

REVISTA DE VINHOS

30
anos
DESDE 1989

A ESSÊNCIA DO VINHO

Nº 372 - NOVEMBRO 2020

Domingos Soares Franco

40 anos de carreira do enólogo todo-o-terreno

Alentejo, o que há de novo na Rota

Bairrada, avaliamos brancos de "terroir"

Dão, consagrados e novos protagonistas

Novidades: *Biaia, Costa Boal, Falua, Gaivosa, Kopke, Quinta de Lemos, S. José, Santa Vitória, Titan... e ainda...* Enoport, Enoturismo no Ventozelo, restaurante Fogo, carne maturada, sommeliers de cerveja

BRIDÃO PRIVATE
COLLECTION 2017

Tejo / Tinto / Adega Cooperativa do Cartaxo

* Preço para Portugal Continental

seu por
6,00€

O Vintage que evoca o espírito
e a beleza de uma Quinta secular


QUINTA DE
VENTOZELO
DURO - PORTUGAL



REPORTAGE

texto e notas de prova Luís Costa / fotos Daniel Luciano e Ricardo Garrido





O Douro todo numa quinta

VENTOZELO

A Quinta de Ventozelo, do grupo Gran Cruz, acaba de ganhar uma vida nova, entrando numa dimensão que permite catalogá-la como uma das mais sérias apostas feitas, até hoje, no domínio do enoturismo em Portugal. Nesta versão “hotel e quinta” da enorme propriedade duriense que alberga 200 hectares de vinha numa área total de 400 hectares, há hoje 29 quartos espalhados por diferentes edificações da quinta, obedecendo a diferentes tipologias.

Ventozelo é uma das maiores quintas do Douro. Tem uma localização privilegiada, na margem esquerda do Douro, em Ervedosa, São João da Pesqueira, paredes-meias com a majestática Quinta das Carvalhas. Além do mais, é um “terroir” de exceção – com altitudes aptas a castas tintas e brancas, múltiplas exposições solares, um enquadramento paisagístico belíssimo. E tem um rumo definido desde há meia dúzia de anos, mais precisamente desde que entrou no universo da Gran Cruz, após décadas de muitas hesitações, caminhos ínvios e, inclusive, períodos de quase abandono.

Depois da aquisição em 2014 pelos detentores das marcas Dalva e Porto Cruz, que complementou o fortíssimo investimento concretizado no moderno centro de vinificação de Alijó, a Quinta de Ventozelo acaba de ganhar uma vida nova, entrando numa dimensão que permite catalogá-la, sem desprimor para projetos congéneres, como uma das mais sérias apostas feitas, até hoje, no domínio do enoturismo em Portugal.

Acresce, a tudo isto, o valor estratégico de Ventozelo para a empresa liderada por Jorge Dias – ele próprio um dos nomes grandes do Douro – que tem o respaldo de fazer parte de um dos maiores grupos de bebidas a nível mundial, os franceses da Martiniquaise, grupo de raiz familiar com liderança de Jean-Pierre Cayard que figura no top 10 do comércio mundial de bebidas alcoólicas – e que reforçou esse seu posicionamento há não muito tempo com a aquisição da Cutty Sark, em finais de 2018.

Graças a Ventozelo, a Gran Cruz pode apostar num projeto de quinta, fundamental para a afirmação dos seus vinhos DOC Douro, mas importante também para os Vinhos do Porto, cujos Vintage de grande nível elaborados pelo enólogo José Manuel Sousa Soares passaram a ostentar a marca Ventozelo.

Mas o mais recente “upgrade” de Ventozelo desde que entrou no universo da Gran Cruz é mesmo o seu projeto enoturístico, de grande rigor, dimensão, bom gosto e enorme qualidade.

