

# VINHOS E AZEITES

CADERNO  
ESPECIAL



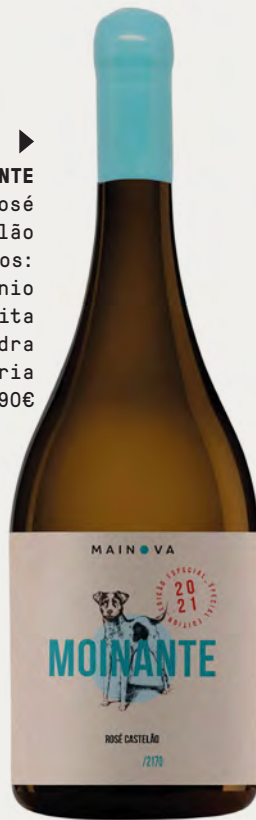
PATROCINADORES



▶  
**CONDE D'ERVIDEIRA**  
Rosé  
Enólogo:  
Nelson Rolo  
22€



▶  
**MOINANTE**  
Rosé  
Castelão  
Enólogos:  
António  
Maçanita  
e Sandra  
Sárria  
14,90€



◀ **QUINTA DE SANTA TERESA**  
Rosé  
Enólogos:  
Fernando  
Moura e  
Ana Pinto  
12€



▶ **QUINTA DO MONTE D'OIRO**  
Rosé  
Enólogo:  
Graça  
Gonçalves,  
com o apoio  
técnico de  
Grégory  
Viennois  
10€



▶ **PAPA FIGOS**  
Rosé  
Enólogo:  
Luís  
Sottomayor  
7,49€



shop  
VINHOS  
pinto

▶ **MAÇANITA**  
Rosé  
Enólogos:  
Joana  
Maçanita  
e António  
Maçanita  
8,95€



▲ **LIMA MAYER**  
Rosé  
Enólogo: Rui Reguinga  
7,80€



▶ **MANOELLA**  
Rosé  
Enóloga:  
Sandra  
Tavares da  
Silva  
12,50€



◀ **JOSÉ PITEIRA**  
Rosé  
Enólogo:  
José  
Piteira  
7,50€



▲ **JÁ TE DISSE**  
Rosé  
Enólogos: Joachim Roque  
33€





# 15 anos a enaltecer

O VINHO ALENTEJANO



Gonçalo Villaverde

A Adega Mayor assinala este ano o seu 15.º aniversário. Motivo de celebração, mas também incentivo para continuar a inovar e a crescer

**C**orria o ano de 2007 quando a Adega Mayor deu os seus primeiros passos. Nascida no seio do Grupo Nabeiro, apresenta-se como um projecto vitivinícola em que a arte do vinho se cruza com a de Siza Vieira. «Orientada por valores de qualidade, inovação e proximidade, a Adega Mayor é uma marca orgulhosamente alentejana com os olhos postos no mundo», resume a CEO Rita Nabeiro.

Com vinhas na Herdade das Argamassas, a Adega Mayor tem apostado, desde o primeiro momento, na qualidade dos seus vinhos, mas também dos seus azeites, levando a diversas distinções nacionais e internacionais. Junta-se ainda o investimento nas experiências, que fazem com que seja uma referência no enoturismo em Portugal: «Encontramos no enoturismo a melhor forma de abrir as nossas portas e acolher todos os que nos queiram conhecer de perto e ver como sonhamos os vinhos. A nossa oferta de enoturismo pretende dar a oportunidade a todos os visitantes de viver a cultura alentejana, conhecer os segredos e técnicas da vindima manual e todo o processo de transformação e produção de vinho.»

São 15 anos de «passos firmes de crescimento», sublinha Rita Nabeiro. Crescimento que se sente no canal Horeca, no aumento da sua expressão no retalho e nas plataformas digitais (lojas online e redes sociais), mas sem nunca perder a essência da marca – que se pauta pela relação de proximidade com clientes, parceiros e visitantes.

