



**ACADEMIA**  
DE VINHOS DE  
PORTUGAL



NÍVEL II

EMBAIXADOR CERTIFICADO

### Geographical Indications & DOCs

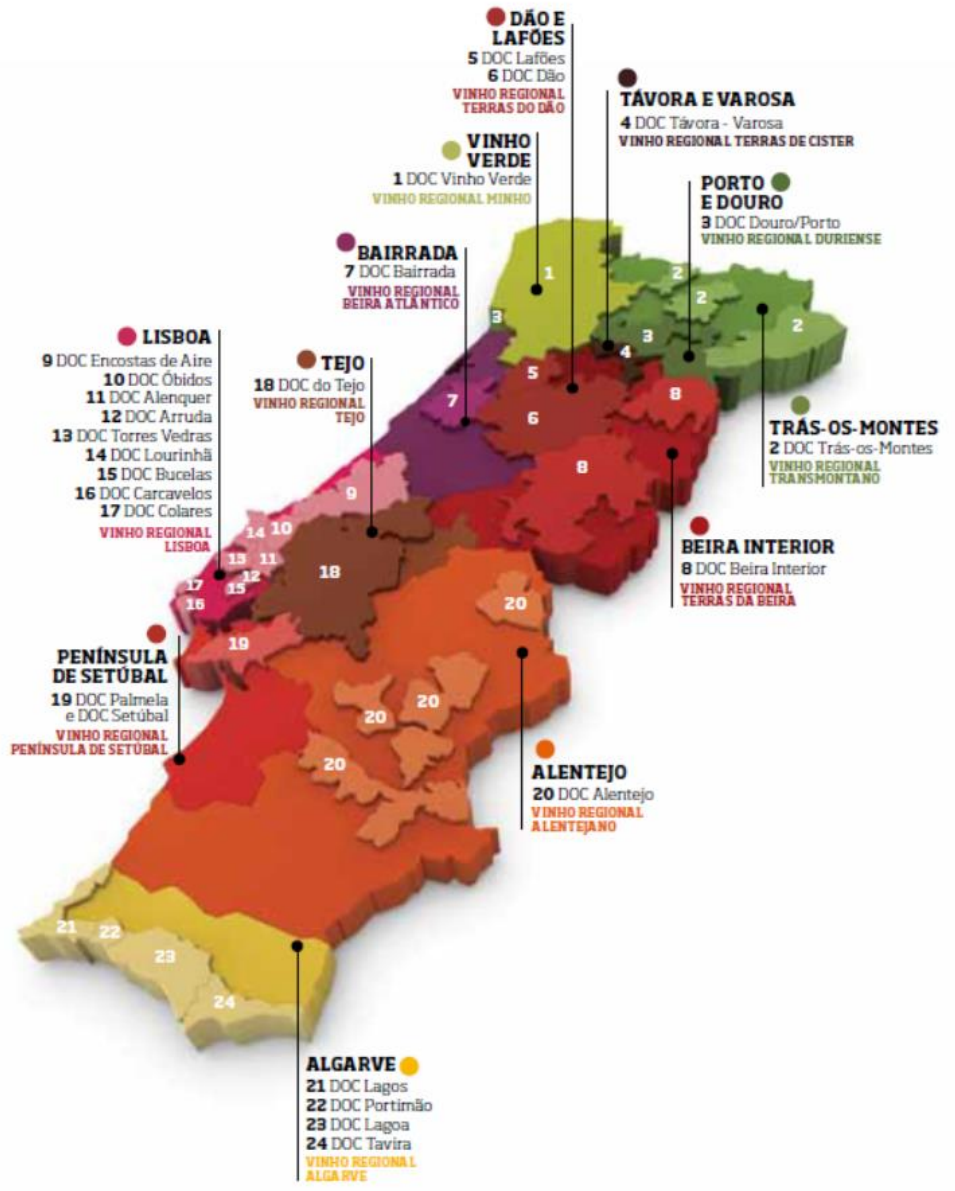


### ILHAS

- AÇORES**
  - 26 DOC Graciosa
  - 27 DOC Biscoitos
  - 28 DOC Pico

VINHO REGIONAL AÇORES
- MADEIRA**
  - 25 DOC Madeira

VINHO REGIONAL TERRAS MADEIRENSES



## Lista de Conteúdos

### 1. ViniPortugal

Missão

### 2. Portugal – UM MUNDO DENTRO DE UM PAÍS. Introdução a Portugal

Sector do Vinho – A posição de Portugal no Mundo

Exportações de Vinho Português

Top de Exportações 2011

### 3. Vinhos de Portugal

#### A. Vitivinicultura Hoje ...

#### B. Geografia

Factos

Clima

Solos

#### C. Vinhos de Portugal

Castas Autóctones – Um Tesouro

Castas Brancas

Castas Tintas

#### D. Regiões Vinícolas Portuguesas

Classificação Oficial dos Vinhos

Regiões e DOCs

Harmonização de vinhos portugueses com gastronomia

Glossário

## 1. ViniPortugal

### Missão

A **ViniPortugal** é uma associação que tem como objetivo **promover a imagem de PORTUGAL**, enquanto **produtor de vinhos de excelência**, valorizando a marca **“Wines of Portugal”/“Vinhos de Portugal”**, e contribuindo para o crescimento sustentado do volume e do preço médio de venda de vinhos portugueses, assim como, da sua diversidade

## 2. Portugal – UM MUNDO DENTRO DE UM PAÍS.

### Introdução a Portugal

Portugal é um pequeno país situado no sudoeste da Europa, designada como Velho Mundo. É também constituído pelos arquipélagos da Madeira e dos Açores, sendo os Açores o ponto mais ocidental da Europa.

É um país de pequena dimensão (92 072 km<sup>2</sup>), marcado pela influência do Oceano Atlântico e um dos países que constituem a Península Ibérica (Espanha é o outro país). Desde sempre foi muito influenciado pela cultura mediterrânica, ainda hoje visível, por exemplo na gastronomia.

Em Portugal deslumbram múltiplas paisagens: desde a presença dominante do mar até às serras do interior, ficará seduzido pela beleza natural do país. Cada região tem um clima próprio. A proximidade do mar determina temperaturas amenas durante todo o ano, enquanto no interior os Invernos são rigorosos e os verões secos. No Noroeste a pluviosidade é dominante, tanto no Inverno como no Verão. É no sul do país, na região do Algarve, que encontra as praias portuguesas mais famosas.

A história secular do país é visível de Norte a Sul: desde a arte rupestre do vale do Côa até aos edifícios contemporâneos das grandes cidades. As cidades património mundial e as paisagens protegidas, os vestígios da ocupação de povos romanos, bárbaros e árabes e as influências das culturas conhecidas durante a expansão marítima fazem, de Portugal, um país único. Além disso, em cada local alguém o receberá de braços abertos, já que as gentes portuguesas são famosas pela sua hospitalidade e simpatia.

Portugal tem 10,5 milhões de habitantes, mas a sua distribuição não é uniforme. Os grandes centros urbanos concentram-se na costa litoral do país, nomeadamente as cidades de Lisboa (capital) e Porto. O interior tem menos habitantes e ainda é muito dominado por actividades como a agricultura ou a pecuária. Apesar disso, é no interior que se encontram as vinhas que produzem

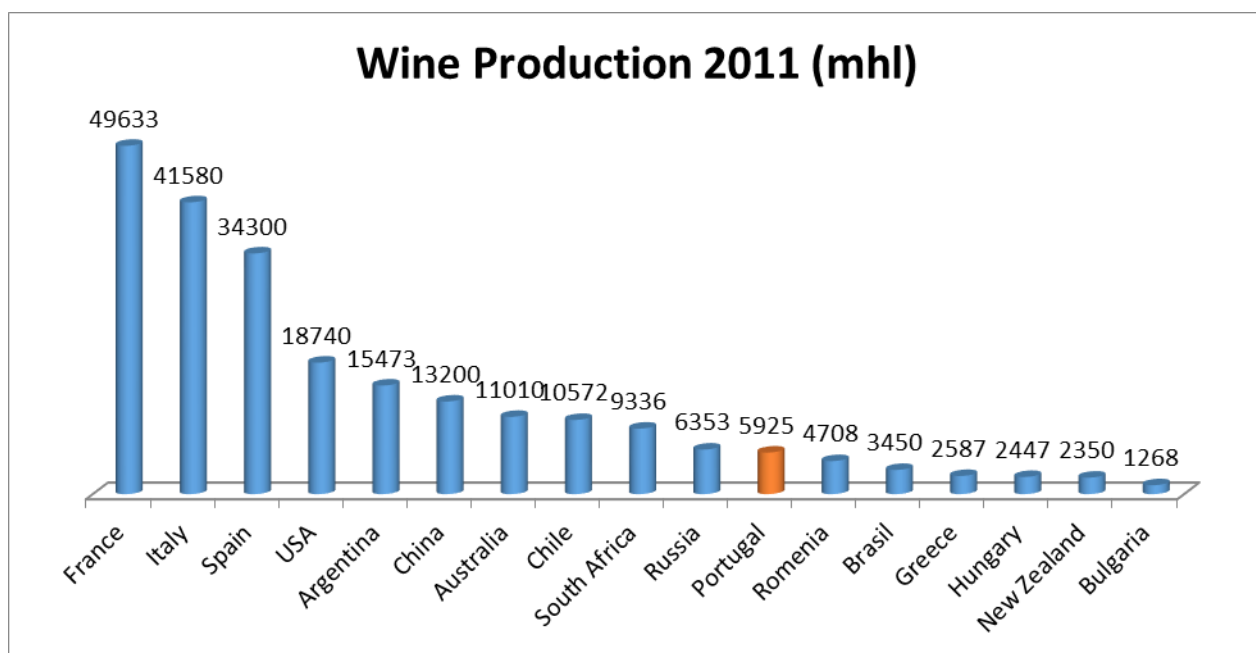
o mais famoso vinho português, o vinho do Porto produzido na 1ª região demarcada e regulamentada de vinhos do Mundo – A região do Douro.

Sem desconsiderar esse precioso líquido que é o vinho do Porto, Portugal tem muito mais para oferecer no sector vinícola. Hoje em dia, cada região produtora tem vinhos de excelente qualidade, elaborados com tecnologia recente e a partir de castas nacionais provenientes de vinhas cheias de história.

Portugal é o “Master of Blends”, especialista na combinação das inúmeras castas existentes de modo a extrair o melhor de cada uma delas.

A localização geográfica de Portugal e a sua área reduzida não o impede de ser um dos maiores produtores mundiais de vinho.

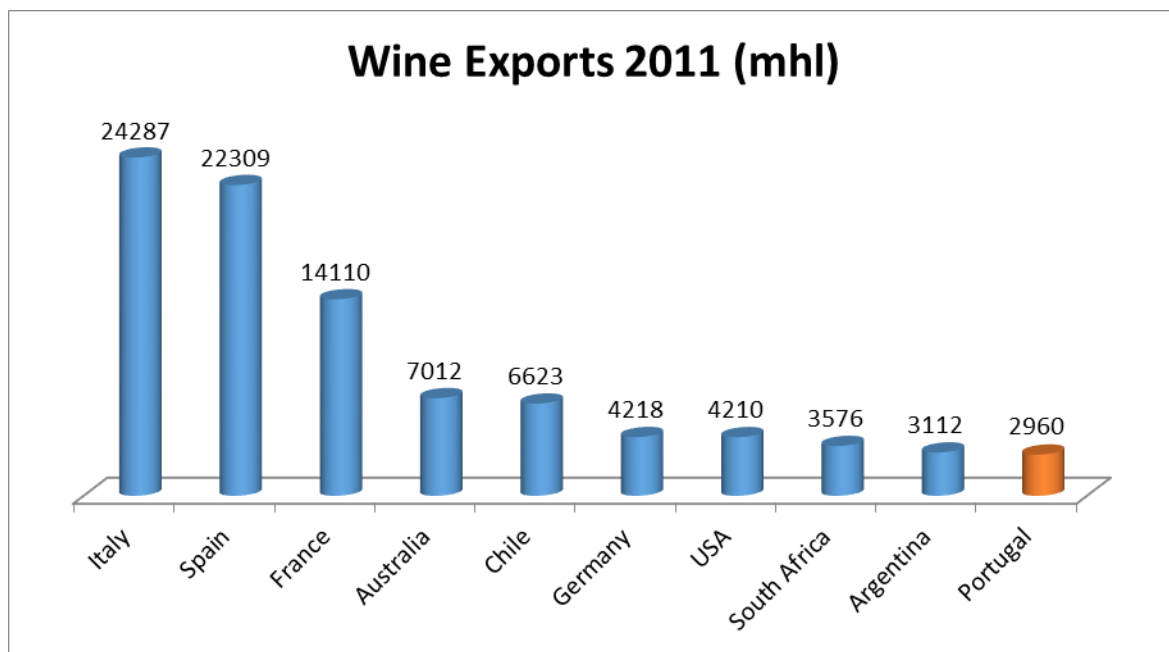
Produção de Vinho-Portugal 11º produtor a nível Mundial



Fonte: IVV (Factos e Números nº 6, Julho 2012) baseado na edição do OIV factos (Organização Internacional da Vinha e do Vinho)

## Sector do Vinho – Posição de Portugal no Mundo

### Exportação de Vinho Português 2011



Fonte: OIV (Organização Internacional da Vinha e do Vinho)

### Exportação Vinhos Portugueses por Mercado 2011 e 2012

Em 2012, as exportações de vinho (excluindo os vinhos Porto e Madeira) atingiram o valor de 362 milhões de euros correspondentes a um volume de 254 milhões de litros vendidos no mundo a um preço médio de 1,43 €/litro. Estes números ascendem aos 705 milhões de litros se incluirmos Porto e Madeira.

Excluindo os vinhos licorosos, as exportações cresceram 11% em volume e 11.3% em valor no 1º trimestre de 2012 face ao mesmo período de 2011. Isto reforça o crescimento registado em 2011 comparativamente ao de 2010, em que as exportações cresceram 5 % em volume e 18 % em valor apesar das duras condições económicas mundiais (Tabela abaixo). Estes números mostram o momento particularmente bom dos vinhos portugueses no mundo.