Quem conheceu, há não muitos anos, o passado pouco resplandecente desta imensa quinta fica justamente siderado ao visitá-la nos dias que correm. Logo que chegamos, na zona onde fica a receção,

Até há cerca de vinte anos, a Quinta de Ventozelo produzia sobretudo vinho a granel para grandes exportadores de Vila Nova de Gaia. No passado, muitos dos grandes Vinhos do Porto que foram premiados em certames internacionais incorporaram uvas produzidas na Quinta de Ventozelo.

uma pequena loja e a zona de estacionamento, desperta-nos a atenção o Centro Interpretativo de Ventozelo, um interessante museu que faz jus à sua assinatura – “O Douro numa quinta” – e que proporciona aos visitantes toda a grandiosidade desta região vitivinícola única no mundo. Como sublinha a nossa anfitriã – Elsa Couto, a “front woman” do grupo Gran Cruz, máxima responsável pelo setor de comunicação da empresa –, “neste edifício do séc. XVIII, que foi recuperado para instalar o centro interpretativo, é possível conhecer a história do Douro à luz da história de Ventozelo”.

Antes disso, ali mesmo ao lado, Elsa Couto já nos tinha mostrado o encantador Jardim dos Aromas, onde podemos encontrar alguns ingredientes do cativante Gin de Ventozelo, como alfazema, tomilho-limão ou perpétua-roxa.

Nesta versão “hotel e quinta” da enorme Quinta de Ventozelo, que alberga 200 hectares de vinha numa área total de 400 hectares, há 29 quartos espalhados por diferentes edificações da quinta, obedecendo a diferentes tipologias. Destaque para os invulgares “Balões” que outrora serviram para armazenar vinho, agora transformados em “suite” com quarto duplo, e para a magnífica “Casa Grande”, com meia dúzia de quartos duplos em redor de um claustro com pátio central, biblioteca, salas de jantar e de estar, terraço e piscina privativa que parece transbordar sobre o rio.

Paras além das múltiplas propostas de lazer que a Quinta de Ventozelo proporciona – entre passeios, percursos, piqueniques ou provas de vinho –, a “cereja em cima do bolo” é o restaurante da quinta liderado pelo “chef” Miguel Castro Silva, a grande referência da moderna gastronomia portuguesa que colabora com o grupo Gran Cruz desde há alguns anos, sendo o responsável por restaurantes como o “De Castro Gaia” ou o “Casario”, na ribeira portuense.

O restaurante da quinta ocupa o espaço da outrora cantina de Ventozelo – onde foi buscar a sua designação – e proporciona aos comensais experiências verdadeiramente únicas, ou não tivesse Miguel Castro Silva feito um levantamento exaustivo e contínuo de receituários da zona de influência hidrográfica do Douro, que vai de Trás-os-Montes a parte da Beira Alta: “Fui buscar velhas tradições a livros antigos e falando com as pessoas. Tenho descoberto muitos pratos à base de legumes e leguminosas e receitas como as beringeladas e os cuscus, que remontam ao tempo dos mouros. É claro que, mesmo sem desprezar a receita original, haverá alguma adaptação à atualidade, nomeadamente em algumas técnicas, mas a base da cozinha de Ventozelo será sempre recuperar o que foram as práticas

do passado e poder contar uma história”.

Para que a experiência seja realmente completa e gratificante, na “Cantina de Ventozelo” podem provar-se (e beber-se) os vinhos que Miguel Castro Silva elabora na companhia do máximo responsável pela enologia da Gran Cruz, José Manuel Sousa Soares. São vinhos interessantíssimos, personalizados e de qualidade reconhecida, até porque

Miguel Castro Silva tem uma “costela” de enólogo desde há muitos anos – e com provas dadas em parcerias que já estabeleceu com Rui Reguanga e Carlos Lucas, só para dar dois exemplos.

Aliás, dos vinhos da criação conjunta de Miguel Castro Silva com José Manuel Sousa Soares damos conta nestas páginas, pois nesta visita a Ventozelo tivemos oportunidade de fazer uma rara prova de 11 referências de diferentes colheitas com a assinatura do conceituado “chef”.