Para todos os sucessos conquistados contribuem as características únicas do terroir da Adega Mayor, que conferem uma identidade vincada a todas as referências da marca. Os solos graníticos e a proximidade à Serra de São Mamede garantem aos vinhos uma mineralidade e frescura, atípica nos vinhos alentejanos. Além disso, mantendo a complexidade do terroir da região, mas com a leveza de um solo com características peculiares, a Adega Mayor aponta a castas tradicionais portuguesas como Touriga Nacional, Trincadeira, Antão Vaz, Arinto ou Verdelho, ao mesmo tempo que explora castas internacionais que, trabalhadas em clima e solo alentejano, ganham um perfil distinto. Syrah, Alicante Bouschet, Chardonnay e Petit Verdot são exemplos de castas internacionais que, pela sua excelente adaptação à região, dão origem a casos interessantes no trabalho enológico desenvolvido.

No total, são actualmente mais de 20 as referências que integram o portefólio da Adega Mayor e, em todas elas, há algumas características partilhadas: frescura, estrutura e elegância. Numa análise mais detalhada, será possível, porém, identificar elementos diferenciadores, que confirmam a versatilidade e diversidade das gamas da insígnia. Dos vinhos mais frescos, leves e frutados, aos mais complexos e estruturados, não faltam opções:

#### **Caiado: abre os sentidos à imaginação**

A gama Adega Mayor Caiado, disponível em Tinto, Branco e Rosé, é a essência do Alentejo à mesa. Leve, aromático e envolvente, é feito para desfrutar à sombra dos dias e na luz das noi- ►

tes. Com as cores que brotam da terra, este é o vinho para pincelar momentos e beber com o coração.

**Dizeres: abre os sentidos à interpretação**

Jovem, simples e divertido: assim são descritos os Dizeres. Vinhos que abrem os sentidos à interpretação por trazerem os dizeres de Campo Maior para as bocas do mundo (e para os rótulos desta linha). Em Tinto, Branco e Rosé, traz boas histórias para cima da mesa.

**AM Reserva: abre os sentidos aos instantes**

A gama Adegas Mayor Reserva Tinto e Reserva Branco retratam a leveza da planície e a riqueza das histórias que por lá se vivem. Uma homenagem à fotografia como expressão artística, esta gama é para quem procura um vinho para apreciar com tempo.

**Monocasta: abre os sentidos à melodia**

Se há instrumentos que devem ser ouvidos a solo, também há castas que merecem ser provadas na sua singularidade. A gama dos vinhos monocasta Adegas Mayor atribui um instrumento a cada casta trabalhada de forma individual: AM Touriga Nacional, AM Verdelho, AM Pinot Noir, AM Viognier, AM Trincadeira, AM Alfrocheiro, AM Sangiovese, AM Viosinho, AM Gouveio, entre outros.

Trabalhada de forma superlativa, a Adegas Mayor lançou também em 2020 uma linha adicional de vinhos Monocasta, designada Maestro. Já foram lançadas três referências: Maestro Galego Dourado, Maestro Petit Verdot e Maestro Chardonnay.

**Reserva do Comendador: abre os sentidos às palavras**

A gama Adegas Mayor Reserva do Comendador representa uma homenagem distinta ao Comendador Rui Nabeiro, ao seu trabalho e história de vida. Todas as palavras são poucas para descrever este vinho que, sempre que se abre, inicia uma boa conversa. Disponível em Tinto e Branco.

**Grande Reserva Pai Chão: abre os sentidos às palavras**

O Adegas Mayor Grande Reserva Pai Chão Tinto é um vinho que só acontece em anos de exceção, quando a natureza e o homem se encontram. Um vinho nobre, elegante e envolvente para desfrutar com tempo da primeira à última gota.

**Vinho Espumante: abre os sentidos aos detalhes**

A gama Adegas Mayor Espumante destaca os pormenores que se encontram à mesa. Na união ondulante das planícies alentejanas, um vinho que dança com os seus elementos e acompanha pratos exuberantes e sobremesas indulgentes.

