

ESPORÃO

NATIVA É A REVISTA QUE EXPLORA OS DETALHES DO ESPORÃO, NUMA ABORDAGEM SIMPLES E CRUA DAQUILO QUE NOS FAZ MEXER: O VINHO E O AZEITE, AS PESSOAS, O TERRITÓRIO E A NATUREZA, AS EXPERIÊNCIAS QUE OFERECEMOS E VIVEMOS, A GASTRONOMIA, AS ARTES, AS TRADIÇÕES E A SUA REINVENÇÃO. *NATIVA IS THE MAGAZINE THAT EXPLORES THE ESPORÃO'S UNIQUE FEATURES. IT PRESENTS WITH A RAW SIMPLICITY THOSE THINGS THAT INSPIRE US: THE WINES AND THE OLIVE OILS, THE PEOPLE, THE EARTH AND NATURE, THE EXPERIENCES WE OFFER AND LIVE, THE GASTRONOMY, THE ARTS, THE TRADITIONS AND THEIR REINVENTION.*

Nativa is a magazine born in a natural, organic, free and open way.

It's a publication that comes from within us, from Esporão, a company that seeks to assert itself in the local / regional identity, in its endogenous products, and in the originality that comes from its long history, while always looking towards the future, open to new ideas and innovative projects.

For over 40 years, the extraordinary wealth and diversity of our natural heritage has driven us to create unique wines and olive oils.

Everything we produce strives to express the best that Nature and mankind have generously bestowed us.

The relationship with creativity, culture, or with know-how and 'novelty', is essential to this perpetually renewed act of, year after year, making the most of what the soil and climate provide, celebrating each harvest in a bottle.

*We felt, thus, the need to share the opinions, experiences and visions of those who have accompanied us or who identify more closely with our journey. We already did so, in part, online with nativamagazine.com, but now wanted to consolidate this wish through tangible media, in this magazine format. We have tried to fill *Nativa* with experiences, actions and enterprises that we admire, and reveal new perspectives of our business reality in Alentejo and Douro.*

*All of this with some questions ever in mind:
What does our conscience tell us? What drives us?
What do we believe in?*

EDITORIAL

Nativa é uma revista que nasce de forma natural, orgânica, livre e aberta. É uma publicação que parte de nós, do Esporão, uma empresa que procura inserir-se na identidade local/regional, nos seus produtos endógenos, na originalidade oriunda do seu passado milenar, e sempre com o olhar projectado para o futuro, aberta aos novos projectos e às acções inovadoras.

Há mais de 40 anos que a extraordinária riqueza e diversidade do nosso património natural nos impele a criar vinhos e azeites únicos. Tudo o que produzimos tenta expressar o que de melhor a Natureza e os Homens generosamente nos legaram.

A relação com a criatividade e a cultura, ou com o «saber-fazer» e a ‘novidade’, constituem-se elementos essenciais nesse acto sempre renovado de, ano após ano, tirar partido do que melhor o solo e o clima nos proporcionam, celebrando, numa garrafa, cada colheita.

Sentimos, assim, vontade de partilhar as opiniões, as experiências e as visões de quem mais directamente nos tem acompanhado ou de quem mais se pode identificar com este nosso percurso. Já o fazíamos, em parte, online em nativamagazine.com, e quisemos agora marcar tal intento através deste meio corpóreo, neste formato de revista. A *Nativa* procura ser preenchida com certas vivências, actuações e empreendimentos que admiramos e ainda com o desvendar de novas perspectivas da nossa realidade empresarial no Alentejo e no Douro.

Tudo isto sempre com algumas interrogações: o que nos diz a consciência?
O que nos move? Em que acreditamos?

Catarina Santos, Directora de Marketing *Marketing Director*

*Having a fertile imagination,
and constantly searching for know-
ledge and information means
that we are ready to analyse any
problem in a clear and ingenious way,
brushing aside any panic or distress,
and reaching a solution in good
time. In other words, successfully
meeting life's daily challenges.*

*Uma imaginação fértil e a busca
permanente de conhecimento
e de informação permitem-nos analisar de
modo engenhoso e lúcido um
problema, afastar o pânico e a angústia,
e tomar em tempo útil a decisão
possível para o resolver, ou seja, lidar com
sucesso com os desafios que
a vida nos coloca todos os dias.*

José Roquette



QUINTA DOS

MURÇAS

DOURO · PORTUGAL





HERDADE DO ESPORÃO
ALENTEJO - PORTUGAL



REVISTA *MAGAZINE* NATIVA

DIRECÇÃO *DIRECTION*

Catarina Santos

COORDENAÇÃO, EDIÇÃO,
DESIGN GRÁFICO
*PROJECT MANAGER, EDITION,
GRAPHIC DESIGN*

Francisca Sottomayor

TEXTOS *TEXTS*

Afonso Sousa

Verónica Silva

Viviana Martins

FOTOGRAFIAS *PHOTOGRAPHY*

Afonso Sousa

CONVIDADOS *GUESTS*

Alyana Popat

António Roquette

Carlos Simões

Duarte Belo

Frederik Bang Andersen

Frederico Salema

Inês Maria Meneses

Joanna Hecker

Leonor Babo

Luísa Cabral Menezes

Maria Midões

Marcelo Scofano

Nelly Peters

Nuno Oliveira

COLABORAÇÕES *COLLABORATIONS*

ILUSTRAÇÕES ESPORÁO COLHEITA
ESPORÁO COLHEITA ILLUSTRATIONS

Rui Vitorino Santos

Júlio Dolbeth

TRADUÇÕES *TRANSLATIONS*

Sandy Queiroz

Teresa Casas-Novas

Gloria Dominguez

Alexander Bridi

Juraj Kosturik

Vicente Brandão

REVISÃO *PROOFREAD*

Vernáculo, Tratamento de Texto e Apoio Editorial, Lda.

Helena Sofia Silva

Gráfica *Print Shop*: Aos Papéis-Reproduções

Tiragem *Circulation*: 1000

Papel Capa *Cover Paper*: Symbol Freelifre Raster 300g

Miolo *Inner Pages*: Cyclus Offset 115g, Couché Brilho *Bright Coated Couche*170g

ÍNDICE

TABLE OF CONTENTS

Editorial · **3**

Herdade do Esporão · **10**

Quinta dos Murças · **16**

LÍQUIDO *LIQUID*

Entre Pequenas Esperanças e a Resiliência Nativa *Between Small Hopes And Native Resilience* · **22**

Explorador Esporão *Esporão Explorer* · Maria Midões · **28**

Entrevista *Interview* · Carlos Simões · **32**

Vinho *Wine* · **38**

Garrafas com História(s) *Bottles With a History* · **40**

Esporão Colheita · A Origem *Origins* · **44**

Ilustrações Esporão Colheita Branco e Tinto *Esporão Colheita Red and White Illustrations* · **48**