Segundo Jorge Dias, esta aposta no enoturismo “era inevitável”. “Quando chegámos a Ventozelo – conta-nos o CEO da Gran Cruz – e vimos a espessura histórica da quinta, a diversidade ecológica e dos valores patrimoniais que ela encerra e a sua dimensão, a opção era absolutamente inevitável. Quando sentimos em Ventozelo coisas tão simples como o silêncio – que é dos nossos valores intangíveis mais valiosos – ou constatamos que ainda se conseguem ver as estrelas, era inevitável abrímos as portas desta imensa quinta aos visitantes. Acresce que o enoturismo é hoje uma ferramenta fantástica para as próprias marcas – e é também uma ferramenta de afirmação do território. Como ouvi, em tempos, dizer a um jornalista de Bordéus, um vinho provado no sítio onde nasce – e explicado pelas pessoas que dele cuidam e que o fazem – tem outra magia e uma intensidade que o tornam inesquecível.”

Ou, nas palavras mais prosaicas do enólogo José Manuel Sousa Soares, podemos dizer que Ventozelo é o local onde a Gran Cruz vai buscar “as melhores uvas para fazer os melhores vinhos, com “terroirs” muito diversificados”, e que agora é também um destino enoturístico de primeira linha, simultaneamente requintado e genuíno.

QUINTA DE VENTOZELO

Quinta de Ventozelo - Ervedosa do Douro
5130-135 São João da Pesqueira - Portugal
T. 254 732 167 / E. hotel@quintadeventozelo.pt



Miguel Castro Silva, chefe de cozinha



Jorge Dias, administrador



Elsa Couto, diretora de marketing

O que fazer em Ventozelo

José Manuel Sousa Soares, enólogo

Visitas e percursos pela quinta

SÍTIO DOS PRAZERES

Visita com áudio-guia ao centro da quinta. Inclui visita ao centro interpretativo, adega, armazém, capela, alambique, loja do cereal, pomar e horta. No final, inclui uma prova de três vinhos. Gratuita para hóspedes. Visitantes pagam 20 euros.

CAMINHO DO MOINHO

Evocando atividades de grande importância de outros tempos, como a produção de cereais ou de azeite, este percurso permite contemplar o ecossistema da galeria ripícola da ribeira de Ervedosa. Percurso de 2.598 metros com dificuldade média.

CAMINHO DOS SOBREIROS

Este percurso centra-se nos espaços de exploração silvícola e cinegética da quinta, áreas que em muito se reduziram na região duriense na atualidade. Percurso de 1.943 metros com dificuldade média/exigente.

CAMINHO DO RIO

Seguindo o caminho junto às margens do rio Douro, este traçado replica o caminho público que ligava Soutelo do Douro ao Pinhão, entretanto submerso pela construção da barragem de Bagaúste. Percurso de ida e volta de 3.164 metros com dificuldade média. É possível realizar este caminho com bicicleta.

CAMINHO DE ERVEDOSA

Com este trajeto, o visitante poderá conhecer uma outra realidade duriense, recuando a um tempo em que o transporte de mercadorias e pessoas se fazia sem meios mecânicos. Percurso de ida e volta de 616 metros com dificuldade média.

CAMINHO DAS VINHAS

O visitante poderá conhecer diferentes formas de armação do terreno, históricas e contemporâneas, bem como práticas vernaculares de plantio e a reinterpretação contemporânea de práticas ancestrais de plantio da vinha. No caminho da vinha do Chorão, através do "field

blend" aqui instalado, terá oportunidade de ver diferentes castas no mesmo talhão. Vinha do Jardim – percurso de 1.920m com dificuldade média. Vinha do Chorão – percurso de 1.870m com dificuldade reduzida.

TRILHO DO JAVALI

Densamente povoado por espécies arbustivas e atravessado por linhas de água, é o percurso ideal para observação da fauna local em diferentes horas do dia – javalis, raposas e outros animais. Outro dos atrativos é a observação de aves, uma vez que este local é utilizado para a nidificação de aves residentes e migradoras. Percurso de 1.940 metros com dificuldade média/exigente.

