



6 - 26 JUNIO

LAVINI

VIÑADORES

VIÑADORES
DE
Portugal
EN MADRID
2022

ORTEGA Y BASKET
MADRID

simplesmente... Vinho es un salón off que se realiza en el tercer fin de semana de cada febrero (en 2021 y 2022, por Covid-19, el 1º fin de semana de julio) en Porto, Portugal. Manifestación independiente y alternativa que reúne vigneronos unidos simplemente... por el Vino. Vino que respeta tierra y terroir, viña y uvas, personas y tradiciones.

En junio de 2019 se presenta, por primera vez, una selección de Viñadores de Portugal en Madrid en colaboración con LAVINIA y con el apoyo institucional de la Agencia para la Inversión y Comercio Exterior de Portugal (AICEP Madrid) y Turismo de Portugal.

Por lo de la pandemia, en 2020 y 2021 no fue posible volver a Madrid. Pero, la ilusión de seguir mostrando los vinos portugueses sinceros en Madrid para compartir con los buenos amigos no se ha desvanecido. Aquí estamos de nuevo, en 2022. ¡Sean bienvenidos!

Vinho Verde:

Joana Santiago **Quinta de Santiago**
Vasco Croft **Aphros**

Trás-os-Montes y Douro:

Fred Machado y Ricardo Alves **Arribas Wine Company**
Jorge Ortega Afonso **Casa do Joa**
Álvaro y João Roseira **Quinta do Infante**

Dão y Beira Interior:

António Madeira **António Madeira**
João Tavares de Pina **João Tavares de Pina**
Marcelo Villela de Araujo **Textura Wines**
Miguel Dias **Estoiro Wines**

Colares, Lisboa y Tejo:

Nuno Ramilo **Ramilo Wines Family**
Rodrigo Martins **Espera Wines**
Hugo Mendes **Hugo Mendes**

Setúbal:

Pedro Simões **Casa Horácio Simões**
Luís Mota Capitão **Herdade do Cebolal**

Alentejo:

Hamilton Reis **Natus Vini**
Miguel Louro **Quinta do Mouro**

Madeira:

Ricardo Diogo Freitas **Barbeito**

Varias Regiones de Portugal:

Daniel Niepoort **Niepoort**

Concepción y Design:

Gustavo Roseira **Nauvegar**

VIÑADORES
DE
Portugal
EN MADRID



Lavinia

Lavinia es una tienda de vino con 4.500 vinos, champagnes y destilados de todos los rincones del mundo. Compartimos nuestra pasión por el vino de la mano de nuestros sumilleres que transmiten su conocimiento y ayudan a elegir tu vino perfecto en cada ocasión. Tanto si es un aficionado, principiante o experto, seguro que encuentras el vino ideal para ti. Además, ofrecemos cursos de vino y disponemos de wine bar y terraza, donde disfrutar aún más de la experiencia en nuestras tiendas.

Nuestro objetivo es fomentar la cultura del vino a través de referencias de alta calidad, tanto de pequeños productores artesanos como de grandes bodegas. Todas las botellas que encontrarás en nuestras tiendas pasan por un riguroso comité de cata para asegurar que lo que compras siempre es de calidad y que tanto la experiencia en tienda como en casa será perfecta. Sabemos que te preocupa el origen del vino y las vueltas que ha podido dar hasta que llega a tu mano. Por eso, Lavinia solo compra directamente a bodega y distribuidores oficiales. Todas nuestras botellas tienen trazabilidad y garantía de autenticidad.

Todos nuestros vinos se conservan en posición horizontal para que el corcho no se seque. La temperatura de la tienda y la luz está pensada para no dañar las botellas con el paso del tiempo. Por otro lado, nuestras joyas más preciosas se conservan en La Cava 14 a 14°C de manera constante. Finalmente, nuestro almacén central posee una cámara de 1.500 m3 donde las botellas están a temperatura constante todo el año. Queremos que el vino siempre te llegue en perfectas condiciones.

Nuestro personal en tienda está formado por sumilleres titulados que te podrán aconsejar siempre sobre que vino elegir para que la experiencia sea perfecta. No dudes en pedirles asesoramiento y profundizar con ellos en el mundo del vino.

Tienda Lavinia Ortega y Gasset

Calle José Ortega y Gasset 16, 28006 Madrid - Horario: lunes a sábados, de 10.00 a 21.00 h; domingos y festivos, de 12.00 a 20.00 h.

Tienda Lavinia Moraleja Green

C.C. Moraleja Green: Avda Europa 13. Edificio Norte. Planta Baja, 28109 Alcobendas - Horario: lunes a sábados, de 10.00 a 21.00 h; domingos y festivos, de 12.00 a 20.00 h.



Portugal: vinos únicos y distintos

Del lunes 6 al sábado 26 de junio tiene la oportunidad de conocer mejor la riqueza y diversidad de los vinos lusitanos y degustar en LAVINIA los caldos de Viñadores de Portugal. Pequeños y grandes, reconocidos y novatos, clásicos e innovadores. simplemente... Distintos.