Novo L(ag)ar do Azeite *The New Olive Oil Mill* · **50**

Azeites, Paixão Secular *Olive Oil, An Ancient Passion* · **54**

A Madeira num Copo de Vinho *Madeira in a Wine Glass* · **60**

SÓLIDO *SOLID*

O Homem da Gola Alta *The Man in the Turtleneck* · **68**

Entrevista *Interview* · Nelly Peters · **74**

O Chef que Nada Perde e Tudo Transforma *The Chef That Wastes Nothing And Transforms Everything* · **80**

A Verdade da Comida *The Truth About Food* · **88**

Mezze · **94**

Dome Store · **98**

Mizette Nielsen · **101**

Uma Visão de 360° Sobre a Vindima da Herdade do Esporão/

/Biodiversidade *A 360° View of the Herdade do Esporão Harvest/*
Biodiversity · **106**

A Cidade do Futuro Começa Aqui e Agora *The City of the Future Starts Here and Now* · **112**

A Olaria Preta de Bisalhães *Bisalhães' Black Pottery* · **118**

O Terroir Solar do Douro *The Douro's Sunlight & Terroir* · **124**

GASOSO *GASEOUS*

Caras do Esporão *Faces of Esporão* · Inácio Capucho · **132**

Pedro A.H. Paixão · **134**

Clientes Internacionais *International Clients* · **138**

Lisbon Living Room Sessions · Joanna Hecker · **142**

Esporão e a Comida Portuguesa a Gostar Dela Própria
(*Portuguese Gastronomy Liking Itself*) · **147**

Portugal aos Olhos de Duarte Belo *Portugal Through the Eyes of Duarte Belo* · **160**

PORTEFÓLIO ESPORÃO *PORTFOLIO* · **173**

As opiniões aqui expressas são
dos autores de cada texto,
não necessariamente do Esporão.

*The opinions expressed here are
those of each individual
author, not necessarily of Esporão.*

UM TEXTO DE / A TEXT BY ESPORÃO

HERDADE DO ESPORÃO

Do Passado ao Presente



A Herdade do Esporão é a nossa casa-mãe. O lugar onde tudo começou e onde o sol continua a pôr-se com a mesma beleza há 750 anos.

Entre suaves planícies, vales profundos escavados por ribeiras intermitentes, campos de cereais, vinhas e olivais encontramos a Herdade do Esporão. Num retrato típico do Alentejo, a poucos quilómetros de Lisboa e junto à histórica cidade de Reguengos de Monsaraz onde os montes e as casas caiadas marcam a paisagem e guardam em si a memória de uma vivência. Uma

Herdade do Esporão is our original homestead: where everything started, and where the sun has continued to set with the same beauty for the past 750 years.

Among soft plains, deep valleys carved by recurrent streams, wheat fields, vineyards, and olive groves, is where we find Herdade do Esporão. It is a classic portrait of the Alentejo, not far from Lisbon and next door to the historic city of Reguengos de Monsaraz, where the hills and white-washed houses mark the landscape and hold within them the memory of a Prehistoric existence. Neolithic tombs and



vivência que nasce na pré-História com as antas e dólmenes e que foi progredindo pelas mãos dos iberos, romanos, visigodos, muçulmanos e outros tantos que por aqui passaram.

Em 1267, os limites geográficos da Herdade do Esporão (inicialmente Defesa do Esporão) foram, finalmente, definidos e até hoje, mantêm-se praticamente inalterados.

Soeiro Rodrigues, juiz da cidade de Évora, terá sido um dos primeiros proprietários, seguido do mestre de Santiago Rodrigues de Vasconcelos, do Morgado D. Álvaro Mendes de Vasconcelos e os condes de Alcáçovas.

dolmen show where ancient iberians, romans, visigoths, muslims and so many others have passed through here and left their mark.

In 1267, the geographical limits of Herdade do Esporão (originally named Defesa do Esporão) were definitively drawn, and remain practically unaltered until today.

Soeiro Rodrigues, the city judge of Évora, may have been one of the first landowners, followed by the Master of Santiago Rodrigues de Vasconcelos, Morgado D. Álvaro Mendes de Vasconcelos, and the counts of Alcáçovas.



Durante esta época, no centro da Herdade do Esporão, ergueram-se três monumentos históricos: a Torre do Esporão, um símbolo de afirmação na sociedade e demonstração de poder militar, é uma das torres mais importantes na ilustração da transição da idade medieval para a idade moderna em Portugal; o Arco do Esporão e a Ermida da Nossa Senhora dos Remédios, ligada a um intenso e devoto culto na região que leva as gentes da aldeia vizinha das Perolivas em procissão sempre que a chuva tarda em chegar.

Em 1973, José Roquette, o actual proprietário, e Joaquim Bandeira compram a Herdade do Esporão e iniciam, juntos, uma história que ainda hoje se escreve. Em 1985, realiza-se a primeira colheita que acaba por dar origem à marca Esporão e ao nosso primeiro vinho, o Esporão Reserva Tinto. Doze anos depois, começamos também a produzir azeites.

Nasceram novas vinhas e renovaram-se antigas. Criámos um Campo Ampelográfico com 189 tipos de castas para estudo de comportamento. Fomos descobrir mais sobre o nosso *terroir* e

During this time, three historic monuments were erected in the center of Herdade do Esporão: the Tower of Esporão, a symbol of societal affirmation and a demonstration of military power, which is one of the most prominent testimonies of Portugal's transition from the Middle Ages to modern times; the Arch of Esporão; and the Hermitage of Our Lady of Remedies, which is linked to a group of intense and devout worshippers in the neighboring village, Perolivas, who travel in procession to the monument whenever there is a period of drought.

In 1973, José Roquette, the current land owner, and Joaquim Bandeira purchased Herdade do Esporão and together they began a story that is still being written today. Twelve years later, their first harvest gave birth to the Esporão brand and our first wine, Esporão Reserva, a red wine. Eight years later, we also began producing olive oil.

New vineyards were born and old ones renewed. We created an Ampelography Field with 189 grape varieties for a study in which



encontrámos sete tipos de solos diferentes em toda a herdade. Percebemos que cada solo, cada casta, cada talhão, cada parcela e cada vinha tinham de ser cuidados de forma individual e olhados com detalhe. E o mesmo aconteceu no nosso Olival dos Arrifes. Aprendemos muito sobre a herdade, crescemos em conhecimento, técnicas e em todo o trabalho desenvolvido no campo, até chegarmos, hoje, a uma agricultura biológica.

Na adega, aplicaram-se novas técnicas e construíram-se novas infra-estruturas para elevar o nível dos nossos vinhos. Primeiro, a Adega dos Lagares, uma adega para vinhos tintos de topo, onde hoje o passado e o futuro andam de mãos dadas entre talhas de barro, lagares de mármore e túlipas de betão. Mais tarde, acabou por nascer também um lagar equipado para fazermos os melhores azeites e hoje, a finalizar-se, está um nova adega de brancos.

