensidade da cor, nuances florais e uma grande capacidade de envelhecimento e, por sua vez, a Aragonez contribui com aromas de frutos vermelhos, com notas de especiarias e com um toque final de elegância. Também podemos referir outras combinações de castas com resultados comprovados e frequentes no Douro. Os vinhos de lote com a casta Touriga Nacional, que confere notas florais de violeta, um bom equilíbrio e bom potencial de envelhecimento, e a casta Touriga Franca, com cor intensa, aromas de fruta e taninos bem definidos. O blend resultante produz vinhos encorpados mas também elegantes, o vinho Barca Velha e outros vinhos do Douro Super Premium têm por base esta combinação.

Mas as castas portuguesas também podem ser lotadas com outras castas internacionais. As portuguesas constituem a estrutura e o perfil do lote, enquanto as internacionais funcionam como o sal e a pimenta destes vinhos, criando nuances de aromas que resultam num perfil de sabor mais amplo. Lotes como Arinto/Chardonnay, Aragonez/Cabernet Sauvignon e Touriga Nacional/Syrah são muitas vezes utilizados em vinhos concebidos para serem consumidos quando engarrafados e adequados a ocasiões mais informais.

O vasto leque de opções disponíveis permite a escolha de um vinho português para qualquer ocasião. Para consumo diário ou para ocasiões festivas e para cada momento da refeição, como aperitivos ou digestivos. A aquisição de um vinho português é muito menos dispendiosa, quando comparado à grande satisfação que sem dúvida proporcionará a quem o oferecer.





EXEMPLOS DE MAIS VINHOS DE LOTE PORTUGUESES

VINHOS VERDES Loureiro e Trajadura

Uma combinação clássica entre duas castas brancas onde a estrutura e a frescura da Loureiro é suavizada por notas delicadas da Trajadura, dando origem a vinhos perfeitos para acompanhar refeições ligeiras ou, simplesmente, como aperitivos.

DOURO Touriga Franca, Tinta Roriz e Touriga Nacional

Estas três castas são lotadas habilidosamente na maioria dos vinhos do Douro. A Touriga Franca proporciona aromas intensos e delicados, a Tinta Roriz (também conhecida como Aragonez no Alentejo) confere a estrutura e o poder aromático e, por fim, a Touriga Nacional dá forma ao vinho, tornando-o mais adequado para vários tipos de ocasião, ao adicionar notas florais

BAIRRADA Cercial e Bical

Duas das castas mais plantadas, muitas vezes utilizadas em vinhos brancos e também em espumantes. A Cercial caracteriza-se por aromas delicados e uma acidez viva, enquanto a Bical tem um perfil mais rico em aromas, que proporciona um grande interesse ao lote.

DÃO Touriga Nacional, Alfrocheiro e Jaen

Estas três castas constituem a base do grande património das castas tintas do Dão. A Touriga Nacional não necessitará de mais apresentações e a Alfrocheiro é mais intensa na cor e tem um bom equilíbrio, que neutraliza o carácter moderado e perfumado da casta Jaen.

LISBOA E TEJO Arinto e Chardonnay, Touriga Nacional e Syrah

Lisboa e Tejo são duas regiões que têm demonstrado de forma consistente como é possível combinar na perfeição o poder único das castas portuguesas com as qualidades reconhecidas das castas internacionais. No primeiro par, a acidez e mineralidade da Arinto integra-se muito bem na riqueza cativante da Chardonnay. No segundo par, a Touriga Nacional proporciona a estrutura e a profundidade do aroma que suaviza as intensas notas de pimenta preta da Syrah.

PENÍNSULA DE SETÚBAL Castelão e Touriga Nacional

Embora esta região portuguesa seja mais conhecida pela produção dos famosos vinhos generosos Moscatel, tem também uma outra casta emblemática que produz vinhos com uma duradoura longevidade, comparável aos vinhos originários da Baga, na Bairrada. O carácter robusto da casta Castelão, conhecida como Periquita em Setúbal, pode ser suavizado pelo equilíbrio e perfume floral da Touriga Nacional.

ALENTEJO E ALGARVE Aragonez, Trincadeira e Alicante Bouschet

Este trio de castas é habitualmente encontrado nos lotes de vinho tinto no Alentejo. A Alicante Bouschet, de origem francesa, encontrou uma segunda casa no Alentejo, que se tornou no seu terroir de referência em Portugal. A casta proporciona vinhos concentrados na cor e na estrutura, com um bom potencial de envelhecimento. A Aragonez dá origem a vinhos encorpados mas elegantes e a Trincadeira oferece notas florais e acidez. Quando lotadas com perícia, estas são castas que sabem como realçar o que de melhor há em cada uma. Mais a sul, o Algarve aprendeu a igualar a experiência do Alentejo e produz lotes semelhantes a partir destas castas.

MADEIRA E AÇORES Malvasia Fina e Verdelho

A Verdelho é uma casta branca que produz alguns dos melhores exemplos de vinhos da Madeira e é, também, a principal casta das vinhas nas ilhas vulcânicas dos Açores, onde é protegida das forças da natureza com as curraletas (delimitações em rocha negra vulcânica). Dá origem a vinhos muito aromáticos e com um bom equilíbrio. Ao combinar a Malvasia Fina no lote o resultado final é um vinho com uma frescura moderada e um sabor mais suave.

*Crítico de vinhos



REGIÕES DOC (OU DOP)

No mais alto nível da hierarquia dos vinhos europeus, Portugal tem 31 DOC/DOP. Atualmente, ambos estes termos são utilizados em Portugal. A designação tradicional “DOC” significa Denominação de Origem Controlada e a pan-europeia “DOP” significa Denominação de Origem Protegida. Cada uma destas regiões tem delimitações geográficas estritamente definidas. Observação: apenas são apresentadas 28 no mapa uma vez que três das regiões (Douro e Porto, Madeira e Madeirense, DOC Setúbal e DOC Palmela) ocupam as mesmas áreas e foram numeradas em conjunto. Os regulamentos DOC também estabelecem uma quantidade máxima de colheitas de castas, determinam quais as castas recomendadas e autorizadas e várias outras normas. Todos os vinhos têm de ser submetidos a uma prova, teste e aprovação oficiais.

VINHO REGIONAL (OU IG OR IGP)

Todo o território nacional está dividido em 14 áreas de “Vinho Regional”. Os vinhos provenientes destas áreas têm sido designados como Vinho Regional em Portugal. Atualmente, a União Europeia introduziu novas designações para esta categoria de vinho: IG quer dizer “Indicação Geográfica” e IGP, “Indicação Geográfica Protegida”.

A maioria das regiões portuguesas decidiu manter a denominação antiga, VR. As normas para a elaboração de Vinho Regional são muito menos rigorosas do que as que governam os vinhos DOC. Todavia, muitos vinhos portugueses de prestígio são classificados como Vinho Regional. Isto acontece porque o produtor preferiu utilizar castas que não estão autorizadas para uma determinada DOC ou, pelo menos, não estão autorizadas nas combinações e proporções específicas escolhidas. Os regulamentos menos rigorosos para o Vinho Regional proporcionam aos produtores um campo de ação mais alargado, apesar de estes vinhos também terem de cumprir determinados critérios relativamente à casta, graduação mínima alcoólica, entre outros.

VINHO

Os Vinhos de Mesa são os vinhos mais simples de Portugal, não estando sujeitos a nenhuma das normas estipuladas para a qualidade dos vinhos regionais. No entanto, é de assinalar que muito poucos vinhos elogiados pela crítica são designados simplesmente como vinhos de mesa. Regra geral, são vinhos produzidos por vicultores ambiciosos que decidiram trabalhar fora das normas oficiais e deliberadamente classificaram os seus vinhos como vinhos de mesa.

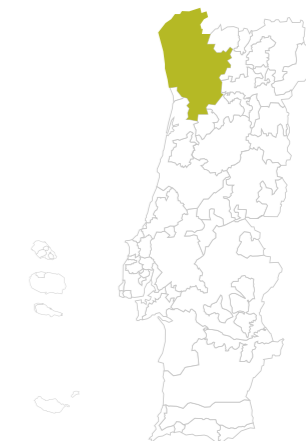




VINHO VERDE

DOC VINHO VERDE

VINHO REGIONAL DO MINHO



Na vasta extensão do noroeste de Portugal, uma manta de vegetação exuberante estende-se pelos picos escarpados das montanhas, cobrindo os vales interiores à medida que avança até ao mar.

De Melgaço a Vale de Cambra, de Esposende até às montanhas de granito de Basto, na fronteira com Trás-os-Montes, os solos elevam-se e descem. Cidades e vilas, aqui e ali, interrompem a vegetação. Foi nesta terra, densamente povoada e de solos férteis, que nasceu o Vinho Verde.

A partir desta região única e das suas castas nativas surge um vinho branco incomparável. Leve, fresco, jovem e deliciosamente aromático, o Vinho Verde adequa-se a todos os tipos de ocasião: um piquenique soalheiro, uma refeição num restaurante ou um jantar romântico.

O Vinho Verde é excelente com saladas, peixe, marisco, legumes, molhos cítricos e sushi. Fora de Portugal é mais comum encontrar vinhos brancos do que vinhos rosé. Quando visitar o país, também poderá tentar encontrar a variedade tinta do Vinho Verde. Semelhante ao vinho branco, o vinho tinto tem um estilo fresco e leve que é melhor servido frio. É uma das mais fortes preferências entre os habitantes em restaurantes tradicionais, pois combina muito bem com as sardinhas assadas. O Vinho Verde também pode ser encontrado num estilo frisante.

As diferenças climáticas são significativas ao longo da região do Vinho Verde e isto reflete-se nas nove sub-regiões, cujos nomes provêm de rios ou cidades: Monção e Melgaço, Lima, Cávado, Ave, Basto, Sousa, Baião, Paiva e Amarante. As castas locais também variam. Os vinhos Alvarinho (produzidos a partir da encorpada casta Alvarinho, com delicadas notas aromáticas) são uma especialidade da sub-região de Monção e Melgaço, na parte norte da Região do Vinho Verde. A pluviosidade aqui é mais reduzida e no verão as temperaturas são significativamente mais elevadas do que no resto da região.

Neste microclima a casta Alvarinho dá origem a um vinho seco encorpado, com um aroma subtil, fresco e complexo de alperce, pêssego e citrinos. Ao qual se combina um carácter mineral muito atraente.

A sul de Monção e Melgaço encontram-se as sub-regiões Lima, Cávado e Ave. Aqui, a principal casta é a deliciosa Loureiro, embora a Arinto e a Trajadura também sejam frequentemente utilizadas. Os vinhos nestas sub-regiões são normalmente frescos e aromáticos, muitas vezes com um perfume citrino e de flor. As sub-regiões montanhosas de Basto e Sousa também produzem vinhos leves a partir de várias castas. Nas sub-regiões de Amarante e Baião, a casta Avesso origina vinhos brancos secos e frescos com aromas ricos e um carácter mineral.

Amarante e Paiva, esta última a sul do rio Douro, são muito reconhecidas pelos seus vinhos tintos.

Leve, fresco, jovem e deliciosamente aromático, o Vinho Verde adequa-se a todos os tipos de ocasião

A qualidade do Vinho Verde e das aguardentes locais tem melhorado durante os últimos anos, graças em parte à melhor formação e entusiasmo renovado dos produtores contemporâneos, mas também, em parte, devido à melhor qualidade das castas. Enquanto no passado as videiras cresciam até às árvores e por cima de altas pérgulas, atualmente muitas das vinhas das regiões são conduzidas ao longo de bardos modernos. Aqui as uvas têm uma melhor exposição solar e à aragem, sendo por isso mais maduras e saudáveis.

Alguns vinhos deliciosos também são produzidos na região sob as normas mais flexíveis do Vinho Regional do Minho, com lotes de castas locais ou estrangeiras, por vezes com fermentação em carvalho.

Principais castas brancas para a DOC:

Alvarinho, Arinto (Pedernã), Avesso, Azal, Loureiro e Trajadura.

Principais castas tintas para a DOC:

Alvarelhão, Amaral, Borraçal, Espadeiro, Padeiro, Pedral, Rabo de Anho e Vinhão.

GASTRONOMIA NA REGIÃO DO VINHO VERDE

- ✦ **Caldo verde** - sopa de couve fatiada com chouriço
- ✦ **Broa de milho** - pão de milho rústico
- ✦ **Lampreia** - peixe de rio, tipo enguia, pescado na primavera
- ✦ **Cabrito** - cabrito assado em forno de lenha
- ✦ **Sarrabulho** - guisado com porco, galinha ou cabrito, com molho de sangue aromatizado com cominhos; também como arroz de sarrabulho
- ✦ **Pedaços grandes de bife, vitela, cabrito, porco, miudezas, presunto e charcutaria**
- ✦ **Mais porções de legumes e saladas do que em outras regiões**
- ✦ **Muitas vezes condimentadas com cominhos e coentros**
- ✦ **Peixe, marisco e bacalhau**
- ✦ **Doces conventuais** - pequenos doces confeccionados com gemas de ovos, açúcar e por vezes amêndoas moídas

ROTA DOS VINHOS

O Minho é atravessado por rotas de vinhos que apresentam muitas das atrações mais belas da região.

Contacto: Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes / Rota dos Vinhos Verdes,

Rua da Restauração, 318, Porto

Telefone: +351 226 077 300

E-mail: info@vinhoverde.pt

Website: www.vinhoverde.pt



TRÁS-OS-MONTES DOC TRÁS-OS-MONTES

VINHO REGIONAL TRANSMONTANO



A norte da região do Douro e a leste da Região do Vinho Verde.

Qualquer que seja o caminho para Trás-os-Montes, no extremo nordeste de Portugal, ter-se-á sempre de atravessar montanhas. Efetivamente, Trás-os-Montes, como o nome indica, encontra-se “Para além dos Montes” e uma vez ultrapassadas essas barreiras (em estradas e autoestradas modernas), encontrar-se-á uma das regiões mais bonitas de Portugal. Esta é uma região especial com características únicas, uma zona montanhosa com solos xistosos e alguns pontos graníticos. A paisagem muda rapidamente à medida que se atravessa a região. É possível ver uma mistura de charnecas, pinhais, vales verdejantes ou colinas antigas, cobertas por uma manta de retalhos cinzentos e verdes com olivais, videiras de verde intenso e árvores de fruto irrigadas por pequenos ribeiros. As altitudes variam enormemente entre os 350 e os 700 m, o clima é seco e muito quente no verão e no inverno as temperaturas muitas vezes descem abaixo de zero.

O Vinho Regional Transmontano pode ser produzido por toda a região de Trás-os-Montes, mas existem três sub-regiões onde os vinhos com denominação de origem de Trás-os-Montes são autorizados.

Na sub-região Planalto Mirandês, é o rio Douro que influencia o cultivo da vinha para sul de Trás-os-Montes. Valpaços está no centro da região, um planalto acidentado atravessado por muitos ribeiros e rios, incluindo o rio Tua a caminho do rio Douro. A terceira área autorizada é Chaves, limitada a norte pela Espanha onde as vinhas são plantadas nas encostas de pequenos vales que vão dar ao principal vale do rio Tâmega. Famosa pelas suas águas termais e termas (algumas recentemente e grandiosamente renovadas), a região é também a fonte de algumas das águas minerais mais famosas de Portugal. Um vinho típico branco de Trás-os-Montes é aromático, com um bom equilíbrio e uma excelente intensidade de aromas frutados. Os vinhos tintos típicos da região apresentam uma consistente cor intensa e profunda e têm um estilo muito frutado. O clima quente no cultivo dá origem a vinhos com potencial alcoólico mais elevado, o que está completamente de acordo com a estrutura geralmente robusta destes vinhos.