### Exportações Totais –2012 vs Período Homólogo 2011

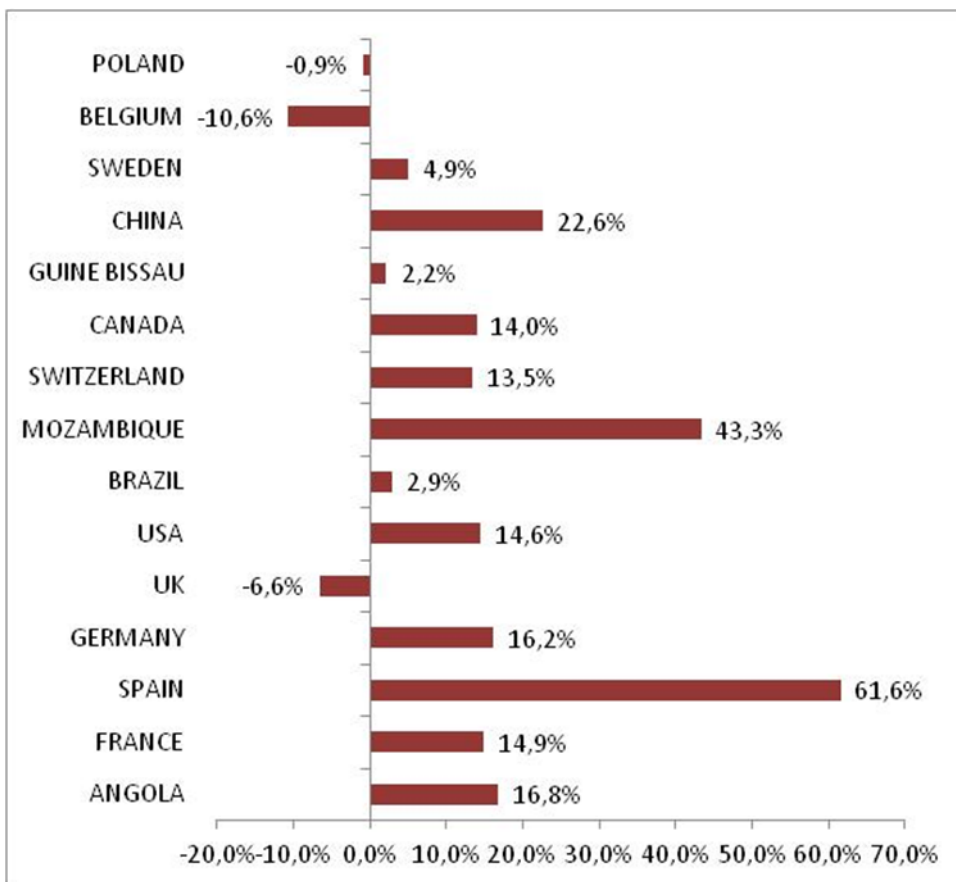
*Excluindo os Vinhos Licorosos, nomeadamente Porto e Madeira*

Destination Country	HL			Δ 2012 / 2011 HL	1.000 €			Δ 2012 / 2011 1.000 €	€/L			Δ 2012 / 2011 %
	2010	2011	jan-dec 2012		2010	2011	jan-dec 2012		2010	2011	2012	
ANGOLA	486.997	622.073	677.919	9,0%	51.159	66.650	77.847	16,8%	1,05	1,07	1,15	7,2%
FRANCE	270.535	331.254	353.294	6,7%	26.654	23.793	27.332	14,9%	0,99	0,72	0,77	7,7%
SPAIN	24.599	84.493	206.795	144,7%	6.226	8.170	13.199	61,6%	2,53	0,97	0,64	-34,0%
GERMANY	172.166	177.150	194.400	9,7%	23.036	22.241	25.852	16,2%	1,34	1,26	1,33	5,9%
UK	130.534	119.875	113.174	-5,6%	35.093	22.602	21.116	-6,6%	2,69	1,89	1,87	-1,0%
USA	92.134	92.919	100.879	8,6%	22.241	21.298	24.397	14,6%	2,41	2,29	2,42	5,5%
BRAZIL	73.008	83.469	85.560	2,5%	19.593	23.236	23.899	2,9%	2,68	2,78	2,79	0,3%
MOZAMBIQUE	66.189	70.698	77.369	9,4%	3.721	4.810	6.893	43,3%	0,56	0,68	0,89	30,9%
SWITZERLAND	60.259	64.536	71.354	10,6%	14.206	15.326	17.390	13,5%	2,36	2,37	2,44	2,6%
CANADA	56.599	62.044	68.442	10,3%	17.714	19.339	22.038	14,0%	3,13	3,12	3,22	3,3%
GUINE BISSAU	42.711	61.780	67.343	9,0%	2.109	3.795	3.878	2,2%	0,49	0,61	0,58	-6,3%
CHINA	27.302	61.249	59.460	-2,9%	4.256	8.165	10.008	22,6%	1,56	1,33	1,68	26,3%
SWEDEN	46.853	54.688	55.733	1,9%	11.235	11.847	12.431	4,9%	2,40	2,17	2,23	3,0%
BELGIUM	50.880	52.397	49.192	-6,1%	11.722	11.128	9.945	-10,6%	2,30	2,12	2,02	-4,8%
POLAND	28.456	48.269	47.361	-1,9%	4.435	8.331	8.258	-0,9%	1,56	1,73	1,74	1,0%
LUXEMBOURG	36.536	31.638	41.320	30,6%	6.590	6.036	6.800	12,7%	1,80	1,91	1,65	-13,7%
NETHERLANDS	48.007	44.632	40.208	-9,9%	9.474	7.096	6.568	-7,4%	1,97	1,59	1,63	2,8%
S.TOME PRINCIPE	37.760	39.537	37.295	-5,7%	2.667	2.957	3.131	5,9%	0,71	0,75	0,84	12,3%
CAPE VERDE	39.724	37.780	35.175	-6,9%	3.530	3.102	3.028	-2,4%	0,89	0,82	0,86	4,8%
NORWAY	25.329	23.709	26.491	11,7%	4.922	4.597	5.399	17,5%	1,94	1,94	2,04	5,1%
MACAU	16.973	19.025	18.113	-4,8%	4.275	5.459	5.938	8,8%	2,52	2,87	3,28	14,2%
DENMARK	22.447	17.710	14.784	-16,5%	4.969	3.793	3.320	-12,5%	2,21	2,14	2,25	4,8%
ITALY	15.239	14.284	13.942	-2,4%	3.961	3.545	3.473	-2,0%	2,60	2,48	2,49	0,4%
FINLAND	9.570	9.044	11.181	23,6%	2.148	2.047	2.079	1,6%	2,24	2,26	1,86	-17,8%
JAPAN	6.191	7.452	8.644	16,0%	1.358	1.634	2.014	23,2%	2,19	2,19	2,33	6,2%
OTHERS	49.712	56.941	64.408	13,1%	12.244	14.261	15.929	11,7%	2,46	2,50	2,47	-1,3%
<b>TOTAL</b>	<b>1.936.708</b>	<b>2.288.648</b>	<b>2.539.837</b>	<b>11,0%</b>	<b>309.537</b>	<b>325.258</b>	<b>362.161</b>	<b>11,3%</b>	<b>1,60</b>	<b>1,42</b>	<b>1,43</b>	<b>0,334%</b>

Ordenado por ordem de grandeza do valor em 2012

Fonte: IVV (Instituto da Vinha e do Vinho, I.P., Portugal)

Evolução das exportações de vinho, em valor, para os 15 principais mercados de destino

**Excluindo os Vinhos Licorosos, nomeadamente Porto e Madeira**

Fonte: IVV (Instituto da Vinha e do Vinho, I.P., Portugal)

### 3. Vinhos de Portugal

#### A. Vitivinicultura Hoje ...

Para os vinhos portugueses, uma nova era começou em 1986 quando Portugal aderiu à União Europeia (UE). As regiões vinícolas foram reorganizadas e foi introduzido um novo sistema de denominação para os vinhos regionais e de qualidade. Muitas propriedades privadas começaram a construir instalações para fazer os seus próprios vinhos, ao invés de entregar as suas uvas ou vinhos para cooperativas ou grandes empresas engarrafadoras.

Durante séculos, os filhos seguiram os pais no negócio do vinho tendo mantido assim, costumes e tradições de família. É certo que as novas gerações ainda tomam conta dos negócios de família beneficiando da experiência de seus antecessores. A diferença é que hoje a nova geração de enólogos é altamente treinada e goza de um estatuto profissional novo dentro do comércio de vinho português.



O número de mulheres na classe dos enólogos tem vindo progressivamente a aumentar. Hoje, 60 por cento dos estudantes graduados em Enologia pela Universidade de Vila Real são mulheres. Tal como os seus colegas do sexo masculino, são apaixonadas pelas tecnologias modernas, não deixando de parte a sua tradição e herança cultural. Esta nova geração de produtores e enólogos considera-se guardiã de um tesouro valioso e exclusivo: a multiplicidade de castas indígenas que faz dos vinhos portugueses algo tão inconfundível.

## A. Geografia

### Factos

**Governo:** República Democrática Parlamentarista

**Capital:** Lisboa

**Área Total:** 92,090 km<sup>2</sup> <sup>(1)</sup>

**População:** 2012 estimada – 10,578,776 / 2011 censo – 10,561,614 <sup>(2)</sup>

Fonte: (1) The World Factbook (2) INE, Census 2011.

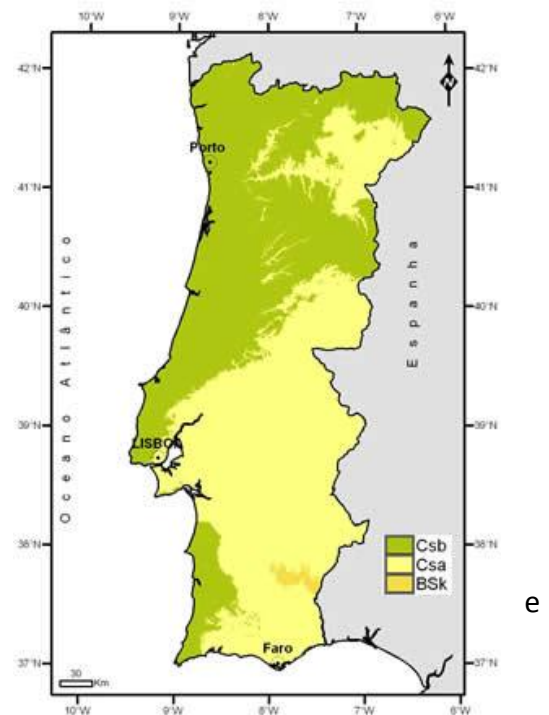
### Clima

Segundo a Organização Mundial da Meteorologia (OMM), designam-se por normais climatológicas os apuramentos estatísticos em períodos de 30 anos.

O Instituto Português de Meteorologia (IP) disponibiliza séries de dados meteorológicos que começam em 1865. Os resultados das normais climatológicas 1971-2000, as últimas disponíveis, permitem também identificar os diferentes tipos de clima, tendo-se utilizado para Portugal Continental a classificação de Köppen-Geiger.

Os resultados obtidos por esta classificação climática confirmam que Portugal é definido como tendo um **Clima Temperado Húmido com Verão seco** ou **Clima Mediterrânico (Csa)** no sul, interior e região do Douro, **Clima temperado húmido com Verão seco e temperado (Csb)** no norte, centro e Alentejo litoral; e ainda **Clima Árido ou das Estepes (Bsk)** em certas partes do distrito de Beja.

Classificação Climática de Köppen



Classificação Climática de Köppen

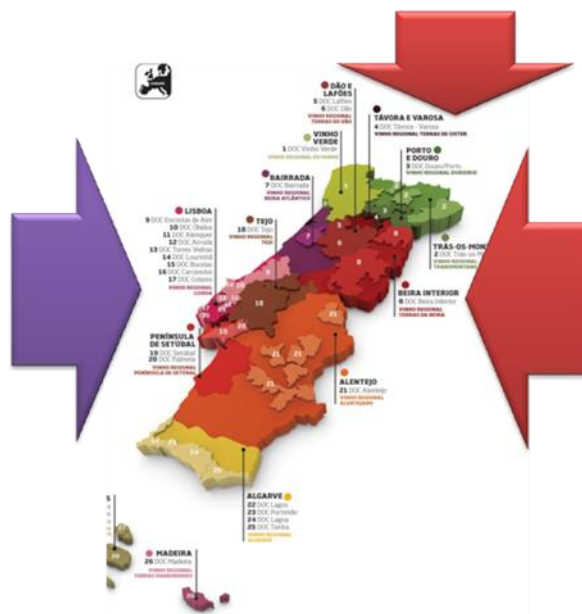
Fonte: Instituto de Meteorologia, IP, Portugal

Portugal é um dos países europeus mais amenos: a temperatura média anual em Portugal continental varia entre os 12 °C no interior norte montanhoso até 18 °C no sul, na bacia do rio Guadiana.

Portugal está também sujeito a várias influências climáticas:

- **Influência do Oceano Atlântico** ao longo de toda a costa oeste do país que dá origem a Temperaturas Moderadas, Ventos Frescos e Húmidos e Elevada Pluviosidade;
- **Influência Continental** que afecta as regiões do Douro e Trás-os-Montes e o interior do Alentejo causando Elevadas Amplitudes Térmicas e Pluviosidade Fraca a Moderada;
- As regiões do Dão e da Península de Setúbal são zonas de transição, recebendo influências tanto do Oceano Atlântico como do Continente.
- **Influência Mediterrânica** na região do Algarve causando Verões Secos e Quentes e Invernos A amenos.

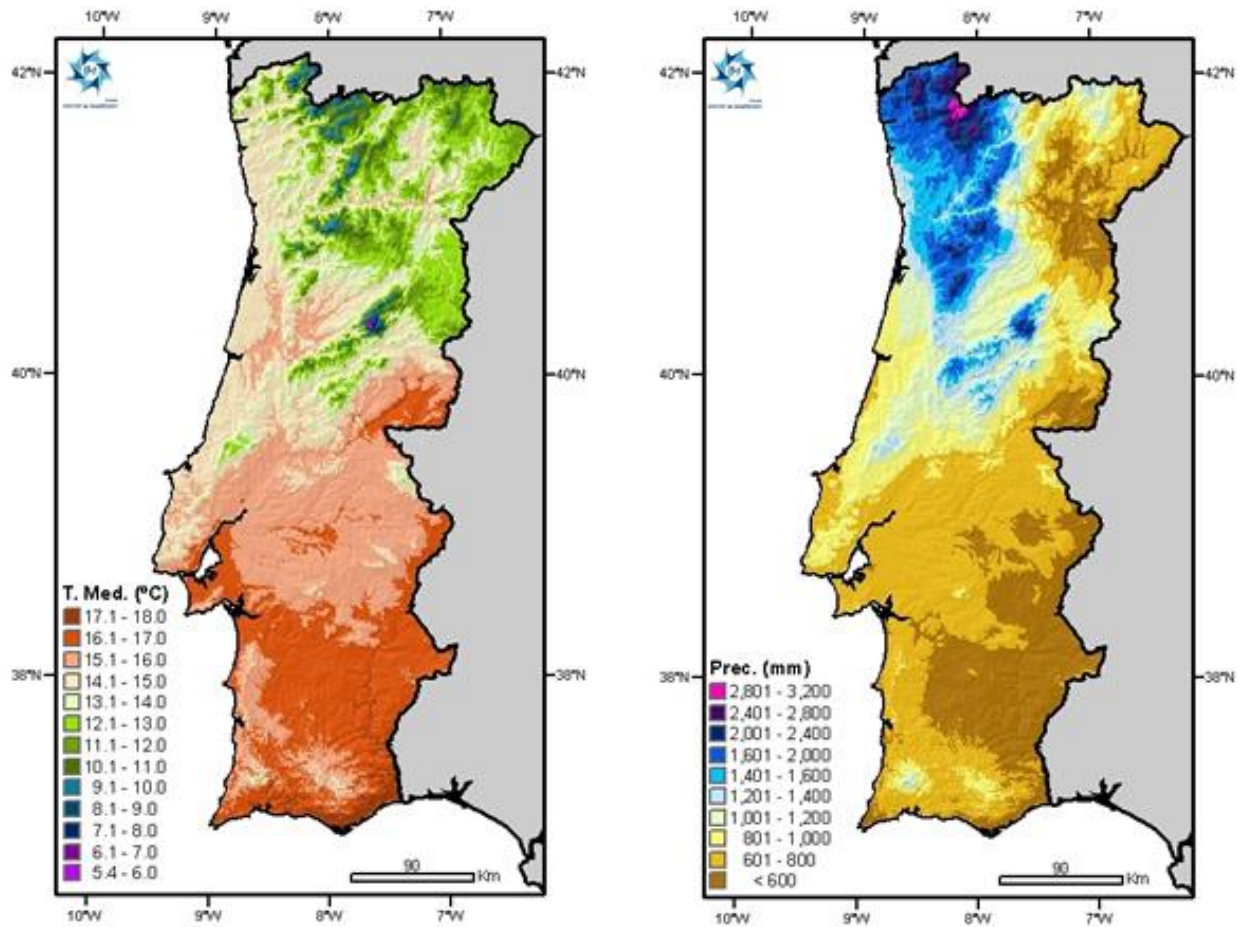
Influência Atlântica  
Temperaturas moderadas  
Ventos frescos e húmidos  
Pluviosidade elevada



Influência Continental  
Elevadas amplitudes térmicas  
Pluviosidade fraca a moderada

Influência mediterrânica  
Verão quente e seco  
Invernos A amenos

A precipitação média anual tem os valores mais altos no litoral das regiões do Minho e Douro e os valores mais baixos na região do Alentejo.