Em 2022, ano de celebração do 15.º aniversário, a Adegas Mayor apresentará ainda novas colheitas destes vinhos, bem como novidades como o Adegas Mayor Moscatel Galego Roxo, o Adegas Mayor Esquissos Palheto – que integra a gama Esquissos Adegas Mayor (trabalhos enológicos experimentais de edição li-

## O PRIMEIRO VINHO

O Monte Mayor e o Reserva do Comendador foram os primeiros lançamentos da Adegas Mayor. Em 2007, a marca nascia como guardiã dos valores basilares do Grupo Nabeiro – sustentabilidade, integridade, inovação e proximidade –, apresentando ao mercado uma oferta consistente e autêntica, com uma ligação forte ao mundo das artes. Os vinhos 7, 8 e 9 surgiram logo depois, numa trilogia que começou por homenagear as 7 Maravilhas do Mundo, seguindo-se os conceitos de eternidade e de universo, respectivamente. A história da marca continuou com o lançamento da gama Caiado e do primeiro Grande Reserva Pai Chão – considerado o vinho mais icónico e notável da Adegas Mayor –, que abririam portas a todas as referências que existem hoje. Entretanto, a insígnia alargou também aos azeites.

mitada) – e o Adegas Mayor Merlot. Esta oferta vínica é complementada com uma selecção de azeites e vinagres, produtos que têm registado um crescimento representativo no sector. Nos últimos anos, a Adegas Mayor diversificou a gama de azeite, passando a incluir o Azeite Virgem Extra Flor de sal & louro, que promete ser o tempero perfeito para saladas, molhos e pratos não cozinhados.

## O REGRESSO

Segundo Rita Nabeiro, «2022 é ano de retoma. Retoma da proximidade que sempre tivemos com clientes e consumidores». Além das novas referências, que permitem consolidar a aposta na inovação, a Adegas Mayor está a regressar aos eventos presenciais, com o propósito de comemorar os seus 15 anos de história, mas também às feiras nacionais e internacionais. Trata-se, de acordo com a CEO, de uma componente muito importante na forma da marca estar no mercado. «Esperamos, tal como se verificou no ano passado, que 2022 supere todas as nossas expectativas», acrescenta.

Em 2021, o volume de negócios da Adegas Mayor traduziu-se em 5,6 milhões de euros em vendas. Para este ano, antecipam superar os seis milhões de euros, sendo que os canais Horeca e Retailho (grandes superfícies) continuam a ser os principais canais de venda. Adicionalmente, de forma a acompanhar o crescente interesse dos consumidores pela loja online, estão a



Gonçalo Villaverde



ser desenvolvidas ofertas específicas para este canal no site da marca. Nos últimos anos, e em especial em período pandémico, a loja online registou um crescimento de 669%.

Rita Nabeiro adianta que a marca tem conquistado a atenção dos consumidores aquém e além-fronteiras, verificando-se um reforço gradual da presença da Adega Mayor em mercados como Espanha, França, Angola, Brasil e Suíça, entre outros. «A pandemia colocou-nos a todos à prova, mas 2021 acabou por se revelar o melhor ano de sempre da Adega Mayor. Crescemos 10% face ao ano anterior e ficámos acima dos objectivos a que nos tínhamos proposto, caminho que estamos a percorrer em 2022. A incerteza gerada pela guerra na Ucrânia coloca-nos desafios adicionais, mas a Adega Mayor está preparada para regressar aos investimentos, seja ao nível do suporte, na área agrícola, à conversão para a produção em modo biológico e em infra-estruturas para melhorar as condições de trabalho.»

No que à sustentabilidade diz respeito, a Adega Mayor foi distinguida, recentemente, com a certificação de produção sustentável pelo Programa de Sustentabilidade dos Vinhos do Alentejo (PSVA). Segundo Rita Nabeiro, a preocupação com o ambiente está enraizada na matriz da marca, na gestão de recursos ambientais com que trabalha, mas não só: «Na Adega Mayor é valorizada a continuidade de um negócio responsável, pelo que, estando consciente dos impactos ambientais, sociais e económicos da nossa actividade, assumimos um compromisso claro de contribuir para o desenvolvimento sustentável do negócio.»

Isso significa poupar recursos naturais, mas também apostar na economia circular, regenerar a biodiversidade que envolve a Adega, reduzir encargos financeiros e apoiar a comunidade local para que o presente seja garantia de futuro. «É olhar para uma marca como elemento transformador da comunidade onde se insere – dos solos que cultiva aos recursos que utiliza, passando pelo apoio das famílias que a trabalham, à visão de negócio que tem de ser cada vez mais ágil e eficiente», esclarece.