Até há alguns anos, o número de produtores privados que engarrafavam os seus próprios vinhos era muito reduzido, mas atualmente existem já mais de 60. Muitos pequenos viticultores continuam a fornecer as suas castas a cooperativas. Algumas vinhas mais antigas foram objeto de arranque em resposta a subvenções da UE, mas nos últimos anos tem existido apoio para replantar e reestruturar as vinhas de uma forma moderna e baseada na qualidade.



GASTRONOMIA NA REGIÃO DE TRÁS-OS-MONTES

- ✦ **Azeites** - de qualidade cada vez mais elevada
- ✦ **Porco de raça rara, porco Bísaro**
- ✦ **Presuntos curados fumados, escuros, com pimenta**
- ✦ **Enchidos fumados** - chouriço, alheira, salpicão
- ✦ **Posta Mirandesa** - um grande pedaço de bife de vitela jovem de vacas de cornos longos
- ✦ **Cabrito assado cozinhado em fornos aquecidos a lenha**
- ✦ **Sopas da região e guisados**
- ✦ **Cozido à Portuguesa** - diversas carnes cozidas com legumes
- ✦ **Polvo e bacalhau salgados e secos**
- ✦ **Castanhas, batatas, fruta, mel de montanha**

Castas brancas recomendadas para a DOC incluem: Còdega de Larinho, Fernão Pires, Gouveio, Malvasia Fina, Rabigato, Síria e Viosinho.

Castas tintas recomendadas para a DOC incluem: Bastardo; Marufo; Tinta Roriz; Touriga Franca; Touriga Nacional e Trincadeira.

ROTA DOS VINHOS

Contacto: Comissão Vitivinícola Regional de Trás-os-Montes, Luís Castro Saraiva, N.º 42 C, 5430-472 Valpaços

Telefone: +351 278 729 678

E-mail: cvrtm@sapo.pt

Website: www.cvrtm.pt



PORTO E DOURO

DOC DOURO

DOC PORTO

VINHO REGIONAL DURIENSE



Esta região agreste e de extrema beleza de Portugal oferece condições extraordinariamente boas para o cultivo de uvas viníferas. Os declives íngremes a pique do rio Douro, colina após colina, estendem-se pelo horizonte com caminhos estreitos rodeando os seus contornos. Aqui, os socalcos com videiras estendem-se ao sol que aquece os solos de origem granítica e xistosa, típicos da região, fornecendo, assim, as condições climáticas ideais.

Mas a vida não é fácil para os vicultores do Douro: as raízes das videiras são empurradas para as camadas rochosas em busca da água limitada, enquanto o xisto absorve e posteriormente irradia calor. Durante séculos, os produtores do Douro têm fornecido ao mundo o apaixonante Vinho do Porto. Atualmente, os peritos em vinho em todo o mundo reconhecem que a região do Douro também oferece as condições ideais para produzir vinhos não fortificados da mais alta qualidade, tanto tintos como brancos. Nesta região, os produtores concebem vinhos formidáveis e altamente distintivos, que se classificam entre os mais intensos e complexos de Portugal. Existem DOC separadas para vinho não fortificado e para o Vinho do Porto no Douro, apesar de estarem inseridas nas mesmas delimitações geográficas.

Um vasto leque de diferentes castas pode ser encontrado na região do Douro. Algumas vinhas ainda possuem a tradicional mistura de castas e ainda existem alguns produtores de vinho que acreditam que esta mistura é a chave para a produção de vinhos de qualidade. No entanto, outros afirmam que as melhores castas para vinhos não fortificados são três das variedades cultivadas atualmente nas modernas vinhas de casta única para o Vinho do Porto: Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz. Alguns também preferem a Sousão (ou Vinhão), devido à acidez bem-vinda que adiciona ao lote. O certo é que o cultivo de uma única casta torna a vida do vicultor mais fácil, uma vez que a poda, os tratamentos e as vindimas podem ser efetuados na altura mais adequada e podem abranger uma grande quantidade de videiras.



PORTO E DOURO

Os caminhos mais alargados dão espaço aos tratores que ajudam a acelerar o processo de cultivo de cada videira. Em declives menos acentuados, as vinhas modernas são de plantio ao alto, o que dispensa por completo a construção de socalcos. As adegas também sofreram grandes alterações, embora o Vale do Douro seja provavelmente a última grande região vitivinícola no mundo que ainda realiza a pisa da uva em lagares. Nos últimos anos, têm sido introduzidos, de forma generalizada, “lagares robóticos” concebidos para reproduzir a ação suave dos pés, com excelentes resultados.

A região do Douro é dividida em três secções geográficas: Baixo Corgo, Cima Corgo e Douro Superior. A área mais ocidental, Baixo Corgo, é a mais fria das três devido à influência de arrefecimento do Oceano Atlântico, o que subsequentemente dá origem a vinhos com um estilo mais leve. O Cima Corgo, centrado na pequena cidade de Pinhão, é o coração do Douro, afastado da influência marítima pelas montanhas. Representa dois terços das videiras do Douro. A leste, rumo à fronteira com a Espanha, o Douro Superior é agreste e isolado, sujeito aos fenómenos climáticos extremos: invernos extremamente frios e verões muito quentes. A viticultura aqui tem sido historicamente limitada e escassa.

No entanto, o cultivo tem aumentado consideravelmente durante os últimos anos, à medida que os produtores começaram a compreender o potencial desta região. Para se ter uma ideia da dificuldade em cultivar os terrenos rochosos do Douro, basta saber que apenas 17 por cento das terras legalmente autorizadas para viticultura têm videiras.

O Porto Vintage é feito nos melhores anos e é engarrafado após apenas dois anos de estágio em barril, que o mantém rico e tinto.

O vinho de base para o Vinho do Porto é feito e é fortificado nas adegas do Vale do Douro e, posteriormente, é envelhecido na região do Douro ou é transportado para envelhecimento nas caves de Vinho do Porto em Vila Nova de Gaia, em frente ao Porto, na foz do rio. O Vinho do Porto pode ter uma variedade de estilos, desde Branco jovem e frutado, Tawny e Ruby até ao mais caro dos Porto Vintage e aos Tawnies com Indicação de Idade. O Porto Vintage irá beneficiar de um envelhecimento

na garrafa para adquirir mais complexidade. Os Vinhos do Porto Vintage Single Quinta são produzidos em quintas individuais.

Os Vinhos do Porto Colheita também são produzidos num único ano, que é especificado, e são envelhecidos durante, no mínimo, sete anos em barris antes de serem engarrafados.

PORTO E DOURO

- ✦ **Porco** - o saboroso de raça rara, porco Bísaro
- ✦ **Miudezas de carne Porco** - cada pedacinho do porco, incluindo orelhas e pés
- ✦ **Arroz de feijão com alho**
- ✦ **Presuntos fumados e enchidos, chouriço e alheira**
- ✦ **Assados** - cabrito, cordeiro e vitela
- ✦ **Broa de milho (pão de milho denso) e papas de milho**
- ✦ **Bacalhau e polvo salgado**
- ✦ **Azeites da serra**
- ✦ **Castanhas, batatas, limões, amêndoas e figos**
- ✦ **Doces conventuais** - doces de ovos, bolos doces e sobremesas

Castas brancas recomendadas para a DOC incluem: Viosinho, Malvasia Fina, Gouveio, Rabigato, Côdega Larinho, Donzelinho Branco, Esgana Cão e Folgazão.

Castas tintas recomendadas para a DOC incluem: Touriga Nacional, Tinta Roriz (Aragonez), Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinto Cão, Sousão, Bastardo, Mourisco Tinto, Castelão, Rufete, Tinta Amarela (Trincadeira) e Tinta Francisca.



PORTO E DOURO

ROTA DOS VINHOS

Muitos produtores recebem visitantes no espetacular Vale do Douro.

Para mais informações e apresentações, contacte-nos.

Contacto: Rota do Vinho do Porto, Largo da Estação,
Apartado 113, 5050-237 Pêso da Régua

Telefone: +351 254 324 774

E-mail: ivdp@ivdp.pt

Website: www.ivdp.pt/pt/rota-enoturismo/rota-dos-vinhos-do-douro-e-do-porto



TÁVORA-VAROSA

DOC TÁVORA-VAROSA

VINHO REGIONAL TERRAS DE CISTER



Os monges de Cister, que construíram mosteiros e igrejas no meio das vinhas, começaram por criar vinhos na zona que hoje se designa por DOC Távora-Varosa. Daí a designação deste novo Vinho Regional (que cobre precisamente a mesma área que a DOC). Terras de Cister. A região situa-se nas montanhas estendendo-se até ao sul do Douro no sopé sul da Serra da Nave, entre os rios Paiva e Távora. É um local distante e muito bonito, levemente contornado pela nova estrada em direção ao sul, de Vila Real no Douro a Viseu no Dão. Inúmeras pequenas propriedades estão recortadas em socalcos unindo-se em acentuadas encostas e a maioria da população vive da agricultura: vinhas, milho, batatas ou maçãs, alguns produzem charcutaria ou pastelaria, tartes, bolos e doces.

Os invernos são frios e húmidos, enquanto os verões são quentes e secos. A topografia cria os seus próprios desafios com as vinhas a uma altitude média de 550 m acima do nível do mar sobre solos de granito e xisto, tornando-se muito mais difícil amadurecer uvas aqui do que perto das regiões do Douro e do Dão. Graças às temperaturas noturnas frias dessa altitude, as uvas conservam a sua acidez e as excelentes características frutadas.

As influências do frio predominante desta região são perfeitas para o cultivo das uvas para a produção de espumantes.

Na verdade, Távora-Varosa foi a primeira região em Portugal a ser demarcada para espumantes em 1989. Aproximadamente metade das castas nas vinhas mais antigas são Malvasia Fina, mas durante um século ou mais, Távora-Varosa tem vindo a ter plantações significativas de Chardonnay e Pinot Noir (duas das maiores castas da região de Champagne em França) que estão a ser cada vez mais plantadas.

Algumas uvas para espumantes são levadas para lá da "fronteira" para uma grande empresa de espumantes, próxima da região do Douro. Mas muitos vinicultores fornecem as suas uvas a um grande produtor de espumantes de alta qualidade na região de Távora-Varosa.

Existe também uma seleção de vinhos tintos e brancos produzidos aqui, mas à exceção dos espumantes, a maior parte dos vinhos DOC Távora-Varosa ainda é vendida localmente.

Castas brancas recomendadas: Malvasia Fina, Cerceal, Gouveio, Bical, Fernão Pires.

Castas tintas recomendadas: Aragonez, Tinta Barroca, Touriga Franca, Touriga Nacional.



GASTRONOMIA NA REGIÃO DE TÁVORA-VAROSA

- ✿ **Castanhas** - uma das regiões mais importantes na colheita da castanha, usada no caldo de castanha (sopa de castanha), falachas de castanha (pães de farinha de castanha) e usada em muitos outros pratos saborosos e doces
- ✿ **Cogumelos bravos e trufas**
- ✿ **Caça de montanha**
- ✿ **Cabritinho (pequeno cabrito), ou anho, com arroz ou batatas assadas no forno de lenha**
- ✿ **Queijo de cabra**
- ✿ **Porco de muitas maneiras, incluindo costelas, fumeiro, rojões (pedaços de carne de porco da barriga fritos) e torresmos** - pedaços de porco estaladiços
- ✿ **Presunto** - de cura em fumeiro local
- ✿ **Bolas** - pastéis de pão recheados com presunto curado, sardinhas, bacalhau ou carne de vinha d'alhos - carne de porco marinada e cozinhada em vinho tinto com muito alho
- ✿ **Maravilhoso bife Arouquesa de gado de cornos compridos**
- ✿ **Truta do Rio Varosa, algumas vezes preparada de escabeche** - frita e coberta com camadas de cebola fina
- ✿ **Broa de milho** - pão de milho denso
- ✿ **Basulaque** - um prato com aroma a hortelã tradicionalmente feito com miudezas e buchos, hoje em dia também com presunto, enchidos e galinha
- ✿ **Peras, cerejas, laranjas e maçãs, incluindo a deliciosa Bravo d'Esmolfe**
- ✿ **Doces conventuais** - ricos em açúcar, ovos e amêndoas
- ✿ **Pão de ló** - bolo simples, leve e esponjoso
- ✿ **Biscoitos de Teixeira** - rebuçados esponjosos com sabor a limão e muitos outros pequenos biscoitos

ROTA DOS VINHOS

A Rota das Vinhas de Cister propõe duas rotas, uma das quais combina visitas a vinhas e a mosteiros, a outra a vinhas e a produtores de castanha.

Contacto: Rota das Vinhas de Cister, Casa Paço Dalvares, 3610-013, Tarouca

Telefone: +351 254 679 000

E-mail: rotavinhascister@sapo.pt



DÃO E LAFÕES DOC LAFÕES DOC DÃO

VINHO REGIONAL TERRAS DO DÃO



TERRAS DO DÃO

O Vinho Regional Terras do Dão cobre as regiões escarpadas e montanhosas de DOC Dão e DOC Lafões, além de uma área a norte do Dão e a leste de Lafões. Terras de Lafões é uma sub-região de Vinho Regional oficial das Terras do Dão.

O cenário vitivinícola tradicional, dominado pelos socalcos antigos, estreitos e com muros de pedra, alterou-se em muitos locais, embora esteja preservado na secção central da região pelo Património Mundial.

DOC DÃO

A característica predominante que une os vinhos do Dão, sejam tintos ou brancos, é o delicioso equilíbrio de todas as partes que o constituem - acidez, álcool e concentração do aroma. Estes elementos combinam todos para produzir um elegante copo de vinho.

A região pode ter sido criada tendo em mente a produção de vinho; não podíamos exigir melhores condições para esse efeito. Rodeada pelas cordilheiras do Caramulo, Buçaco, Nave e Estrela, a região do Dão está totalmente protegida dos ventos frios, das nuvens de chuva de verão do Atlântico e até das tempestades continentais. Dentro das paredes montanhosas, o Dão está repleto de contrastes: mais quente no oeste, mais fresco no norte e leste, colinas delicadamente onduladas fundem-se com vales profundos, florestas e declives montanhosos. Em termos de clima, os invernos são frios e húmidos, e os verões são geralmente soalheiros, quentes e secos. Contudo, no fim do verão, os dias ficam rapidamente mais frios, permitindo o amadurecimento duradouro e lento e o desenvolvimento de aromas complexos.

As vinhas situam-se no alto nas montanhas, a uma altitude média de 400 m a 500 m acima do nível do mar, por vezes acima dos 800 m, em solos de xisto ou granito decompostos. As vinhas têm de ser cuidadosamente posicionadas para receberem a melhor exposição solar, a fim de se garantir um amadurecimento perfeito. Este fator proporciona aos vinhos do Dão um equilíbrio inato de acidez mineral e clara, combinando com um magnífico aroma, caráter e intensidade.

Antigamente, alguns vinhos do Dão perdiam muito do seu caráter elegante e frutado por envelhecerem excessivamente em velhos barris. Com o processo de envelhecimento mais curto nos atuais barris de carvalho mais novos, ou mesmo sem envelhecimento em carvalho, é possível destacar-se a qualidade natural dos vinhos. Os principais vinhos tintos da região tendem a conter, pelo menos, cinquenta por cento de Touriga Nacional, a casta líder e, geralmente, misturada com Alfrocheiro ou Tinta Roriz.