Portugal no es solamente Vinho do Porto (vino de Oporto). Gracias a su variado clima y a la riqueza de las uvas autóctonas, ofrece una gama muy amplia de fascinantes vinos blancos, rosados y tintos, sin olvidar el Vino de Madeira, los Moscateles y Espumosos. Y los recientes (o antiguos, según se mire) Pet-Nat, blancos con maceración (naranjas), vinos de ánfora (clásicos en Alentejo desde los romanos).

En los vinos portugueses podemos encontrar una enorme variedad de uvas, unas 258 autóctonas!, que permiten alcanzar un carácter único y diferenciado entre los grandes vinos mundiales.

Cuenta con 31 Denominaciones de Origen Protegida (DOP) y 14 Indicaciones Geográficas (IG) distribuidas por regiones de múltiples paisajes, desde el verde norte, el centro de montañas, colinas y ríos, las llanuras del sur y finalmente los orígenes volcánicos de las islas atlánticas. Un terroir de riqueza y diversidad. Actualmente, Portugal es el 11º productor y el 8º exportador mundial de vinos. La modernización unida a la tradición y al saber hacer centenario han permitido crear vinos de elevada calidad que hoy conquistan a amantes del vino en todo el mundo.

Además, en Portugal podrá disfrutar de una gastronomía tan rica y variada como su paisaje y patrimonio. Portugal reúne 13 lugares declarados Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO. Más de 800 kilómetros de costa y playas. Y sol durante todo el año.

Vinho Verde

Esta es la mayor región productora de vinos del noroeste de Portugal. De su clima atlántico, fresco, verdeante, nace el Vinho Verde. Blancos ligeros, frescos y deliciosamente aromáticos con las variedades Alvarinho, Arinto, Avesso, Azal, Loureiro y Trajadura. En los tintos, igualmente frescos y frutales, sobresalen las variedades Espadeiro y Vinhão.

Trás-os-Montes

Los vinos tintos producidos en puntos más cálidos son robustos y los blancos son secos y aromáticos. Las castas blancas dominantes son Còdega do Larinho, Gouveio y Siria, y las tintas Bastardo, Marufo, Tinta Roriz y Trincadeira.

Douro (Duero) y Porto (Oporto)

El valle del Douro es una de las áreas vitivinícolas más impresionantes del mundo en términos de paisaje, gracias a las viñas viejas plantadas en las famosas terrazas, patrimonio de la Humanidad. El río, nacido en Duruelo de la Sierra (Soria), desemboca en las ciudades de Porto y Gaia. De las decenas de uvas plantadas en cada parcela (casi únicas en el mundo vitícola), destacan cinco variedades tintas: Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Francesa y la famosa Touriga Nacional. En las uvas blancas Gouveio, Còdega, Rabigato y Viosinho. Más la Moscatel Galego, origen de la DO Moscatel do Douro. Los vinos secos tienen la DO Douro, los fortificados la DO Porto.

Bairrada

Fue la primera región portuguesa especializada en espumosos. El clima fresco y húmedo proporcionado por la cercanía del Atlántico favorece su elaboración, proporcionando uvas de acidez elevada y baja graduación alcohólica. La uva blanca predominante es Fernão Pires, seguida de Arinto y Bical. La Baga es la reina en las tintas y produce vinos únicos.

Dão

Las montañas del interior determinan y condicionan el clima de la región, abrigando las viñas tanto de la influencia directa del clima continental como de la influencia marítima. Entre las variedades de uvas blancas destaca el Encruzado. En las tintas, además de la icónica Touriga Nacional, el Alfocheiro, Jaen (Mencia) y Tinta Roriz son predominantes. El final de maduración lento de la uva (gran amplitud térmica al día) añade finura y proporciona vinos de larga guarda.

Lisboa

La región de la inigualable ciudad de Lisboa reúne nueve DOs. Destacan Bucelas, famosa por sus vinos blancos de Arinto, Colares por los viñedos más occidentales de la Europa continental y Carcavelos, un fortificado con casi 3 siglos de historia. Completan Alenquer, Arruda, Lourinhã, Óbidos, Torres Vedras y Encostas d'Aire. Mucha diversidad en esta región que se reinventa.

Tejo (Tajo)

Las viñas de la región del Tejo crecen en tres terroirs distintos separados por el río: Bairro (margen derecha, suelos arcillo-calcáreos y alguna pizarra), Charneca (margen izquierda, suelos de arena) y Campo (junto al río). Las uvas tintas más importantes son Touriga Nacional y Trincadeira. Fernão Pires, Arinto y Verdelho producen algunos de los vinos blancos más refrescantes de la región.

Península de Setúbal

Destacan los viñedos de las variedades Moscatel de Setúbal (o Graúdo) y Moscatel Roxo (DO Setúbal), destinados a la producción de vinos dulces clásicos. También la tinta Castelão (antes llamada Periquita), muy adaptada aquí y la base de la producción de vinos tintos finos de la DO Palmela. La dos DOs se extienden alrededor del Estuario del río Sado y por otros 60 kilómetros a lo largo de la costa atlántica.