OBS. Os percursos são gratuitos para hóspedes. Para os visitantes, o preço dos percursos pode variar entre 50 e 75 euros. Para cada percurso é fornecido um áudio-guia, mapa e transporte quando necessário.

Provas de vinhos

PROVA DESCOBERTA

3 vinhos, 9 euros; 6 vinhos, 17 euros. Do Azul de Ventozelo DOC Douro Branco ao Quinta de Ventozelo DOC Douro Touriga Nacional.

PROVA 200 HECTARES

4 ou 8 vinhos (12 ou 23 euros). Do Quinta de Ventozelo DOC Douro Malvasia Fina ao Quinta de Ventozelo IGP Duriense Syrah Oak Mated.

PROVA RESERVA

5 vinhos (18 euros). Do Rosé de Ventozelo DOC Douro ao Quinta de Ventozelo DOC Douro Blend Tinto.

PROVA DAS CORES DO VINHO DO PORTO

4 vinhos (16 euros). Porto Cruz Branco, Rosé, Ruby e Tawny.

PROVA ESPECIAL DE VINHOS DO PORTO

5 vinhos (35 euros). Dalva Porto Dry White Reserva; Dalva Porto White Colheita 2007; Porto Cruz 10 Anos; Dalva Porto Colheita 2004; Quinta de Ventozelo Porto LBV 2014.



Piquenique no olival junto ao rio

Disponível entre maio e outubro. Inclui uma garrafa de vinho DOC branco, tinto ou rosé, 2 copos, manga de refrigeração, garrafa água, toalha, chapéu, marmita, talheres de Palaçoulo, saca-rolhas, guardanapos de pano. Mínimo de 2 pessoas e máximo de 16 pessoas. Necessário reservar com 24 horas de antecedência.

Cantina de Ventozelo

Os sabores tradicionais do Douro e de Trás-os-Montes e os produtos da quinta estarão à mesa na Cantina de Ventozelo. Inclui entradas, prato principal de peixe ou carne, sobremesa. Sem vinhos/bebidas incluídos. Almoço: 35 euros. Jantar: 40 euros.

Ao domingo, os pratos durienses em forno a lenha, típicos dos almoços em família, ganham vida na Cantina de Ventozelo. Preço inclui entradas, prato principal de peixe ou carne, sobremesa. Sem vinhos/bebidas incluídos. Preço: 40 euros. As crianças pagam 15 euros



Alojamentos

CASA DO FEITOR

(140 a 200 euros, conforme a época do ano)

A casa corresponde ao antigo assento da quinta do séc. XVIII, posteriormente ampliada no séc. XX para habitação dos proprietários. Dispõe de cinco quartos duplos no primeiro andar do edifício e uma suite para pessoas com mobilidade condicionada no rés-do-chão. Estes quartos dispõem ainda de um terraço comum virado a nascente sobre o laranjal e, a poente, de uma sala de estar com varanda envidraçada que se debruça a praça da capela e, mais ao longe, o rio e a vila do Pinhão.

CASA DO LARANJAL

(140 a 200 euros, conforme a época do ano)

É um edifício com pedra à vista, outrora destinado à exploração agrícola da quinta. Dispões de cinco quartos duplos, com entrada direta do exterior através de um pequeno pátio individual, debruçado sobre o laranjal central da quinta.

BALÕES

(175 a 275 euros, conforme a época do ano)

Edificações semiesféricas em betão que outrora serviram para armazenar vinho foram transformadas em espaços habitacionais, preservando as suas características particulares. Cada balão dispõe de uma suite com um quarto duplo, sala sob a abóbada e um pequeno alpendre aberto sobre a paisagem.