Nem todos os vinhos do Dão utilizam castas tintas e os vinhos brancos estão cada vez melhores, especialmente os da casta Encruzado.

A maioria das vinhas tem permanecido na mesma família durante gerações. Mais de 30.000 viticultores, alguns dos quais com terrenos muito pequenos, produzem cerca de metade das uvas para vinhos DOC. As cooperativas são muito importantes aqui e atualmente utilizam tecnologia moderna. Contudo, os produtores individuais, quer de grande ou de pequena dimensão, inovaram em termos de qualidade.

Castas brancas recomendadas: Encruzado, Bical, Cercial Branco e Malvasia Fina.

Castas tintas recomendadas: Touriga Nacional, Alfrocheiro, Jaen, Aragonez e Rufete.

LAFÕES

Alojado entre as regiões do Dão e Vinho Verde no vale do rio Vouga, Lafões é uma pequena região com solos graníticos e um clima que alterna entre marítimo e continental. A maioria dos viticultores cultiva terrenos de vinhas em socalcos de pequena ou média dimensão, cujas vinhas crescem em altura. Lafões produz um estilo mais leve de vinhos tintos e vinhos brancos frescos e refrescantes.

Castas brancas recomendadas: Arinto, Cercial, Dona Branca, Esgana Cão e Rabo de Ovelha.

Castas tintas recomendadas: Amaral e Jaen.

GASTRONOMIA NA REGIÃO DE DÃO E LAFÕES

- ✿ **Queijo da Serra da Estrela** - queijos de leite de ovelha da região montanhosa central maravilhosos e intensamente aromáticos
- ✿ **Requeijão de leite de ovelha** - comida ao pequeno-almoço com compota de abóbora com aroma de canela ou mel escuro da montanha
- ✿ **Sopa da Beira ou Caldo verde** - sopas de legumes com chouriço fumado
- ✿ **Arroz de pato** - um prato com camadas de arroz e pato e outras carnes e legumes
- ✿ **Outros pratos de arroz, com truta, lampreia ou flores de tojo**
- ✿ **Rancho à moda de Viseu** - carnes cozidas com legumes
- ✿ **Migas à Lagareiro** - um prato de bacalhau ou polvo salgado com migas de milho, feijão-frade, couve e azeite
- ✿ **Morceia** - chouriça preta de arroz ou pão com vários tipos de carne
- ✿ **Rojões** - nacos de carne da barriga de porco fritos
- ✿ **Pão de milho ou de centeio**
- ✿ **Maçã da Beira Alta e Maçã de Bravo de Esmolfe** - Excelentes maçãs e um conjunto de especialidades doces locais

ROTA DOS VINHOS

Contacto: CVR do Dão, Solar do Vinho do Dão,
Rua Dr Aristides de Sousa Mendes, Fontelo 3501-908 Viseu

Telefone: +351 232 410 060

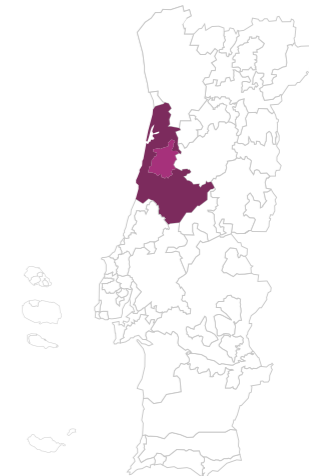
E-mail: info@cvrdao.pt

Website: www.cvrdao.pt



BAIRRADA DOC BAIRRADA

VINHO REGIONAL BEIRA ATLÂNTICO



A Beira Atlântico é uma nova área de Vinho Regional que engloba uma região costeira com pouco mais de 48 quilómetros. Estende-se desde o sul das praias douradas adequadas à prática de surf da cidade do Porto, passando pelos campos de arroz e pelas salinas de Aveiro, abrangendo as vinhas para vinhos DOC da Bairrada, indo depois até à Figueira da Foz, na foz do rio Mondego. A parte sul da região estende-se para leste, englobando a universidade da cidade de Coimbra e elevando-se até à encantadora Serra da Lousã e, depois, desce novamente para a bacia do sinuoso rio Zêzere, que marca a fronteira entre a área Vinho Regional Beira Atlântico e a nova área a leste, Vinho Regional das Terras da Beira e DOC Bairrada.

DOC BAIRRADA

A DOC Bairrada fica aproximadamente a meio da área costeira Vinho Regional e não muito longe do mar. Plano a oeste, eleva-se a leste em colinas que estão intensamente cultivadas e, por vezes, arborizadas. Esta é a terra do delicioso leitão assado e, tradicionalmente, também dos vinhos tintos robustos produzidos a partir da casta Baga. Os vinhos tintos da Bairrada costumam ter uma percentagem mínima de 85% de Baga. O estilo tradicional da Bairrada ainda existe, por vezes rotulado como “Bairrada Clássico”, podendo este ser um dos vinhos mais empolgantes de Portugal nas mãos de um vinicultor e enólogo experiente.

A casta Baga totalmente amadurecida pode produzir vinhos densamente estruturados, complexos, frutados e aromatizados com amora-preta, com acidez marcante, taninos firmes e grande potencial de envelhecimento. Outros vinicultores optaram por castas tintas portuguesas alternativas, como a Touriga Nacional, mas por vezes também por castas internacionais, tais como Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah, todas incluídas nos vinhos DOC.

Em geral, os vinhos da Bairrada podem envelhecer extremamente bem, sendo comum envelhecerem durante mais de 10 anos. Estes vinhos envelhecidos proporcionam um carácter único, incluindo um fino bouquet de mel, fumo e especiarias.

A Bairrada também produz vinhos brancos, desde os estilos aromáticos fáceis de beber aos mais austeros, que apresentam características minerais e cítricas apelativas. Apesar de geralmente não serem envelhecidos em carvalho, alguns dos melhores vinhos de qualidade conseguem envelhecer para uma complexidade cremosa e intensa. Tradicionalmente produzidos sobretudo a partir das castas Arinto, Bical, Cercial e Maria Gomes, as marcas de vinhos brancos da Bairrada também podem agora incluir Chardonnay ou Sauvignon Blanc.

Existem também muitos espumantes deliciosos fermentados em garrafa feitos do tradicional trio de castas brancas e, por vezes, juntamente com Chardonnay, Baga ou o floral moscatelizado Maria Gomes. E também existem espumantes tintos especialmente bons para acompanhar o leitão! A Bairrada tem uma vasta herança de produção de espumantes através do tradicional método de fermentação em garrafa, uma tradição que se está a desenvolver e a aumentar no século XXI. Atualmente, a região conta com cerca de 65% da produção nacional de espumantes.

GASTRONOMIA NA BAIRRADA E NA REGIÃO BEIRA ATLÂNTICO

- ✿ **Leitão** - pequeno porco assado, tenro e com pele estaladiça, especialidade da Bairrada
- ✿ **Pato bravo (caça)**
- ✿ **Chanfana** - cabrito ou anho com vinho tinto e alho, cozido ao vapor durante várias horas
- ✿ **Rabaçal** - queijos brancos do sul de Coimbra, uma mistura de queijo de ovelha e de cabra. Alguns são suaves outros de sabor forte.
- ✿ **Peixe ou vitela cozinhado com cobertura de sal** - o sal é proveniente das salinas da região de Aveiro.
- ✿ **Peixe e marisco, sopas de peixe, guisados e arroz de peixe do mar, lagoas salgadas e rios** - badejo, raia, sardinhas, excelentes mexilhões, enguias, trutas, lampreias da época.
- ✿ **Arroz dos arrozais de Aveiro e todas as qualidades de risotos**

- ✿ **Migas de Lousã** - prato em camadas de feijão, migas de pão de milho e rodela de nabo, envolvidos com azeite.
- ✿ **Ovos moles de Aveiro** - pequenos doces de gema de ovo cozinhados em xarope, envoltos em hóstias; queijadas de Tentúgal e na região de Coimbra os pastéis de Santa Clara com ovos e amêndoas.

As castas brancas mais comuns para a DOC incluem: Maria Gomes (Fernão Pires), Bical, Arinto e Cercial.

As castas tintas mais comuns para a DOC incluem: Baga, Touriga Nacional, Tinta Roriz.

ROTA DOS VINHOS

Contacto: Associação da Rota da Bairrada, Estação da Curia, Largo da Estação

3780-541 Tamengos, Anadia

Telefone: +351 231 503 105

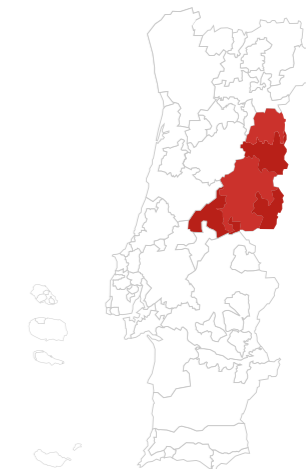
E-mail: geral@rotadabairrada.pt

Website: www.rotadabairrada.pt



BEIRA INTERIOR DOC BEIRA INTERIOR

VINHO REGIONAL DE TERRAS DA BEIRA



Esta zona rural localizada nesta região está salpicada de aldeias antigas e cidades fortificadas, muitas delas rodeadas de escarpas montanhosas íngremes polvilhadas de penedos de granito. Uma geografia que predomina na fronteira com Espanha, para leste.

O novo Vinho Regional Terras da Beira estende-se da vila medieval de Figueira de Castelo Rodrigo no norte até Castelo Branco no sul, das escarpas selvagens a leste junto à fronteira espanhola para oeste até à grande cordilheira da Serra da Estrela. A região inclui os três enclaves da DOC Beira Interior: duas das áreas situam-se na paisagem íngreme do norte, à volta da cidade de Pinhel e da vila de Castelo Rodrigo, bem como da sub-região da Cova da Beira na zona rural mais tranquila do sul, onde as uvas amadurecem mais facilmente do que nas vinhas situadas nos declives montanhosos.

Recentemente, novas estradas aproximaram o resto do mundo da Beira Interior, mas esta continua a ser uma região encantadoramente rural e intacta, com amplas vistas que se estendem de charnecas a florestas, de elevadas fragas a vales tranquilos repletos de árvores de fruto, encostas e montanhas selvagens, onde pastam ovelhas e cabras. A zona rural está polvilhada de penedos de granito, salpicada de aldeias antigas e cidades fortificadas construídas com blocos de granito.

A Serra da Estrela é o maciço mais alto de Portugal Continental, uma formação extremamente característica que proporciona à Beira Interior/Terras da Beira um clima mais continental do que a região do Dão, situada a oeste para lá da serra. É quente e seca no verão e muito fria no inverno, com frequentes quedas de neve.

Os declives montanhosos da Beira Interior dispõem de algumas das vinhas mais altas em Portugal, situadas entre 300 m a 700 m de altitude. As noites frias a esta altitude atrasam o ciclo de envelhecimento das uvas, apesar do calor durante o dia. Esta combinação de altitude, solos graníticos e sol de verão produz um estilo evidente mas claro de vinhos, com características frescas e frutadas.

As principais castas portuguesas, tais como a Tinta Roriz, Touriga Nacional e a Touriga Franca, prosperam nesta região, por vezes complementadas por castas internacionais, como a Syrah, Merlot e Cabernet Sauvignon. A principal casta branca desta região é a Fonte Cal, um tesouro local exclusivo que pode produzir brancos doces e ricos, com acidez fresca e dura. Estes vinhos são ideais para beber enquanto jovens e são famosos por desenvolverem complexidade com a idade. Esta casta pode ser misturada com outras castas portuguesas (Síria e Arinto) e/ou com castas internacionais, incluindo Chardonnay e Riesling. Existe também uma seleção de espumantes e rosés de alta qualidade da região Terras da Beira.

A qualidade está definitivamente em alta, quer entre produtores individuais quer nas cooperativas. As vinhas antigas podem desenvolver um aroma concentrado.

As castas brancas mais comuns para a DOC: Síria, Arinto, Fonte Cal, Malvasia, Fernão Pires.

As castas tintas mais comuns para a DOC: Touriga Nacional, Alfrocheiro, Trincadeira, Touriga Franca, Rufete, Bastardo, Marufo, Tinta Roriz (Aragonez).

GASTRONOMIA NA REGIÃO DA BEIRA INTERIOR

- ✿ **Cogumelos selvagens** - boletos, cantarelos e pleurotos
- ✿ **Caldo de grão** - sopa de carne com grão de bico
- ✿ **Sopas e guisados de feijão**
- ✿ **Caça** - perdiz, codorniz, lebre, coelho, javali, veado
- ✿ **Peixe do Rio** - truta dos rios Zêzere e Côa
- ✿ **Carne tenra** - vitela, cabrito cozinhado em alho e anho, todos assados em forno a lenha
- ✿ **Enchidos** - farinheira e morcela

- ✿ **Buchos de porco recheados** - estômago de porco com alho e porco estufado
- ✿ **Queijos** - incluindo o famoso queijo de cabra, queijo da Serra da Estrela, o semelhante queijo de Castelo Branco e o forte e salgado queijo picante da Beira Baixa
- ✿ **Buchos de porco recheados** - pig's stomach with a garlic pork stuffing
- ✿ **Cheeses** - including the famous mountain ewe's cheese, Queijo da Serra da Estrela, and the similar Queijo de Castelo Branco, and the salty and powerful Queijo Picante da Beira Baixa
- ✿ **Requeijão** - de leite de ovelha, com doce de abóbora (compota de abóbora com sabor a canela) ou mel escuro da montanha
- ✿ **Broa de Milho** - pão de milho rústico
- ✿ **Para terminar, uma tigelada de leite creme (creme de ovos) com aroma de limão ou canela, pudins de arroz e ovos ou farófias (ilhas flutuantes) Maravilhosas cerejas, peras e maçãs**

ROTA DOS VINHOS

Contacto: Comissão Vitivinícola Regional da Beira Interior,

Avenida Cidade de Safed lote 7 1º, 6300-537 Guarda

Telefone: +351 271 224 129

E-mail: geral@cvrbi.pt

Website: www.cvrbi.pt



LISBOA

DOC ALENQUER

DOC ARRUDA

DOC BUCELAS

DOC CARCAVELOS

DOC COLARES

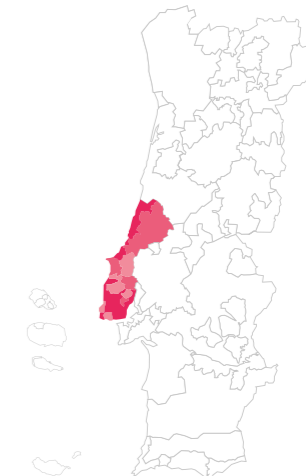
DOC ENCOSTAS D'AIRE

DOC LOURINHÃ

DOC ÓBIDOS

DOC TORRES VEDRAS

VINHO REGIONAL DE LISBOA



As brisas marinhas frescas fazem rodar os moinhos de vento nesta encantadora e montanhosa região costeira, situada a oeste e a norte de Lisboa. Estas brisas também mantêm as vinhas frescas, especialmente no lado do mar.