Alentejo

Región de amplios horizontes es marcada por las llanuras y colinas suaves. Aquí encontramos ocho subregiones: Borba, Évora, Granja-Amareleja, Moura, Portalegre, Redondo, Reguengos y Vidigueira. Las uvas blancas más representativas son: Antão Vaz, Arinto y Roupeiro. En las tintas destacan el Alicante Bouschet, Aragonez y Trincadeira, además de las antiguas Tinta Caiada y Tinta Grossa.

Açores (Azores)

Golpeado por el clima incierto del Atlántico, este grupo de nueve islas cuenta con exuberantes paisajes verdes, picos volcánicos y lagos, cuevas, pozos de azufre y flujos de lava. Tan espectaculares son sus históricos viñedos que el área de cultivo en la isla del Pico fue declarada Patrimonio Mundial de la UNESCO. Uvas autóctonas: Arinto dos Açores, Terrantez do Pico y Verdelho. Las 3 DOs más dinámicas son Pico, Biscoitos y Graciosa.

Madeira

La isla subtropical de Madeira es históricamente famosa por sus vinos fortificados. Las viñas nacen alineadas en pequeñas terrazas levantadas en una región extremadamente montañosa, de laderas escarpadas y valles profundos. Las 4 uvas blancas nobles son: Sercial, Verdelho, Boal y Malvasia, con un estilo seco, medio seco, medio dulce y dulce, respectivamente. Sin embargo, la uva más plantada es la Tinta Negra. Los vinos de Madeira son famosos por sus cosechas antiguas, vinos de los siglos 18 y 19 están todavía disponibles.





Baião

Baião, municipio del distrito de Porto, ubicado entre el río Douro (Duero) y la Serra do Marão, tiene una notable diversidad en términos de recursos naturales y elementos humanos históricos y culturales con patrimonio preservado y armonía entre lo material y lo inmaterial, el pasado y el futuro, ejes que guían la personalidad del territorio.

Entre abruptas laderas, un vasto bosque que cubre el 70% del territorio y una milenaria tradición agrícola, se encuentran preciosos testimonios de una antigua presencia humana, en los que se superponen estratos civilizatorios desde la prehistoria hasta el presente, con huellas de casi todos los períodos históricos. En las laderas que unen el pico de Marão con el río Douro (Duero), marcadas por valles “poderosamente excavados” por donde serpentean algunos torrentes de agua como el Ovil, Zézere o Teixeira, se dibuja el municipio más verde del distrito de Porto.

Al atravesar el municipio de Baião, el valle del río Douro alberga una flora y una fauna variadas debido a la diversidad de los hábitats. La fertilidad de la tierra permite una rica agricultura de olivos, viñas, higueras y maíz. Todo ello sin olvidar los famosos naranjales...

La gastronomía de Baião es tan especial que incluso hay quien dice que el propio Eça de Queiroz se enamoró tanto de los paisajes de esta tierra como de los sabores de su cocina tradicional cuando escribió “*A Cidade e as Serras*”. Si bien el cordero asado con arroz al horno es un plato obligatorio en jornadas festivas, bodas, bautizos y aniversarios, mucha gente no renuncia al verde o “*Bazulaque*”, un guiso tradicional. ¿Y qué decir del bizcocho de Teixeira — el original —, siempre presente en todas las fiestas y romerías del norte de Portugal? Los ahumados tradicionales tienen un sabor inconfundible y son muy apreciados. Todos estos productos son, junto al cordero asado, la base de dos festivales anuales que atraen a miles de visitantes a Baião. Los filetes de ternera Arouquesa, una raza bovina autóctona, son un manjar que ningún amante de la gastronomía que se precie puede dejar pasar.

¿De qué servirían todos estos manjares si no estuviesen acompañados por los vinos de la variedad Avesso que varios productores cultivan como un verdadero arte, en una región donde hasta los espumosos naturales ya han comenzado a destacar? Los visitantes también podrán degustar la *broa* (pan de maíz), los cítricos de Pala y el zumo de naranja, los dulces regionales, los licores, los quesos, las mermeladas, las setas, los chocolates, el aceite aromatizado, los frutos silvestres, las hierbas aromáticas, la miel y las almendras.



António Queiroz Pinto

El olor a humo proveniente de la cocina del restaurante de sus padres, los hornos de leña ardiendo, el color vibrante de los cuencos de barro y los ahumaderos expuestos, siempre estuvieron muy presentes en la vida de António Queiroz Pinto.

Creció entre la cocina y la sala de la histórica Pensão Borges, en Baião, el pueblo donde nació.

La pasión fue flagrante. Las prácticas en Casa da Calçada (* Michelin) con el Chef Vítor Matos y, posteriormente, la experiencia en Dos Cielos, en Barcelona (** Michelin entonces) con los hermanos Torres, le abrieron las puertas necesarias a una cocina más evolucionada.

Al regresar a Portugal, en 2014, se presentó su mayor desafío: dirigir el Restaurante de Tormes, en la Fundación Eça de Queiroz, una responsabilidad que acogió con satisfacción.

La primera tarea fue tomar como base la literatura del escritor portugués y las miles de referencias gastronómicas que hace en sus obras y transformarlas en algo tangible, basado en la cocina de la región.