Temperatura Média Anual, Precipitação Média 1961 – 1990. Fonte: Instituto de Meteorologia, IP, Portugal.

A precipitação média anual no continente varia entre pouco acima dos 3,000 mm nas montanhas do norte e menos de 300 mm na área do Rio Massueime, perto de Côa, ao longo do Rio **Douro**.

Em algumas áreas, tais como a bacia do Rio Guadiana, as temperaturas médias anuais podem ser de 20 °C mas, as temperaturas mais altas do Verão podem passar os 45 °C.

A neve ocorre regularmente em quatro distritos no norte do país (Guarda, Bragança, Vila Real e Viseu) e diminui a sua ocorrência em direcção ao sul, até se tornar inexistente na maior parte do Algarve. No Inverno, temperaturas inferiores a -10 °C e nevões ocorrem com alguma frequência em pontos restritos, tais como a Serra da Estrela, a Serra do Gerês e a Serra de Montesinho, podendo nevar de Outubro a Maio nestes locais.

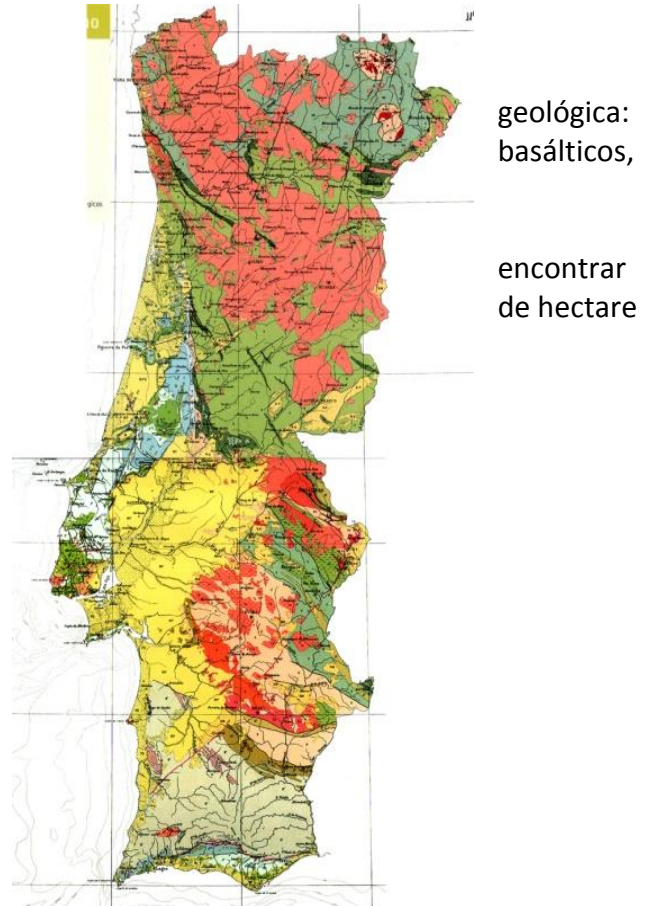
No Sul as quedas de neve são raras mas ainda ocorrem nas zonas de maior altitude.

O país tem cerca de 2500 a 3200 horas de sol por ano, uma média de 4 – 6 h no Inverno e 10 – 12 h no Verão, com valores mais altos no Sudeste e mais baixos no noroeste.

### Solos

Em Portugal existe uma grande diversidade solos arenosos, xistosos, graníticos, calcários, argilosos, etc.

Numa pequena extensão de terra é possível uma grande variação do tipo de solo, mesmo para hectare.



Fonte: Laboratório Nacional de Energia e Geologia (LNEG)

## B. Vinhos de Portugal –

### Castas Autóctones Um Tesouro

Nenhum outro país tem uma colecção de variedades castas autóctones como Portugal. Essa paleta enorme de castas surgiu em Portugal através de mutações da *Vitis Silvestris* na Península Ibérica. Tartessos, Fenícios, Gregos, Romanos, etc... deixaram a sua marca na produção de vinho portuguesa. Séculos de isolamento evitaram depois trocas com outros países produtores de vinho, como Espanha e França. Por essa razão, os produtores portugueses focaram-se nos sabores finos que podem ser encontrados nas suas próprias variedades de uvas.

A variedade de castas únicas de primeira qualidade é impressionante: Touriga Nacional, Touriga Franca, Trincadeira, Tinta Roriz, Baga, Castelão, Alvarinho, Arinto, Alvarinho e muitas outras, responsáveis pelo carácter incomparável dos vinhos portugueses. Enquanto grande parte do mundo se concentra nas castas Cabernet Sauvignon e Chardonnay, em Portugal, os amantes de vinho podem desfrutar um conjunto distintivo e impressionante de sabores diferentes. Portugal tem cerca de 250 castas autóctones, das quais apenas algumas viajaram (em pequena escala) para outro lugar do mundo.

#### **Principais Castas Plantadas em Portugal**

Casta	Área Plantada (ha)
<b>Aragonez / Tinta Roriz</b>	<b>11,466</b>
<b>Touriga Franca</b>	<b>11,117</b>
<b>Castelão / João-de-Santarém / Periquita</b>	<b>9,079</b>
<b>Fernão Pires / Maria Gomes</b>	<b>8,299</b>
<b>Trincadeira / Tinta Amarela</b>	<b>7,156</b>
<b>Touriga Nacional</b>	<b>4,970</b>
<b>Baga</b>	<b>4,830</b>
<b>Arinto / Pedernã</b>	<b>3,311</b>
<b>Alvarinho</b>	<b>1,596</b>

Fonte: IVV



**Castas Brancas**

Escolha o seu estilo:

***Branco Aromáticos***

Alvarinho – elegantes, minerais, com aromas de frutas tropicais e flores

Fernão Pires / Maria Gomes – florais e frutados

***Branco Minerais, por vezes amadeirados***

Arinto / Pedernã – cítricos, metálicos e minerais

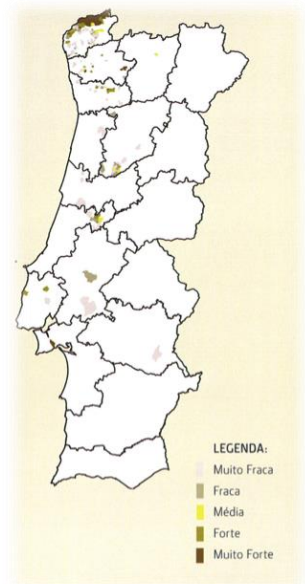
Encruzado – dá origem ao vinho branco do Dão com estrutura e elegância

**Alvarinho**



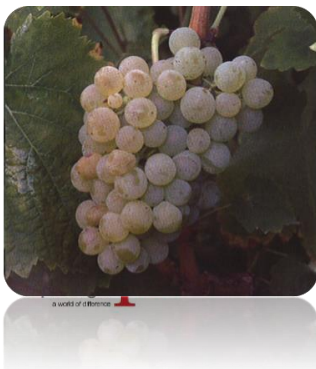
Dá origem a vinhos brancos característicos, ricos e minerais com notas de pêsego e citrinos e às vezes de frutos tropicais e flores. Esta casta branca de elevada qualidade foi sempre valorizada no noroeste de Portugal e é muito plantada na parte norte da região do Vinho Verde, entre rio Lima e o rio Minho, na fronteira com Espanha. A sua área mais

importante é a **Sub-Região dos Vinhos Verdes, de Monção e Melgaço**. Os vinhos feitos com Alvarinho são mais encorpados e mais alcoólicos do que a maioria do Vinho Verde, e são muitas vezes engarrafados como vinho monovarietal e com indicação de nome da casta no rótulo. Estes vinhos são deliciosos quando bebidos jovens mas envelhecem muito bem. Os produtores de outras regiões de Portugal têm vindo a reconhecer as qualidades da casta Alvarinho que está por isso agora a espalhar-se lentamente para sul.

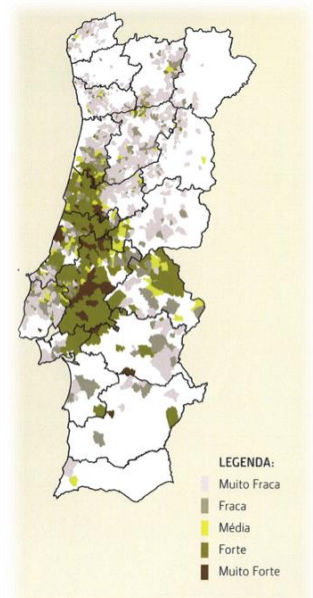


O

**Fernão Pires**



Origina vinhos brancos leves, frutados e perfumados remi- niscetes de Moscatel no sabor – floral e cítrico. Apresenta maior frescura quando colhida cedo originando vinhos muito aromáticos e frescos. Também



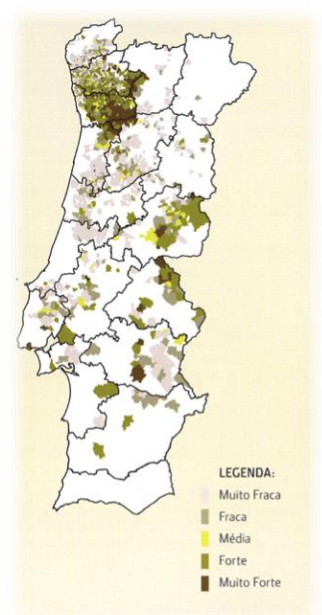
é utilizada em vinhos espumantes e ocasionalmente pode ser colhida mais tarde para fazer vinhos doces nomeadamente colheitas tardias. Esta é a casta branca mais plantada em Portugal. Existe mais ou menos em todo o país mas especialmente ao longo da costa ocidental incluindo a Península de Setúbal, Tejo, Lisboa e Bairrada. Na Bairrada esta casta é conhecida pelo nome de Maria Gomes.

### Arinto

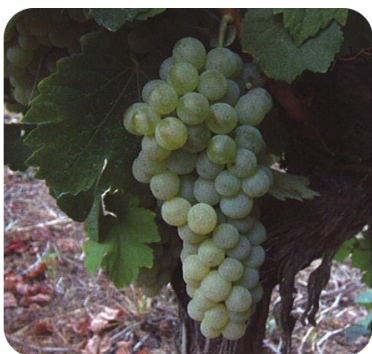


Produz vinhos brancos elegantes, minerais e com notas de limão e de maçã, que são deliciosos quando jovens mas que ganham complexidade com a idade. Arinto é a casta principal dos famosos vinhos brancos de Bucelas (brancos finos e elegantes dos arredores de Lisboa). É uma uva de amadurecimento tardio que tem a vantagem de manter a sua acidez mesmo em condições de calor. Não admira portanto

que cresça em grande parte do país. Muitas vezes dá frescura e elegância a lotes de outras castas brancas. Também se dá bem na Gião mais fresca do Vinho Verde onde é conhecida por Pedernã. A sua acidez e vivacidade são uma vantagem para a produção de vinhos espumantes.

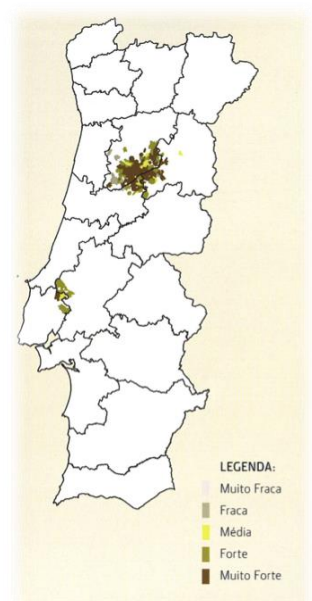


### Encruzado



Dá origem a vinhos brancos elegantes, equilibrados e encorpados com delicados aromas florais e de citrinos e às vezes com um intenso carácter mineral. Delicioso num estilo puro e sem madeira, a casta Encruzado também reage bem à fermentação em barrica, produzindo vinhos seriamente finos e bem estruturados que podem amadurecer e ganhar

complexidade ao longo de muitos anos. É mais provável encontrá-la na região do Dão, no norte, quer em vinhos monovariais como em



lotes – estes são alguns dos mais emocionantes vinhos brancos de Portugal. Na vinha, e mesmo em condições de calor, as uvas da casta Encruzado mantêm a sua acidez fresca e amadurecem muito bem, sem se tornarem demasiado doces.

### Castas Tintas

Escolha o seu estilo:

#### *Tintos firmes e robustos*

Touriga Nacional – aromáticos, herbáceos, encorpados

Castelão – frutados com aroma de framboesa, notas de cedro com a idade

Touriga Franca – densos, perfumados, com taninos aveludados

Baga – tintos intensos, firmes e com longevidade

#### *Tintos elegantes e frutados*

Tinta Roriz | Aragonez – atraente, frutos vermelhos

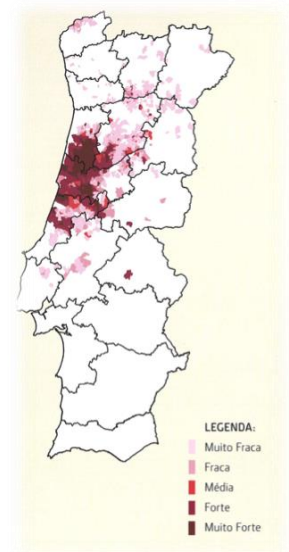
Trincadeira – cor viva, aromas a framboesa

### Baga



Esta casta de amadurecimento tardio dá frequentemente origem a tintos magros e tânicos que podem ser adstringentes quando jovens, mas que ganham complexidade com a idade. Em anos mais quentes ou devido a um hábil processo de amadurecimento e vinificação, a casta Baga pode produzir vinhos tintos densos com notas de cerejas damascos, e que com envelhecimento ganham sabores mais complexos e fumados. A sua área mais importante é a Bairrada, mas também cresce em outros lugares das Beiras, incluindo o Dão. É

também utilizado como base para vinho espumante.