CASA ROMÂNTICA

(175 a 275 euros, conforme a época do ano)

Desenvolve-se sobre um pequeno abrigo rural ampliado com um volume em aço. Neste novo volume instalou-se uma suite com quarto, sala e uma pequena varanda, tendo a casa de banho sido instalada no antigo abrigo.

CARDANHOS

(175 a 275 euros, conforme a época do ano)

Outrora destinada ao alojamento dos trabalhadores temporários da quinta, foi intervencionada de modo a oferecer sete quartos duplos superiores com logradouro exterior. Dispõe ainda de uma sala de utilização comum.

CASA GRANDE

(1500 a 2000 euros, conforme a época do ano)

A antiga casa do proprietário resulta de uma intervenção efetuada no final do séc. XX numa edificação tradicional do Douro do séc. XVIII, transformando-a numa espécie de abrigo de caça ao estilo colonial. Dispõe de seis enormes quartos duplos dispostos ao redor de um claustro com pátio central, biblioteca, salas de jantar e de estar, terraço e piscina sobre o rio.

CASA DO RIO

(350 a 500 euros, conforme a época do ano)

É um edifício recente, na proximidade do rio e do cais de acostagem, dispoindo de dois quartos duplos, sala, terraço e logradouro.



Os vinhos do chefe-enólogo

Miguel Castro Silva não é somente um dos mais reputados chefes de cozinha portugueses desde há mais de 30 anos, percussor de muitas práticas e técnicas gastronómicas que só recentemente se generalizaram nas principais cozinhas do país. Miguel sempre teve a paixão pelo vinho e sempre lhe deu primazia nos seus restaurantes, a ponto de ele próprio ter-se abalançado a fazer vinhos com a sua assinatura, elaborando os lotes com a mestria – e o rigor – com que junta os condimentos e os confeciona para definir alguns dos seus pratos mais emblemáticos.

A visita da Revista de Vinhos à Quinta de Ventozelo foi pretexto também para provar os vinhos que Miguel Castro Silva tem andado por ali a fazer na companhia do enólogo José Manuel Sousa Soares,

replicando uma experiência que já anteriormente havia desenvolvido com enólogos e produtores como Rui Reguinga ou Carlos Lucas.

E agora faz ainda mais sentido aprofundar a sua vertente de “chefe-enólogo”, uma vez que Miguel Castro Silva é o responsável por todos os espaços restaurativos do grupo Gran Cruz, incluindo a “Cantina de Ventozelo”. Nesta sua paixão pelo vinho – e pelo fazer vinho – Miguel não quer ficar sozinho, pelo que o seu braço direito nos restaurantes de Porto e Gaia, o chefe José Guedes, também já experimentou a arte do lote, elaborando um interessante Porto Ruby – precisamente um dos 11 vinhos provados em Ventozelo e de que reproduzimos aqui as respetivas notas de prova.

18

Quinta de Ventozelo Syrah MCS 2014
Regional Duriense / Tinto / Gran Cruz

Vermelho ainda muito vivo, este Syrah foi temperado com 10% de Viosinho. Os aromas são dominados pela fruta preta, notas balsâmicas, especiaria vermelha, pinha e caruma. Na boca sobressai a elegância e macieza (que o passar dos anos lhe confere), mas não perdeu o registo de força, pujança e concentração. Um vinho que nos remete para os grandes Syrah de Côte-Rôtie, no Vale do Ródano. Consumo: 2020-2026 N.D. / 16°C

18

Quinta de Ventozelo Viosinho MCS 2014
Branco / Douro

Garrafa magnum. Amarelo dourado. Aromas complexos a fruta de caroço com notas suaves a mel de eucalipto, lichias e folhas secas de tomilho. Na boca mostra grande elegância e persistência, com travo balsâmico e sabor ligeiro a amêndoa amarga. Um branco de grande nível que, infelizmente, já esgotou. Consumo: 2020-2025 N.D. / 11°C