A região de Lisboa (que era conhecida como Estremadura até à colheita de 2008) inclui mais denominações DOC do que qualquer outra região vinícola de Portugal: um total de nove, sendo uma delas de aguardente e não de vinho. Existe um número crescente de quintas vinícolas privadas, mas muitos dos pequenos produtores entregam as suas uvas a grandes cooperativas. Muitos vinhos excelentes são vendidos como Vinho Regional Lisboa, produzindo-se também uma vasta quantidade de vinhos económicos para beber no dia a dia, rotulados como "Vinho".

Não é de estranhar que duas regiões DOC históricas a oeste de Lisboa tenham diminuído nas recentes décadas, pois o preço dos terrenos está num patamar muito elevado, acontecendo o mesmo com a costa sul da região.

Construíram-se autoestradas e vias rápidas em direção a Lisboa, desde as praias de areia fina até às elegantes vilas dormitório de Cascais e Estoril, repletas de palácios históricos, mansões e casas muito procuradas.

Na DOC sul de Carcavelos, famosa há muito tempo pelos seus vinhos doces, a maioria das vinhas deu lugar a edifícios. A DOC Colares sofreu um declínio semelhante. A região de Colares começa aprox. no Cabo da Roca junto a Cascais, o promontório mais ocidental da Europa, por trás da espetacular praia de areia dourada do Guincho, adequada à prática de surf. As vinhas de Colares foram celebrenemente plantadas em profundidade nas dunas de areia, protegidas por quebra-ventos, produzindo tintos taninosos muito ácidos, famosos pelo seu potencial de envelhecimento. A principal casta de Colares é a taninosa Ramisco; atualmente, esta é raramente encontrada em qualquer parte de Portugal e mesmo em Colares só restam 10 ha. A produção de brancos de Colares baseia-se largamente nas castas Malvasia.

A DOC Bucelas é a terceira das pequenas regiões vinícolas históricas perto de Lisboa. Apesar de se situar a apenas 25 km a norte da Baixa de Lisboa, a região sobreviveu e, na verdade, até aumentou nestes últimos anos e justificadamente, pois aqui são produzidos alguns dos melhores vinhos brancos de Portugal. O vinho de Bucelas (apenas vinhos brancos, quer tranquilos quer espumantes) tem um caráter mineral seco e vivo e é predominantemente produzido a partir da casta Arinto. Os vinhos de Bucelas podem ser degustados assim que são engarrafados ou podem desenvolver complexidade e finura com dois ou três anos de envelhecimento em garrafa.

Mesmo a norte de Bucelas, ainda no interior, situa-se a pequena região de Arruda. Esta região é composta por uma encantadora paisagem montanhosa digna dos contos de fadas, por um castelo antigo em ruínas, por velhas estradas romanas, por moinhos de vento históricos (atualmente também dispõe de modernas turbinas eólicas) e por vinhas, onde se cultivam predominantemente castas tintas. Desde 2002 que os vinhos de DOC Arruda podem incluir castas internacionais, tais como Cabernet Sauvignon, Syrah, Chardonnay, bem como algumas das castas mais apetecíveis de outros locais de Portugal, como Touriga Nacional e Touriga Franca. O mesmo aplica-se às

outras regiões DOC na zona central da região de Lisboa: Alenquer, Torres Vedras e Óbidos, onde se planta uma vasta variedade de castas.

Saindo de Arruda na direção norte, ainda no interior, na zona rural à volta da cidade de Alenquer, a DOC Alenquer está protegida pela calcária Serra de Montejunto dos agrestes ventos do Oceano Atlântico. Neste clima temperado, as uvas podem amadurecer a seu bel-prazer e, nas melhores colheitas, podem produzir vinhos tintos concentrados muito bons e vinhos brancos com boa acidez fresca.

Em Alenquer existe um grupo de produtores altamente motivados e conscientes na qualidade, combinando inovadoras técnicas de vinificação, a fim de prometer um futuro de sucesso.

O clima é mais fresco no lado do mar da Serra de Montejunto, localizado na DOC Torres Vedras, sobretudo no flanco mais oeste da região, onde as brisas marinhas são mais fortes. Esta é uma fonte de vinhos brancos secos e leves, incluindo um vinho branco com baixo teor de álcool conhecido como Vinho Leve. Existem também alguns estilos mais leves de vinhos tintos produzidos nesta região.

De volta ao interior, a norte de Alenquer situa-se a área DOC Óbidos, com a bela vila medieval muralhada de Óbidos no seu flanco noroeste. O período vegetativo das uvas é bastante fresco e produz bons vinhos brancos refrescantes (incluindo Vinho Leve) e alguns dos melhores espumantes de Portugal, bem como alguns tintos, que são leves e elegantes.

A oeste de Óbidos situa-se a Lourinhã, que é a região DOC para aguardente. A ponta nordeste da região chega ao movimentado porto piscatório de Peniche e ao Cabo Carvoeiro. A norte, por trás do cabo, o antigo Pinhal de Leiria orla as praias adequadas à prática de surf. O pinhal é uma barreira natural que tem sido responsável por controlar a dispersão das dunas de areia, dominando os tempestuosos ventos oceânicos e protegendo as vinhas das Encostas de Aire, a maior DOC de Lisboa e a que se situa mais a norte. É uma zona montanhosa, onde peras, maçãs, pêsegos e figos competem com as vinhas pelo espaço.

A região circunda a bonita cidade das pedreiras de Leiria, o famoso centro de peregrinação de Fátima e os fabulosos mosteiros da Batalha e Alcobaça, ambos classificados como Património Mundial pela UNESCO. Tanto os vinhos brancos como tintos são leves, frescos e com baixo teor de álcool.

As castas brancas mais comuns (variável de acordo com a DOC) incluem: Arinto, Fernão Pires, Malvasia (Colares), Rabo de Ovelha, Vital.

As castas tintas mais comuns (variável de acordo com a DOC) incluem: Aragonez, Castelão, Ramisco (Colares), Tinta Miúda, Touriga Nacional.

GASTRONOMIA NA REGIÃO DE LISBOA

- ✿ **Sardinhas** - Cascais diz ter as melhores sardinhas do mundo
- ✿ **Grande quantidade de peixe e marisco pescado no mar alto**
- ✿ **Caldeirada rica de peixe (guisado de peixe) e sopas de peixe**
- ✿ **Frango piri-piri** - frango grelhado em azeite e molho picante
- ✿ **Pinhões** - em doces e também em variados pratos
- ✿ **Pera Rocha** - grande, sumarenta e aromática
- ✿ **Maçãs, pêssegos e figos**
- ✿ **Queijadas de Sintra** - feitas com queijo fresco, gemas de ovos, amêndoas moídas e canela
- ✿ **Pastéis de feijão** - com feijão, açúcar e pasta de amêndoa, juntamente com gemas de ovos
- ✿ **Pastéis de Belém** - os famosos pastéis de nata de Lisboa
- ✿ **Brisas do Lis** - doces de amêndoa e ovos de Leiria
- ✿ **Nozes de Cascais** - doces de ovos e amêndoa revestidos de caramelo

ROTA DOS VINHOS

Escolha entre a Rota dos Vinhos de Bucelas ou a Rota da Vinha e do Vinho de Lisboa. Esta última oferece três possibilidades: Quintas de Alenquer, Linhas de Torres e Óbidos.

Contacto: Comissão Vitivinícola Regional da Região de Lisboa

Rua Cândido dos Reis, 1, 2560-312 Torres Vedras

Telefone: +351 261 316 724

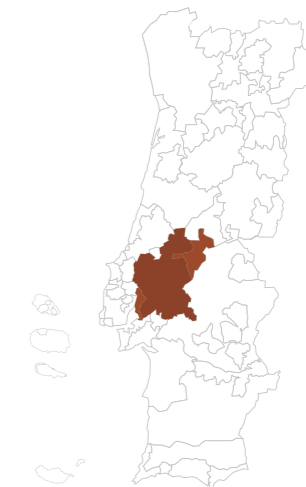
E-mail: cvr.lisboa@mail.telepac.pt

Website: www.vinhosdelisboa.pt



TEJO DOC DO TEJO

VINHO REGIONAL DO TEJO



A Região Vitivinícola do Tejo está localizada no coração de Portugal, a uma curta distância de Lisboa, a capital. A região é cortada a meio pelo rio que lhe dá nome. Largo e imponente, o Tejo é um dos maiores rios de Portugal. Este território vitivinícola tem uma área global de cerca de 7.000 km², dos quais 12.500 hectares são vinhas, e abrange 21 municípios, um no distrito de Lisboa e os restantes no distrito de Santarém.

O rio Tejo é o elemento central e imprime uma profunda influência na caracterização da região, providenciando-lhe distintos «terroirs»: o Bairro, com solos argilo-calcários e alguns xistosos; o Campo, com terras mais férteis situadas em zona de aluvião; e a Charneca, com solos arenosos mais pobres. Também o rio dita que a amplitude térmica seja elevada, com dias bastante quentes e noites frescas e húmidas, diminuindo desta forma o stress hídrico das plantas (videiras) e assegurando uma correcta maturação das uvas. Um famoso crítico inglês resumiu numa só frase o impacto destas características edafoclimáticas nos Vinhos do Tejo: «hot days, cold nights, cool wines».

Esta região está imemorialmente ligada à produção de vinhos e possui excelentes condições naturais para o cultivo da vinha e para a produção de vinhos, onde a frescura dada pela natureza é evidente. Esta frescura, associada a uma graduação alcoólica moderada, dá origem a vinhos equilibrados e frescos, com aromas frutados, que podem ser apreciados em todas as ocasiões. Uma jovem geração de viticultores e enólogos, que sabe aliar os conhecimentos adquiridos nas universidades à tradição das gerações que os precederam, cria vinhos consistentes e de grande qualidade, com estilos empolgantes e diferenciados.

Nos brancos, o perfil traduz-se em vinhos muito aromáticos, com a presença de fruta tropical e citrina, também frescos e elegantes. Os vinhos tintos são equilibrados e frescos; no nariz, a fruta é uma presença garantida. Nos tintos de guarda, nota-se alguma presença de madeira. A região produz também vinhos rosés, espumantes, frisantes, vinhos licorosos e colheitas tardias, num espectro que permite degustar Vinhos do Tejo nos mais variados momentos.

O Tejo tem alguns dos mais vibrantes e acessíveis vinhos a emergir em Portugal, oferecendo uma gama diversificada de estilos que apelam a uma variedade de gostos e orçamentos.

Constituída por um património muito rico, a região dos Vinhos do Tejo reúne um conjunto de tesouros históricos que vale a pena visitar e que retratam tempos idos, desde as ruínas romanas aos castelos góticos e dos mosteiros manuelinos aos vilarejos medievais. Para os portugueses, esta região é conhecida como terra de vinhas, de olivais, de sobreiros e dos famosos cavalos Lusitanos, mas também pela sua rica e saborosa gastronomia e pelas belas paisagens feitas de verde e de água.

As castas brancas mais marcantes: Fernão Pires (Maria Gomes) - a mais expressiva da região -, Arinto, Verdelho e Alvarinho.

As castas tintas mais marcantes: Castelão (João de Santarém), Trincadeira, Touriga Nacional, Alicante Bouschet e Aragonez (Tinta Roriz).

GASTRONOMIA NA REGIÃO DO TEJO

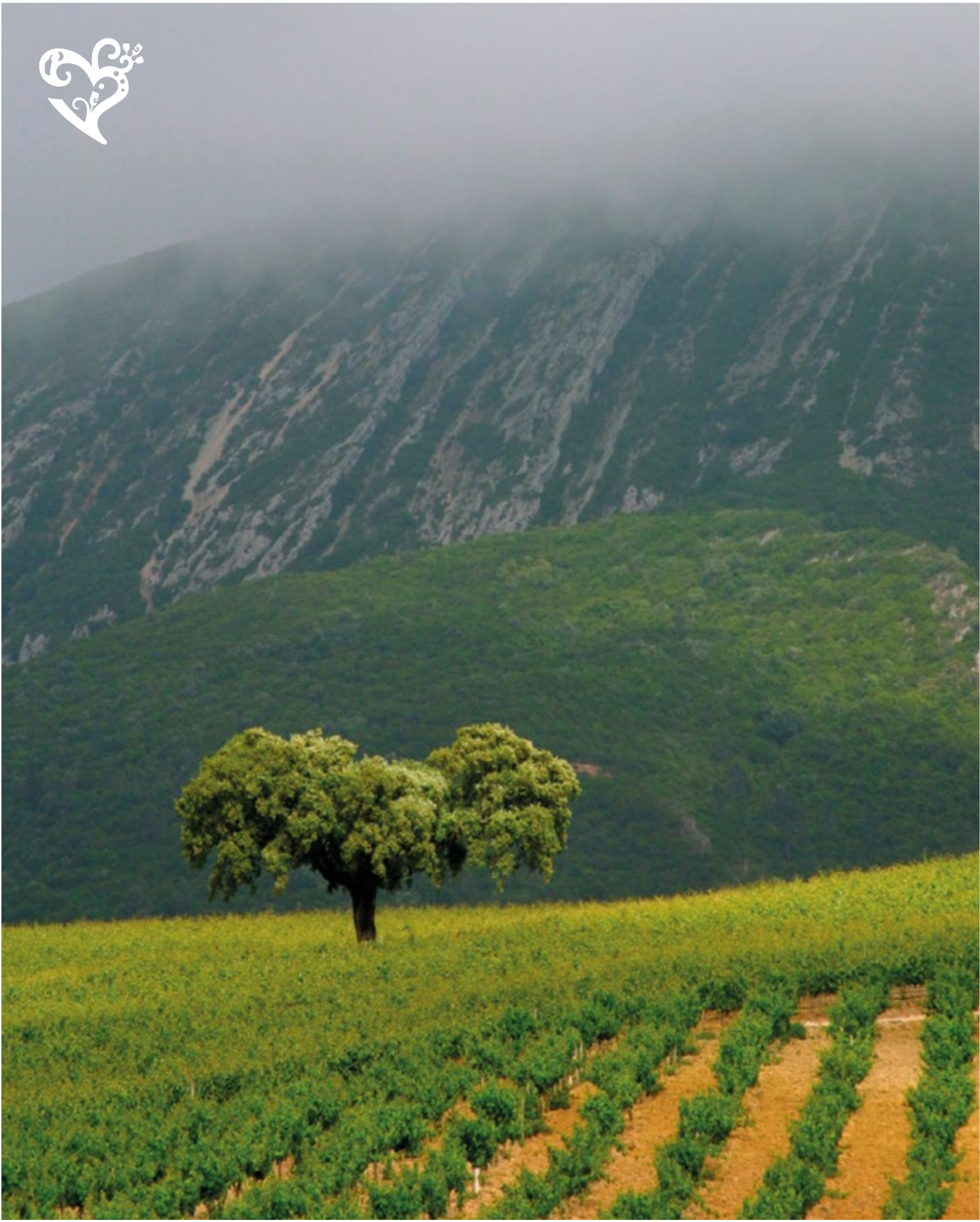
- ✦ **Sopa da Pedra** - contém legumes, alho, batatas, coentros, presunto e enchidos
- ✦ **Outras sopas de legumes e guisados e legumes frescos em abundância**
- ✦ **Pratos à base de pão, tais como o Torricado e o Magusto.**
- ✦ **O arroz é uma presença constante**
- ✦ **Terra de cultivo de tomates** - arroz de tomate é uma opção constante em muitos restaurantes
- ✦ **Favas com chouriço** - um guisado de favas
- ✦ **Pratos de carne**
- ✦ **Cabrito assado** - cabrito assado em alho

- ✦ **Enguias do Tejo e sável**
- ✦ **Queijo de Tomar e da Maçussa** - pequenos queijos de cabra, normalmente frescos, algumas vezes curados e comercializados em azeite
- ✦ **Melões doces de Almeirim e Alpiarça**
- ✦ **e nos doces;**
- ✦ **as Fatias de Tomar e a Palha de Abrantes e os doces Conventuais, Pampilhos e Celestes.**

ROTA DOS VINHOS

A região do Tejo oferece excelentes rotas de vinhos, cuidadosamente planeadas.