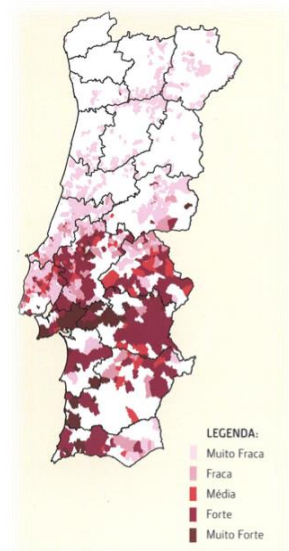


O

### Castelão



A uva tinta mais plantada no sul de Portugal dá origem a vinhos finos, firmes e frutados com aroma a framboesa que evoluem com o





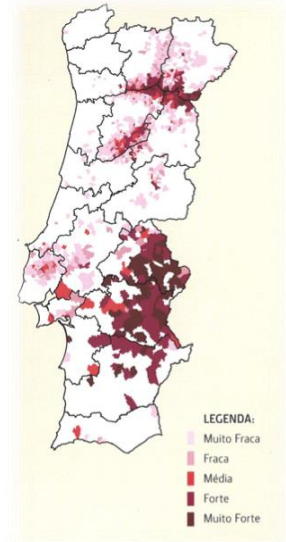
envelhecimento para aromas de cedro e caixa de cigarros. É em Palmela, na região da Península de Setúbal, ao sul de Lisboa, que a casta dá o melhor de si.

### Tinta Roriz



Dá origem a vinhos tintos finos, elegantes com aromas de frutos vermelhos, ameixas e amoras, com taninos firmes e bom potencial de envelhecimento – poderá tê-la conhecido do outro lado da fronteira como Tempranillo. Chamada de Tinta Roriz no norte de Portugal, esta é uma das melhores uvas para o Vinho Porto e vinhos tranquilos do Douro, sendo também importante na região

Dão. No Alentejo é chamada de Aragonês. É habitualmente uma casta de lote.

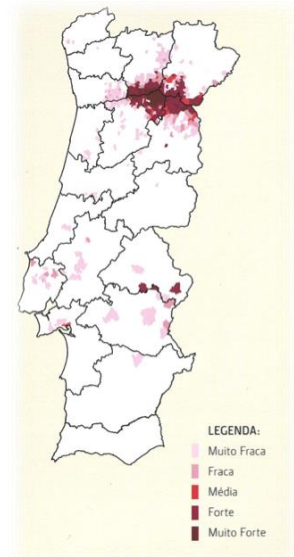


do  
do

### Touriga Franca



Dá origem a vinhos de cor densa, firmes mas ricos e aromáticos com notas florais e de amora preta. É das cinco castas oficialmente recomendadas para a elaboração do Vinho do Porto e é também utilizada nos lotes de vinho tranquilo do Douro – é de facto a mais plantada no Vale do Douro e é geralmente utilizada em lotes.



uma  
uva

**Touriga Nacional**



Esta é uma das castas portuguesas conhecidas e difundidas no mundo. Dá origem a vinhos tranquilos firmes e ricamente coloridas (e vinho do Porto), com aromas complexos e sabores que lembram violetas, alcaçuz, groselhas e framboesas maduras, juntamente com um toque subtil, herbáceo de bergamota. É uma

de origem nortenha, sendo que tanto a região do Dão como do Douro a reclamam como sua, mas hoje em dia é plantada em o Portugal. Tem um bom potencial de envelhecimento.

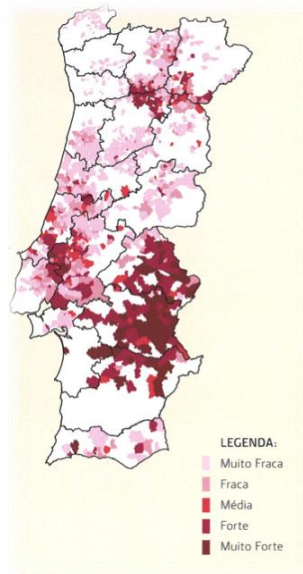


mais  
e  
casta  
todo

**Trincadeira**



Pode dar origem a vinhos tintos com maravilhosos sabores de framboesa, herbáceas, de especiarias e pimenta, como muito boa acidez. Esta casta cresce em todo o Portugal, especialmente em áreas secas e quentes, mas é no Alentejo que está provavelmente no seu melhor no Alentejo. No Douro é conhecida Tinta Amarela.



notas  
e  
tinta  
como

**C. Regiões Vitivinícolas Portuguesas**



## Classificação Oficial dos Vinhos

### Regiões DOC (ou DOP)

No nível superior da hierarquia do vinho europeu, Portugal tem 31 DOCs/DOPs. Neste momento, esses dois termos são usados em Portugal, o tradicional local 'DOC' (Denominação de Origem Controlada) é equivalente ao termo pan-europeu “DOP” (Denominação de Origem Protegida).

Cada uma destas regiões tem a sua fronteira geográfica bem delimitada e definida – de notar que os números do mapa só vão até 29 devido ao facto de duas das regiões, Douro e Porto num caso e Madeira e Madeirense noutro caso possuírem a mesma área e serem numeradas juntas. As regras de produção DOC também prescrevem rendimentos máximos de produção por ha, castas recomendadas e autorizadas, entre vários outros parâmetros, de salientar que todos os vinhos têm de ser oficialmente provados, testados e aprovados para depois adquirirem esta categoria.

A DOC Vinho Verde, situada no Noroeste de Portugal, é conhecida no mundo inteiro pelos seus vinhos brancos leves, secos e frescos. Trás-os-Montes no Nordeste montanhoso, a Norte do vale do Douro. O Douro, a terra do Vinho do Porto, também é famoso hoje em dia pelos seus vinhos finos, não licorosos, tintos e brancos. A região de Porto encontra-se dentro dos mesmos limites geográficos que a região DOC do Douro, mas há regulamentos distintos para cada uma. Na grande área central conhecida como as Beiras, existem cinco DOCs: Dão, Bairrada, Beira Interior, Lafões e Távora-Varosa.

A região Beiras é mais conhecida pelos seus tintos, mas a região também faz excelentes brancos e espumantes. Ao longo do Litoral Oeste fica a faixa de terra varrida pelo vento, a norte e oeste de Lisboa, que tem oito regiões vitivinícolas DOC: em ordem alfabética Alenquer, Arruda, Bucelas, Carcavelos, Colares, Encostas de Aire, Óbidos e Torres Vedras, e ainda (somente para a produção de aguardente) a Lourinhã.

A DOC Do Tejo estende-se na diagonal desde o nordeste de Lisboa até ao meio do país, centrado sobre o rio Tejo. Produz vinhos brancos e tintos, na sua maior parte fácil de beber. A DOC Setúbal, na península a sul de Lisboa, é a terra do lendário Moscatel doce. A DOC Palmela, também na península, produz tintos de grande qualidade principalmente a partir da uva Castelão.

A DOC Alentejo, que cobre parte da metade sul de Portugal, é conhecida pelos seus vinhos tintos ricos e fáceis de beber e brancos suaves. Continuando para baixo no Sul, ao longo da Costa do Algarve, ficam as regiões DOC Portimão, Lagoa, Lagos e Tavira. A fascinante ilha vulcânica da Madeira tem uma DOP para vinhos licorosos e outra para os vinhos tranquilos. As Ilhas dos Açores têm três DOPs: Pico, Biscoitos e Graciosa.

### Vinho Regional (ou IG ou IGP)

O país é dividido em 14 zonas de «Vinho Regional». Os vinhos provenientes dessas zonas têm sido rotulados em Portugal como Vinho Regional (VR). Agora, a União Europeia introduziu novos títulos para esta categoria de vinho: 'IG', que significa «Indicação Geográfica» ou «IGP» – «Indicação Geográfica Protegida». As Regras para fazer Vinho Regional são muito menos

restritas do que as que regem os vinhos DOC. No entanto, muitos vinhos portugueses de prestígio são classificados como Vinho Regional. Isto é frequente porque o produtor tem optado por utilizar variedades de uvas que não são permitidas para o DOC local ou, pelo menos, não nessas combinações ou proporções particulares ou por uma questão territorial. Os regulamentos são mais flexíveis para Vinho Regional permitindo aos produtores uma maior margem para a individualidade, embora estes vinhos ainda tenham que cumprir certos requisitos, tais como variedades de uvas, teor mínimo de álcool, etc.

### **Vinho (antiga designação do vinho de mesa)**

Vinho (antiga designação dos vinhos de mesa) é a designação para os vinhos mais simples de Portugal, sujeitos a quase nenhuma das regras estabelecidas para a DOC ou IGP. No entanto, é de notar que alguns vinhos realmente impressionantes são etiquetados simplesmente como Vinho. Estes reflectem apenas uma estratégia de alguns produtores que escolheram trabalhar fora das regras oficiais e que deliberadamente classificam o seu vinho como Vinho. Actualmente já é possível nesta categoria ver referência no rótulo da indicação do ano ou da casta.

### **CVR (Comissão Vitivinícola Regional)**

Cada região é supervisionada por uma Comissão certificadora das uvas e do vinho de carácter regional (CVR). Por um lado, estas organizações existem para representar os interesses do comércio vinícola, por outro lidam com a supervisão diária dos seus associados no que respeita ao cumprimento das regras de produção e certificação da qualidade dos vinhos dessa região. As CVRs asseguram e mantêm o carácter individual, cultura e tradições das regiões e dos seus vinhos. Dentro de cada região, estas são as autoridades que decidem quais as castas típicas regionais e a classificação a dar aos vinhos. Eles também são responsáveis pela concessão de licenças, como é exemplo a rega.

## Geographical Indications & DOCs

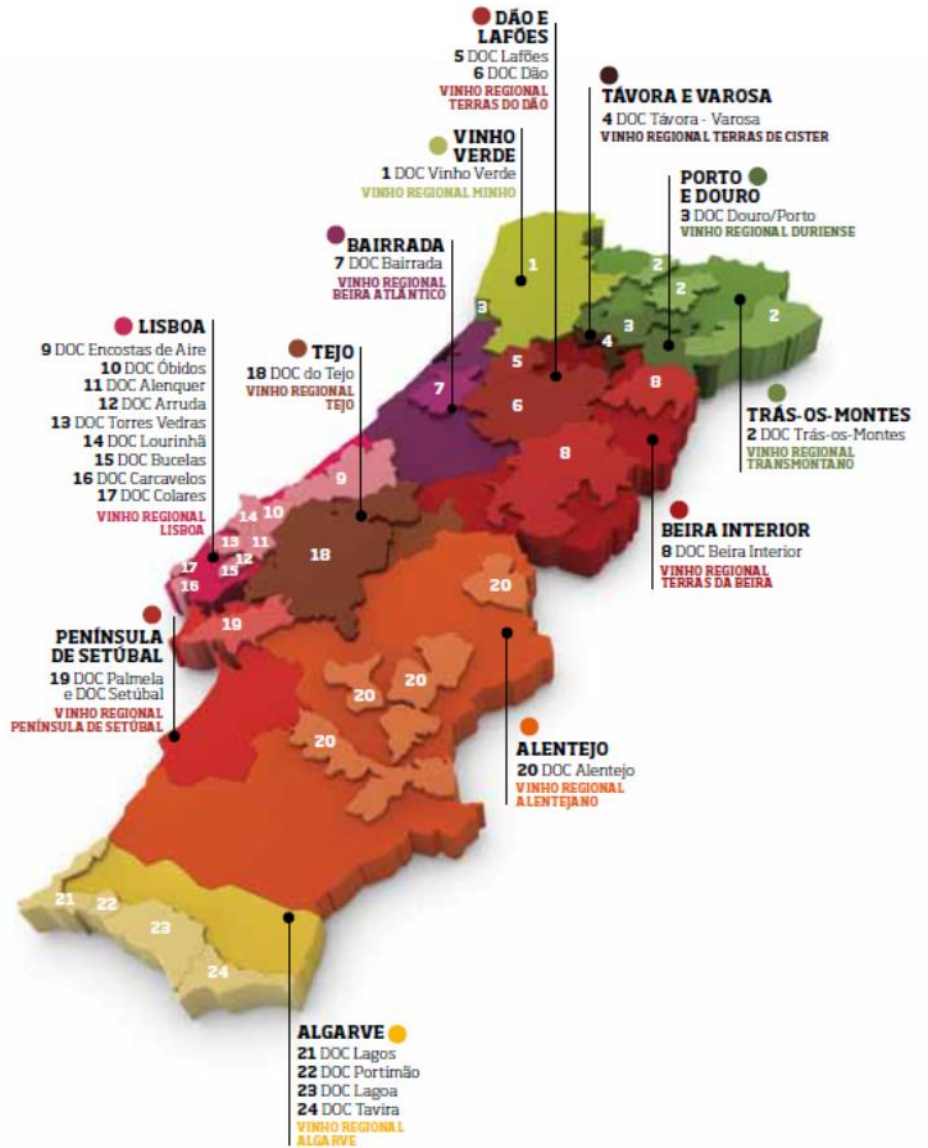


### ILHAS

- AÇORES**
  - 26 DOC Graciosa
  - 27 DOC Biscoitos
  - 28 DOC Pico

VINHO REGIONAL AÇORES
- MADEIRA**
  - 25 DOC Madeira

VINHO REGIONAL TERRAS MADEIRENSES





## Regiões e DOCs

### VINHO VERDE

#### DOC VINHO VERDE

#### VINHO REGIONAL MINHO

Área Total de Vinha: 34 000 ha

#### Castas principais:

**Branças** – Alvarinho, Arinto, Loureiro,

**Tintas** – Vinhão



Em toda a vasta extensão do noroeste de Portugal, uma mancha verde, exuberante, flui desde os picos das montanhas escarpadas, cobrindo os vales interiores e estendendo-se até o mar. De Melgaço para Vale de Cambra, de Esposende até às montanhas de granito em Basto na fronteira com Trás-os-Montes, a terra sobe e cai. Aqui e ali, vilas e aldeias interrompem a vegetação. Esta terra densamente povoada e fértil é o berço do Vinho Verde.

Desta região única, e das suas uvas autóctones, vem um vinho branco único. Leve, fresco, vivo e encantadoramente aromático, o Vinho Verde adapta-se a todos os tipos de ocasião: um piquenique ensolarado, uma refeição de restaurante, uma noite romântica em... O Vinho Verde é ótimo com saladas, peixe, marisco, pratos de legumes, molhos cítricos e pratos asiáticos. Fora de Portugal é possível encontrar maioritariamente vinhos brancos. Localmente, pode-se também beber Vinho Verde tinto. Tal como o branco, o tinto é leve, fresco e especiado é melhor servido fresco e é um grande favorito entre os locais nos restaurantes tradicionais. Combina fantasticamente com a sardinha grelhada. O Vinho Verde também pode ser rosé ou espumante.