## A APOSTA NA COSMÉTICA

Actualmente, Adega Mayor é também sinónimo de cosmética, na sequência de uma parceria com a Âmbar, que acabou por dar origem à marca OR. «Surge de uma forma muito natural, no sentido de desafiar a Adega Mayor a ir mais além do seu negócio principal», conta Rita Nabeiro. Ao mesmo tempo, esta aposta permite reforçar a inovação e o compromisso com a sustentabilidade ambiental. Como? Através do reaproveitamento do desperdício gerado pela actividade vitivinícola, ao utilizar a gralha de uva, que seria desperdiçada, em óleo na base de cremes de mãos e de corpo.

«Cada vez mais, as marcas têm de apostar em estratégias de inovação, que passem pela diversidade da sua oferta, aliada à estratégia de sustentabilidade. Dada a boa aceitação dos produtos OR, a ideia é diversificar a gama e entregar produtos cada vez mais diferenciadores.» ■

# CAMA, DESCANSO... vinho e azeite!

Hoje, são duas as marcas que o Grupo Vila Galé assina no mundo dos vinhos e azeites. Tudo para complementar a oferta hoteleira e oferecer aos portugueses (e não só) as melhores experiências





**Q**uando se fala em Vila Galé é inevitável falar em hotéis e propostas de alojamento, tanto em Portugal como no Brasil. Mas o grupo é mais do que isso. Há já 20 anos que conta com uma marca dedicada à produção de vinhos e azeites alentejanos, a Santa Vitória: «A marca surgiu em 2002, quando a Vila Galé começou a diversificar a sua actividade, entrando na área agrícola», lembra o administrador Gonçalo Rebelo de Almeida. «Após a compra de algumas propriedades perto de Beja, no Alentejo, onde viria a surgir o Vila Galé Clube de Campo, começámos a produzir vinhos e azeites regionais. Hoje, no total, a propriedade estende-se por 1620 hectares e, além da vinha e olival, conta com pomares e criação de gado.»

O objectivo era, essencialmente, complementar a actividade principal do grupo, uma vez que esta vertente mais rural e agrícola permitia criar novos produtos ligados à gastronomia, mas também a outros produtos turísticos, como o enoturismo e o oliveturismo. Com estas apostas, a Vila Galé tinha mais uma oportunidade de proporcionar experiências ricas e interessantes aos seus clientes.

Entretanto, ao longo destas duas décadas, a marca Santa Vitória foi ganhando notoriedade e, hoje, apresenta-se como totalmente consolidada no mercado nacional.

Segundo Gonçalo Rebelo de Almeida, a insígnia tem vindo, ao longo dos anos, a aumentar o portefólio com mais referências de vinhos e azeites e ainda juntou à oferta as compotas produzidas com frutas da herdade.

Já em 2020, a marca é alvo de um rebranding, que lhe permite reforçar o posicionamento e notoriedade, ao mesmo tempo que continua a apresentar novidades ao mercado de forma consistente. Entre as mais recentes, destaque para o Nep Bubbles, bebida sem álcool feita com sumo de uva e pensada para as crianças e celebrações infantis; para o primeiro azeite biológico da marca; e para o Santa Vitória Verdelho 2021, feito exclusivamente com esta casta de uvas brancas.

«O terroir e as castas que temos em Santa Vitória – dez tintas e seis brancas – permitem-nos ter uma gama de vinhos bastante diversificada, com perfis e preços para todos os gostos e bolsos», frisa o responsável, adiantando que há ainda mais um factor distintivo nos vinhos que desenvolvem: a marca recorre e combina diferentes técnicas de vinificação, consoante o vinho que pretende desenhar. Quer isto dizer que trabalham as uvas de várias formas, por exemplo, através de colheita manual e mecânica. «Fazemos pisa a pé, mais tradicional, e também com robot e tecnologia mais moderna, aproveitando as vantagens de cada uma. Procuramos sempre responder às preferências dos consumidores e ter vinhos diferenciados», explica Gonçalo Rebelo de Almeida, justificando a aceitação que os produtos Santa Vitória têm colhido.

Actualmente, o portefólio dos vinhos Santa Vitória inclui uma gama de entrada, Versátil, disponível em tinto, branco e



▲ **Patricia Peixoto, enóloga de Santa Vitória**

rosé. São, de acordo com o administrador da Vila Galé, vinhos jovens, leves e frutados. Segue-se a gama Santa Vitória Seleção, também em tinto, branco e rosé e, depois, as gamas Reserva e Grande Reserva, compostas por vinhos com mais estrutura e complexidade. O topo de gama é o Inevitável, produzido apenas nos anos com uvas de qualidade excepcional, dando origem a «um vinho irreverente e que expressa plenamente o puro terroir alentejano». Para os fãs de espumante, importa destacar que a Santa Vitória também tem opções disponíveis nesta categoria.