Desenhámos e demos vida a um Enoturismo, que amplifica a experiência que é visitar este lugar. São mais de 20 mil pessoas que por cá passam todos os anos e desfrutam da paisagem, das caves e adegas, dos nossos vinhos e azeites, da gastronomia, da

we discovered more about our terroir, and found seven different types of soil throughout the entire property. We realized that each type of soil, each grape variety, each field, each parcel of land, and each vine had to be cared for in a unique way and watched over with attention to every detail. This is exactly what happened in our Arrifes Olive Grove. We learned a great deal about the land, increased our knowledge, and improved our techniques and all of the work developed in the field, until we arrived where we are today with organic farming.

In the cellars, we apply new techniques and build new infrastructures to elevate the quality of our wines. First came the Lagares Cellar, which is for high end red wines, where the past and future walk hand in hand among clay amphorae, marble winepresses, and cement vats. Later came the mill that is equipped to make the finest olive oils, and today a new white wine cellar is being completed.

We have designed and breathed life into a kind of wine tourism, which heightens the experience of visiting this region. Around



cultura da região, e acima de tudo saem daqui a fazer também parte desta história.

Quem passou, quem ainda está para vir, quem trabalhou e quem hoje trabalha, não há como ficar indiferente a este território de vinha, olival e outras culturas. São 40 tipos de castas e quatro tipos de variedades de azeitona que se estendem até às nossas mesas.

São muitos anos de história que os números não conseguem contar mas que a cada visita, a cada copo de vinho e a cada fio de azeite, vamos desvendando mais um pouco. São 750 anos. E ainda há tanto para descobrir.

Descubra mais no artigo da historiadora Ana Paula Amendoeira no nosso *site*.

20,000 people come through here every year to enjoy the landscape, wineries and cellars, our wine and olive oils, gastronomy, regional culture, and, above all, they leave here as part of our story.

Of all those who have visited, who have yet to come, who worked here before and work here today, there is not one who feels indifferent to these vineyards, olive groves, and other cultures. There are 40 varieties of grapes and four olive varieties that journey all the way to our tables.

There are many years of history that numbers cannot sufficiently recount, but with each visit, each glass of wine and each dash of olive oil, we unveil them bit by bit. 750 years, and still so much to discover.

Discover the entire history of these 750 years of Herdade do Esporão on our site, in an article by the historian Ana Paula Amendoeira.



QUINTA DOS MURÇAS

8 *Terroirs* de História e Diversidade 8 *Terroirs of History and Diversity*





UM TEXTO DE / A TEXT BY ESPORÃO

A estação de comboios de Covelinhas, entre a Régua e o Pinhão, é uma das portas de entrada para a Quinta dos Murças, propriedade agrícola com 155ha, que se estende por 3,2km ao longo da margem direita do rio Douro.

Mas a quinta é muito mais do que uma propriedade agrícola. Impondo-se pela sua impressionante verticalidade, acolhe dezenas das castas autóctones da região e beneficia de uma riqueza paisagística única, onde se sobrepõem encostas íngremes, socacos, ribeiros, vinhas e olivais.

The Covelinhas train station, between Régua and Pinhão, is one of the gateways to Quinta dos Murças, an agricultural estate measuring 155ha that extends for 3.2km along the right bank of the Douro River.

But the estate is much more than an agricultural property. Its impressive verticality is imposing, featuring dozens of autochthonous grape varieties and a unique rich landscape where steep slopes overlook terraces, creeks, vineyards and olive groves.

A sua história é longa, e está longe de chegar ao fim; a sua diversidade surpreende-nos a cada dia, sempre com um recanto por explorar, ou um detalhe por desvendar. O seu nome consta em documentos oficiais que datam de 1714 – pertença de vários capitães-mores de Murça ao longo de gerações, acabou por ficar conhecida na região como Quinta dos Murças.

Em 1947 foi totalmente transformada, recebendo a primeira vinha ao alto plantada no Douro, o primeiro sistema de auto-vinificação alguma vez utilizado na região, novos armazéns de estágio e uma nova adega.

Em 2008 adquirimos esta quinta com apetência para produzir vinhos do Douro e Vinho do Porto, juntando dois dos melhores e mais conhecidos vinhos de Portugal.

Quando ali chegámos, o ponto de partida foi a vinha, descobrir mais a fundo cada um dos talhões. Conseguimos vinificar cada talhão de forma independente, isto é, em 48 hectares fizemos cerca de 48 vinificações. Para perceber melhor o porquê desta diversidade, prosseguiu-se com um estudo, feito por um grupo de especialistas franceses, que identificou 8 *terroirs* na quinta.

Preservando estes seus *terroirs*, reestruturámos parte da vinha, em 2011 e convertemo-la para modo de produção biológico. Melhorámos também a adega, introduzindo novas tecnologias e recuperando, ao mesmo tempo, meios de vinificação mais tradicionais, como os lagares de granito.

Hoje, com imagem renovada a condizer com as tradições vnicas do Douro e os tons familiares da equipa que fez daquele lugar casa, a quinta possui videiras plantadas ao alto e em patamares, ocupando tanto zonas com 300m de altitude, como zonas mais próximas da ampla frente de rio, que beneficiam de diferentes exposições solares.

As características da Quinta dos Murças são muito importantes na definição do carácter dos nossos vinhos, e as diferentes exposições solares e altitudes são dois desses elementos determinantes no perfil de um vinho.

The estate's history is long, and far from being over. Its diversity surprises us every day; there is always a corner to explore or a detail to discover. The property's name appears in official documents dating from 1714 – owned by several commanders of Murça over generations, which ended up being known in the region as Quinta dos Murças (Estate of the Murças).

In 1947, the estate was completely transformed, equipped with the first vertically planted vineyard in the Douro, the first self-vinification system ever used in the region, new ageing warehouses and a new winery.

In 2008 we purchased this estate capable of producing Douro and Port wines, thereby joining two of the best and most recognised wines in Portugal.

When we got there, our starting point was the vineyards; getting to know each plot more thoroughly. We were able to vinify each plot independently, meaning that, in 48 hectares, we carried out approximately 48 vinifications. To better understand the reason for this diversity, we produced a study undertaken by a group of French experts, who identified 8 terroirs on the estate.

Preserving these terroirs, we restructured part of the vineyards in 2011 and converted them to organic farming. We also wanted to improve the winery, introducing new technologies, while at the same time recovering traditional vinification methods such as granite presses.

Today, with a renewed image to match the Douro wine traditions, and the familiar tones of the team that made it their home, the estate features vertically planted and terraced vineyards, occupying areas with a 300m altitude, as well as others closer to the ample riverfront, thereby benefitting from different sun exposures.

The characteristics of Quinta dos Murças are crucial to define the character of our wines, and the different sun exposures and altitudes are two of the elements that determine a wine's profile.

The estate is located at the beginning of the Cima Corgo sub-region, closer to the Baixo Corgo sub-region and, due to this being a cooler part of the Douro, it is essential that the vineyards have better sun exposure to guarantee good grape ripening. We were able

A Quinta está localizada no início da sub-região do Cima Corgo, mais próxima da sub-região do Baixo Corgo e, por esta zona ser uma parte mais fresca do Douro, é essencial termos vinhas com melhores exposições solares para garantirmos uma boa maturação das uvas. O que ali conseguimos tanto com as vinhas ao alto, como com a exposição maioritariamente a Sul.