O clima varia consideravelmente em toda a região de Vinho Verde, o que se reflecte nas nove sub-regiões, que têm nomes de rios ou cidades: Monção, Lima, Cávado, Ave, Basto, Sousa, Baião, Paiva e Amarante. As uvas locais também variam muito. Os vinhos Alvarinho (feitos a partir da uva Alvarinho delicadamente aromática e encorpada) são uma especialidade da sub-região de Monção e Melgaço na parte norte da região Vinho Verde. A precipitação aqui é menor e, no Verão, as temperaturas são consideravelmente mais elevadas do que no resto da região. A uva Alvarinho nesse microclima dá origem a um vinho seco encorpado, com um complexo e subtil aroma fresco reminescente de alperces, pêssegos e citrinos e com uma certa qualidade mineral, quase fumada.

Ao sul de Monção ficam as sub-regiões Lima, Cávado e Ave. Aqui a principal casta é a deliciosa Loureiro, e por vezes também a Pedernã (ou Arinto) e Trajadura. Os vinhos aqui são tipicamente frescos e aromáticos, frequentemente com aroma de citrinos e flores. As sub-regiões montanhosas de Basto e Sousa também produzem vinhos leves, de várias castas. Nas sub-regiões Amarante e Baião, a casta Avesso dá origem a vinhos brancos secos, cremosos e minerais. Amarante e Paiva, a última localizada a sul do Rio Douro, têm reputação pelos seus tintos.

**Leve, fresco, jovem e deliciosamente aromático, o Vinho Verde combina todos os tipos de ocasião.**

A qualidade do Vinho Verde, e das aguardentes locais, melhorou significativamente nos últimos anos, graças em parte à melhor formação e renovado entusiasmo entre os produtores de hoje; e em parte à melhor qualidade das uvas. Onde antes as vinhas trepavam as árvores e altas e vastas pérgolas, muitas das vinhas da região hoje têm um sistema de condução moderno, de cordão simples, de modo a que as uvas estejam mais expostas ao sol e à brisa, e, portanto, mais maduras e saudáveis.

Alguns vinhos deliciosos são também feitos na região sob as regras mais flexíveis de Vinho Regional Minho, às vezes lotes de uvas locais e estrangeiros, às vezes amadeirados.

## PORTO E DOURO

DOC DOURO

DOC PORTO

VINHO REGIONAL DURIENSE

Área Total de Vinha: 45 215 ha

**Castas Principais**

**Tintas** – Touriga Nacional.

Tinta Roriz, Touriga Franca,

Tinta Barroca, Tinto Cão, Sousão



Encostas íngremes dispõem-se em socacos nas margens do Rio Douro. Colina após colina, estende-se para lá do horizonte, com estradas estreitas contornando as encostas. Terraços de vinha desfrutam do sol, o seu solo puro xisto e granito. Esta parte linda e selvagem do norte de Portugal oferece condições extraordinárias para as uvas de vinho, embora a vida não seja fácil para os viticultores do Douro. As raízes das vinhas forçam o seu caminho para baixo por entre as camadas de rocha procurando a água limitada enquanto o xisto absorve e irradia calor. Durante séculos, os produtores do Douro têm vindo a fornecer um mundo sequioso com vinho do Porto. Agora, especialistas de vinho de todo o mundo reconhecem que a região do Douro também oferece as condições ideais para fazer vinhos não licorosos da mais alta qualidade, tanto tintos como brancos. Os produtores nesta região estão a criar vinhos impressionantes e altamente distintivos que se classificam entre os mais intensos e complexos de Portugal.

Na região do Douro há DOCs separados para os vinhos tranquilos e para o Vinho do Porto, apesar de geograficamente se encontrarem dentro dos mesmos limites geográficos externos.

**Esta parte linda e selvagem do norte de Portugal oferece condições extraordinárias para as uvas de vinho, embora a vida não seja fácil para os viticultores do Douro.**

Existe uma multiplicidade de castas de diferentes na região do Douro. Algumas vinhas ainda têm a tradicional mistura de castas. Há enólogos que vêem essa mistura de castas como a chave para uma qualidade de topo. Outros afirmam que as melhores uvas para vinhos tranquilos são três das variedades que crescem actualmente em vinhas modernas, de variedade única plantadas para a produção de vinho do Porto: Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz; alguns também apreciam a casta Sousão (ou Vinhão) pela bem vinda acidez que traz. O que é certo, é que as vinhas de uma só casta tornam a vida do viticultor mais fácil já que a poda, tratamentos da vinha e colheita podem ser feitas no momento mais apropriado para um bloco completo de videiras de uma só casta.

O cenário tradicional de vinha, dominado pelos antigos e estreitos terraços delimitados por muros



de pedra mudou em muitos lugares, embora preservada na secção central da região pelo status de Património Mundial da Humanidade da UNESCO. Noutros locais, hoje em dia, os modernos terraços são esculpados por bulldozers e escavadoras mecânicas e separados por terra, em vez de degraus feitos de pedra, tendo assim corredores mais amplos com espaço para os tractores.

Em encostas mais suaves, as vinhas modernas são geralmente plantadas verticalmente, dispensando completamente os terraços. Há também grandes mudanças nas adegas. O Vale do Douro é provavelmente, a última das regiões de vinho mais importantes do mundo a ainda fazer a pisa da uva, em quantidades significativas, a pé – nos tradicionais lagares de pedra.

**Mas nos últimos anos tem-se vindo a assistir, com excelentes resultados, à introdução generalizada de 'lagares robóticos ', destinados a simular a acção suave do pé humano.**

A região do Douro é dividida em três secções geográficas, Baixo Corgo, Cima Corgo e Douro Superior. A área mais ocidental, o Baixo Corgo, é a mais fresca das três, influenciada pelo mar, sendo os seus vinhos um pouco mais leves. O Cima Corgo, centrado na pequena cidade de Pinhão, é o coração do Douro, protegida da influência marítima pelas montanhas e que representa, no momento, dois terços das vinhas do Douro. Para o leste, em direcção à fronteira com Espanha, o Douro Superior é selvagem e isolado, sujeito a condições climáticas extremas, Invernos muito frios e Verões escaldantes. Historicamente, a plantação de vinhas aqui tem sido limitada e esparsa.

No entanto, tem havido um plantio considerável nos últimos anos uma vez que os produtores começaram a compreender o potencial desta região adormecida. Uma medida do quão difícil é colonizar o terreno rochoso do Douro com vinhas é que apenas 17 por cento da terra legalmente reconhecida como tendo potencial para plantação é plantada com vinha.

O vinho base para o Vinho do Porto é feito e fortificado em adegas do Vale do Douro, sendo transportado em seguida para as caves do Vinho do Porto em Vila Nova de Gaia, na foz do Rio Douro, em frente ao Porto, para o envelhecimento. O Vinho do Porto existe numa variedade de estilos, desde o frutado e jovem branco, Tawny e Ruby, aos melhores e mais caros, Porto Vintage e Tawnies envelhecidos.

**O Porto Vintage é feito nos melhores anos, e é engarrafado após apenas dois anos em barrica, mantendo-o rico e vermelho.**

O Porto Vintage vai beneficiar de envelhecimento em garrafa para mais complexidade. O Vinho do Porto “Single Quinta Vintage” vem de propriedades individuais. O Vinho do Porto Colheita também vêm de um único e indicado ano mas são envelhecidos por um mínimo de sete anos em barrica antes do engarrafamento. O Porto Tawny que especifica um número de anos no rótulo (10, 20, 30, 40) é mais pálido na cor, mais suave e é subtil e complexo devido ao longo envelhecimento

em barrica.

## DÃO E LAFÕES

DOC DÃO

DOC LAFÕES

Vinho Regional TERRAS DO DÃO

Área Total de Vinha: 20 215 ha

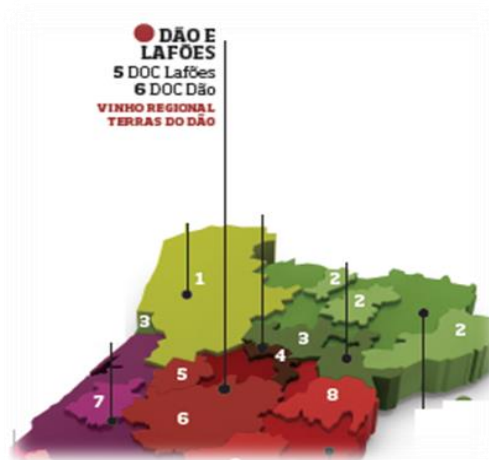
Castas principais:

Branças – Encruzado

Tintas – Touriga Nacional, Alfrocheiro,

Tinta Roriz, Jaen

[www.cvrdao.pt](http://www.cvrdao.pt)



### Terras do Dão

O Vinho Regional Terras do Dão abrange as regiões montanhosas da DOC Dão e DOC Lafões, para além de uma área ao norte do Dão e a leste de Lafões. Terras de Lafões é uma sub-região oficial de Terras do Dão. Em teoria, um VR de Lafões poderia ser rotulado como Terras do Dão – Terras de Lafões

### DOC DÃO

A coisa mais especial sobre os vinhos do Dão, seja tinto ou branco, é o delicado equilíbrio de todos os seus constituintes – acidez, álcool, concentração de sabor – tudo isso ajuda à elegância. A região pode ter sido criada com a produção de vinho em mente – não se poderia desejar melhores condições. Rodeada pelas cadeias de montanhas do Caramulo, Buçaco, Nave e Estrela, a região do Dão é totalmente protegida: dos ventos frios, nuvens de chuva de Verão do Atlântico e até das tempestades continentais. Dentro das suas paredes montanhosas, o Dão está cheio de contrastes: mais quente no oeste, mais frio no norte e leste, colinas suaves, vales profundos, florestas e encostas; Invernos húmidos e frios e Verões que são geralmente soalheiros, quentes e secos. No entanto, no final do Verão, os dias tornam-se rapidamente mais frescos, permitindo assim um longo e lento amadurecimento e o desenvolvimento de sabores complexos.

As vinhas ficam no alto das colinas, a cerca de 400 a 500m, e por vezes até a 800m, em xisto decomposto ou granito. As vinhas devem ser cuidadosamente plantadas, a nível da sua localização, para terem uma melhor exposição solar de modo a garantir um amadurecimento perfeito.

**Isto dá aos vinhos do Dão, um equilíbrio inato de uma adorável e equilibrada acidez, fragrância maravilhosa, carácter e intensidade.**

Dantes, muitos vinhos do Dão perderam grande parte de seu carácter frutado e elegante, devido ao excessivo envelhecimento em barricas velhas. Com menor envelhecimento nas barricas de carvalho novas de hoje em dia, ou até mesmo com vinhos sem madeira, a qualidade natural pode brilhar. Os melhores vinhos tintos tendem a ser compostos, pelo menos na sua metade, pela variedade estrela Touriga Nacional, talvez misturada com Alfrocheiro ou Tinta Roriz e possivelmente com algumas outras variedades locais.

Nem todos os vinhos do Dão são tintos. Há brancos cada vez melhores (especialmente da casta Encruzado), mas apenas nas vinhas altas ao redor Tondela os brancos ultrapassam os tintos. Também há excelentes rosés do Dão, e vinhos espumantes.

A maioria das vinhas têm estado na posse da mesma família há várias gerações. Mais de 30 000 viticultores, alguns com parcelas muito pequenas, produzem cerca de metade das uvas DOC. As cooperativas são muito importantes nesta região, empregando hoje em dia tecnologia moderna. Mas o ressurgimento da qualidade foi liderado por produtores individuais, tanto grande quanto pequenos.

## BAIRRADA

### DOC BAIRRADA

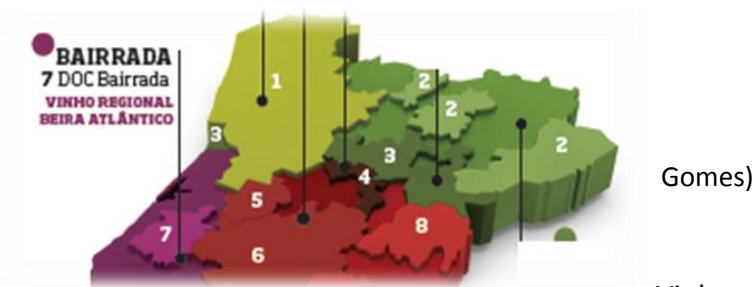
#### VINHO REGIONAL BEIRA ATLÂNTICO

Área Total de Vinha: 9 500 ha

#### Castas Principais

**Brancas** – Bical, Fernão Pires (Maria

**Tintas** – Baga, Touriga Nacional



A Beira Atlântico é uma nova área de

Regional que consiste numa região costeira de não mais de 48 quilómetros de largura na sua maior parte e que se estende desde o sul da cidade do Porto passando pelas praias douradas de surf, os arrozais e salinas de Aveiro, abrangendo as vinhas da Bairrada DOC, e depois, até à Figueira da Foz, na foz do Rio Mondego. A parte sul da região faz uma protuberância para o leste, englobando a cidade universitária de Coimbra e subindo até à encantadora Serra da Lousã, e depois baixando novamente até à bacia do sinuoso Rio Zêzere, que constitui a fronteira entre a área do Vinho Regional Beira Atlântico e as novas áreas a leste, do Vinho Regional Terras da Beira e DOC Bairrada.

### DOC Bairrada

A DOC Bairrada situa-se a meio caminho da costa da área do Vinho Regional, não muito longe da costa. Plana no oeste, sobe em atitude a leste, em forma de pequenas colinas, intensivamente cultivadas e às vezes arborizadas. Esta é a terra do leitão assado e também, tradicionalmente, de vinhos tintos firmes feitos com a uva Baga – o vinho tinto da Bairrada costumava conter um mínimo de 85% de Baga. No entanto, em anos frios, algumas uvas Baga têm problemas de amadurecimento pelo que em 2003 os produtores e o sector do vinho locais concordaram em dissolver os antigos regulamentos, e abrir a DOC a outras castas.

O estilo tradicional da Bairrada ainda existe, às vezes rotulado como "o Bairrada Clássico – – e pode ser um dos vinhos mais interessantes de Portugal nas mãos de um produtor e enólogo habilidosos. Totalmente madura a uva Baga pode dar origem a vinhos que são densamente estruturados, complexos, aromáticos com notas frutadas de amora, com acidez marcante e taninos firmes, e grande potencial de envelhecimento. Outros produtores voltaram-se para uvas tintas alternativas portuguesas, como a Touriga Nacional, mas também, às vezes, para variedades internacionais tais como Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah, todas dentro do DOC.

**Falando de um modo geral, os vinhos da Bairrada podem envelhecer extremamente bem, mais de 10 anos, dando origem a um bouquet fino de mel, fumo e especiarias.**

A Bairrada também produz brancos, desde os fáceis de beber, florais e aromáticos, aos minerais e cítricos, muitas vezes sem madeira, alguns deles capazes de evoluir, ao envelhecer, para uma complexidade cremosa e intensa. Tradicionalmente feitos principalmente a partir de Arinto, Bical, Cercial e Maria-Gomes, os lotes da Bairrada brancos podem agora também incluir Chardonnay ou Sauvignon.