## DOURO À VISTA

O Alentejo pode ter sido o primeiro amor da Vila Galé no mundo dos vinhos, mas não é certamente o único. Em 2018, o projecto Quinta do Val Moreira, dedicado aos vinhos DOC Douro, dava os primeiros passos, levando o grupo para outras latitudes. Gonçalo Rebelo de Almeida conta que já há vários anos que queriam alargar a presença do grupo a outras regiões vinícolas e que essa possibilidade surgiu precisamente há seis anos, com a aquisição da Quinta do Val Moreira, em Armamar, no coração do Douro Vinhateiro.

«É um projecto em parceria com o empresário António Parente, do Grupo Madre, onde, além da produção de vinhos, temos também o agroturismo Vila Galé Douro Vineyards», conta o responsável, lembrando que, sendo o mercado dos vinhos um mercado muito competitivo, o plano passa por distinguir ►

a marca, através de métodos de produção e vinificação que se evidenciam por entre a vasta oferta que as prateleiras nacionais apresentam. Já no que aos vinhos Val Moreira diz respeito, «a grande diferença é o recurso às fermentações naturais e o respeito máximo pelo que a região do Douro tem para oferecer em termos vitícolas».

A marca preserva a abordagem à vinificação que já existia há mais de 100 anos, com a mínima intervenção possível no processo de fermentação.

A aposta vai para fermentações naturais e controlo de temperaturas, filosofia que influencia directamente o método de trabalho desde a vindima até ao engarrafamento e proporciona «um perfil de vinhos completamente diferente». A título de exemplo, actualmente, o processo entre a vindima e o engarrafamento de um vinho novo pode demorar menos de um mês, mas, em Val Moreira, o vinho mais rápido a chegar à garrafa, o Val Moreira Branco, demora 10 meses.

A gama de vinhos Val Moreira inclui um total de cinco referências DOC Douro: Colheita branco, Colheita tinto, Reserva branco e Reserva tinto e Altitude. Este último apresenta-se como um vinho especial, feito a partir de vinhas velhas a 734 metros de altitude. Somam-se ainda cinco referências de Porto (Val Moreira Porto Branco X-Dry, Val Moreira Porto Ruby,

Val Moreira Porto Tawny Reserva, Val Moreira Porto Tawny 10 Anos e Val Moreira Porto Tawny 20 Anos).

## VILA GALÉ TAMBÉM NO PRATO

Se no copo são os vinhos que se destacam, no prato é o azeite que assume a coroa. «Procuramos ter produtos de qualidade e adequados a todos os públicos. No caso de Santa Vitória, contamos com o Santa Vitória Gourmet e o Santa Vitória Premium, ambos azeites virgem extra e feitos através de uma selecção das melhores azeitonas de diferentes variedades», vinca Gonçalo Rebelo de Almeida. O azeite gourmet, em particular, é extraído da primeira pressão a frio, resultando num «surpreendente blend» composto pelas melhores variedades de azeitonas da Vila Galé. O azeite premium, por seu turno, é feito apenas com duas qualidades de azeitona – cobrançosa e cordovil.

Mais recentemente, o grupo lançou um azeite biológico, que se veio juntar a um portefólio já recheado também com azeites aromatizados, azeitonas e vinagres (de vinho e balsâmico). Destaque ainda para o azeite virgem extra da marca Val Moreira, a única referência desta insígnia nesta categoria.

«Desde sempre que a qualidade e a variedade gastronómica foram apostas nos hotéis Vila Galé em Portugal e no Brasil. O



facto de produzir vinhos e azeites permite enriquecer e diversificar ainda mais estas propostas, já que é possível complementar as ofertas de alojamento com outras experiências, como jantares temáticos e vínicos com a presença dos enólogos, ter provas de vinhos e azeites, disponibilizar programas nas vindimas e para a apanha da azeitona, fazer workshops gastronómicos. Por outro lado, é uma forma de também promover os vinhos e os azeites, não só em Portugal como nos mercados externos, elevando ainda estes dois produtos de excelência do País.»