Em 2016, juntámos ao Quinta dos Murças Reserva, aos Assobio tinto, branco e rosé, e aos Portos Tawny e Vintage, novos vinhos que reflectem os *terroirs* da quinta – os Quinta dos Murças Minas, Margem e VV47.

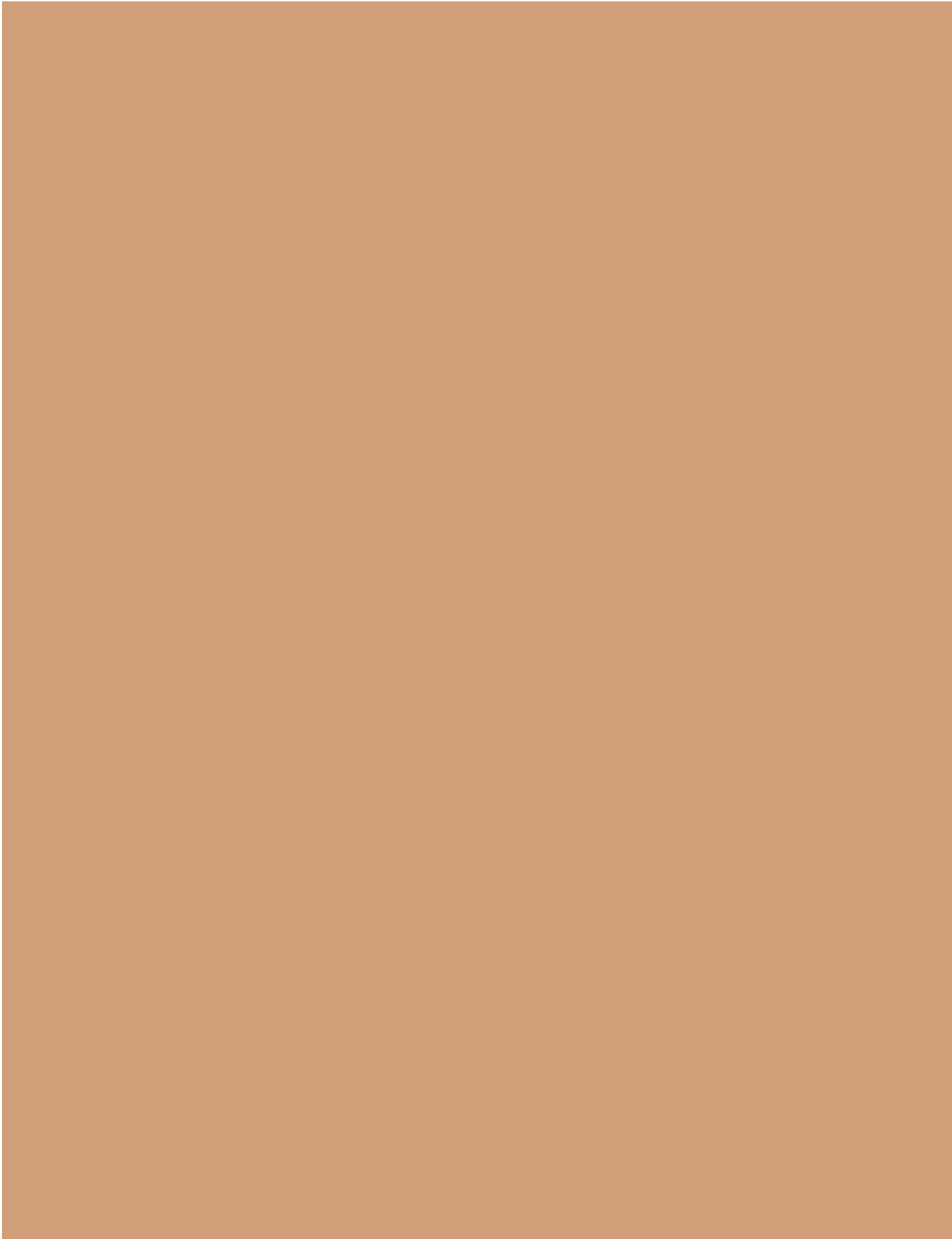
João Roquette diz que “Estamos a dar forma ao que sempre idealizámos para este projecto” e isso fica perceptível ao provarmos os vinhos. É uma viagem pela Quinta até à origem de cada um deles, percebendo a influência das diferenças de altitude, declives, exposições solares, solos, castas e amplitudes térmicas, em cada vinho. Juntando isto aos processos de vinificação usados, o resultado são vinhos de perfil inovador, autêntico e elegante.

to achieve this both through vertically planted vineyards and a predominantly south-facing sun exposure.

In 2016, we added to Quinta dos Murças Reserva, Assobio red, white and rosé, and to the Tawny and Vintage Ports, new wines that reflect the estate's terroirs – Quinta dos Murças Minas, Margem and VV47.

João Roquette says that “We are bringing to life what we always conceived for this project” and that is perceptible when we taste the wines. It is a journey through the estate to their origin, perceiving the influence of the different altitudes, slopes, sun exposures, soils, grape varieties and temperature variations, on each wine. Combining this with the vinification processes used, the result is wines that have an innovative, authentic and elegant profile.





Líquido Liquid



Maleável e adaptável a qualquer meio, assumindo a sua forma, sem alterar o volume. Não sendo 'estável', é leve. Não sendo coeso como um sólido, tem energia e liberdade de movimento. Como um bom copo de vinho num convívio entre amigos, ou um fio de azeite na finalização de um prato.

Maleable and adaptable to any medium, assuming its form without changing its volume. Not being 'stable', it is light. Not being cohesive as a solid is, it has the energy and freedom of movement. Like a good glass of wine shared between friends, or a drizzle of olive oil to round off a dish.

*BETWEEN SMALL HOPES
AND NATIVE RESILIENCE:
CLUES ON WHAT TO EXPECT
FROM THE 2017 HARVEST*

ENTRE PEQUENAS ESPERANÇAS E A RESILIÊNCIA NATIVA

PISTAS SOBRE O QUE ESPERAR DA VINDIMA DE 2017

UM TEXTO DE / A TEXT BY NUNO OLIVEIRA
GESTOR ECOSISTEMAS ESPORÃO / ESPORÃO ECOSYSTEM MANAGEMENT

Samuel Langhorne Clemens, ou Mark Twain ‘para os amigos’, foi um brilhante escritor, dramaturgo e comediante norte-americano que nos deixou várias e famosas ‘pérolas de sabedoria’ que, por vezes, damos por nós a utilizar de forma quotidiana, mesmo sem estarmos certos da origem das mesmas, como é o caso de “o segredo de estar a liderar é ir começando a fazer”, ou “não podemos depender dos olhos quando a imaginação está desfocada”. Outra que se adequa (demasiado) bem aos dias de hoje é “o clima é o que esperamos que aconteça, o tempo é o que acontece de facto”. E se houve algo que marcou

Samuel Langhorne Clemens, or Mark Twain ‘to his friends’, was a brilliant North American writer, playwright and comedian. He left us several famous ‘pearls of wisdom’ that we often find ourselves using in our daily lives, even if we don’t know where they came from, as is the case with “the secret of getting ahead is getting started”, or “you can’t depend on your eyes when your imagination is out of focus”. Another one that is all too fitting today is “climate is what we expect, weather is what we get”. And if there was one thing that marked the 2017 vintage, it was the climate disruption that resulted in severe episodes of extremely hot, dry and unstable weather.

este ano vínico de 2017 foi a desregulação climática que resultou em episódios graves de tempo muito quente e seco. E instável.