Además del aprecio por el escritor, también existe el respeto por los productos locales y su buena elaboración y conservación. No es casualidad que el 90% de los ingredientes utilizados en la cocina provengan de Baião, ya sea de la huerta de António o de productores locales.

El orgullo de Baião habla más fuerte cuando el cocinero comenta la suerte de estar situado entre el Douro y la sierra, de tener muy cerca el pescado del río, así como las dehesas de Arouquesa y los rebaños de cabras de Marão...

Premios y reconocimientos:

- 2014 – Ganador de Revolta do Bacalhau
- 2015 – Ganador de Etapa Norte del Joven Talento da Gastronomía Portuguesa
- 2019 – Ganador de Etapa Norte del Chefe Cozinheiro do Ano
- 2019 – Ganador del premio Helmut Ziebell Inovação



Restaurante de Tormes

(José Maria de) **Eça de Queiroz** fue un escritor y diplomático portugués, considerado por muchos el mejor realista de su país en el siglo XIX. Sus novelas siempre tienen referencias muy concretas a la gastronomía y los vinos, como en *“A Cidade e as Serras”*, donde escribe del arroz con habas, servido en una primera comida serrana de Jacinto (el protagonista), como el único “capaz de saciar su «vieja hambre»”. Pero lo que particularmente encanta al señor de Tormes no es el arroz, ni el pollo al laurel asado en brocheta, ni la ensalada aderezada con aceite de oliva de la montaña, sino el vino: “que cae de lo alto, del verde bulto infundido - un fresco, vino inteligente, y teniendo más alma, penetrando más en el alma, que muchos poemas o libros sagrados.”

Ubicado en la casa que fue de Eça de Queiroz, en el lugar de Tormes, Santa Cruz do Douro, Baião, el Restaurante Tormes tiene como principal misión preparar los platos que tan bien describe Eça de Queiroz en varias obras, siempre acompañados de vinos de excelencia.

António Queiroz Pinto

Caminho Particular de Tormes, Quinta de Tormes – Baião, 4640-424 Santa Cruz do Douro
Teléfono: +351 255 137 862 / +351 933 184 546
www.restaurantedetormes.com | restaurantedetormes@gmail.com

Horario: martes a sábados (festivos incluidos), de 12.00 a 15.00 h y de 19.00 a 22.00 h; domingos, de 12.00 a 15.00 h. Cierra lunes y, en invierno servicio de cenas.



Pensão Borges

Al entrar en el restaurante Pensão Borges, se siente el calor del fuego y los aromas que se escapan de la cocina por el pasillo por donde circulan humeantes los platos de servir. Una casa rústica, con ventanas al centro de Baião.

Desde sus inicios, se ha orientado hacia la cocina tradicional y platos regionales como el cordero, la ternera Arouquesa, las *alheiras*, los chorizos... Las especialidades más famosas son el cordero asado en horno de leña bien como su Bazulaque (açorda hecha con las vísceras del animal), un plato que se preparaba tradicionalmente en bodas y se ofrecía a los invitados antes de dirigirse a pie a la iglesia.

Es invitado a sentarte en el comedor y dejarte sorprender por el menú que refleja la riqueza y tradición de la cocina regional portuguesa. Los ingredientes se preparan cuidadosamente para preservar su sabor natural y brindar una experiencia gastronómica inolvidable.

António Queiroz Pinto

Rua de Camões, 304, 4640-147 Baião
Teléfono: +351 255 541 322
www.residencialborges.com | reservas@residencialborges.com

Abierto de lunes a domingo, incluidos festivos, de 12:00 a 15:00 y de 18:00 a 23:00.



aicep Portugal Global

Aicep Portugal Global

AICEP Portugal Global es la Agencia para la Inversión y Comercio Exterior de Portugal. Sus principales competencias son promover la internacionalización de las empresas portuguesas y su actividad exportadora, la captación de inversión estructurante y la promoción de la imagen de Portugal.

AICEP puede apoyar tanto a las empresas españolas que quieren invertir en Portugal como a aquellas empresas que buscan proveedores portugueses de bienes o servicios.

AICEP Portugal Global identifica oportunidades de negocio, lidera y apoya iniciativas promocionales en distintos sectores donde las empresas portuguesas y los productos portugueses cuentan con propuestas de valor competitivas.

En el sector agroalimentario - vino, aceite de oliva, tomate, frutas frescas o frutos secos - Portugal está innovando los métodos de producción consiguiendo productos únicos que unen la tradición con la innovación. En sectores como la moda y el hogar, Portugal ofrece un producto diferenciado, de gran calidad, en cercanía y a un coste competitivo. En los bienes industriales, como la automoción o la aeronáutica, existe *know-how*, flexibilidad y la experiencia de estar integrados en cadenas de proveedores internacionales. En tecnologías y servicios Portugal está acogiendo a cada vez más inversores extranjeros de todo el mundo atraídos por el talento portugués.

Estamos a su disposición para información adicional.