Contacto: Rota dos Vinhos do Tejo, Comissão Vitivinícola Regional do Tejo, Rua de Coruche nº 85, 2080-094 Almeirim
Telefone: +351 243 309 400
E-mail: geral@cvrtejo.pt ou p.mateiro@cvrtejo.pt
Website: www.cvrtejo.pt



PENÍNSULA DE SETÚBAL DOC SETÚBAL / PALMELA

VINHO REGIONAL DA PENÍNSULA DE SETÚBAL



O coração desta região costeira é a Península de Setúbal, do outro lado das pontes do rio Tejo. É um local vibrante para os habitantes de Lisboa que saem ao fim de semana e, desde a inauguração da segunda ponte, tornou-se no lar para muitos. No verão são as bonitas praias do Atlântico adequadas à prática de surf e os campos de golfe do oeste que movem multidões, bem como as grutas a sul abrigadas por baixo da serra arborizada do Parque Natural da Arrábida. Entre as árvores da Arrábida encontram-se pastos em zonas montanhosas para as ovelhas que produzem os fantásticos queijos de Azeitão e as vinhas de castas Moscatel destinadas a um dos vinhos clássicos mais doces de Portugal na DOC Setúbal. A Península tem a sua própria casta tinta principal, a Castelão, dominante nos melhores vinhos tintos de Palmela. A casta parece dar-se melhor nesta região do que no resto de Portugal. As duas regiões DOC estão confinadas à Península, mas o Vinho Regional Península de Setúbal estende-se à volta das áreas pantanosas do estuário do Sado (um refúgio para aves pernaltas e uma fonte de sal e arroz), a 60 km para sul ao longo da costa atlântica até à pequena cidade de Sines. O rio Sado corre pelo lado leste da região e influencia fortemente o terroir.

O Vinho Regional Península de Setúbal pode ser produzido a partir de uma enorme variedade de castas, portuguesas e internacionais, e os estilos de vinho podem variar imenso.

As vinhas e a vinificação são um negócio próspero nesta região, apesar da pressão crescente no país. Duas das maiores empresas vinhateiras e mais inovadoras de Portugal influenciaram significativamente o desenvolvimento da qualidade e dos estilos do vinho. Existe também uma quantidade de boas cooperativas de vinho e algumas empresas mais pequenas que estão a conquistar o seu nicho de mercado nesta região.

Exige-se que a DOC Palmela tenha, pelo menos, 67% da casta Castelão, mas normalmente tem mais, complementada por castas como Aragonez, Cabernet Sauvignon, Syrah e Trincadeira. O amadurecimento da casta Castelão fora da DOC Palmela e da Península de Setúbal pode ser muito

SETÚBAL E PALMELA

difícil. Mas a casta Castelão dá-se muito bem aqui, no calor da Península e nos solos arenosos, e amadurece na perfeição, produzindo deliciosos vinhos frutados e frescos com álcool moderado e taninos maduros.

Com algum envelhecimento em garrafa, estes vinhos podem vir a oferecer um carácter complexo, de caixa de charutos e cedro, fazendo lembrar um pouco um bom e maduro Cabernet Sauvignon. Em comparação com o tinto de Palmela abundante, o branco de Palmela existe em menor quantidade e pode ser apelativamente seco e aromático quando as misturas incluem as perfumadas castas Fernão Pires e Moscatel de Setúbal.

Muitas das melhores castas têm origem no maciço calcário da Arrábida, situado sobre a costa sul da Península. A DOC Setúbal tem de ter, pelo menos, 67% da casta Moscatel de Setúbal (Moscatel de Alexandria) ou Moscatel Roxo. Os que têm, pelo menos, 85% de Moscatel têm o direito de serem rotulados como Moscatel de Setúbal ou Moscatel Roxo. As uvas para estes vinhos doces e generosos, quer sejam tintos ou brancos, são fermentadas com as suas cascas, sendo depois adicionada aguardente vínica para interromper a fermentação. As cascas aromáticas repletas de sabores ficam a macerar no vinho durante alguns meses e, a seguir, o vinho é drenado para ser envelhecido no mínimo por 18 meses em barris de carvalho. Vendido nesta fase, o Moscatel de Setúbal é amarelo, com aroma cítrico, agradavelmente floral; o Moscatel Roxo é mais escuro e com perfume a rosas.

Só pequenas quantidades é que continuam a ser envelhecidas em madeira para que, 20 anos depois, se tornem num néctar escuro, com aromas e perfumes complexos e intensos de nozes e frutos secos, citrino e mel. Estes vinhos estão classificados entre os moscatéis mais generosos do mundo.

As castas brancas recomendadas para a DOC: Setúbal: Antão Vaz, Arinto, Fernão Pires, Malvasia Fina, Moscatel Galego Branco, Moscatel de Setúbal, Rabo de Ovelha, Roupeiro Branco, Verdelho, Viosinho; **Palmela:** Alvarinho, Antão Vaz, Arinto, Fernão Pires, Loureiro, Malvasia Fina, Moscatel Galego Branco, Moscatel de Setúbal, Rabo de Ovelha, Roupeiro Branco, Verdelho, Viosinho.

As castas tintas recomendadas para a DOC: Setúbal: Aragonez, Bastardo, Castelão, Touriga Franca, Touriga Nacional, Trincadeira, Moscatel Roxo; **Palmela:** Alicante Bouschet, Aragonez, Bastardo, Castelão, Tinta Miúda, Tinto Cão, Touriga Nacional, Trincadeira.

GASTRONOMIA NA REGIÃO DA PENÍNSULA DE SETÚBAL

- ✦ **Queijo de Azeitão** - um maravilhoso, pequeno e intensamente saboroso queijo de leite ovelha
- ✦ **Salmonete** - um dos mais saborosos peixes, salmonete é a captura "estrela"
- ✦ **Feijoadas** - guisados ricos à base de feijão
- ✦ **Ostras** - ostras de cultura do estuário do Tejo e do Sado
- ✦ **Sardinhas** - Setúbal é o melhor local para sardinhas assadas
- ✦ **Pinhões** - esta é uma das grandes regiões produtoras de pinhões
- ✦ **Moscatel** - as uvas são deliciosas e o vinho moscatel também é delicioso
- ✦ **Arroz** - o arroz das terras húmidas do estuário, com marisco no arroz de marisco; arroz doce (pudim de arroz). Pode ser cozinhado com queijo de cabra cremoso e aromatizado com canela
- ✦ **Sal** - compre finos cristais naturais de sal ou desfrute do peixe cozinhado em crosta de sal
- ✦ **Feijões, guisados de feijão e coelho cozinhado com feijão**
- ✦ **Peras cozinhadas em vinho Moscatel**
- ✦ **Mel da Serra da Arrábida**

ROTA DOS VINHOS

Um centro de informações e de prova muito útil organiza visitas a adegas e sugere rotas.

Contacto: Casa Mãe da Rota de Vinhos da Península de Setúbal, Largo de São João, 2950-248 Palmela

Telefone: + 351 212 334 398

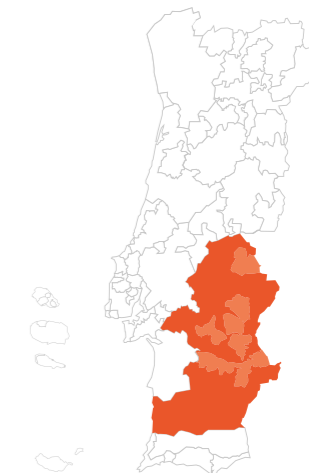
E-mail: rotavinhos.psetubal@mail.telepac.pt

Website: www.rotavinhospsetubal.com



ALENTEJO DOC ALENTEJO

VINHO REGIONAL DO ALENTEJO



Esta enorme área banhada pelo sol, que cobre a maior parte da segunda metade de Portugal, tornou-se há poucos anos numa importante fonte de vinhos tintos evidentes, maduros e frutados. Não admira que os vinhos do Alentejo dominem frequentemente as cartas de vinhos dos restaurantes de Lisboa. O Alentejo obteve as suas primeiras sub-regiões em 1989. A entrada de Portugal na UE originou um investimento há muito esperado nas vinhas e adegas.

E a tecnologia moderna, sobretudo o controlo de temperatura, tornou possível a produção de vinhos brancos de boa qualidade e de tintos ricos. A região do Alentejo tem algumas vinhas antigas magníficas que produzem um rendimento mais baixo (mas com maior qualidade) de vinhos plenos de carácter.

O Alentejo é vasto e variado, onde apenas cinco por cento da região tem vinhas plantadas. Uma das áreas mais empolgantes situa-se no canto nordeste, à volta da cidade de Portalegre e em direção da fronteira espanhola. Esta zona montanhosa tem um clima mais fresco do que o restante Alentejo e um grande potencial para produzir vinhos elegantes. A extensa zona do Alentejo central em redor das cidades de Évora, Borba, Reguengos e Estremoz é quente e produz vinhos com um bom equilíbrio de acidez.

Mais a sul, na área banhada pelo sol em redor de Beja, os enólogos produzem alguns vinhos excelentes. Os solos variam muito aqui, desde o granítico e xistoso ao calcário.

Entre as cidades, pode conduzir quilómetros sem encontrar vivalma, passando por sobreiros e olivais, campos de alfazema perfumados, trigo dourado, milho, girassóis, vinhas e gado nas pastagens.

Os vinhos da DOC Alentejo podem ser produzidos apenas em determinados enclaves pequenos na grande região Vinho Regional Alentejo. A região DOC Alentejo está dividida em oito sub-regiões diferentes para efeitos de regulação do período vegetativo das uvas e vinificação nos vários microclimas e terrenos. Portalegre, Borba, Redondo, Vidigueira, Reguengos, Moura, Évora e Granja/Amareleja produzem vinhos DOC que são rotulados com DOC Alentejo e, por vezes, também são qualificados com o nome da sub-região.

A época mais bonita e mais agradável para visitar esta região é abril ou maio, quando ainda está tudo verde e aromático, antes de chegar o calor e a secura dos meses de verão. Menos de cinco por cento da população portuguesa vive no Alentejo. De vez em quando, consegue vislumbrar uma grande casa caiada no alto da colina, o designado “Monte”. Já deve ter reparado na palavra “Monte” nos rótulos de vinho; é utilizada aqui para designar quinta ou propriedade. O Alentejo é famoso pela sua carne de vaca, pelo seu delicioso presunto aromático e húmido e pela carne de porco preto que pasta livremente nas plantações de sobreiros, alimentando-se das bolotas.

Casta tinta recomendada para a DOC (Denominação de Origem Controlada): (variável conforme a sub-região) incluindo Aragonez, Trincadeira, Castelão, Alfrocheiro e Alicante Bouschet.

Casta branca recomendada para a DOC (Denominação de Origem Controlada): (variável conforme a sub-região) incluindo Arinto, Antão Vaz, Roupeiro, Fernão Pires.

GASTRONOMIA NO ALENTEJO

- ✿ **Porco preto** - dos porcos pretos surgem as miudezas e a charcutaria da região, que estão entre as melhores do mundo
- ✿ **Carne de Porco à Alentejana** - carne de porco, marinada com amêijoas e legumes, temperada com coentros
- ✿ **Presunto** - presuntos curados, indescritivelmente untuosos e deliciosos, com Denominação de Origem Protegida (são alimentados com bolotas)
- ✿ **Açorda e migas** - os pratos à base de pão, ensopado com molhos de carnes ou peixe, esmigalhado ou frito, com legumes, carne, peixe ou marisco
- ✿ **Poejo** - uma erva parecida com hortelã, também folhas de coentro, orégãos e muito alho
- ✿ **Sopa de cação** - com pão e alho e folhas de coentros ou poejo

- ✿ **Espargos bravos**
- ✿ **Cordeiro, cabra, frango, caça da região, incluindo javali alimentado a bolotas, maravilhosos peixes e mariscos da costa marítima e ainda bacalhau**
- ✿ **Encharcada** - sobremesa de doce de fios de ovos em xarope com canela
- ✿ **Doces Conventuais** - doces de ovos, muitas vezes com amêndoas
- ✿ **Ameixas de Elvas** - deliciosas ameixas preservadas em açúcar, muito apreciadas na época de Natal

ROTA DOS VINHOS

Para ajuda no planeamento da sua rota e para marcações com os produtores.

Contacto: Rota dos Vinhos do Alentejo,
Praça Joaquim António de Aguiar, 20-21,
Apartado 2146, 7001-901 Évora
Telefone: +351 266 746 609 ou 266 746 498
E-mail: rota@vinhosdoalentejo.pt
Website: www.vinhosdoalentejo.pt



ALGARVE DOC LAGOA DOC LAGOS DOC PORTIMÃO DOC TAVIRA



VINHO REGIONAL DO ALGARVE

Nos últimos 50 anos, muitas vinhas no Algarve deram lugar a campos de golfe, complexos hoteleiros, abacateiros e árvores de citrinos. Contudo, recentemente plantaram-se novas vinhas um pouco mais longe da costa. Nestas condições de cultivo, uma combinação de castas autóctones portuguesas e castas internacionais, como a Syrah e a Cabernet Sauvignon, tem vindo a florescer. Simultaneamente, houve também um investimento nas adegas de modo a serem aplicadas as técnicas de vinificação mais modernas.

Apenas uma cooperativa vinícola está ainda ativa, em Lagoa, mas existe uma quantidade de novas quintas privadas onde a qualidade é essencial ao seu sucesso. Os vinhos produzidos já encontraram um mercado preparado entre os visitantes do Algarve, além dos mercados de exportação.

O Algarve tem um embaixador importante: a estrela pop britânica Sir Cliff Richard, que é proprietário de uma quinta vinícola nesta região. Seria de esperar que a região mais a sul fosse a zona mais quente de Portugal, mas o mar mantém o clima mais fresco do que a parte sul do Alentejo, mesmo junto das serras pitorescas no norte do Algarve, fazendo com que os brancos e os rosés do Algarve sejam frescos e apelativos, e os tintos tenham o potencial de serem aromáticos e elegantes.

Existem quatro regiões DOC: Lagos, Portimão, Lagoa e Tavira, mas os melhores vinhos tendem a ser aqueles com a designação Vinho Regional Algarve, tirando assim partido das regras flexíveis e de uma seleção mais vasta e interessante das castas permitidas.

As castas brancas recomendadas para a DOC: Siria, Arinto e Malvasia Fina (esta última apenas em Lagos).

As castas tintas recomendadas para a DOC: Negra Mole, Trincadeira e Castelão.