As alterações climáticas insistem em fazer-se notar. Um dos episódios mais bizarros ocorreu no fatídico dia 17 de Junho, tristemente recordado pelo horror de Pedrogão Grande, em que às 16h30 quando se registavam 43°C na Herdade do Esporão e o céu estava escuro e pesado, começou subitamente a cair granizo, que embora já chegasse ao solo em estado líquido, se conseguia perceber bem a estrutura pesada da água ainda gelada que caía de forma errática sobre nós.

O ano fica definitivamente marcado pelo tempo agressivo que afectou praticamente todas as fases do desenvolvimento vegetativo da vinha. José Luis Moreira da Silva, o nosso enólogo da Quinta dos Murças, ressalva que, embora a produção no Douro tenha sido mais baixa que no campo anterior, a produção da quinta foi bastante semelhante a 2016. Fruto do trabalho que tem sido desenvolvido com os fornecedores locais, a Quinta dos Murças conseguiu chegar às 500 toneladas de uva após os 50 dias de vindima, o que representa um valor muito animador, dado que em 2016 se ficou pelas 400 toneladas.

Também no Alentejo se fez sentir o efeito do ano quente e seco, como explica Sandra Alves, enóloga da Herdade do Esporão. Em 8 semanas de vindima, a adega recepcionou cerca de 6,2 mil toneladas de uvas tintas e perto de 2 mil de brancas, sendo que o volume das tintas ficou cerca de 800 toneladas aquém das previsões. Tal não dependeu da produção na herdade, onde a equipa agrícola liderada por Amândio Rodrigues, o nosso experiente director agrícola que conhece em profundidade não só

Climate change is becoming increasingly evident. One of the most bizarre episodes took place on the fateful day of June 17, sadly remembered for the horror of Pedrogão Grande when, at 4:30pm, the temperature at Herdade do Esporão marked 43°C, the sky was dark and heavy, and it suddenly started to hail and, although it had melted by the time it reached the ground, it was easy to see the heavy structure of the water that was still frozen, raining down on us erratically...

The year was undeniably marked by the aggressive weather that affected virtually every stage of the vine plant development. José Luis Moreira da Silva, our manager at Quinta dos Murças, remarks that, although the Douro's production was lower than in the previous field, the estate's production was quite similar to 2016. Due to the work that we have been developing with local suppliers, Quinta dos Murças was able to reach 500 tons of grapes after a 50-day harvest; a very encouraging figure given that in 2016, 400 tons were harvested.

The effects of the hot, dry year were also felt in Alentejo, explains Sandra Alves, winemaker at Herdade do Esporão. In 8 weeks of harvest, the winery received approximately 6.2 thousand tons of red grapes and almost 2 thousand tons of white grapes, although the volume of red grapes was about 800 tons below the forecast. This was not due to the estate's production, where the agricultural team led by Amândio Rodrigues, our experienced agricultural manager who has a profound knowledge not only of the estate, but of our suppliers' areas as well, worked arduously to keep production stable, all the more in an organic farming scenario and in the midst of developing methods for soil protection and auxiliary fauna and pest management.

"A vindima chegou um pouco mais cedo este ano, após um Inverno e uma Primavera secos, e um clima que se fez sentir entre morno a quente em Junho e Julho, onde as noites foram um pouco mais frescas, sinal de boa qualidade, de uvas com melhor capacidade de retenção de acidez e aroma."

David Baverstock

a herdade como as áreas dos nossos fornecedores, se esforçou até ao limite para manter a produção estável, ainda mais em cenário de modo de produção biológico e em plena fase de afinação de métodos de protecção de solos e gestão de pragas e auxiliares.

Mas nem todas as castas se aguentaram à pressão extrema de dias com máximas de 43°C durante mais de três horas consecutivas, às (demasiadas) semanas consecutivas sem chuva e as mais sensíveis cederam. Não tão surpreendentemente quanto isso, foram as castas 'internacionais' melhor adaptadas a Primaveras longas e Verões curtos que soçobraram, como o Alicante Bouschet e o Syrah, onde, por outro lado, assistimos à estática resistência das portuguesas Touriga Nacional, Touriga Franca e Aragonez (Tinta Roriz no Douro), esta última um verdadeiro bastião da herdade, vinhas velhas plantadas em 1974 e que exibiram uma considerável resiliência, fruto porventura da sua capacidade epigenética de activar/desactivar genes e vias metabólicas, aprendida ao longo de muitos anos diferentes. De facto, cada vez sabemos mais sobre estes mecanismos genéticos e moleculares que permitem às plantas mais 'experientes' exibirem padrões de 'comportamento' que não parecem depender apenas do clone da casta que é utilizado.

Mas a maturação acelerada das uvas trouxe desafios suplementares. Não só assistimos a datas de arranque de vindima mais precoces, a partir da última semana de Julho já na herdade se olhava para os talhões de Verdelho, Gouveio e Viosinho e se previa que a chegada de Agosto ia dar início à azáfama. Como refere David Baverstock, o nosso director de enologia "a vindima chegou um pouco mais cedo este ano, após um Inverno e uma

However, not all varieties withstood the extreme pressure of days with maximum temperatures of 43°C for more than three consecutive hours and the (excessive) consecutive weeks without rain, leading the most sensitive varieties to succumb. It was not surprising that the 'international' varieties better adapted to long springs and short summers were the ones to give in, such as Alicante Bouschet and Syrah, while we witnessed the stoic resistance of the Portuguese varieties Touriga Nacional, Touriga Franca and Aragonez (Tinta Roriz in the Douro), the latter being a true bastion of the estate, old vines planted in 1974 and which display considerable resilience thanks to their epigenetic capacity to activate/silence genes and metabolic pathways, learned over many different years. Indeed, there are increasing discoveries on these genetic and molecular mechanisms that enable more 'experienced' plants to display 'behaviour' patterns that do not seem to depend solely on cloning the variety that is used.