Luis Moura
Calle Lagasca, 88 - 4º B | 28001 Madrid | +34 917 617 200
www.portugalglobal.pt | aicep.madrid@portugalglobal.pt



Turismo de Portugal

Portugal es un país de gran tradición vinícola. Para apreciar la excelente calidad de sus vinos, nada mejor que visitar las regiones en las que se producen. De este modo, los vinos se convierten además en un excelente pretexto para descubrir también los paisajes, el patrimonio, la cultura y las gentes que aquí viven.

Portugal nació en el norte, cuna de las más antiguas familias nobles que ayudaron a los reyes lusos a conquistar el territorio. Así, en el norte, donde se produce el Vinho Verde, encontramos numerosas casas solariegas y señoriales. Aquí se encuentran ciudades históricas como Braga, Guimarães y Viana do Castelo.

En la región del Alto Douro Vinhateiro, creada en 1756, se produce el Vinho do Porto, que siempre se ha destinado a la exportación. No resulta extraño, entonces, que exista una tradición secular de recibir a los visitantes y de compartir con ellos lo mejor de la región. En primer lugar, destaca el soberbio paisaje del valle del Douro, catalogado por la UNESCO como Patrimonio Mundial. Si se llega por Porto, donde se encuentran las bodegas de los negociantes del vino del mismo nombre, una buena manera de descubrir la región es a bordo de un crucero, que nos permitirá visitar algunos de los lugares más emblemáticos relacionados con la producción de los excelentes vinos de Douro y de Porto.

En la región Centro encontramos ciudades como Viseu, Coimbra (incluida en la lista del Patrimonio Mundial) Aveiro en la costa y otros lugares llenos de encanto como Buçaco y termas centenarias. También encontramos excelentes establecimientos de enoturismo, algunos propiedad de antiguas bodegas portuguesas.

El Alentejo es una región en la que abundan las instalaciones de enoturismo. La viña ocupa extensas planicies y acompaña olivares y dehesas. En este paisaje de amplios horizontes se enmarcan haciendas y heredades productoras de vino también reconocidas por su hospitalidad y su gastronomía. Con Évora como eje, otra ciudad Patrimonio Mundial que nos encanta por la belleza y placidez de su centro histórico.

Al otro lado del Atlántico destaca el vino de Madeira, que se ha granjeado fama y prestigio en los más variados puntos del globo: un verdadero "tesoro" que ya en el siglo XVIII era apreciado por reyes, príncipes, generales y exploradores. Las vides, dispuestas en terrazas sostenidas por paredes de piedra, forman escaleras que en algunos puntos de la isla unen el mar y la sierra dando lugar a paisajes deslumbrantes.

Y, para terminar, ¿qué tal si probamos un vino que crece en la roca basáltica? Resulta extraño que unas condiciones así produzcan un néctar delicioso, pero la verdad es que, en el pasado, este vino llegaba directamente a la mesa de los zares de Rusia. Se trata del vino de Pico (Açores) donde la cultura de la viña comenzó a finales del siglo XV.



VINADORES
DE
Portugal
EN MADRID

6-26 junio
en Lavinia



simplesmentevinho.com

simplesmente
VINHO



alceop Portugal Global

Co-funded by
the European Union

Quinta de Santiago - Vinho Verde

La Quinta de Santiago, con 6,5 hectáreas de viñedo, se sitúa en el noroeste de Portugal, en la subregión de Monção y Melgaço. Es propiedad de la familia desde 1899, pero sólo en 2009 nació el proyecto "Quinta de Santiago boutique winery", asociando tradición y conocimientos de la generación más antigua, a la modernidad y entusiasmo de los más jóvenes. Desafiados por la abuela de 86 años, la familia dejó de vender la uva y se enfocó en la producción de vinos. Un proyecto de homenaje a la abuela que se transformó en una forma de estar en la vida para toda la familia.

Joana Santiago
Quinta de Santiago, Rua D. Fernando 60, 4950-276 Monção
+351 917 557 883 | www.quintadesantiago.pt | wine@quintadesantiago.pt



Casa do Joa - Trás-os-Montes

Viñedos centenarios, más de 20 variedades de uva, inviernos duros, sol sin piedad desde Alto Trás-os-Montes para liberar lo mejor que tiene la pizarra, así es como se hace un vino JOA. Tradición e innovación, conocimiento de las últimas generaciones y prácticas enológicas, futuro y memoria conservados en el pueblo de Aldeia da Parada: corazón, cuna y alma de Casa do JOA. JOA tiene una pasión por el arte del vino y un eterno amor por el Alto. Completó un máster en Viticultura y Enología en ISA, seguido de un posgrado en Wine Business en ISEG. Conocimiento que ahora se utiliza en el nuevo reto de contruir su propia bodega

Jorge Ortega Alfonso
Rua do Carrical, 18 - 5300-721 Parada (Braganza)
+351 916 172 751 | www.casadojoa.com | jorge.afonso@do-joa.pt

Aphros - Vinho Verde

¿Cómo habrá surgido en pleno Miño un vino extrañamente llamado Aphros? Casal do Paço, finca del siglo XVII en Arcos de Valdevez, en el valle do Lima (Limia), despertó en 2004 de un sueño profundo para reelegirse con base en los principios de la biodinámica, creando una marca propia de vinos. Hijos de suelos graníticos, y cultivados con métodos naturales, los vinos Aphros expresan con autenticidad la pureza de su terroir. Tranquilos o espumosos, tienen la misma identidad: equilibrio, mineralidad y vitalidad.