Há também um grande número de deliciosos vinhos espumantes fermentados em garrafa, feitos a partir do trio tradicional de castas brancas e com ainda, algumas vezes, Chardonnay, Baga, ou a floral com aroma de Moscatel, Maria Gomes. E também alguns vinhos tintos espumantes – particularmente bons com leitão! A Bairrada tem uma grande tradição na produção de vinho espumante pelo tradicional método de fermentação em garrafa, tradição que se está a desenvolver e a aumentar no século 21.

## LISBOA

DOC ALENQUER

DOC ARRUDA

DOC BUCELAS

DOC CARCAVELOS

DOC COLARES

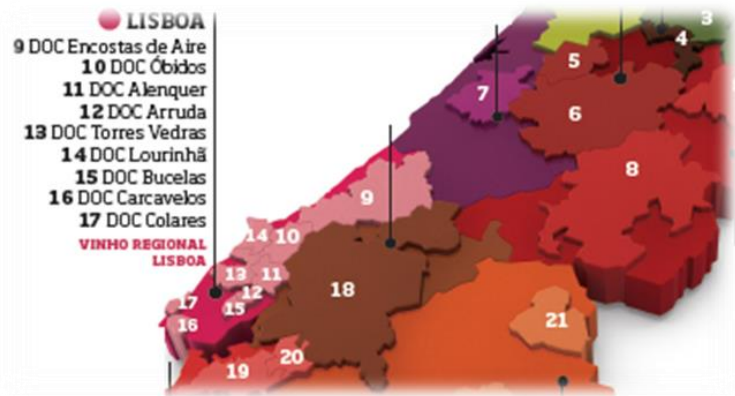
DOC ENCOSTAS DE AIRE

DOC LOURINHÃ

DOC ÓBIDOS

DOC TORRES VEDRAS

VINHO REGIONAL LISBOA



Área Total de Vinha: 27 000 ha

Castas Principais

Branças – Arinto

Tintas – Bastardo, Trincadeira

**A brisa fresca do mar mantém os moinhos de vento a girar nesta encantadora, região litoral montanhosa situada a oeste e a norte de Lisboa.**

E também mantém as vinhas frescas, especialmente no lado do mar. A área do Vinho Regional Lisboa (que era conhecida como Vinho Regional Estremadura até à colheita de 2008) tem mais DOCs que qualquer outra da área de Vinho Regional de Portugal: um total de nove, das quais uma é para aguardente, em vez de vinho. Também muitos vinhos excelentes são vendidos como Vinho Regional Lisboa. Há um número crescente de vinhas privadas, mas um grande número de pequenos produtores entrega as suas uvas às grandes cooperativas. A região também produz muito vinho fácil de beber, o vinho de mesa.

Não é de surpreender que as duas regiões DOC históricas a oeste de Lisboa tenham diminuído nas últimas décadas. A terra é de elevado valor ao longo da costa sul da região – existem vias rápidas que se dirigem para Lisboa a partir das bonitas praias de areia fina, das chique cidades de Cascais e Estoril, palácios históricos, mansões e elegantes casas suburbanas. A sul, na DOC de Carcavelos, há muito conhecida pelos seus vinhos doces, a maioria das vinhas deu lugar a edifícios. Também a DOC Colares está menos evidente. A região de Colares começa à volta do promontório de Cascais e estende-se para além da espectacular, praia dourada de surf do Guincho, no interior do Cabo da Roca, o promontório mais ocidental da Europa. As vinhas de Colares foram famosamente plantadas em profundidade nas dunas de areia, protegidas por quebra-ventos, sendo os seus vinhos tintos tânicos de elevada acidez lendários pelo seu poder de guarda. A principal casta de Colares é a tânica uva Ramisco, dificilmente encontrada hoje em dia em Portugal – mesmo em Colares, apenas 10ha permanecem. O vinho branco de Colares baseia-se em uvas da casta Malvasia.

A DOC Bucelas é a terceira das pequenas e históricas regiões vinícolas situadas perto de Lisboa. Embora esteja apenas 25 quilómetros ao norte do centro de Lisboa, sobreviveu e de facto cresceu nos últimos anos, e justificadamente, uma vez que produz alguns dos melhores vinhos brancos de Portugal. Bucelas (apenas branco, tanto tranquilo como espumante) é **vivo**, seco e mineral, em grande parte baseado na casta Arinto. Embora agradável jovem, o vinho Bucelas pode desenvolver complexidade e finesse com um amadurecimento de dois ou três anos.

Imediatamente ao norte de Bucelas, ainda no interior, encontra-se a pequena região da Arruda. Aqui o campo é delicioso, de conto de fadas: montes, um antigo castelo em ruínas, antigas estradas romanas, moinhos de vento antigos (hoje também modernas turbinas eólicas), e vinhas, onde crescem uvas esmagadoramente vermelhas. Desde 2002, os vinhos DOC Arruda podem incluir castas internacionais tais como Cabernet Sauvignon, Syrah, Chardonnay, bem como algumas uvas de primeira qualidade de outras partes de Portugal, como a Touriga Nacional e a Touriga Franca. (O mesmo acontece com outras regiões DOC na parte central da área do Vinho Regional Lisboa: Alenquer, Torres Vedras e Óbidos)

**Neste clima ameno, as uvas podem amadurecer tranquilamente e no seu melhor podem produzir vinhos tintos muito bons e concentrados e brancos com boa e fresca acidez.**

Novamente a norte da Arruda, ainda no interior, no campo ao redor da cidade de Alenquer, a DOC Alenquer é protegida dos ventos directos do Atlântico pelos montes calcários da Serra de

Montejunto. Neste clima ameno, as uvas podem amadurecer tranquilamente e no melhor dos casos podem produzir vinhos tintos muito bons e concentrados e brancos com uma boa e fresca acidez. Em Alenquer há muitos produtores altamente motivados e preocupados com a qualidade e uma inovadora e promissora produção de vinho.

É mais frio para o lado do mar da Serra de Montejunto, na DOC Torres Vedras, especialmente no flanco ocidental da região, onde a brisa do mar é mais forte. Esta é uma fonte de vinhos brancos leves e secos, incluindo um branco de baixo teor alcoólico conhecido como Vinho Leve. Também existem alguns vinhos tintos leves e especiados. Voltando para o interior, a norte de Alenquer, a área da DOC Óbidos, com a bela cidade medieval e murada de Óbidos, no seu lado noroeste, é mais uma vez muito fresca, dando origem a brancos vivos (incluindo Vinho Leve) e a alguns dos melhores vinhos espumantes de Portugal, bem como a alguns tintos que, no seu melhor, são leves e elegantes.

Para o oeste de Óbidos, varrido pelo vento, fica a Lourinhã, a DOC da aguardente. A ponta nordeste da região estende-se até ao movimentado porto de pesca de Peniche e ao promontório do Cabo Carvoeiro. Para o norte e para além do cabo, um pinhal antigo, o Pinhal de Leiria delimita as praias de surf, contendo a propagação das dunas, domando os fortes ventos oceânicos e protegendo as vinhas de Encostas de Aire, a maior e mais setentrional DOC da região do Vinho Regional Lisboa. Aqui o campo é montanhoso, e onde peras, maçãs, pêsegos e figos disputam o espaço com as vinhas. A região envolve a bonita e bem pavimentada cidade de Leiria, o famoso local de peregrinação Fátima, e os fabulosos mosteiros em Batalha e Alcobaça, ambos monumentos Património Mundial da UNESCO. Tanto os vinhos brancos como tintos são leves, frescos e com baixo teor alcoólico.



## TEJO

### DOC DO TEJO

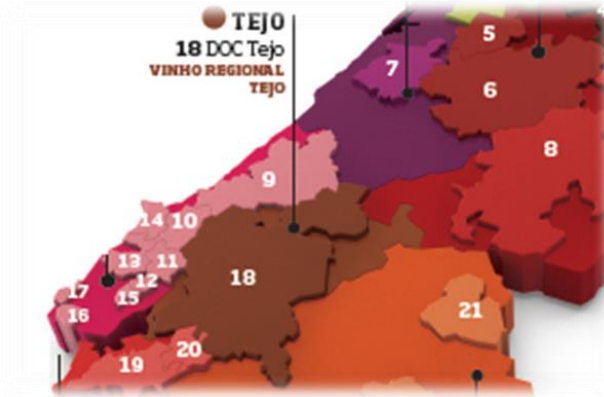
#### VINHO REGIONAL TEJO

**Are Total de Vinha:** 19.000 ha

#### Castas Principais

**Branças** – Fernão Pires

**Tintas** – Castelão, Trincadeira e variedades internacionais



Prados aquosos e salpicados de salgueiros, campos agrícolas verdes e planos atravessados por um largo e imponente rio – estas são as imagens clássicas da região do Tejo. E de facto a região abrange grande parte do percurso do rio Tejo que flui desde o centro de Portugal até ao seu amplo estuário, em Lisboa. Mas para longe do rio, a região do Tejo sobe em altitude para um campo mais seco e montanhoso, vestido de oliveiras e pomares, bem como de vinhas.

Nos anos mais recentes, em que as prioridades mudaram de quantidade para qualidade, as novas plantações de vinha na região do Tejo têm-se concentrado nestas áreas mais altas e secas. As duas zonas mais altas são a Charneca e Bairro. A Charneca fica a sudeste do rio, na fronteira com o Alentejo, e é mais quente e seca do que o resto da região do Tejo. Aqui os solos são arenosos, o rendimento da vinha é baixo (uma vantagem para a qualidade) e as uvas amadurecem facilmente e cedo. Ao norte e ao leste do rio, os planaltos são conhecidos como “O Bairro”, onde alternam planícies e colinas que se estendem finalmente até ao sopé das montanhas da Serra de Aire e Serra dos Candeeiros, junto à fronteira com a região de Lisboa. No Bairro os solos são principalmente de argila e calcário, com uma mancha de xisto perto da pequena e encantadora cidade medieval de Tomar.

Algumas das vinhas da região do Tejo ainda crescem na Lezíria, as férteis planícies aluviais onde a água nunca está muito abaixo da superfície e do clima é moderado pelo rio, em cheia ou inundação no inverno, manchado com bancos de areia no verão.

É preciso muito empenho para produzir vinhos finos nestas condições: poda conscienciosa, corte de vegetação exuberante e cortando os cachos em excesso antes de terem tempo para se desenvolver. Muitos viticultores entregam as suas colheitas às cooperativas. Grande parte do produto final é um vinho tinto suave, fácil de beber, um rosé frutado e muitas vezes um branco perfumado para todos os dias. Alguns viticultores mudaram para outras culturas – há um mercado imediato para os melões, morangos, tomates, cereais, arroz, legumes e frutas, que também crescem com grande facilidade nas planícies junto ao rio.

Também há pasto para o gado – cavalos Lusitanos, criação de touros para corridas de touros do tipo português, menos terminal, e no sul junto ao estuário existe uma reserva natural de pantanal. No coração da região, a cidade de Santarém, em tempos uma cidade fortaleza estratégica situada num planalto junto ao rio, é agora um animado centro agrícola.

**Bem como tinto fácil de beber, brancos perfumados e rosés frutados, o Tejo também tem vinhos mais complexos produzidos nas colinas mais secas.**

## PENÍNSULA DE SETÚBAL

**DOC SETÚBAL**

**DOC PALMELA**

**VINHO REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL**

[www.rotavinhospsetubal.com](http://www.rotavinhospsetubal.com)

**Área Total de Vinha:** 9 210 ha

**Castas Principais**

**Branças** – Moscatel de Setúbal, Fernão Pires, Moscatel Roxo

**Tintas** – Castelão e variedades internacionais



O coração desta região costeira é a Península de Setúbal, para lá das pontes que atravessam o rio Tejo a partir de Lisboa. É um local vibrante para os lisboetas passarem o fim-de-semana e, desde a abertura da última, e mais espectacular ponte, casa para o cada vez maior número de comutantes. No verão, as atracções são as óptimas praias de surf do Atlântico e os campos de golfe do Oeste, bem como as enseadas abrigadas do sul abaixo das colinas arborizadas do Parque Natural da Arrábida.

Por entre os bosques da Arrábida existem pastagens montanhosas para as ovelhas que produzem os queijos de Azeitão e vinhas deslumbrantes de uvas Moscatel destinadas a um dos clássicos vinhos fortificados de Portugal, DOC Setúbal. A península também tem uma casta tinta estrela, a Castelão, que domina os vinhos tintos finos de Palmela, sentindo-se muito mais em casa aqui do que no resto de Portugal. Os dois DOCs estão confinados à península, mas o Vinho Regional da Península de Setúbal estende-se em torno dos sapais do estuário do Sado (um paraíso para aves pernaltas e uma fonte de sal e arroz), por 60 km ao longo da costa atlântica até à pequena cidade de Sines. O Rio Sado flui através da parte oriental da região, e influencia fortemente o "terroir".

**O Vinho Regional da Península de Setúbal pode ser feito a partir de uma enorme variedade de uvas, Portuguesas e internacionais e os estilos de vinhos variam enormemente.**

As vinhas e a produção de vinho são um negócio próspero por estas bandas, apesar da pressão crescente sobre a terra. Dois dos maiores produtores, e mais virados para o futuro, produtores de vinho em Portugal têm tido uma importante influência no desenvolvimento da qualidade do vinho e estilos. Há também boas cooperativas, e algumas empresas de menor porte estão a fazer nome.

Um vinho DOC Palmela tem que conter pelo menos 67 por cento da casta Castelão, mas normalmente tem mais, apoiado por outras castas incluindo Aragonez, Cabernet Sauvignon, Syrah e Trincadeira. Fora da DOC Palmela e da Região da Península de Setúbal, as uvas

Castelão podem ter dificuldade em amadurecer. Mas a casta Castelão é particularmente feliz aqui nos solos quentes e arenosos da península e pode amadurecer muito bem, produzindo vinhos ótimos, frescos e frutados de teor alcoólico moderado e com taninos maduros, evoluindo com a idade para um carácter mais complexo, com notas de cedro e de caixa de charutos algo reminescente de um Cabernet maduro. Juntamente com o abundante vinho tinto de Palmela, o vinho branco de Palmela existe em menor oferta, mas pode ser apelativamente seco e perfumado quando os lotes incluem as perfumadas castas Fernão Pires e Moscatel de Setúbal.

Muitas das melhores uvas são provenientes das colinas calcárias da Arrábida acima da costa sul da península. Os vinhos DOC Setúbal têm de conter pelo menos 67 por cento de uvas da casta Moscatel de Setúbal (Moscatel de Alexandria) ou Moscatel Roxo. Aqueles que contêm pelo menos 85 por cento de uva Moscatel estão autorizados a chamar-se Moscatel de Setúbal ou Moscatel Roxo. As uvas utilizadas para estes vinhos doces, fortificados, sejam tintos ou brancos, são fermentadas com suas peles e, em seguida, é adicionada aguardente de uva para interromper a fermentação.

As peles perfumadas e cheias de sabor são deixadas a macerar no vinho durante mais alguns meses e, em seguida, o vinho é drenado para ser envelhecido durante um mínimo de dezoito meses em barricas de carvalho. Vendido nesta fase, o Moscatel de Setúbal é amarelo, docemente floral e com aroma a citrinos e o Moscatel Roxo é mais escuro e com aroma a rosa. Apenas pequenas quantidades são ainda mais envelhecidas em madeira para se tornarem, depois de 20 anos, num néctar escuro com aromas complexos, e intensos com sabores de nozes e frutos secos, citrinos e mel, classificando-se entre os melhores Moscatéis fortificados do mundo.