Nonetheless, accelerated ripening of the grapes brought additional challenges. Not only did the harvest begin earlier, but in the last week of July at the estate, an analysis of the Verdelho, Gouveio and Viosinho vineyards led to the prediction that August would bring a busy harvest. As David Baverstock, our chief winemaker, stated "the harvest arrived a little earlier this year, after a dry winter and spring, and warm to hot weather in June and July, when the nights were somewhat cooler, a sign of good quality, of grapes that are more able to retain acidity and aroma". In the Douro, the harvest began on August 10, an unprecedented date according to José Luís. The lack of water and extreme heat led dehydration, ripening heterogeneity and sunburn to claim their share, despite the agricultural team's constant care. But it was a complex year in the Douro even from a social perspective, where it

Sandra chama à atenção para a evolução na produção de vinhos de talha, Moreto (tinto) e Formosa (branco), que prometem ser uma das surpresas de 2017.

Primavera secos, e um clima que se fez sentir entre morno a quente em Junho e Julho, onde as noites foram um pouco mais frescas, sinal de boa qualidade, de uvas com melhor capacidade de retenção de acidez e aroma”. No Douro arrancou-se com a vindima a 10 de Agosto, uma data da qual José Luís não tem memória de ter acontecido. A falta de água e o calor extremo levaram a que a desidratação, maturação heterogénea e a queima tenham reclamado o seu quinhão, apesar dos cuidados permanentes da equipa agrícola. Mas até do ponto de vista social foi um ano complexo no Douro, onde foi praticamente impossível conseguir toda a mão-de-obra necessária para uma campanha tão precoce, tendo deixado muitos produtores à mercê da disponibilidade de quem havia para trabalhar, o que levou muita uva a ser colhida tarde... ou demasiado tarde.

Mas as contas agora já são outras, a uva passou a mosto e nas adegas estão a nascer os novos vinhos. Na Quinta dos Murças, onde a grande aposta é na melhor compreensão do que ‘faz’ o *terroir*, a pequena grande esperança está nas leveduras nativas, ou indígenas. Num ano em que se poderiam esperar problemas adicionais com fermentações instáveis ou incompletas, não só não tivemos qualquer problema como até as mesmas arrancaram mais cedo e terminaram de forma perfeitamente adequada, sem quaisquer recursos a leveduras ‘comerciais’, usando apenas o que o ecossistema (a raiz biológica do *terroir*) e o microbioma (todo o universo de microorganismos que revestem as uvas) nos deram, um excelente indício de que a aposta no modo de produção biológico e a conservação da biodiversidade dos taludes e das zonas de matos e ribeiras em toda a quinta serão chave para termos vinhos de melhor qualidade e expressão única.

De volta à Herdade do Esporão, Sandra Alves reforça que o tal ano quente e seco se irá reflectir nas características marcadas de aroma a frutas maduras, concentração e textura. Podemos então esperar uma gama de Monte Velho assim como de Reserva com um DNA muito próprio que irá conter todas as boas práticas de sustentabilidade agrícola e enológica que se tem desenvolvido nos últimos 10 anos. Mas não ficamos por aqui, Sandra chama à atenção para a evolução na produção de vinhos de Talha, Moreto (tinto) e Formosa (branco), que prometem ser uma das surpresas de 2017. Talvez este seja também o ano do Espumante 100% biológico e, quem sabe, do Torre 2017? Ainda é cedo, mas parafraseando os ingleses quando se expressam acerca das

was virtually impossible to procure all of the necessary labour for such an early campaign, leaving many producers at the mercy of the limited available manpower, leading many grapes to be harvested late ... or too late.

But now the figures are different. The grapes have been turned into must and new wines are being created in the wineries. At Quinta dos Murças, where there is a major commitment to better understand what the terroir does, the great hope lies in native or indigenous yeasts. In a year when one could expect additional problems from unstable or incomplete fermentation, not only were there no difficulties, but fermentation began earlier and ended in a perfectly suitable manner, without any recourse to ‘commercial’ yeasts, using only what the ecosystem (the terroir’s biological root) and microbiome (the entire universe of microorganisms that cover the grapes) provided, an excellent indication that the focus on organic farming and conservation of the biodiversity of the slopes, riverside areas and scrublands throughout the estate will be key to produce wines with better quality and a unique expression.

Back to Herdade do Esporão, Sandra Alves reinforces that this hot and dry year will be reflected in the characteristics, namely a ripe fruit aroma, concentration and texture. Therefore we can expect a Monte Velho range, as well as Reserva, with a very distinctive DNA that will contain all of the best practices in sustainable farming and winemaking that have been developed over the past 10 years. And that’s not all. Sandra notes the evolution of amphora wines, where Moreto (red) and Formosa (white) promise to be one of the surprises in 2017. Perhaps this will also be the year of a 100% organic sparkling wine and, who knows, of Torre 2017? It is still too soon to tell but, to paraphrase the English when faced with hardship, “If life gives you lemons, make lemonade”, and we took the grapes we had and made the best wines we could.

There are always lessons to be learned with every harvest, and this year was extremely important for us to understand that the future will involve a greater focus on varieties that are truly adapted to the local conditions; that the territory commands the vine, and not the other way around. Important news has also arrived from the new vineyards in Castelo de Vide and Portalegre, at the hands of Rui Flores, agricultural manager of Herdade do Esporão, who mentions that the vineyard blocks in areas that are cooler and more enclosed by woodlands and autochthonous forests offer better resistance

agruras “se a vida te dá limões, faz limonada”, nós pegamos nas uvas que temos e fazemos os melhores vinhos que conseguirmos.

Há sempre lições a tomar a cada vindima que passa, este ano foi muito importante para percebermos que o futuro passará porventura numa aposta mais determinada em castas realmente adaptadas às condições locais, o território é que manda na vinha, e não o contrário. Das novas vinhas em Castelo de Vide e Portalegre chegam notícias importantes pelas mãos de Rui Flores, gestor agrícola da Herdade do Esporão, que menciona o facto de os blocos de vinha em zonas mais frescas e melhor enquadrados por bosques e floresta autóctone oferecerem melhor resistência a pragas como a cigarrinha-verde e que o uso de caulino nas vinhas da herdade resultou em plantas mais resistentes a ataques de pragas e a frutos mais aromáticos.

Em Murças chegam-se a conclusões semelhantes, aqui o hábito tem sido vinificar cada uma das 50 parcelas separadamente e avaliar o seu perfil, a expressão fina do seu *terroir*, de forma a melhor compreender como as vides respondem aos ajustes que estão a ser feitos ao nível do equilíbrio ecológico dos talhões, numa perspectiva ecossistémica. A questão da altitude (mais elevada, exposição mais fresca) e da escolha mais rigorosa de castas que correspondam às exigências do território afigura-se como a (r)evolução inevitável.