17,5

Quinta de Ventozelo Field Blend MCS 2015
Tinto / Douro

Rubi. Um nariz duriense que não engana: fruta abundante, muita esteva, notas fumadas, aromas de bosque molhado. A boca mostra-nos o melhor de dois mundos: estrutura, volume, concentração e taninos firmes; mas também polimento, frescura, bela acidez e muita elegância. Consumo: 2020-2025 13,50€ / 16°C

17

Dalva Porto Branco 10 Anos Lote Miguel Castro e Silva
Vinho do Porto / Fortificado

Aprovado no IVDP como Porto Branco 10 anos, apresenta tonalidade cobreada. Nariz expressivo a casca de laranja, caramelo, avelã e amêndoa crua. A boca é muito fresca, graças a acidez vibrante em perfeito equilíbrio com doçura dissimulada. Fino e persistente, versátil e elegante. Consumo: 2020-2035 21,00€ / 11°C



17

Quinta de Ventozelo Field Blend MCS 2017
Douro / Branco

Amarelo suave. Aromas contidos a fruta de árvore, flores brancas e pederneira. A boca é untuosa e mostra volume, persistência e dimensão, mas sem perder a frescura e o caráter mineral que o caracteriza. Consumo: 2020-2023 13,50€ / 11°C

17

Quinta de Ventozelo Field Blend MCS 2016
Douro / Tinto

Rubi. Aromas a fruta vermelha, preta e azulada (sobretudo ameixa, amoras e mirtilos), floral violáceo e ligeiro mentolado. Na boca sobressai a pureza da fruta e a componente balsâmica, com travo de “liquorice”. Um belo vinho tinto em que prevalece a elegância. Consumo: 2020-2025 13,50€ / 16°C

17

Quinta de Ventozelo Syrah MCS 2017
Regional Duriense / Tinto

Este Syrah com 10% de Touriga Franca tem uma tonalidade rubi profunda



e opaca. Nariz marcado pela fruta preta, notas de chocolate e vapor de café. Na boca mostra potência e concentração, é redondo, acetinado e envolvente, com sensação de volume e persistência.

Consumo: 2020-2025 13,50€ / 16°C

16,5

Dalva Porto Ruby Lote José Guedes
Vinho do Porto / Fortificado

Ruby marcado pela imensa frescura, com aromas frutados e balsâmicos, casca de pinheiro e eucalipto, especiarias vermelhas e toque apimentado. A boca é ampla e fresca, sedutora e equilibrada, com taninos macios e doçura controlada.

Consumo: 2020-2035 18,00€ / 16°C

16,5

Quinta de Ventozelo Field Blend MCS 2016
Douro / Branco

Amarelo limão. Nariz envolvente a maçã de polpa amarela, limão maduro e nota curiosa – e ténue – a fruta silvestre. Na boca mostra um travo vegetal e frescura herbácea que lhe dá persistência. Boa acidez e sensação tânica. Um branco curioso que

pede mais algum tempo de integração em garrafa.

Consumo: 2020-2024 13,50€ / 11°C

16,5

Quinta De Ventozelo Field Blend MCS 2017
Douro / Tinto

Lote de Tinta Amarela, Tinta Roriz e Alicante Bouschet, apresenta tonalidade vermelho rubi, profundo e opaco. Nariz com imensa fruta preta e azulada, notas de chocolate e pimenta negra. Na boca é sedoso e envolvente. Os taninos estão maduros e integrados. A fruta é succulenta e predominante.

Consumo: 2020-2025 13,50€ / 16°C

16,5

Quinta De Ventozelo Viosinho MCS 2017
Douro / Branco

Tonalidade amarelo suave. Aromas a fruta amarela, cítrico doce e envolvente, frescura herbácea. Vinho de vindima precoce, tem um ataque de boca fresco com sinais de boa acidez, volume e untuosidade. Viosinho com grande equilíbrio, “temperado” com 10 por cento de Malvasia, deixa rasto de salinidade.

Consumo: 2020-2023 13,50€ / 11°C