## ALENTEJO

### DOC ALENTEJO

### VINHO REGIONAL ALENTEJANO

**Área Total de Vinha:** 21 970 ha

**Castas Principais:**

**Brancas** – Antão Vaz, Roupeiro

**Tintas** – Aragonês, Trincadeira, Alicante Bouschet e variedades internacionais



Esta enorme área, inundada de sol e cobrindo grande parte da metade sul de Portugal, tem-se tornado, nos últimos anos, numa importante fonte de grandes, maduros, frutados vinhos tintos fáceis de beber. Não é de admirar que os vinhos do Alentejo dominem muitas vezes as listas de vinhos dos restaurantes de Lisboa. O Alentejo definiu as suas primeiras sub-regiões em 1989. A entrada de Portugal na UE trouxe um muito esperado e necessário investimento em vinhas e adegas. E a tecnologia moderna – especialmente o controle de temperatura – tornou possível fazer tanto vinhos brancos bons e suaves como vinhos tintos ricos. No entanto o Alentejo também tem algumas maravilhosas vinhas velhas.

O Alentejo é vasto e variado. Apenas cinco por cento da terra é plantada com vinha. Uma das áreas mais interessantes está acima, no canto nordeste, em torno da cidade de Portalegre e na direcção da fronteira espanhola. Esta zona de serra tem um clima muito mais frio do que o resto do Alentejo e o potencial para fazer vinhos mais elegantes. O centro do Alentejo, zona ampla e ondulada que fica em torno das cidades de Évora, Borba, Estremoz e Reguengos, é mais quente, e faz vinhos com um bom equilíbrio de acidez. Ainda mais ao sul, numa zona escaldantemente quente em torno de Beja, os produtores estão a produzir alguns vinhos excelentes. Os solos também variam enormemente, de granito e xisto para calcário.

**Entre cidades, pode-se conduzir por quilómetros sem ver alma viva, através de sobreiros e oliveiras, campos de lavanda de aroma doce, trigo dourado, milho, girassol, vinhas e gado pastando.**

Os vinhos DOC Alentejo só podem ser feitos em determinados pequenos enclaves dentro da maior área do Vinho Regional do Alentejo. Com o propósito de regulamentar o crescimento das vinhas e

a vinificação nos vários microclimas e terrenos, a DOC Alentejo está dividida em oito diferentes sub-regiões: Portalegre, Borba, Redondo, Vidigueira, Reguengos, Moura, Évora e Granja / Amareleja. Todos os vinhos DOC são rotulados DOC Alentejo e por vezes qualificado também pelo nome da sub-região.

Um número crescente de vinhos regionais é marcado como "Vinho Regional Alentejano", alguns deles feitos fora das áreas DOC, alguns dentro, mas fora das regras. Uma longa lista de uvas é permitida para a produção de Vinho Regional Alentejano, incluindo muitas variedades estrangeiras, como a Syrah, que está a ganhar muita importância.

A melhor época, mais bonita e mais agradável, para se visitar o Alentejo é Abril ou Maio quando ainda tudo é verde e aromático, antes do calor e da seca dos meses de Verão. Menos de cinco por cento da população portuguesa vive no Alentejo. Ocasionalmente pode-se avistar uma casa caiada de branco em cima de uma suave colina, ou 'monte'. (Irá encontrar a palavra 'Monte' nos rótulos do vinho - é usada aqui com o significado de quinta ou propriedade.) O Alentejo é famoso pela sua carne de vaca, pelo presunto deliciosamente húmido e saboroso e pela carne de porco dos porcos pretos que vagueiam livremente nos montados (florestas de sobreiros), e que se alimentam de bolotas.

**HARMONIZAÇÃO DE VINHOS PORTUGUESES COM GASTRONOMIA***Master Sommelier Evan Goldstein*

Quando se trata de comida, alguns vinhos e países possuem casamentos tradicionais mantidos ao longo dos tempos - empanadas argentinas e churrasco com Malbec, paelha espanhola e tapas com Tempranillo, e até mesmo dolmas gregos e polvo grelhado servido com Assyrtiko. No entanto, para a maioria dos epicuristas, citar "comida portuguesa" provavelmente não evoca os pratos tradicionais de leitão Pata Negra assado (o porco preto, de cascos negros, que se alimenta de bolotas) e bacalhau, o bacalhau salgado amado nacionalmente supostamente preparado de mais de 1000 maneiras diferentes. Como a maioria não conhece estes pratos ou a sua qualidade intrínseca portuguesa, este país ibérico está em ligeira desvantagem epicurista, certo? Não, nem tanto assim ...

A comida portuguesa é soberba e se se aventurar a vir a Portugal, assegure-se de que pára nos templos culinários de Lisboa tais como o venerável Restaurante Belcanto de José Avillez, Cantinho de Avillez (também de José Avillez, é claro) a celebrada Tasca da Esquina de Vítor Sobral e, ou, fazer uma reserva no Porto, no muito hip (e delicioso) restaurante Sessenta / Setenta que é supervisionado pelo talentoso Francisco Meirelles. Ou arranje uma mesa no eminente e clássico Fialho na cidade alentejana de Évora, que é também a casa da adorável e discreta Taberna. Quarta Feira. Como pode imaginar, a proeza culinária desses estabelecimentos faz um óptimo trabalho a mostrar os vinhos locais.

No entanto, a maioria de nós não viaja através de Portugal e portanto não é capaz de fazer estas ligações locais. Mas não tenha receio: não é obrigatória comida portuguesa para exibir os vinhos portugueses! Os vinhos portugueses possuem um equilíbrio e estrutura que os torna extremamente amigos da comida, possuindo também uma variedade de sabores deliciosamente únicos. Os enólogos portugueses têm uma inerente compreensão da maridagem entre vinho e comida e não têm cedido a modas modernas ou estilos que podem pontuar bem em publicações do sector mas que na mesa não correspondem às expectativas.

É comumente entendido que é a estrutura de um vinho que determina o emparelhamento de comida e vinho, mais do que as castas ou a geografia. Vinhos que têm uma acidez fresca, teor alcoólico moderado, uso criterioso de carvalho e taninos equilibrados (para os tintos) são os mais flexíveis à mesa e os vinhos portugueses decididamente possuem esses atributos. As uvas que são plantadas por todo o país dão origem a vinhos que exibem essas qualidades estruturais equilibradas: desde os brancos feitos a partir de Arinto, Alvarinho e Bical, aos tintos feitos a partir de Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca e Trincadeira.

Os perfis de sabor dos vinhos portugueses são únicos, o que não é surpreendente dada a realidade que as castas portuguesas não são muito vistas fora do seu país de origem. Como tal, elas são exóticas, misteriosas, deliciosas e saborosas, e combinam bem com a comida mais aventureira do sudeste asiático, Índia, América Latina e África do Norte mas sendo ainda suficientemente acessíveis para emparelhar com uma comida europeia mais tradicional bem como com uma comida regional americana cada vez mais distintiva. É fácil

combinar as uvas mais leves e aromáticas como Alvarinho e Loureiro com comida tailandesa, vietnamita e asiática em geral, enquanto os vinhos mais exóticos feitos de Antão Vaz, Encruzado e versões mais maduras de Bical emparelham bem com os alimentos mais condimentados do sul da Índia, Caraíbas e América Latina. Tintos com sabor cheio feitos de Aragonês e Trincadeira, como aqueles que se encontram no Alentejo, combinam muito bem com guisados ricos e estufados de praticamente qualquer lugar da Europa, enquanto os tintos ousados do Douro, feitos a partir de Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca (entre outros) são tão sublimes com um bife grelhado ou costeleta de cordeiro como qualquer Cabernet Sauvignon de Napa Valley ou vinho tinto do Médoc.

Abaixo irá descobrir, e para cada uma das castas portuguesas clássicas listadas, aconselhamento geral sobre maridagem de alimentos juntamente com uma descrição do perfil de sabor de cada casta e uma seleção de três pratos globais que combinam com a personalidade específica da casta. Finalmente, vai encontrar três pratos específicos, provenientes de três diferentes tradições culinárias (um prato asiático, um prato não - português europeu e um prato americano (Norte ou Sul), de modo a que possa aliar, com precisão, os seus níveis de prazer gastronómico, ao mesmo tempo que descobre novos sabores e combinações entusiasmantes

Bom apetite!



## GRANDES CASTAS PORTUGUESAS

### BRANCAS

#### **ALVARINHO (Branca)**

Para os que gostam de Albariño, Riesling (seco) ou de um Pinot Gris/Grigio expressivo.

Uma casta antiga e de qualidade excepcional, responsável pela merecida fama dos vinhos brancos varietais produzidos na região do Vinho Verde, especificamente nas duas sub-regiões de Monção e Melgaço. Cada vez mais misturado com Loureiro na maioria dos Vinhos Verdes brancos, a casta Alvarinho tem um perfil muito característico floral e frutado, com notas de tília, erva-cidreira madressilva, pêsego, toranja e maçã, tudo muito bem casado com a elevada acidez típica dos brancos frescos do noroeste de Portugal. Produz vinhos equilibrados, com boa estrutura e níveis moderados de álcool. As qualidades da casta Alvarinho estão a ser "exportadas" para regiões vinícolas mais ao sul tais como a Península de Setúbal e a Estremadura.

#### ***Harmonização com a casta Alvarinho:***

Um dos pilares da região do Minho, a casta Alvarinho fornece a estrutura “metálica” para a maioria dos Vinhos Verdes brancos sendo a personalidade e uva predominante nos exemplos que emanam especificamente de Monção. O seu ácido “picante”, o sabor a citrinos frescos e maçã verde, e a sua refrescante personalidade tornam-no num excelente vinho para acompanhar frutos do mar e até mesmo num par perfeito para “fish and chips” (peixe com batatas fritas), onde a acidez do vinho é um contrates refrescante para a crosta do peixe. Comida norte-asiática, do Yakatori ao “banchan” coreano, também combinam muito bem.

Dueto asiático: Salada vietnamita de frango desfiado com massa chinesa

Dueto europeu: Escalopes de vitela com molho de limão

Dueto americano: Ceviche de vieiras peruanas com abacate

#### **ARINTO / PEDERNÃ (Branca)**

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

Uma das castas autóctones mais antigas de Portugal, com uma longa tradição na região de Bucelas, a casta Arinto espalhou-se entretanto para a maioria das regiões do vinho, devido à sua capacidade de adaptação a diferentes terrenos e climas. Arinto, conhecida como Pedernã na região do Vinho Verde, tem na sua acidez fresca uma das suas principais características, combinadas com uma mineralidade distintiva, excelente estrutura e um toque aveludado. O seu aroma é relativamente discreto com notas de maçã verde e limão. A casta Arinto produz vinhos que evoluem muito bem em garrafa, ganhando elegância e complexidade, e envelhecem muito

bem para surpresa de muitos.

***Harmonização com a casta Arinto:***

A casta Arinto é uma descoberta incrível, como uva de vinho branco, e que é muito feliz na mesa. A sua acidez jovem e crocante permite que possa ser emparelhada com saladas temperadas, entradas marinadas e crustáceos simplesmente preparados tais como caranguejo e lagosta. Um vinho perfeito para ser emparelhado com comida leve grelhada tal como filetes de peixe branco, codorniz e espetadas de legumes, nos quais a intrínseca mineralidade da casta e sensação crocante na boca destacam os delicados aromas fumados e permitindo que os sabores essenciais brilhem. Vinho perfeito para beber num piquenique num dia quente, a casta Arinto é um ótimo acompanhamento para uma cesta de vime recheada de sanduíches variadas, saladas compostas e de charcutaria variada a ovos cozidos. Para não falar da infinita variedade de azeitonas!

Dueto asiático: Peixe ao vapor com cogumelos palha e lúcia-lima.

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

Dueto Americano: Salada de frango com maçãs verdes e nozes

**ENCRUZADO (Branca)**

Para quem gosta de Vinho Branco da Borgonha, vinhos de estilo tropical do “Novo Mundo” ou Vermentino (Itália).

Considerada por muitos enólogos como uma das grandes variedades portuguesas, a casta Encruzado é capaz de produzir vinhos brancos excepcionais. É cultivada quase exclusivamente no Dão e requer uma atenção especial e atenção para se poder extrair os seus melhores aromas. Os vinhos que dela originam são voluptuosos e complexos, com notas minerais aromáticas e frutas tropicais, especialmente mamão verde, maracujá e melão. A casta Encruzado envelhece bem com nuances de avelã e, quando fermentada em carvalho, baunilha e pode ser visto como uma fusão da textura e terroir de um Chardonnay da Borgonha com os aromas da uva portuguesa Fernão Pires.

***Harmonização com a casta Encruzado***

A casta Encruzado é uma companheira de mesa flexível possuindo, ao mesmo tempo, as características dos vinhos mais carnudos e com mais textura com os aromas delicados de vinhos mais leves e mais perfumados. Com esta casta evite sabores super ousados uma vez que que facilmente se pode perder as suas nuances, o que seria uma pena. O vinho emparelha bem com risotos cremosos, preparações leves de vieiras, camarão e peixes com mais textura como robalo chileno ou tamboril. Tubérculos assados, um simples macarrão “al Fredo” ou um clássico francês “Blanquette de veau” (estufado de vitela) também podem ser um emparelhamento bem sucedido.

E não esquecer o queijo; a casta Encruzado fica deliciosa com uma gama de queijos de pasta semi-mole e queijos de casca lavada se sabor suave.

Dueto asiático: Canja de galinha desfiada com gengibre ralado e sementes de sésamo

Dueto europeu: Risoto com abóbora-menina, grão-de-bico e amêndoas tostadas.

Dueto Americano: Lagosta do Maine grelhada com molho de manteiga de lima

### **FERNÃO PIRES / MARIA GOMES (Branca)**

Se gostar de Viognier, Roussanne ou Torrontés

Outra das mais antigas variedades de uva de Portugal e, de longe, uma das mais cultivadas, a casta Fernão Pires é encontrada em praticamente todas as regiões produtoras, sendo mais forte na região do Tejo e da Bairrada, onde é conhecida como Maria Gomes. A casta Fernão Pires, com videiras de alto rendimento, é alvo de crítica por produzir vinhos unidimensionais com falta de acidez e propensos à oxidação, mas um cuidado atento pode realçar os seus extraordinários aromas inebriantes e uma capacidade para produzir vinhos distintos com carácter forte. Apresenta aromas cítricos maduros e notas de mimosa, lima e laranjeira, colocando-a na família de uvas aromáticas com as castas Alvarinho, Loureiro e Moscatel.