Mas para a Herdade do Esporão está também guardado um salto evolutivo, para 2018 arrancam as obras da nova adega, no ano em que se celebram 30 anos da nossa fiel adega de tintos. A expansão em quantidade processada bem como a inovação tecnológica irão permitir um aumento significativo da produção assim como uma aposta na diferenciação e criatividade, com condições para microvinificações e melhor segregação de lotes que irá resultar, certamente, em novas ideias, novos vinhos. Já se adivinham algumas dessas novidades, este ano já foi possível fazer a microvinificação do campo ampelográfico, um talhão de vinha onde estão representadas 189 castas provenientes da colecção de Dois Portos. Fala-se de interessantes resultados a partir de Espadeiro e Cornifesto, mas no burburinho da adega os enólogos trocam ideias e sabe-se lá que mais irão criar...

against plagues like the green leafhopper, and that using kaolin in the estate's vineyards resulted in plants that are more resistant to pest outbreaks and produce more aromatic fruit.

Similar conclusions are being reached at Murças, where the habit was implemented to vinify one out of every 50 batches separately and evaluate its profile and the fine expression of its terroir, in order to better understand how the vines respond to adjustments made to the plots for ecological balance, from an ecosystem perspective. The altitude issue (higher, cooler exposure) and a stricter selection of grape varieties that meet the territory's demands, appears to be an inevitable (r)evolution.

But an evolutionary leap is also in store for Herdade do Esporão. Works on the new winery begin in 2018, the year when we celebrate the 30th anniversary of our faithful red wine facility. Expansion of the quantity processed, as well as technological innovation, will enable a significant increase in production, along with a commitment to differentiation and creativity, with conditions for microvinification and better blend separation, which is sure to lead to new ideas and new wines. We can already anticipate some of these novelties, since this year, microvinification was possible in the ampelographic field, a plot of vineyard with 189 grape varieties originating from the Dois Portos collection. There is also talk of interesting results from Espadeiro and Cornifesto, but amidst the buzz in the winery, the winemakers exchange ideas and who knows what else they will create...

MARIA MIDÕES

UM TEXTO DE / A TEXT BY ESPORÃO

Os Exploradores Esporão são pessoas que nos inspiram e que acreditamos inspirarem outros, e Maria Midões, Fotógrafa de *Lifestyle* é uma dessas pessoas.



@mariamidões

Foi com o avô que Maria desenvolveu o seu gosto por ouvir e contar histórias. Um gosto que foi crescendo nas cartas que trocavam. Também em família, descobriu que a gastronomia é muito mais do que um momento de refeição e que dela se podem retirar memórias para a vida.

Nossa Mesa, o seu antigo blogue de gastronomia, nasceu como consequência desta realidade e da curiosidade em saber se nas outras casas também se viviam os momentos à mesa com a mesma intensidade. A escrita e a fotografia, foram aparecendo e ficando, servindo de arte nesta partilha.

Esporão Explorers are people who inspire us and who, we believe, will inspire others. Maria Midões, lifestyle photographer, is one of those people.

It was with her grandfather that Maria developed her love for storytelling, which grew stronger with the letters they wrote to each other. Her other passion, gastronomy, sprang from every family meal she had. Nossa Mesa, Maria's gastronomy blog, emerged from those experiences and from her curiosity to know if other families were also living such moments around the table. Maria chose photography and writing as means to share these stories and to express



Hoje, é em Nova Iorque que procura mais histórias, através da fotografia. Importante na produção dos nossos conteúdos para os Estados Unidos, o seu trabalho e empatia com o que fazemos levaram a uma parceria feliz.

"Ainda estou a descobrir como ser exploradora mas para já tem sido óptimo explorar as combinações dos vinhos com algumas receitas. A minha preocupação é criar uma memória com os vinhos e com os azeites, transformar isso numa história e contar essa história através de imagens."



her curiosity that has always been there. Nowadays, she is in New York looking for more stories to tell with her camera. She is very important in producing our content for the United States, and it was her work and empathy for what we do that created this happy partnership.

"I'm still finding out how to be an explorer but for now it has been great to explore the pairing of the wines with certain recipes. My aim is to create a memory with the wines and the olive oils, transform that into a story and tell it through pictures."





CARLOS SIMÕES

Das vinhas do seu avô em Ourém, voou para a Austrália. Trata o vinho por tu e está, hoje, a um passo de se tornar Master Sommelier. Mas afinal o que é ser sommelier? Fomos conhecer Carlos Simões, um jovem português a dar cartas no mundo dos vinhos.

ENTREVISTA POR / INTERVIEW BY ESPORÃO

Como começa esta paixão pelo vinho?

CS: O interesse pelo vinho esteve sempre lá. O vinho é uma bebida social e eu desde muito pequeno que provava vinho sentado ao lado do meu avô. Ele tinha umas vinhas, e desde que me lembro de alguma coisa em criança foi brincar com o meu irmão Hugo durante as vindimas atirando cachos de uvas um ao outro. Ao crescer, já tinha noção de como era feito o vinho mas só mais tarde durante a escola profissional aprendi mais sobre as castas.

Tem 30 anos e um trajecto profissional invejável.

CS: Tem sido muito gratificante trabalhar com as pessoas com quem tenho trabalhado e ter a experiência que tenho tido. No final do dia, o que conta é o quanto trabalhamos, a dedicação que temos e, claro, a paixão. Quando se encontra aquilo que realmente se gosta e trabalha-se, o sucesso chega. Depois do curso na Escola Profissional de Hotelaria de Fátima a minha

From his grandfather's vineyards in Ourém, Carlos Simões flew to Australia. Wine is his middle name and today he is at one step away from becoming a Sommelier Master. But what does it really mean to be a sommelier? We came to meet Carlos Simões, a Portuguese young man who is calling the shots in the world of wine.

When did it start your passion for wine?

CS: *I was always interested in wine. Wine is a social beverage and from my earliest memories as a child I used to taste wines with my grandfather. He had some vineyards and I remember playing with my brother Hugo and throwing grape bunches at each other during the harvests. While I was growing up I saw how wine was produced, but only later at the professional school I learned about the different grape varieties.*

You are 30 years old and you have an enviable career.

CS: *It is very rewarding to work with the people with whom I have been working and the experiences I have been having. At the end of the day what matters is how*

primeira experiência em *fine dining* foi no Eleven, em Lisboa. Foi um começo importante, abriu-me os olhos para o mundo, percebi que havia muito mais além de Portugal e a vontade de ir para fora cresceu. Enviei muitos currículos, sem resposta até que recebi um convite para ter um dia de experiência em Londres num dos restaurantes do Gordon Ramsay. Dois meses depois estava a viver em Londres. Mais tarde mudei-me para umas ruas acima para o Dinner By Heston e finalmente estava a trabalhar com o João Pires, o único *master sommelier* em Portugal. Cheguei assim a um dos melhores restaurantes do mundo e muitas coisas boas aconteceram lá. Mais tarde, passei também por Paris onde trabalhei com o segundo melhor *sommelier* do mundo, o David Biraud. Pelo meio, o meu irmão Hugo mudou-se para a Austrália e começou a enviar-me vídeos e fotografias de lá e do sítio onde ele trabalhava. Fotografias de caves incríveis e cartas de vinhos muito boas. Como sempre trabalhei com o meu irmão, tive vontade de ir ter com ele. E, pouco depois, estava a viver e a trabalhar na Austrália num dos melhores restaurantes, o Vue de Monde.