GASTRONOMIA NA REGIÃO DO ALGARVE

- ✦ **Maravilhoso peixe e marisco do mar Algarvio e lagoas, especialmente sardinhas, solha, sargo, amêijoas, conquilhas e ainda berbigões**
- ✦ **Cataplana** - mistura de marisco, carne e legumes cozinhados num recipiente metálico selado
- ✦ **Frango piri-piri** - uma especialidade para turistas e habitantes, frango marinado e grelhado servido simplesmente com molho picante
- ✦ **Tomates, batata doce e mais saladas e legumes do que em outras partes de Portugal**
- ✦ **Xerém** - papa de farinha de milho de origem Árabe, com porco e berbigão
- ✦ **Prato de grão** - um delicioso guisado de grão de bico, tomate, alho e cominhos
- ✦ **Doces de amêndoa** - em forma de animais ou fruta com aromas de citrino
- ✦ **Morgado de figo e queijo de figo** - deliciosa pasta de figos secos cozida com amêndoas moídas, chocolate, limão e canela
- ✦ **Citrinos, amêndoas e figos**

ROTA DOS VINHOS

A Rota dos Vinhos do Algarve irá ajudá-lo a explorar as vinhas da região e outras atrações, tanto culturais como naturais.

Contacto: Comissão Vitivinícola Regional do Algarve
Estrada Nacional 125, Bemparece,
8400-112 Lagoa
Telefone: +351 282 341 393
E-mail: cva@vinhosdoalgarve.pt
Website: www.vinhosdoalgarve.pt



MADEIRA DOC MADEIRA DOC MADEIRENSE

IGP TERRAS MADEIRENSES



A Ilha da Madeira, parte integrante de Portugal, expande-se no Oceano Atlântico e forma um arquipélago com a Ilha do Porto Santo e com as Ilhas Desertas e Selvagens. A área total da ilha da Madeira é de 732 Km² e a extensão da Região Vitícola é de cerca de 500 hectares.

Reconhecida em todo o Mundo como um destino turístico por excelência, a notoriedade da Ilha da Madeira deve-se, também, ao vinho que tem o seu nome e que nos mais variados pontos do globo ganhou fama e prestígio. Um Vinho com nome de uma Ilha e uma Ilha com nome de um Vinho.

Para além da produção do famoso DOP Madeira (Vinho Madeira), mais recentemente foi feita uma aposta na produção de vinho tranquilo de qualidade produzido na Madeira podendo este ter duas denominações: vinhos com Denominação de Origem Protegida "MADEIRENSE" e vinhos com Indicação Geográfica Protegida "TERRAS MADEIRENSES". A área geográfica de produção do DOP "Madeirense" e do IGP "Terras Madeirenses" abrange as ilhas da Madeira e do Porto Santo.

Ao longo de quase cinco séculos, fez-se nas encostas da ilha da Madeira, uma paisagem vitícola única, caracterizada pelos socalcos "poios", onde a vinha existente produz uvas de elevada qualidade, dando origem a um vinho excepcional.

As condições particulares do solo de origem vulcânica, na sua maioria basálticos, e a proximidade ao mar, associadas às condições climáticas, em que os verões são quentes e húmidos e os Invernos amenos, conferem ao vinho características únicas e singulares.

O Vinho Madeira é um vinho licoroso, que tem uma graduação alcoólica entre 17° e 22° e pode ser obtido a partir de castas tão tradicionais como o Sercial, Verdelho, Boal, Malvasia e Tinta Negra ou pelo loteamento das mesmas.

Consoante o seu grau de doçura, pode ser classificado como Seco, Meio-Seco, Meio-Doce e Doce, sendo que no caso das castas Sercial será sempre um Vinho Madeira Seco, no Verdelho um Vinho Madeira Meio-Seco,

no Boal um Vinho Madeira Meio-Doce e na Malvasia um Vinho Madeira Doce. Já os Vinhos Madeira obtidos por loteamento de diferentes castas, os mesmos poderão ser produzidos nos diferentes graus de doçura.

O processo de produção do Vinho Madeira tem características singulares e especiais que tornam este vinho único no Mundo. Este vinho licoroso, após a sua fortificação, inicia um processo de envelhecimento onde a temperatura e a lenta oxidação promovem o aparecimento de características únicas de aromas intensos e complexos. Tradicionalmente, o Vinho Madeira pode ser obtido por dois processos de produção/envelhecimento: o canteiro e a estufagem.

No canteiro, o vinho é guardado em tonéis de madeira de diferente dimensão. Os vinhos mais jovens são armazenados nos andares superiores dos armazéns, onde a temperatura é mais elevada, e as caves, locais mais frescos por excelência, são reservadas para os vinhos mais velhos.

Na estufagem promove-se o envelhecimento do Vinho Madeira através do seu aquecimento até temperaturas de 50°C durante um período legalmente estabelecido, recriando-se a epopeia que estes vinhos no passado faziam, quando em viagens para a Índia, Brasil ou América do Norte, muitas vezes passando pelo Equador, onde aqueciam naturalmente e adquiriam as superiores características sensoriais (Vinho da Roda ou Torna-Viagem) que hoje caracterizam o Vinho Madeira.

Dada a sua complexidade de aromas envolventes, que se revelam num bouquet rico e harmonioso de caramelo, caril, frutos secos, figos passados e canela, entre outros, e as características organoléticas, o Vinho Madeira pode ser consumido a qualquer hora do dia ou da noite.

O Vinho Madeira, quase tão antigo como a Ilha que lhe dá nome, pode envelhecer mais de 100 anos, verificando-se esta longevidade mesmo depois de engarrafado, permanecendo as suas singulares características inalteradas.

Castas brancas recomendadas para a DOC Madeirense e IGP Terras Madeirenses:

Verdelho, Malvasia Fina (Boal), Sercial, Malvasia, Folgasão (Terrantez), **castas tintas:** Bastardo, Complexa, Deliciosa, Tinta Barroca, Tinta Negra, Touriga Francesa e Touriga Nacional.

Castas recomendadas para DOC Madeira: Tinta Negra, Sercial, Boal, Malvasia, Terrantez e Verdelho.

GASTRONOMIA NA MADEIRA

- ✿ **Bananas** - pequenas, doces e deliciosas, também servidas cozinhadas
- ✿ **Anonas** - fruto tropical cremoso, com polpa branca de aroma subtil e sementes grandes castanhas
- ✿ **Batatas doces** - por si só ou em guisados, bolos e até mesmo pão
- ✿ **Bolo do caco** - pão Madeirense, suave e quebradiço, contendo batata doce
- ✿ **Atum** - o peixe "rei" dos mares à volta da Madeira
- ✿ **Lapas** - servidas em manteiga de alho
- ✿ **Espetadas** - infusão de alho de carne, peixe ou vegetais
- ✿ **Carne vinha d'alhos** - carne de porco marinada e cozinhada em vinho, vinagre, louro, azeite, pimentas e muito alho
- ✿ **Milho frito** - pedaços de massa de milho e ervas fritos e tostados
- ✿ **Espada** - o peixe-espada preto de sabor delicado é o peixe mais comum em torno da Madeira
- ✿ **Bolo de mel** - bolo de Natal com fruta e nozes, muito condimentado e adoçado com melaço

ROTA DOS VINHOS

Embora não existam rotas organizadas na Madeira, poderá obter informações

acerca de como contactar adegas através do:

IVBAM - Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira, I.P. - RAM

Rua Visconde de Anadia, 44, 9050-020 Funchal

Telefone: +351 291 211 600

E-mail: ivbam.sra@gov-madeira.pt / promocao.ivbam@gov-madeira.pt

Website: www.vinhomadeira.pt

Facebook: www.facebook.com/VinhoMadeiraWine



AÇORES DÓC BISCOITOS DOC GRACIOSA DOC PICO

IGP VINHO REGIONAL AÇORES



Açoitado pelo clima Médio Atlântico, localizado à mesma latitude de Lisboa, este pequeno arquipélago tem uma espetacular variedade de cenários. Desde lagos e de uma zona rural verdejante e exuberante, às grutas dos picos vulcânicos, vapores sulfurosos e fluxos de lava. As vinhas históricas das ilhas consideram-se tão especiais que uma área de vinhas na ilha do Pico foi declarada Património Mundial pela UNESCO. O que torna estas vinhas tão especiais? A maioria das vinhas nos Açores cresce nos “currais”, um pequeno muro de pedra que as cerca, feito de rocha vulcânica preta. As vinhas são plantadas em covas e fendas nos fluxos de lava e os muros protegem as vinhas dos ventos atlânticos e da maresia. As vinhas do Pico são um exemplo particularmente fantástico.

As vinhas têm sido plantadas desta forma desde o início do século XVI, quando as ilhas eram um porto de escala para descobridores a caminho do Novo Mundo. No século XVIII, os vinhos fortificados e doces dos Açores tornaram-se famosos e premiados.

Contudo, as doenças da vinha no século XIX causaram o abandono de muitas vinhas ou a replantação com vinhas híbridas. Só nos anos 80 e 90 do século XX é que o Verdelho, e, outras castas clássicas começaram a ser replantadas em grande escala. Atualmente, três ilhas produzem vinho. Grande parte da ilha da Graciosa tem o estatuto DOC em virtude do seu estilo mais leve dos vinhos brancos, vinificados na cooperativa local. Existem mais duas regiões DOC para vinhos fortificados; nalgumas áreas costeiras da ilha do Pico e na região dos Biscoitos, uma pequena área no norte da ilha Terceira. Uma quantidade do vinho IGP Açores de boa qualidade não fortificado é produzida tanto no Pico como na Terceira, por alguns produtores privados de pequena escala e no Pico pela cooperativa. A maioria dos vinhos é branca e, graças ao nevoeiro e ao clima temperado, são frescos no estilo. O vinho de cheiro, produzido por castas híbridas, é bebido pelos habitantes locais e pelos antigos residentes nostálgicos da América do Norte.

As castas brancas recomendadas para a DOC incluem: Arinto, Verdelho e Terrantez

As castas tintas recomendadas para a DOC incluem: Aragonez (Tinta Roriz), Castelão, Rufete e Saborinho



GASTRONOMIA NOS AÇORES

- ✦ **Queijo do Pico** - queijo de leite de vaca pequeno, pálido e picante
- ✦ **Queijo de São Jorge** - queijo grande de leite de vaca de consistência firme, estilo entre Gouda e Cheddar, os de mais idade são mais picantes
- ✦ **Carne (de vaca)** - bife, o expoente maior na carne das ilhas
- ✦ **Alcatra** - uma especialidade da ilha Terceira, carne marinada, muito macia, após cozimento muito lento no forno
- ✦ **Atum** - abundante nestas águas no verão, com apanha à linha
- ✦ **Lapas** - deliciosas lapas na época de verão
- ✦ **Ananás** - uma das principais culturas de estufa da ilha de São Miguel, muitas vezes servido com morcela
- ✦ **Torresmos** - pedaços de porco, fritos e servidos como aperitivos em bares e restaurantes
- ✦ **Cozido das Furnas** - cozido em buracos feitos na terra quente na cratera de lago vulcânico da ilha de São Miguel, composto de diversos tipos de carnes, enchidos, frango e legumes
- ✦ **Pimenta da Jamaica** - acompanha muitos pratos regionais
- ✦ **Pão de milho** - pão de milho de fina textura
- ✦ **Massa sovada** - leve, ligeiramente doce e leve sabor a limão, semelhante a pão de brioche
- ✦ **Um a grande variedade de peixes frescos e marisco, bem como bacalhau.**

ROTA DOS VINHOS

Contacto: Comissão Vitivinícola Regional dos Açores,
Avenida Machado Serpa, 9950-321 Madalena, Pico, Açores

Telefone: +351 292 623 605

E-mail: cvracores@hotmail.com

Website: www.cvracores.pt



**PROVE
UM MUNDO**

de diferenças





VINHO PORTUGUÊS E GASTRONOMIA

Portugal tem muitos estilos de vinhos e aromas, incluindo alguns aromas fascinantes que não consegue encontrar em mais nenhuma parte do mundo. Independentemente da ocasião ou do prato, basta procurar um vinho adequado em Portugal. Claro que pode degustar um bom vinho que não foi especificamente escolhido para acompanhar com a refeição que tem no seu prato e apreciar ambos individualmente. Contudo, algumas combinações gastronómicas e de vinhos são melhores do que a soma das suas partes individuais e algumas comidas irão discordar inevitavelmente com determinados vinhos. Não se pode generalizar sempre, pois a receita para pratos tradicionais pode variar, considerando o facto de os vinhos portugueses serem tão distintos, mesmo dentro das suas próprias regiões, sobretudo quando se tem em conta o número cada vez maior de **Vinhos Regionais**.

Os viticultores e enólogos deixam o seu cunho nos vinhos que produzem e, mesmo nos vinhos DOC, existe uma grande variedade de castas e misturas de duas castas ou mais. Existem muitas facetas em cada vinho que irão influenciar a gastronomia mais adequada para o acompanhar; a casta, os níveis de acidez, o frutado, o carvalho, o tanino, o nível de doçura e a intensidade.

Ei-lo à frente das prateleiras ou a ler cuidadosamente a lista de vinhos: como é que vai seleccionar o melhor vinho para a ocasião? Deixamos aqui algumas indicações básicas para escolher um vinho. Convidamo-lo a experimentar e veja se concorda!

Escolha um vinho branco fresco e de alta acidez se o prato for muito ácido (talvez devido ao molho na salada, vinagre, um molho com limão, alcaparras ou tomate). Um estilo de vinho mais suave irá ter um sabor menos intenso com comida condimentada. Os vinhos brancos do norte de Portugal são provavelmente mais compatíveis. Vinhos das regiões Vinho Verde, Dão, Bairrada, Beira Interior, Lafões, Terras da Beira, Beira Atlântico, Terras de Cister, Terras do Dão, Minho, ou então, os provenientes da região fresca e ventosa de vinhos de Lisboa: Bucelas ou Óbidos.

Os espumantes também têm uma elevada acidez, sendo muito compatíveis para este tipo de comida. Existem muitas opções à escolha: Óbidos, Bairrada, Távora-Varosa, Douro, Dão e Beira Interior.

Os vinhos brancos secos e aromáticos são um bom acompanhante para marisco e comida asiática ligeiramente condimentada, especialmente indiana ou tailandesa, desde que não sejam pratos

agridoces. Os vinhos aromáticos podem ser uma boa escolha quando num prato se utilizam ingredientes como gengibre, erva-príncipe, raspa de citrino, cebolas e pimentões doces. Procure vinhos com a casta aromática Fernão Pires; esta prevalece na área Vinho Regional Lisboa, também designada por Maria Gomes (Bairrada). Outras opções aromáticas podem recair no Alvarinho e Loureiro (Vinho Verde) e Moscatel, que por vezes são secos (Península de Setúbal).

É verdade que os vinhos brancos costumam ser a melhor opção para acompanhar peixe e marisco. Mas alguns molhos no peixe branco podem criar uma excelente compatibilidade com o vinho tinto; cozinhar o peixe em vinho tinto pode funcionar ainda melhor. O vinho tinto é o preferido dos portugueses para acompanhar bacalhau, e polvo ou lulas em molho de vinho tinto. Os vinhos tintos, especialmente da casta Baga/Bairrada, ficam surpreendentemente bons com atum fresco e o vinho verde tinto pode revelar-se uma combinação fantástica com sardinhas assadas. Mas os vinhos brancos portugueses são considerados a melhor opção para salmão e truta do mar. Como alternativa, pode-se experimentar um rosé seco para acompanhar espadarte.

Um prato salgado que inclua alguma doçura suave (talvez proveniente de legumes, fruta ou de um toque de mel) combinará melhor com um vinho que tenha também um toque de doçura ou um carácter frutado vibrante que dá para captar o nível de doçura. Experimente um Vinho Verde de marca (em vez de um vinho de topo seco) ou um rosé de marca. Um tinto suave, super frutado do Alentejo também é uma boa combinação para acompanhar a comida, apesar de ser um vinho seco.