#### ***Harmonização com a casta Fernão Pires/Maria Gomes:***

Uma boa abordagem para pensar sobre a casta Fernão Pires à mesa é ter em conta o seu inebriante carácter frutado. Exemplos de pratos que “cantam” com este vinho incluem peixes de carne branca servidos com salada de manga, um prato de caril infundido de coco (leve a nível das especiarias mais fortes), um lombo de porco servido com chutney de damasco, ou um peito de frango assado na frigideira servido com uma mostarda de ameixa. Trabalhe a natureza suave e mais redonda deste vinho jogando com elementos que acentuem o seu corpo. Pratos com nozes de macadâmia, pinhões ou castanha de caju funcionam bem com esta uva. E não é preciso olhar mais longe para encontrar um vinho branco perfeito para as tradicionais empanadas, tarte de cebola, ou outros aperitivos salgados / doces.

Dueto asiático: Pato à Pequim com molho “Hoisin”, cebolinha e panquecas

Dueto europeu: Tajine de Borrego marroquina com mel e uvas passas

Dueto Americano: Moqueca de camarão com coco e tomate

## TINTOS

### **ARAGONÊS / TINTA RORIZ (Tinta)**

Para quem gosta de Tempranillo (especialmente da Ribera del Duero), Sangiovese ou Carignan. A mesma uva que Tempranillo em Espanha. A Tinta Roriz é uma varietal muito fina de extraordinária qualidade, daí a sua presença em dois vinhos lendários produzidos na Península Ibérica: o Português Barca Velha e o espanhol Vega Sicilia. Esta uva também tem sido cultivada há séculos no Alentejo, mas sob o nome de Aragonês. Em anos bons, produz vinhos encorpados, escuros e muito aromáticos. A uva tem aromas finos e delicados de pimenta e bagas. A casta Aragonês tem rendimentos elevados e é indispensável para o lote de um bom Porto. Vinhos varietais tintos também estão a mostrar bons resultados, especialmente na região do Dão, enquanto os melhores lotes do Alentejo geralmente correspondem a amplas percentagens de Tinta Roriz tal como os tintos secos do Douro.

#### ***Harmonização com a casta Aragonês:***

Esta casta é uma vencedora quando se trata de combinações à mesa. Tem uma gama de estilos distintos em diferentes regiões, com diferentes concentrações de taninos, acidez e uso de carvalho. Classicamente emparelhada com cordeiro, a Tinta Roriz também é fantástica com outras carnes vermelhas (vaca) e carne de porco assada, salsichas e, é claro, leitão (um prato clássico da Bairrada). Alimentos que salientam ervas aromáticas captam o saboroso carácter balsâmico da uva e o vinho se sustenta bem com pato e veado. Vinhos rosés que incluem a Tinta Roriz emparelham bem com comida asiática e indiana, enquanto as interpretações mais leves e sem estágio em madeira ficam esplêndidas com peixes menos gordos (peixe espada, tubarão e atum). Finalmente, muitos pratos vegetarianos, especialmente com legumes grelhados, podem ser uma opção de emparelhamento excepcional.

Dueto asiático: Galinha Teriyaki com espetadas de legumes grelhados

Dueto europeu: Atum grelhado servido com tapenade de azeitonas pretas

Dueto Americano: Frango assado com puré amanteigado de batata

### **BAGA (Tinta)**

Para quem gosta de Nebbiolo de corpo médio, Pinot Noir ou Xinomavro.

Uma das castas portuguesas com mais rendimento, Baga, pode ser encontrada em algumas partes do país, mas é mais concentrada na região das Beiras, especialmente na Bairrada e Dão. As uvas estão no seu melhor quando bem maduras, apresentando vinhos de cor intensa, ótima estrutura e acidez ampla com taninos potentes brilhantemente equilibrados para evoluir bem na garrafa. O

aroma começa com cereja / bagas vermelhas que evoluem para ameixa vermelha / preta, sabores de tabaco e grãos de café finalizando com complexidade expansiva. A acidez ampla da uva leva à produção de vinho espumante de qualidade cujo consenso geral é o de que os melhores de Portugal vêm da região da Bairrada.

***Harmonização com a casta Baga:***

Baga, como vinho tinto, é um gosto adquirido para muitos assim como não é para os fracos de coração. Com a acidez vibrante e taninos amplos de um Nebbiolo, mas com algumas nuances que são claramente mais como Pinot Noir, é absolutamente mágica com comida. Embora localmente seja tradicional emparelhar com leitão assado (e é estupendo), qualquer outro alimento rico vai ligar bem - da barriga de porco ao pato, de massas ricas aos ensopados de costeletas pegajosas. A acidez da Baga permite que ela emparelhe com alguns frutos do mar, como lula e preparações de camarão orientadas para o vinho tinto e combina muito bem com queijos mais leves e queijos de maior acidez (de cabra, queijo feta, etc). Como vinho espumante, o céu é o limite - de tapas a crepes chineses, de chamuças a “crudités” variadas.

Dueto asiático: Arroz frito com salsicha chinesa, porco “char siu” (tipo de churrasco de carne de porco) e “bok choy”(couve chinesa)

Dueto europeu: Leitão assado (cochinillo, cochon de lait, etc)

Dueto Americano: Costela de vaca de churrasco do sul dos EUA defumadas lentamente e com mostarda e vinagre

**CASTELÃO (Tinta)**

Para quem gosta de Barbera, Cabernet Franc Madura ou Tempranillo (um Rioja encorpado) A variedade de uva tinta mais amplamente cultivada em Portugal ainda é muitas vezes referida no país como Periquita, embora esse nome seja legalmente propriedade de José Maria da Fonseca na Península de Setúbal fora de Lisboa. É altamente adaptável a diferentes condições climáticas e a sua notável versatilidade permite que os produtores de vinho façam vinhos distintos - desde os tintos e rosados de consumo fácil aos tintos potentes e intensos para guardar na adega por muito tempo. Está no seu melhor e é mais expressiva na Península de Setúbal, onde dá origem a vinhos carnudos e intensos, com aromas de frutas vermelhas e flores azuis, que casam bem com o uso

hábil de carvalho.

***Harmonização com a casta Castelão:***

Castelão é uma uva omnipresente em Portugal encontrada não só na região de Setúbal, mas no Tejo e no Alentejo. Embora existam muitos estilos, como regra mantém uma acidez amiga dos alimentos, tornando-se por isso um companheiro de mesa bem-vindo. Receitas com aroma a ervas aromáticas (em carnes marinadas ou cozidos guarnecidos com ervas frescas), atum grelhado (a sério), e pratos com capsaicina (pimentos), como aqueles que vêm do Sudoeste da América do Norte (com anchos e pasillas) e de facto comida mexicana (luz verde à uva para enchiladas) também são sublimes. Quando bebido em Rosado, a casta Castelão é fantástica com alguns pratos mais cheios de peixe, especialmente aqueles que acentuam pimentos, tomate e especiarias (como o clássico pargo Veracruzana) ou a versão de Rhode Island de lula frita (com pimentos salteados).

Dueto asiático: Costeletas marinadas com alho e molho de soja e assadas lentamente ao estilo Coreano

Dueto europeu: Charcutaria francesa variada, “salumi” italiano, chouriço ibérico ou linguiça

Dueto americano: Feijoada brasileira com carne de vaca, porco e feijão preto

**TOURIGA FRANCA (Red)**

Para quem gosta de Malbec, lotes com Merlot ou estilos mais leves de Zinfandel

Também conhecido localmente (embora não juridicamente) como Touriga Francesa, esta é a uva mais cultivada no Vale do Douro e é responsável por muitas das uvas que entram na produção dos vinhos secos do Douro e do vinho do Porto. Os produtores adoram a Touriga Franca pois é fácil de cultivar, resistente e de confiança para a obtenção de bons rendimentos. A Touriga Franca mostra aromas delicados mas intensos com notas de fruta de baga preta e flores, combinadas com corpo amplo e pigmento profundo. É uma das principais variedades utilizadas em lotes de vinho do Porto, juntamente com outras variedades bem vistas do Douro, tais como a Tinta Roriz e Touriga Nacional. Encontra-se esta casta mais e mais no Alentejo, Tejo, Beiras, e nas áreas ao redor de Lisboa. Apesar de sua força como casta de lote, pode ser utilizada sozinha como monovarietal.

***Harmonização com a casta Touriga Franca:***

Não se encontra muita Touriga Franca pura no país que ainda que faça muitas vezes parte de muitos vinhos tintos de lote em múltiplos locais, como acima mencionado. Pratos de carne vermelha mais ricos, como cordeiro grelhado ou assado e bifes (especialmente os de corte mais rústico como lombinho) ficam muito bons com esta uva. Adicione um pouco picante piri-piri (geralmente encontrado em Portugal devido às suas ligações com a África) ou o muito na moda e saboroso molho chimichurri, o molho “amigo” da carne feito com azeite, orégãos, cebolinha e um



toque de alho, e obtém um par mágico. A Touriga Franca fica também bem com sabores de caça - pombo e veado - e pratos com cogumelos tais como os porcini, morchelas ou shiitake. Espetadas de enchidos e legumes são outras boas opções de emparelhamento.

Dueto asiático: Noodles de arroz malaio salteados com molho de soja escuro, porco e camarão.

Dueto europeu: Moussaka grega com cordeiro temperado com especiarias, molho bechamel e beringela

Dueto Americano: Bife do vazio grelhado do sudoeste dos EUA esfregado com pasta de pimenta ancho

### **TOURIGA NACIONAL (Red)**

Para quem gosta de lotes com Cabernet Sauvignon, de Petite Syrah elegante ou Syrah/Shiraz mais encorpados.

No passado, a Touriga Nacional foi a variedade dominante na região do Dão, onde se diz ter origem, e é em grande parte responsável pela fama dos vinhos do Dão tintos. Hoje também é uma das variedades mais importantes do Douro e é universalmente considerada uma das melhores uvas de Portugal, se não do mundo. A Touriga Nacional dá origem a vinhos poderosos escuros, encorpados e com aromas complexos excepcionais. Frequentemente revela notas de amora preta, mirtilo, esteva e de alecrim. A sua fama tem assegurado a sua disseminação por todas as regiões do país, desde os cantos mais ao norte ao sul do Algarve, e é mesmo emocionante o interesse dos viticultores no estrangeiro; também já está a ser plantada na Austrália e nos EUA, entre outros. Os vinhos Touriga Nacional envelhecem lindamente e alcançam complexidade aromática quando sujeitos a estágio em barrica.

#### ***Harmonização com a casta Touriga Nacional:***

O vinho do Porto feito com Touriga Nacional, é toda uma outra coisa e emparelha lindamente com chocolate, café, moccha e sobremesas à base de nozes. E também com queijos azuis desde o Cambozola ao Roquefort. Como casta principal dos lotes de vinho tinto do Douro, deve-se ver a Touriga Nacional, tal como outras castas tintas, como boa para emparelhar com pratos de carnes vermelhas (guisados, bifos, assados) e preparações que possam contrabalançar a sensação do carvalho usado para habitualmente envelhecer estes vinhos. Emparelha também bem com preparações fumadas e grelhadas. Fica lindamente com molhos “teriyaki” ou “char-siu” e combina bem também com combinações de carne com fruta (cordeiro com damascos, pato com ameixas secas, peito de frango servido com molho de passas, casca de laranja e pinhões). E quem precisa de um bom clarete com uma costela assada no forno quando se pode ter esta uva?

Dueto asiático: Churrasco japonês de carne de vaca (espetinho japonês) com arroz e cogumelos shiitake

Dueto europeu: “Cassoulet” (espécie de feijoada) com pato, enchidos e feijão

Dueto Americano: Lombo de vaca com crosta de café acompanhado com batatas assadas

### **TRINCADEIRA / TINTA AMARELA (Tinta)**

Para quem gosta de Carignan, Grenache ou Dolcetto

Embora a Trincadeira seja uma das mais difundidas castas portuguesas, está no seu melhor em locais quentes, secos e com muito sol, o que a torna perfeitamente adequada para regiões como o Alentejo. No entanto não é fácil de produzir, uma vez que é propensa a rendimentos irregulares e bolores desastrosos. Mas na maioria dos anos a Trincadeira produz grandes vinhos com excelente acidez, taninos suaves e aromas abundantes e intensos de ameixa preta e amora em compota, produzindo vinhos elegantes e bem equilibrados. A Trincadeira quando em lote com Aragonês no Alentejo ou com Touriga Nacional no Douro, onde é conhecida como Tinta Amarela, irá resultar num vinho muito envolvente.

#### ***Harmonização com a casta Trincadeira:***

Uma uva muito divertida, esta variedade é raramente vista como solista, mas acrescenta uma textura agradável e uma nota floral suave aos vinhos que integra. A Trincadeira pode ajudar as outras castas do lote, pode ajudar a atenuá-las de modo que sejam bastante flexíveis à mesa. Pense em queijos suaves, preparações simples de cordeiro, porco e aves (frango e até peru). Pratos com colorau, pimenta, ou outras especiarias doces / fumadas também emparelham bem. Finalmente, pratos ricos à base de grão (polenta temperada, papas de milho e queijo, e risotos cremosos) podem ser excelentes companheiros de mesa tal como um prato de charcutaria (patês, salames) ou salame italiano, coppa , e similares.

Dueto asiático: “Satay” de galinha tailandês com molho de amendoim e salada de pepino

Dueto europeu: Paelha com frango, marisco e açafrão

Dueto americano: “Empanadas” argentinas recheadas com carne de vaca, cebola, azeitonas e passas

## Glossário Vínico

<b>Bruto</b>	designação atribuída aos espumantes secos
<b>Casta</b>	variedade/tipo de uva
<b>Cepa</b>	videira
<b>Colheita</b>	ano, vindima
<b>DOC</b>	Denominação de Origem Controlada: É a mais alta categoria oficial de qualidade de Portugal, com regras específicas para cada região a nível de castas permitidas, métodos de vinificação, teor alcoólico, etc
<b>DOP</b>	O mesmo que DOC, um termo alternativo utilizado na Europa sendo que o P significa Protegida.
<b>Escolha</b>	Seleção especial
<b>Estágio</b>	Maturação de um vinho
<b>Garrafeira</b>	Um vinho fino com pelo menos dois anos de envelhecimento em barrica e um em garrafa; loja de vinhos.
<b>IGP</b>	Indicação Geográfica Protegida: Uma nova designação europeia alternativa para Vinho Regional.
<b>Licoroso</b>	Vinho de sobremesa fortificado
<b>Quinta</b>	Sítio, propriedade, fazenda
<b>Reserva</b>	Uma designação de qualidade superior para os vinhos DOC, tem que ser certificada pela comissão regional vitivinícola
<b>Seco</b>	vinho com valor de açúcar residual inferior a 5g/l
<b>Vinho Regional</b>	de uma área e específica sujeito a regras muito amplas no que toca às castas permitidas e ao método de vinificação. Classificação muitas vezes utilizada para vinhos de grande qualidade que não se enquadram nas regras das DOCs.

Para mais informação por favor visite as páginas:

**[www.winesofportugal.com](http://www.winesofportugal.com)** or **[www.winesofportugal.info](http://www.winesofportugal.info)**

### **Links de Internet**

Wines of Portugal

[www.winesofportugal.info](http://www.winesofportugal.info) ou [www.winesofportugal.com](http://www.winesofportugal.com)

ViniPortugal

[www.viniportugal.pt](http://www.viniportugal.pt)

IVV, I.P.

[www.ivv.min-agricultura.pt](http://www.ivv.min-agricultura.pt)