Vasco Croft
Quinta do Casal do Paço, 4970-500 Arcos de Valdevez
+351 914 206 772 | www.aphros-wine.com | info@aphros-wine.com



Quinta do Infantado - Douro

Fundada en 1816, Quinta do Infantado celebró en 2016 doscientos años de existencia. Establecida para el Infante D. Pedro (de ahí su nombre), está en posesión de la familia Roseira desde 1904. Se queda en el terroir único del Valle de Gontelho. 46 ha de viña 100% letra A, de los cuales 12 en viticultura biológica, suelos de pizarra y pobres. Viñas de selección masal de más de 20 uvas durienses, plantadas en exposiciones y altitudes variadas. La Quinta do Infantado innovó, en 1979, al convertirse en el primer productor embotellador de Vinho do Porto, poniendo fin al monopolio de los comerciantes de Vila Nova de Gaia.

Álvaro y João Roseira
Quinta do Infantado, Chancelheiros, 5085-217 Pinhão
+351 254 738 020 | quinta@quintadoinfantado.pt



Arribas Wine Company - Trás-os-Montes

Viñedos muy viejos, algunos abandonados. De la regeneración de una de estas parcelas (menos de 2 ha), surge el vino Saroto. Si Saroto es la palabra transmontana que designa a los animales sin cola, el lagarto representa la capacidad de regeneración, recuperación del patrimonio vitivinícola mientras tanto se convirtió en abandono. Tinta Gorda, Malvasia, Bastardo, Verdelho, Rufete, Bastardo Branco, Verdelho Vermelho, Tinta Serrana, ..., viñedos de altura, variedad de suelos y exposiciones, viticultura tradicional y sostenible. Las vinificaciones de mínima intervención son los hilos conductores del proyecto.

Fred Machado y Ricardo Alves
R. do Quartel 44, 5200-044 Bemposta | +351 917 637 809 | +351 935 154 971
www.arribaswine.com | info@arribaswine.com



António Madeira - Dão

António Madeira, francés luso-descendiente, tiene sus raíces familiares al pie de la Serra da Estrela, Dão. En estas tierras altas, António cree que se encuentra el corazón histórico del Dão, la zona que presenta mayor potencial para vinos de guarda, finos, frescos, austeros y minerales. Desde 2010, António ha estado buscando en esta subregión los sitios que sus antepasados eligieron como los más aptos para la viña, aquellos que podríamos llamar "Grand Cru" del Dão serrano. Cultiva una serie de viñas viejas genuinas en sus castas, en suelos graníticos y excelente exposición solar.

António Madeira
Rua Dr. Afonso Costa 21 - 6270-196 Santa Marinha (Seia)
+351 963 087 742 | ajbmadeira@gmail.com

João Tavares Pina - Dão

Rufia, rebelde y travieso, afronta los sentidos con un perfil diferente. Su intención es provocar a los apreciadores de las notas dulces, de las compotas, de la banal fruta madura, de las papillas, del nhâm-nhâm, de la perfección artificial impuesta por la madera nueva, que elimina las aristas con las que tanto le gusta sorprender. El Rufia valoriza las notas vegetales, como signo de identidad de una Región que siempre produjo vinos frescos, elegantes y con gran capacidad de envejecimiento.

João Tavares de Pina

Quinta da Boavista - 3550-059 Penalva do Castelo
+351 917 621 964 | jtp@quintadaboavista.eu | www.quintadaboavista.eu



Ramilo Family Wines - Colares

¿Condiciones difíciles? Así es Colares: suelos secos, fuertes vientos salinos, humedad y tiempo nublado. Las vides de pie-franco crecen cerca del suelo, en el calor protegido de las arenas de la región. Trabajo inmenso y casi todo hecho a mano. Pedro y Nuno Ramilo lo sabían bien cuando, en 2013, decidieron abrazar la tradición familiar de 4 generaciones. Cuidarán de las viñas viejas y plantarán nuevas, 10 ha en la costa entre Colares y Mafra. Vinos, colaboración de Jorge Mata y Virgílio Loureiro, fieles a variedades de uva y a métodos artesanales y ancestrales. Y, con los rasgos de los vinos que siempre se han elaborado allí: frescor, mineralidad y salinidad.

Nuno Ramilo

+351 9676 444 46 | www.ramilowines.com | info@ramilowines.com



Textura Wines - Dão

Textura Wines, proyecto familiar, nació en Dão en 2018: viticultura ecológica, vinos de terroir y enoturismo. En Vila Nova de Tazem, suelos graníticos pobres (480-550 m), a orillas de la Serra da Estrela, los vinos son ligeros y delicados. En Peñalva do Castelo, en Encoberta (viñedo de 1992, 500m) vinos con más exuberancia aromática; en Matela (560-620 m) sobre suelos pobres, de granito y cuarzo, destacan Jaén, Encruzado, Cerceal Blanco, Bical y Gouveio. De una fábrica textil centenaria en São Paio se creó la bodega y el futuro enoturismo. Enología de poca intervención para llegar a vinos con carácter, elegantes y distintos. Fundamental: respeto por el lugar y la biodiversidad, preservación de los recursos y el desarrollo local.