Um vinho seco terá um sabor insípido se for servido com a sobremesa. Esta é a altura perfeita para um copo de vinho doce ou licoroso: o doce Moscatel de Setúbal ou mesmo o vinho do Porto ou da Madeira. Um Moscatel típico irá complementar na perfeição muitos dos sabores encontrados nas sobremesas, em especial amêndoas, chocolate, café ou nota cítrica. Experimente o LBV Porto com bolo de café ou mousse de chocolate. A casta Malvasia da Madeira combina com bolo de mel local, frutas tropicais e sobremesas à base de frutos secos ou chocolate de leite.

Os vinhos tintos com muitos taninos são difíceis de combinar com a comida. O tanino é o sabor amargo que naturalmente sentimos quando mastigamos uma semente de uva ou quando a saqueta do chá foi deixada na chaleira por demasiado tempo. Alguns ingredientes na comida fazem com que

VINHO PORTUGUÊS E GASTRONOMIA

estes taninos fiquem mais amargos: gemas de ovo, natas, queijo derretido, espinafre, aipo, endro e muitas especiarias. Neste caso, é preferível escolher um vinho branco ou rosé.

Os vinhos tintos bons e caros podem ser muito taninosos quando são jovens e todos os tintos adquirem um sabor mais suave e menos taninoso à medida que envelhecem. Os vinhos mais taninosos em Portugal são os tintos clássicos da Bairrada e do Douro, que combinam bem com caça, miudezas, estufados de carne e outras carnes ricas em molhos.

Caso se tenha preferência por beber vinho tinto, pode-se combinar um vinho encorpado mais suave e ligeiro com carnes brancas e com a maioria dos pratos simples de carne vermelha. Neste caso, um vinho tinto robusto e/ou taninoso pode sobrepor-se aos sabores destes pratos mencionados. Experimente um tinto suave do Alentejo, um tinto leve e fácil de beber do Ribatejo, um elegante tinto de Palmela, Algarve ou Alenquer, um tinto ligeiro de Óbidos ou um bom e maduro tinto de qualquer uma das regiões. A acidez fresca de um tinto do Dão pode cortar a riqueza de alguns pratos de carne.

Os tintos robustos e tempestuosos do Douro, Dão, Bairrada e Alentejo podem enaltecer sabores delicados da comida.

Os sabores intensos da comida podem mascarar completamente o sabor dos vinhos brancos suaves e os vinhos envelhecidos em carvalho, sejam eles tintos ou brancos, também podem prevalecer num prato subtil.

Os queijos têm muitas formas; os seus sabores variam muito. Muitos queijos distintos não combinam com determinados vinhos. Mas algumas combinações de vinho e queijo são divinas. E os melhores vinhos para queijos tanto podem ser brancos ou tintos, secos ou doces, Porto ou Madeira.

Vinho Verde Branco com caril de pato assado tailandês, cavalinha fumada, saladas, hummus

Vinho Verde tinto com sardinhas assadas

Bairrada/Baga com atum fresco, perdiz assada, chilli com carne, queijo mole de cabra

Aragonez com feijoada ou cassoulet, Gorgonzola, pratos temperados com tomilho, borrego, fígado, bacalhau

Dão tinto com porco, leitão, rins, presunto

Touriga Nacional não envelhecida em carvalho ou ligeiramente envelhecida com carne de vaca

Setúbal com tiramisú, Christmas pudding (bolo inglês com especiarias), banoffee pie (tarte de banana e caramelo), tarte de limão

Bual Madeira com Roquefort, Stilton, Gjetöst

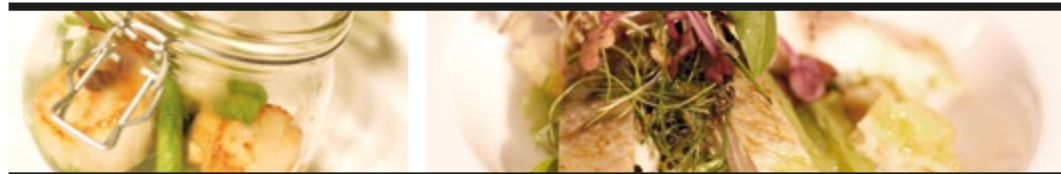
Douro tinto com queijo de cabra fresco, velho Gouda, Stilton

Porto Tawny de 10 anos com Queijo da Serra, Stilton, nozes

Porto Ruby ou Vintage com Queijo da Serra



CASTAS BRANCAS



ALVARINHO

Se gosta de Albariño (Espanha), Riesling (seco) ou da expressiva casta Pinot Gris/Grigio.

Uma antiga casta de qualidade excecional, merecidamente famosa pelos vinhos varietais que produz na região do Vinho Verde, especificamente nas duas sub-regiões de Monção e Melgaço. A casta Alvarinho tem um perfil floral e frutado altamente característico com notas de limoeiro, erva-cidreira, madressilva, pêsego, toranja e maçã, tudo bem combinado com a elevada acidez típica dos vinhos brancos refrescantes do noroeste de Portugal. As uvas produzem vinhos equilibrados com boa estrutura e níveis de álcool moderado. As qualidades da casta Alvarinho estão a ser “exportadas” para regiões vinícolas mais a sul, como na Península de Setúbal e em Lisboa.

Combinação gastronómica com Alvarinho:

Um sustentáculo da região do Minho, a casta Alvarinho fornece a estrutura sólida para a maioria dos vinhos brancos da região de Vinho Verde ao ser a personalidade e a casta predominante dos vinhos de Monção. A sua frescura deliciosa, os seus aromas cítricos e de maçã verde apurados e a sua personalidade refrescante fazem dele um excelente vinho para marisco, até mesmo uma combinação perfeita para batatas fritas com peixe frito à inglesa, sendo a acidez do vinho uma película refrescante para a crosta frita. Os pratos do norte da Ásia também combinam muito bem; do yakatori japonês ao banchan temperado coreano.

Dueto asiático: Salada de frango vietnamita com massa de arroz

Dueto europeu: Picatta de vitela com limão

Dueto Americano: Ceviche de vieiras peruano com abacate

ARINTO | PEDERNÃ

Se gosta de Riesling (seco), Pinot Blanc ou Chenin Blanc (seco).

A casta Arinto, uma das variedades autóctones mais antigas de Portugal com uma longa tradição na região de Bucelas, encontra-se agora difundida na maioria das regiões vinícolas devido à sua capacidade de adaptação a diferentes solos e climas. A casta Arinto, conhecida como Perdernã na região do Vinho Verde, apresenta uma acidez viva como uma das suas características chave, combinada com um caráter mineral distinto, uma estrutura excelente e um toque final aveludado. Os seus aromas são relativamente suaves, com notas mais comuns de maçã verde e limão. A Arinto produz vinhos que envelhecem muito bem em garrafa, adquirindo elegância e complexidade.

Combinação gastronómica com Arinto:

A Arinto é uma casta branca versátil que pode ser combinada com vários tipos de comida. A sua acidez crocante e jovem torna-a ideal para combinar com saladas, antepasto marinado e crustáceos cozinhados de forma simples, como caranguejo e lagosta. Um vinho perfeito para combinar com pratos grelhados, como filetes de peixe branco, codorniz e espetadas de legumes, pois a mineralidade e a frescura inerentes da casta Arinto realçam os elementos fumados delicados, ao mesmo tempo que permitem que os principais sabores brilhem. É o vinho perfeito para levar para um piquenique de verão, já que a casta Arinto é o acompanhamento delicioso para uma seleção de sandes e saladas, e para vários produtos de charcutaria ou mesmo ovos à la diable. Sem mencionar a variedade interminável de azeitonas!

Dueto asiático: Peixe ao vapor com cogumelos salteados e erva-príncipe

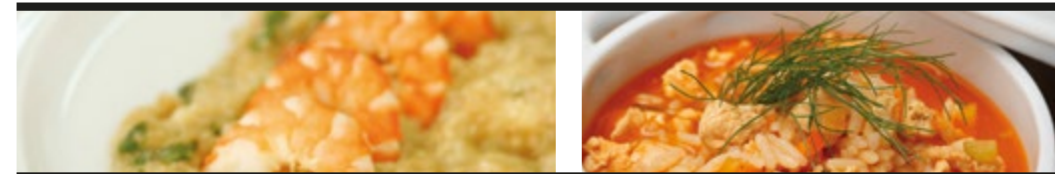
Dueto europeu: Terrina de camarão e vieiras com molho aioli de estragão

Dueto Americano: Salada de frango com maçãs verdes e nozes

GRANDES CASTAS

PORTUGUESAS E GASTRONOMIA

EVAN GOLDSTEIN MS*



ENCRUZADO

Se gosta de Burgundy branco amadurecido, estilos tropicais do “Novo Mundo” ou Vermentino (Itália).

Considerada por muitos enólogos como uma das grandes castas portuguesas, a Encruzado é capaz de produzir vinhos brancos excecionais. É cultivada quase exclusivamente no Dão e requer especial cuidado e atenção para se extraírem os seus aromas mais refinados. As vinhas resultantes são muito agradáveis e complexas com notas minerais aromáticas e aromas de fruta tropical; predominam a papaia verde, o maracujá e a meloa. A casta Encruzado amadurece bem e revela nuances de avelã e baunilha, quando fermentada em barris de carvalho. Pode ser descrita como uma fusão da textura da casta Burgundian Chardonnay, combinada com os aromas da casta portuguesa Fernão Pires.

Combinação gastronómica com Encruzado:

A casta Encruzado é uma combinação flexível para gastronomia, pois origina vinhos com uma estrutura rica e sabores aromáticos delicados. Evite receitas que tenham sabores evidentes com esta casta, pois as suas nuances podem-se perder facilmente. O vinho combina bem com risottos cremosos, vieiras cozinhadas de forma simples, camarão e peixe texturado, como a merluza-preta ou o tamboril. Legumes de raiz assados, uma simples pasta al freddo ou um clássico blanquette de veau francês seriam também combinações muito bem sucedidas. Este vinho também pode acompanhar uma tábua de queijos; a casta Encruzado é deliciosa com uma vasta gama de nuances de casca lavada semimoles e menos fortes.

Dueto asiático: Arroz Congee com frango desfiado, gengibre ralado e sementes de sésamo

Dueto europeu: Risotto com abóbora, grão-de-bico e amêndoas torradas

Dueto Americano: Lagosta do Maine assada com manteiga de lima

FERNÃO PIRES | MARIA GOMES

Se gosta de Viognier, Rousanne ou Torrontés.

Fernão Pires é outra das castas mais antigas de Portugal e uma das mais cultivadas neste país. Pode ser encontrada em quase todas as regiões, em especial no Tejo e Bairrada, onde é conhecida por Maria Gomes.

Uma vinha de alto rendimento, a casta Fernão Pires tem sido alvo de críticas por produzir vinhos unidimensionais que podem ter falta de acidez e serem propensos à oxidação. Um acompanhamento atento por parte de um enólogo experiente consegue destacar os seus extraordinários aromas inebriantes e produzir vinhos distintos com um caráter rico. Está tipificada com aromas cítricos maduros e notas de mimosa, lima e laranja. Estas características posicionam esta casta na família das uvas aromáticas, juntamente com as castas Alvarinho, Loureiro e Moscatel.

Combinação gastronómica com Fernão Pires | Maria Gomes:

Ao estar consciente do caráter frutado inebriante da casta Fernão Pires, o mais provável é obter uma combinação gastronómica de sucesso. Exemplos de pratos que combinam bem com este vinho incluem filetes de peixe branco servidos com salada de manga, um caril em infusão de água de coco (ligeiramente condimentado), um lombo de porco servido com chutney de damascos ou um peito de frango assado na caçarola servido com uma mostarda de ameixa. Pratos com nozes de macadâmia, pinhões ou caju combinam bem com esta casta. E não é preciso ir mais longe para encontrar o vinho branco perfeito para as tradicionais empadas, tarte de cebola ou outras entradas doces/salgadas.

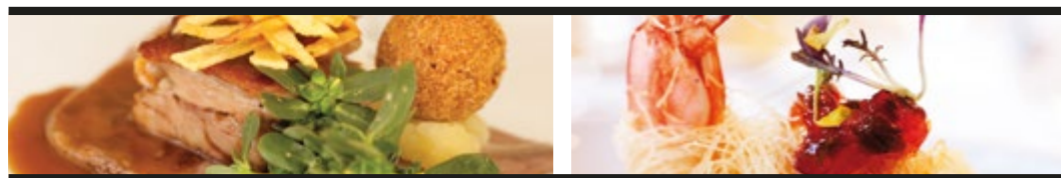
Dueto asiático: Pato à Pequim com molho hoisin, cebolinha e panquecas

Dueto europeu: Tagine de borrego marroquino com mel e passas

Dueto Americano: Estufado de marisco à brasileira com coco e tomate



CASTAS TINTAS



✦ ARAGONEZ | TINTA RORIZ

Se gosta de Tempranillo (especialmente da Ribera del Duero), Sangiovese ou Carignan.

Tinta Roriz é a mesma casta que a Tempranillo de Espanha, que produz vinhos varietais de qualidade extraordinária, daí a sua presença em dois vinhos lendários produzidos na Península Ibérica: a Barca Velha portuguesa e a Vega Sicília espanhola. Esta casta tem sido também cultivada durante séculos no Alentejo, mas com a designação Aragonez. Nos bons anos produz vinhos encorpados, retintos e altamente aromáticos. A casta tem aromas refinados e delicados de pimenta e frutos silvestres. A casta Aragonez rende bastante e é indispensável na mistura de um bom vinho do Porto. Esta casta demonstrou bons resultados na região do Dão, enquanto as melhores misturas do Alentejo geralmente produzem percentagens abundantes de Tinta Roriz, tal como acontece com os tintos secos do Douro.

Combinação gastronómica com Aragonez:

Esta casta varietal tem uma gama distinta de estilos ao longo de diferentes regiões com níveis variados de taninos, acidez e envelhecimento em carvalho. Combinada de forma clássica com borrego, a casta Tinta Roriz também combina espetacularmente bem com outras carnes vermelhas, como carne de vaca, porco assado, salsichas e leitão, prato típico da Bairrada. Os pratos que utilizam muitas ervas aromáticas revelam o caráter balsâmico salgado da uva e o vinho pode manter o seu próprio caráter com pato e veado. Os vinhos rosé que têm Tinta Roriz combinam bem com comidas asiáticas e indianas, enquanto as versões mais leves não envelhecidas em carvalho são ideais para combinar com peixe menos gordo, como espadarte, tubarão e atum. Por fim, muitos pratos vegetarianos, especialmente os de legumes grelhados, podem revelar-se combinações excecionais.

Dueto asiático: Frango teriyaki com espetadas de legumes

Dueto europeu: Atum grelhado servido com tapenade de azeitonas pretas

Dueto Americano: Frango assado com puré de batata de leiteiro

✦ BAGA

Se gostar de Nebbiolo meio encorpado, Pinot Noir ou Xinomavro.

A Baga é uma das castas portuguesas mais produtivas e é cultivada em áreas selecionadas do país, concentrando-se mais na área das Beiras, especialmente na Bairrada e no Dão. Quando cultivada em condições ideais, as uvas produzem vinhos de cor intensa, taninos fortes com boa estrutura que se tornam bem equilibrados com o envelhecimento em garrafa. Os aromas no vinho jovem traduzem-se por cereja/baga vermelha, desenvolvendo um sabor de ameixa vermelha/preta, tabaco e grãos de café, terminando numa complexidade expansiva. O ácido abundante da uva permite a produção de espumante de qualidade e o consenso generalizado é que os melhores exemplos deste estilo em Portugal vêm da região da Bairrada.