Além de estarem disponíveis em todos os 37 hotéis Vila Galé em Portugal e no Brasil, os produtos de ambas as marcas podem ser encontrados nas respectivas lojas online, cujas vendas têm vindo a aumentar, seguindo a tendência do mercado em geral. Os vinhos e azeites podem também ser adquiridos em algumas lojas da especialidade e, no caso da Santa Vitória, nas grandes superfícies e no canal Horeca.

Os números mais recentes indicam que a produção de Santa Vitória é de cerca de um milhão de garrafas por ano, ao passo que Val Moreira se situa em aproximadamente 70 mil unidades. Segundo Gonçalo Rebelo de Almeida, a Vila Galé tem trabalhado para alargar o leque de parceiros e canais de distribuição no mercado nacional e internacional e continuar a aumentar as vendas online, impulsionadas pela crescente comunicação através de meios digitais, com campanhas publicitárias específicas, redes sociais, sites e newsletters.

E qual o peso das exportações? Na Santa Vitória, a percentagem da produção exportada é de 25%, destacando-se países como o Brasil, Suíça, Alemanha ou Luxemburgo. No caso de Val Moreira, sendo uma produção menor, está ainda concentrada no mercado português, embora o administrador revele que já começaram a desenvolver o plano de exportação destes vinhos, em particular para o Brasil.

## VIVER O VINHO E O AZEITE

Uma vez que têm dois hotéis associados à produção de vinhos e azeite – o Vila Galé Clube de Campo, em Santa Vitória, e o Vila Galé Douro Vineyards, na Quinta do Val Moreira – não poderiam faltar propostas de experiências associadas ao enoturismo e também ao olivoturismo.

As visitas guiadas e as provas de vinhos são ponto assente em ambas as unidades, abertas tanto a hóspedes do hotel, como a clientes externos que podem optar por conhecer apenas as marcas e as respectivas adegas. «Temos também promovido jantares vínicos noutros hotéis do grupo, com a presença dos enólogos Patrícia Peixoto, de Santa Vitória, e Ricardo Gomes, de Val Moreira. E também proporcionamos a experiência das vindimas, enfatizando as particularidades deste processo de cada região», explica o administrador. No Alentejo, normalmente entre finais de Agosto e meados de Setembro, é possível participar na apanha da uva, acompanhar o processo de vinificação e experimentar a tradicional pisa a pé. Já no Douro, esta mesma experiência decorre habitualmente entre final de Agosto e início de Outubro.



▲ Ricardo Gomes, enólogo de Val Moreira

Para quem procura propostas deste âmbito noutros momentos, a Vila Galé disponibiliza experiências temáticas dedicadas ao enoturismo ao longo de todo o ano, com preços desde 120 euros, que incluem alojamento, provas de vinhos, visitas a quintas e às caves do vinho do Porto e passeios de barco no rio Douro, por exemplo.

A promover todas estas sugestões surge o actor Marcantonio Del Carlo, que tem «contribuído para divulgar não só as marcas Santa Vitória e Val Moreira, mas também um dos principais produtos portugueses, o vinho, e todas as experiências turísticas e gastronómicas que lhe estão associadas, graças à sua grande visibilidade».

Já para os fãs de azeite, o grande destaque será a programação especial do Vila Galé Clube de Campo, Alentejo, onde é possível fazer visitas guiadas ao lagar de azeite, bem como provas de azeite e, na época própria, participar na apanha da azeitona.

«Continuaremos a procurar novas oportunidades de negócio, bem como a apostar em novos produtos e experiências enoturísticas. Nesta fase, estamos também já a desenvolver um novo projecto dedicado aos vinhos verdes», revela Gonçalo Rebelo de Almeida, levantando a ponta do véu do Vila Galé Paço do Curutêlo, em Viana do Castelo, perto de Ponte de Lima, com abertura prevista para 2024. A novidade resultará da requalificação desta quinta e, além da componente hoteleira e de enoturismo, terá também produção de vinhos. ■

Uma Boa **ESTRATÉGIA INICIAL**  
Gera Sempre **RESULTADOS e EFICIÊNCIA**



**OFERECEMOS**  
**UM SERVIÇO** **360°**

**E ASSEGURAMOS 100%**  
**A OPERAÇÃO**

**CREATED TO MAKE THE DIFFERENCE**