Marcelo Araujo

Lugar de Moinhos da Serra, 1 - 6290-411 São Paio (Gouveia)
+351 965 405 273 | www.texturawines.pt | marcelo@texturawines.pt



Espera Wines - Lisboa

Vinos con tiempo. 5 ha de viñedos que devuelven a Alcobaça la tradición traída por los monjes cistercienses... y que nos involucran en la certeza absoluta de tener la sencillez de la mano de la calidad... El pilar del concepto "espera." será la autenticidad de la Naturaleza reflejada en lo real y genuino de un proyecto que seguirá la historia de una familia que ahora se está formando. Queremos que el consumidor se sienta privilegiado en el momento en el que se abre la botella, porque la ambición es que este sea un vino único y exclusivo, pero sin pretensiones al mismo tiempo. "espera." traerá/dará tiempo a los amantes de los vinos auténticos, sugiriendo cierta expectativa para la próxima cosecha.

Ana y Rodrigo Martins

Rua Fundadores do Pinhal, 14, 2500-171 Óbidos
+351 964 547 216 | www.esperawines.com | info@esperawines.com



Estoiro Wines - Beira Interior

Miguel Dias comenzó a crear vinos en 2016. El COVID-19 cambió su vida. Valiéndose de la formación en Ciencias Forestales, Educación Ambiental y Enología y de la influencia rural/familiar, fermentó ideas y dio un paso adelante: volver a sus orígenes. Con los conocimientos antiguos en la elaboración del vino, aplicando también nuevos. Respeto por el terruño y las variedades autóctonas de siempre en la comarca: Siria, Alvar, Fonte Cal, Marufo, Rufete. Potenciar la viticultura con una estrecha conexión con los elementos que aún existen en el mundo rural. Dedicación incansable al viñedo para que los aromas y sabores de la uva sean lo más puros posibles. En bodega prácticas sostenibles y mínima intervención para producir mejores vinos.

Miguel Dias

+351 917 285 309 | estoiro@ementadeportugal.com



Hugo Mendes - Lisboa e Tejo

Para Hugo Mendes, el vino no es simplemente... una bebida. Hay mucho de mágico y de las hadas en el proceso que permite la expresión de las uvas. Tras 12 años de experiencia en diferentes bodegas, lanzó su proyecto personal en 2016, centrándose en el estudio y revitalización de las variedades de uva portuguesa, sin prisas y sin grilletes. Su primer vino se basa en la idea de que Fernão Pires en Lisboa puede proporcionar vinos con un gran potencial de crecimiento. Buscó un viñedo donde la variedad se expresara como pretendía y compró las uvas. Creó un *crowdfunding* que fue todo un éxito y le permitió financiar su primera cosecha.

Hugo Mendes

+351 919 093 071 | www.twawine.com | hugo.mendes@twawine.com



Casa Horácio Simões - Península de Setúbal

Más que un proyecto, Casa Horácio Simões es la forma de vida de la familia Horácio Simões. Si dentro de unos años hablan de ellos como los tipos que *“solo vinificaban variedades regionales y que corrían en busca de uvas prácticamente desaparecidas”*, para ellos habrá valido la pena llegar hasta aquí. La apuesta ya viene del abuelo de la generación actual, que quiere continuarla. Viñedos y bodega están situados en el pueblo de Quinta do Anjo, al pie de la Serra do Louro. Suelos arcillo-calcáreos que dan identidad a los vinos. Vinifican, con métodos ancestrales, Moscatel Roxo, Boal, Bastardo, Rabo de Ovelha, y algunos más que tienen bajo la manga. Y dicen: “¡Viva la vid, y vivan sus vinos!”

Pedro Simões
Rua João de Deus, 10 | 2950-731 Quinta do Anjo
+351 938 442 319 | www.horaciosimoes.com | chsimoes9@gmail.com

Quinta do Mouro - Alentejo

En los años 70, estimulado por el deseo de vivir en el campo, Miguel Louro se aventuró en la compra de la Quinta do Mouro. ¿El resultado? Un dentista reconvertido en agricultor. 27 hectáreas de viña plantadas, en suelos de pizarra, con Aragonés, Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Alfrocheiro, Trincadeira, Cabernet Sauvignon, Merlot y Petit Syrah. En la Quinta do Mouro se cree que en la viña es donde todo comienza. Quinta do Mouro, Casa de Zagalos y Vinha do Mouro son vinos singulares, únicos en el mar Alentejano.