Combinação gastronómica com Baga:

A casta Baga como vinho tinto é muito peculiar para o paladar de muitos, não sendo por isso recomendada a qualquer pessoa. Caracteriza-se pela acidez fresca e pelos taninos abundantes reminiscentes da Nebbiolo, combinada com algumas nuances que são claramente mais semelhantes ao Pinot Noir. Contudo, esta casta pode fornecer algumas combinações fascinantes com comidas portuguesas.

Enquanto é localmente tradicional acompanhar com leitão, qualquer outra comida rica combina igualmente bem; da entremeada ao pato, das massas ricas às costeletas ou aos estufados. A acidez elevada da casta Baga permite combiná-la bem com alguns frutos do mar, como lulas e camarão que tenham sido preparados utilizando vinho tinto, e combina bem com queijos mais leves e de elevada acidez, como o feta. Quando a casta Baga é produzida como espumante branco, as opções de combinação gastronómica são quase ilimitadas; das tapas aos crepes chineses, e das chamuças a uma variedade de crudités.

Dueto asiático: Arroz frito com salsicha chinesa, porco char siu e bok choy

Dueto europeu: Leitão assado

Dueto Americano: Costeletas de vitela grelhadas fumadas lentamente à moda do sul com mostarda e vinagre



✦ CASTELÃO

Se gosta de Barber, Cabernet Franc amadurecido ou Tempranillo (Rioja encorpado).

A casta tinta mais cultivada em Portugal é ainda frequentemente referida como Periquita, embora a casa José Maria da Fonseca na Península de Setúbal, fora de Lisboa, seja legalmente detentora dessa designação. Adapta-se muito bem a diferentes condições climáticas e a sua versatilidade notável permite aos enólogos produzirem uma gama de vinhos distintos; dos tintos e rosés fáceis de beber aos vinhos tintos fortes e intensos que são guardados nas caves por muito tempo. A casta está mais representada na Península de Setúbal, onde produz vinhos robustos e intensos com aromas de bagas vermelhas e flores azuis, beneficiando da utilização experiente do envelhecimento em carvalho.

Combinação gastronómica com Castelão:

A Castelão é uma casta ubíqua em Portugal, encontrada não apenas na região de Setúbal, mas também nas regiões do Tejo e Alentejo. Enquanto muitos estilos são criados ao longo das várias regiões, em geral os vinhos retêm uma estrutura e acidez boas para a gastronomia, combinando bem com vários tipos de comida. Exemplos disso são as receitas com ervas aromáticas que utilizam carnes marinadas ou um estufado guarnecido com ervas frescas, ou mesmo atum grelhado e pratos com capsicina (pimentas) podem combinar com este vinho. A comida mexicana, especialmente enchiladas, são uma combinação surpreendentemente boa. O rosé Castelão combina bem com alguns pratos de peixe mais carnudos, sobretudo aqueles que incluem pimentas, tomate e especiarias na receita; por ex., o lutjanus campechanus de Vera Cruz ou a versão de calamares fritos de Rhode Island com pimentas salteadas.

Dueto asiático: Costeletas assadas lentamente à moda da Coreia, marinadas com alho e molho de soja

Dueto europeu: Charcutaria francesa variada, salame italiano ou chouriço/linguiça ibérico

Dueto Americano: Feijoada à brasileira de carne de vaca, porco e feijão preto

✦ TOURIGA FRANCA

Se gostar de Malbec, misturas de Merlot ou estilos mais suaves de Zinfandel.

Também conhecida localmente (embora não legalmente) por Touriga Francesa, esta é a casta mais cultivada no Vale do Douro e é responsável por uma grande proporção de castas que contribuem para produzir os vinhos secos do Douro e do Porto. Os enólogos adoram a Touriga Franca, pois é fácil de cultivar, resistente e produtiva. A Touriga Franca revela aromas florais delicados embora intensos, com notas de amora-preta combinadas com um caráter encorpado e uma cor rubi vibrante. É uma das principais castas utilizadas nos lotes de vinho do Porto, juntamente com outras castas altamente bem consideradas, como a Tinta Roriz e a Touriga Nacional. Mais recentemente a casta tem sido cultivada no Alentejo, no Tejo, nas Beiras e nas áreas à volta de Lisboa e, apesar da sua força como casta de mistura, pode produzir excelentes vinhos varietais únicos.

Combinação gastronómica com Touriga Franca:

A casta Touriga Franca varietal única não é muito frequente em Portugal, embora seja muito utilizada nos vinhos tintos de lote em muitas regiões vinícolas. Este vinho varietal robusto acompanha pratos de carne vermelha ricos, tais como borrego grelhado ou assado e bifes de carne de vaca; em especial os cortes mais rústicos, como a maminha ou a fraldinha. Adicione um pouco de piri-piri (frequentemente encontrado em Portugal devido aos seus laços com África) ou o saboroso molho chimichurri tão em voga (o molho para carne de vaca feito de azeite, orégãos, chalotas e uma pitada de alho) para garantir uma combinação mágica. A casta Touriga Franca também combina bem com caça, como pombo e veado, e pratos com cogumelos, como morel, porcini ou chineses pretos. As espetadas de salsicha e legumes são outras boas opções.

Dueto asiático: Massa de arroz frita à moda da Malásia com soja escura, porco e camarão

Dueto europeu: Moussaka grega com borrego picante, bechamel e beringela

Dueto Americano: Carne de vaca fraldinha grelhada à moda do sudoeste esfregada com pasta Ancho Chilli



CASTAS TINTAS



TOURIGA NACIONAL

Se gosta de Cabernet Sauvignon/Blends, Petite Sirah elegante ou Syrah/Shiraz encorpado.

No passado, a Touriga Nacional era a variedade dominante na região do Dão, onde se alega a sua origem, sendo largamente responsável pela fama dos vinhos tintos do Dão. Atualmente, é uma das castas mais importantes no Douro e universalmente considerada uma das melhores castas de Portugal, se não do mundo. A Touriga Nacional produz vinhos retintos, encorpados e fortes com aromas excepcionalmente complexos. Apresenta frequentemente notas de amora-negra, mirtilo, esteva e alecrim. A sua reputação garantiu que esta casta fosse cultivada em todas as regiões do país, dos recantos mais a norte até ao sul no Algarve. Até suscitou interesse dos vinicultores além-mar e está agora a ser plantada na Austrália e nos EUA, entre outros países. Os vinhos com Touriga Nacional envelhecem de forma excelente e obtêm uma complexidade aromática através do hábil envelhecimento em carvalho.

Combinação gastronómica com Touriga Nacional:

O vinho do Porto, que tem sido produzido em lote utilizando a Touriga Nacional, é um vinho completamente à parte e combina na perfeição com chocolate, café, moça e sobremesas à base de frutos secos. O vinho do Porto é também ideal para combinar com queijos azuis, do Cambozola ao Roquefort. Como casta varietal principal dos lotes tintos do Douro, a Touriga Nacional pode ser considerada para quaisquer combinações comuns com vinho tinto; assim, geralmente combina bem com pratos de carne vermelha, tais como estufados, bifes e carnes assadas, carnes fumadas ou grelhadas. Perfeito com teriyaki ou glacés char-siu, também combina bem com combinações de carne e fruta (borrego com damascos, pato com ameixas secas, peito de frango servido com um molho de passas, raspa de laranja e pinhões). E quem precisa de um excelente Claret para acompanhar uma costeleta quando pode ter esta casta?

Dueto asiático: Robata de carne de vaca grelhada com arroz e cogumelos chineses pretos

Dueto europeu: Cassoulet com pato, salsicha e feijão

Dueto Americano: Costeleta de vitela para assar em crosta de café com batatinhas assadas



TRINCADEIRA | TINTA AMARELA

Se gosta de Carignan, Grenache ou Dolcetto.

Embora a Trincadeira seja uma das castas portuguesas mais difundidas, desenvolve-se melhor em áreas quentes, secas e muito soalheiras, tornando-a perfeita para ser cultivada em regiões como o Alentejo. No entanto, não é fácil de cultivar, pois esta casta é propensa a produções irregulares e a fungos desastrosos. Contudo, na maior parte dos anos a Trincadeira produz ótimos vinhos com excelente acidez, taninos suaves e aromas intensos de ameixa preta e compota de amora-negra, originando vinhos elegantes e bem equilibrados. A Trincadeira misturada com Aragonez no Alentejo ou com Touriga Nacional no Douro, onde é conhecida como Tinta Amarela, resultará num vinho que agrada a todos.

Combinação gastronómica com Trincadeira:

Esta casta varietal raramente é vista a solo, mas adiciona uma textura agradável e notas florais suaves aos vinhos nos quais faz parte. Como não se trata de uma casta com excesso de quaisquer características específicas, a adição de Trincadeira numa mistura pode ajudar a harmonizar outras castas e produzir um vinho agradável para acompanhar as refeições. Estes vinhos podem combinar frequentemente com queijos moles, receitas simples de porco, borrego e aves: frango, galinha-da-índia e peru. Os pratos com pimentão-doce, pimento ou outras especiarias doces/fumadas também são uma boa combinação. Por fim, pratos à base de grão rico (polenta com molho, cereais moídos com queijo e risottos cremosos) podem ser o acompanhamento ideal, como também pode ser um prato de charcutaria (patés, chouriço) ou de salame italiano.

Dueto asiático: Satay de frango à tailandesa com molho de amendoim e salada de pepino

Dueto europeu: Paella de frango, bivalves e açafraão

Dueto Americano: Empanadas argentinas recheadas com carne de vaca, cebola, azeitonas e passas

***Master Sommelier Evan Goldstein** é um dos especialistas da indústria vitivinícola e gastronómica mais criativos dos EUA. A carreira de gastronomia e vinhos de Evan começou nas famosas cozinhas de Paris e Califórnia. Em 1984 juntou-se à sua mãe, a chef e autora Joyce Goldstein, para abrir o célebre restaurante de São Francisco, Square One. Em 1987 foi o oitavo Americano e o mais jovem de sempre dessa época a ser aprovado no prestigiado exame para escanção (Master Sommelier). Desde 1990 que Evan criou programas de formação sobre vinhos e escolas de hotelaria. Evan continua a formar e a fazer exames a candidatos para o curso de escanções como membro fundador. Evan é o autor do livro Five Star Service: Your Guide to Hospitality Excellence (edição On Premise Communications Inc.) e dos livros aclamados pela crítica, Perfect Pairings: A Master Sommelier's Practical Advice for Partnering Wine with Food e respetiva sequência, Daring Pairings: A Master Sommelier Matches Distinctive Wines with Recipes from His Favorite Chefs, ambos publicados pela University of California Press. Além disso, Goldstein é coautor de inúmeros livros com a sua mãe Joyce Goldstein. Evan contribui regularmente para o America's Sommelier Journal, é um dos editoriais das revistas Wine & Dine e Indulgence em Singapura, é o correspondente de vinhos americano para a Wine Review, a revista de vinhos e gastronomia sul-coreana líder no mercado, e é um convidado residente na qualidade de especialista de vinhos no programa televisivo da NBC "In Wine Country". Também participa regularmente no conhecido "Ron Owens Show" na rádio KGO e no programa de televisão aos sábados de manhã "KPIX "Eyewitness News", ambos em São Francisco, bem como na rádio nacional Martha Stewart, organizado pela Sirius.



GLOSSÁRIO

TERMOS VITIVINÍCOLAS PORTUGUESES

- ✦ **A** **Adega** Adega, cave, empresa vinícola
Aguardente Brandy
Ano Ano, colheita
- ✦ **B** **Bagaceira** Bebida espirituosa produzida das cascas de uvas, grainhas, etc. obtida depois da prensagem
Branco White
Bruto Designação “seco” num espumante, menos 4g de açúcar/l
- ✦ **C** **Casa** House
Casta Grape variety
Cepa Vinha
Colheita Vintage
- ✦ **D** **DOC** Denominação de Origem Controlada. É a categoria de qualidade máxima oficial em Portugal, com regulamentos específicos de cada região sobre castas, técnicas de vinificação, teor de álcool, etc.
Doce Sweet
DOP Denominação de Origem Protegida. O mesmo que DOC, mas um termo alternativo europeu moderno
- ✦ **E** **Engarrafado** Bottled
Escolha Seleção especial
Espumante Sparkling
Estágio Maturação da garrafa
- ✦ **G** **Garrafa** Bottle
Garrafeira Um vinho bom com maturação de, pelo menos, dois anos em barril e um ano em garrafa, uma loja de vinhos
- ✦ **I** **IGP** Indicação Geográfica Protegida. Uma nova designação alternativa da UE para Vinho Regional.
- ✦ **L** **Lagar** Tanque de fermentação, geralmente pouco profundo, sempre aberto em cima, feito de granito, mármore, cimento ou aço inoxidável, onde as uvas são pisadas ou, atualmente, esmagadas mecanicamente.
Licoroso Vinho de sobremesa fortificado ou generoso.
- ✦ **M** **Meio Seco** Medium dry
- ✦ **Q** **Quinta** Farm, estate, property
- ✦ **R** **Reserva** Uma designação de qualidade mais elevada para as regiões DOC, tem de ser certificada pela comissão vitivinícola local
- ✦ **S** **Seco** Dry
- ✦ **T** **Tinto** Red
- ✦ **V** **Vinha** Vineyard
Vinho Wine
Vinho Regional Um vinho de mesa de melhor qualidade de uma grande área específica, sujeito a regras menos rigorosas quanto às castas e à produção. É uma designação por vezes utilizada para vinhos de muito alta qualidade que não se enquadram nos regulamentos da DOC local.



Sala de provas de Lisboa



UM CONVITE ABERTO PARA PROVAR ALGUNS VINHOS PORTUGUESES...

Venha experimentar uma seleção de vinhos portugueses nas Salas de Provas Vinhos de Portugal, nos centros de Lisboa e do Porto. Um acolhimento caloroso espera por si nestas salas de provas situadas nas arcadas do Terreiro do Paço (ou Praça do Comércio) em Lisboa e na emblemática Rua das Flores no bairro da Ribeira no Porto. Aprecie as exposições, deguste alguns vinhos na nossa companhia e descubra muito mais sobre os prazeres e a diversidade dos vinhos portugueses!



Sala de provas do Porto



♦ **Wines of Portugal** Sala de Provas de Lisboa
Sala Ogival
Terreiro do Paço, 1100-148 Lisboa
Telefone: +351 213 420 690
Telemóvel: +351 967 143 959
E-Mail: provas.salalisboa@viniportugal.pt

Horários de Abertura
Aberta de Segunda a Sábado, das 11h00 às 19h00
e aos Domingos de Abril a Outubro

♦ **Wines of Portugal** Sala de Provas do Porto
Rua das Flores 8-12, 4050-262 Porto
Telefone: +351 223 323 072
E-mail: provas.salaporto@viniportugal.pt

Horários de Abertura
Aberta de Segunda a Sábado, das 11h00 às 19h00
e aos Domingos de Abril a Outubro



DESCUBRA

++ UM MUNDO ++

de diferenças



vinhos de
portugal 
um mundo distinto

www.winesofportugal.com

 VINHO com MODERAÇÃO

ESCOLHA | PARTILHE | CUIDE