Miguel Louro
Quinta do Mouro, 7100-056 Estremoz
+351 917 328 613 | www.quintadomouro.com | geral@quintadomouro.com

Herdade do Cebolal - Setúbal

Herdade do Cebolal es una empresa familiar desde 1880. Familia con pasión por el vino, transversal a las 5 generaciones. Explica Luís Mota Capitão: “Cebolal no es nuestro ni de las generaciones venideras, es un patrimonio que simplemente... está en las manos de cada uno de nosotros y que sentimos obligación de mejorar. Somos artesanos y sastres de nuestros vinos. Vinos especiales, respetando lo que la naturaleza nos proporciona. Sentimos una enorme gratitud por lo que recibimos de nuestros antepasados y esta gratitud se extiende a la Naturaleza - clima y tierra - pues son ellos quienes nos proporcionan el placer de saborear nuestro néctar vínico.”

Isabel Mota Capitão e Luís Mota Capitão
Herdade do Cebolal, Vale das Éguas - 7540-650 Santiago do Cacém
+351 968 034 250 | herdadedocebolal@gmail.com



Barbeito - Madeira

Barbeito es una empresa familiar, fundada en 1946 por Mário Barbeito. En 1985 le sucedió su hija Manuela Vasconcelos, una de las primeras mujeres del vino en Portugal y una auténtica enamorada de Madeira. Desde 1991 está a cargo del hijo de Manuela, Ricardo Diogo Freitas. Dejó de vender vino a granel para centrarse en sus vinos embotellados. Recuperación y aumento de las existencias de vino envejecido por el método tradicional de *canteiro*. Abandonó viejas prácticas en busca de colores, aromas y sabores naturales, enfatizando una mayor frescura y pureza. Respetando raíces y tradiciones, siempre sigue su camino con un espíritu muy experimental.

Ricardo Diogo Freitas
Estrada da Ribeira Garcia, 9300-324 Câmara de Lobos (Madeira)
+351 291 761 829 | www.barbeitomadeira.com | info@vinhosbarbeito.com.pt



Natus Vini - Alentejo

Hamilton Reis compró, en 2008, un terreno en la falda sur de la Serra do Mendro, Vidigueira, Alentejo, soñando con crear una viña, un vino, una familia. La viña con las tintas Castelão, Alfrocheiro, Tinta Miúda y Trincadeira, conducidas en vaso alto, que fermentan en tinajas de barro centenarias, sin masas, maloláctica en bodega y crianza de 12 meses en bodega usada. Plantadas en pérgola a 2m de altura, las blancas maduran a la sombra, manteniendo su acidez natural y menor alcohol, hacen una maceración parcial seguido de fermentación en barricas usadas. Natus es el resultado de sueños, construcciones y un inmenso deseo de ser feliz. Cada día se vive con intensidad, con pasión y amor por la viña, por el vino. Aquí dormimos y nos despertamos.

Hamilton Reis
Monte Natus, Estrada da Cancelinha, Caixa Postal 3003, 7960-212 Vidigueira
+351 938 482 031 | natusvini.pt | hamilton@natusvini.pt

Niepoort - Douro, Bairrada y Dão

Niepoort quiere mantener su posicionamiento de nicho en la producción de distintos Vinos de Porto y Vinos Douro, conjugando la tradición secular con la innovación. A lo largo del crecimiento de la empresa, esta conjugación pasó a incluir los vinos de otras dos regiones, que contribuyeron a delinear el triángulo Douro - Bairrada - Dão. Los vértices más recientes son muy relevantes y ocupan un lugar que Niepoort considera importante recuperar, dado el potencial que poseen, que combina la innegable herencia del pasado vitivinícola de Portugal con las posibilidades de innovación.

Daniel Niepoort
Rua Cândido dos Reis, 670 - 4400-071 Vila Nova de Gaia
+351 223 777 770 | www.niepoort.pt | info@niepoort.pt





Cada vino es único, fruto de un territorio, de las uvas, de la añada, de la personalidad del creador, su filosofía e ideas. Del mismo modo, todos los conceptos que desarrollamos expresan su propio terroir. Nuestra vendimia ocurre en largas conversaciones con quien trabaja la viña y elabora el vino. Probamos barricas, sacamos corchos, saboreamos instantes, absorbemos las historias.

En esos momentos de compartir y emoción, cosechamos la materia prima. Después, rumbo a nuestra bodega creativa, donde fermentamos espontáneamente todas las ideas. Hacemos crianza y maduramos, loteamos y catamos incontables veces. Todo para llegar al *blend* final auténtico y sincero, ya sea una etiqueta, un logo, una ilustración, un vídeo, una fotografía.

¿Estás listo para Navegar?



Gustavo Roseira e Tiago Fialho
nauvegar.com | hey@nauvegar.com
+351 932 227 699

#PORTUGUESE CHEFS WORLDWIDE



Portugal tiene una fuerte tradición cultural donde la comida juega un papel importante. A lo largo de los siglos, el país lo ha compartido con el mundo. Inspira e inspiró en muchas partes del globo. La cocina portuguesa contemporánea lo tiene todo, debido al territorio, los productos y, por supuesto, la gente y sus tradiciones.

Portuguese Chefs Worldwide es un movimiento que está estableciendo la plataforma que impulsa el poder de la gastronomía portuguesa, a través de la conexión de chefs portugueses que trabajan dentro y fuera de Portugal.





SIMPLEMENTEVINHO.PT

LAVINIA



#PORTUGUESE
CHEFS
WORLDWIDE



Co-funded by
the European Union