E a vontade de mais, de crescer, continuou até ao Master Sommelier Exam. São pouquíssimas as pessoas que conseguem terminar este processo. Como está a correr essa experiência? Como funciona todo o processo?

CS: O processo começa com um curso de introdução, um curso de certificação e depois é que tudo se torna muito mais sério com um curso avançado e, por fim, o Master Sommelier. São poucas as pessoas que conseguem terminar porque é preciso uma grande dedicação, muito tempo investido em estudo, provas, preparações. Temos de viver e respirar vinho. Há mais pessoas a desistir do que a conseguir terminar, a média de sucesso é de 7% e eu acredito que isto deve-se mais à falta de trabalho do que ao talento.

E a gastronomia, onde entra nesta história?

CS: Sempre gostei muito de comer e mais tarde comecei a perceber a importância da relação da gastronomia com o vinho. Nesta profissão, é essencial termos um conhecimento mais profundo sobre comida e as características de cada ingrediente para depois sabermos combinar com cada tipo de vinho.

Como se chega a um bom pairing?

CS: Começamos pela cor do vinho e do ingrediente principal do prato. Depois é importante percebermos

much we work, how determined we are and, of course, how passionate we are. When we find out what we truly love and if we work hard, success comes naturally. After the training at the Professional School of Hotel Management in Fatima, my first experience of fine dining was at the restaurant Eleven, in Lisbon. It was a very important beginning and it opened my eyes to the world. I realised that there was far more beyond Portugal and the desire to go abroad increased. I sent lots of resumés to which no one replied. Then, I was invited for a one-day experience at one of Gordon Ramsay's restaurants. Two months later I was living in London. Later I moved closer to Dinner By Heston and, at last, I was working with João Pires, the only Portuguese sommelier master. This was how I got to one of the best restaurants in the world - and many good things happened there.

After that I also lived in Paris, where I worked with the world second best sommelier, David Biraud. Meanwhile, my brother Hugo moved to Australia, and he started sending me videos and pictures from the place where he was working. He sent me photos of incredible caves and really good wine lists. As I always worked with my brother, I felt like going to meet him. Shortly after, I was living and working in Australia in one of the best restaurants in the world, the Vue de Monde.

Then your ambition led you to the Master Sommelier Exam. Just a few are able to finish this process. How is this experience going? How does it all work?

CS: *The process starts with an introductory course, a certification course and only after those it becomes much more demanding, with the advanced course and finally the Master Sommelier exam. Only few people finish it because it requires huge dedication, lots of study, wine tasting and preparation time. We have to live and breathe wine. There are more people quitting than finishing it, the average success rate is 7% and I believe this happens more due to the lack of work than lack of talent.*

When did gastronomy enter the picture?

CS: *I have always liked to eat and later I started to realise how important the relation between food and wine is. In this profession, it is fundamental to have a deeper knowledge about food and the characteristics of each ingredient so that we know how to pair it with the right wine.*

How do you get a good pairing?

CS: *We start with the colour of the wine and the main ingredient of the dish. Then, it is important to under-*

a estrutura do vinho, a acidez, o corpo, os taninos, a doçura, e o nível de álcool. Tudo tem de estar em harmonia. É crucial a relação do *sommelier* com a cozinha, temos de trabalhar em equipa. Um trabalho completa o outro e potencia a experiência. Das combinações simples e directas que mais gosto é de salmão com vinho rosé, queijo com vinho branco e chocolate com Vintage Porto.

Para uma pessoa que prova muitos vinhos todos os dias, como é provar um vinho pela primeira vez?

CS: Gostava de ter mais tempo para pensar sempre que provo um vinho novo pela primeira vez. Como é um processo muito rotineiro e quase mecânico não paro muito para pensar.

Gosto de provar sempre que há uma nova colheita de Private Selection e Vintage, entusiasma-me e reconheço o trabalho que vai por detrás dos vinhos. Na Austrália não há muitos vinhos portugueses mas no Vue de Monde, faço questão de ter uma página inteira com os meus vinhos portugueses preferidos.

As provas de vinho estão muito associadas a momentos mais solenes e formais. E as notas de prova têm tendência a ter demasiados termos técnicos, ou sabores muito exóticos e pouco prováveis para alguém que não seja da área. Como se descomplica tudo isto?

CS: Nem todas as provas de vinhos têm de ser complexas. No final do dia, o que importa é apreciar o trabalho do enólogo e perceber se se gosta ou não do vinho. O vinho é um produto natural e está muito ligado às emoções. Acho importante que se façam referências a notas de prova para as pessoas terem uma ideia de como o vinho vai saber. Agora termos mais técnicos como 'fermentação maloláctica' ou 'battonage' nos rótulos de uma garrafa no supermercado, possivelmente acaba por assustar o consumidor. Acredito mais na ideia de tornar o vinho mais próximo com notas reais como: notas de manteiga, textura cremosa, por aí.

Tem alguma história/curiosidade que nos possa contar? Relacionada com a sua profissão.

CS: No meu primeiro trabalho com o *sommelier* João Pires, não tínhamos uma garrafeira. Guardávamos as mais de 800 mil garrafas que tínhamos num quarto do hotel onde ficava o restaurante. Andávamos sempre para cima e para baixo a acartar caixas, era muito cansativo.

stand the wine structure, its acidity, body, tannins, sweetness and the alcohol level. Everything should be in harmony. The relation the somellier has with cuisine is crucial, it is team work. One completes the other and adds value to the experience. Some of my favourite pairings, that are quite simple, are: salmon and Rosé wine, cheese and white wine, chocolate and Porto Vintage.

For someone like you, who tastes many wines each day, how is to taste a wine for the first time?

CS: *I would like to have more time to think whenever I taste a wine for the first time. As it is a routine process, quite mechanical, I don't stop to think.*

I always like to taste the Private Selection and Vintage wines every time there is a new harvest. It is thrilling, also because I am aware of the process behind wine production. In Australia there aren't many Portuguese wines but at Vue de Monde it is a must to have a full page with my favourite Portuguese wines.

Wine tasting is associated strongly with solemn and formal events. The technical notes tend to have too many technical terms and the flavours are too exotic and not very familiar for non-specialists. How do you simplify all of this?

CS: *Not every wine tasting has to be complex. At the end of the day what matters is to appreciate the work of the oenologist and to understand whether we like the wine or not.*

Wine is a natural product and is very attached to emotions. I believe it is important that the notes that come out from the tastings are mentioned, so that people know more about the wine. However, if terms that are more technical, such as 'malolactic fermentation' or 'battonage', are printed on the wine bottle labels at the supermarket, they might scare off the consumer. I believe it is a better idea to use key notes like buttery wine, creamy texture and so on.

Do you have any story/curiosity that you can share with us? Related to your profession.

CS: *During my first job with the sommelier João Pires we didn't have a wine cellar. We kept more than 800 thousand bottles in a room of the hotel where the restaurant was located. We were always up and down the stairs, which was very tiring.*

Uma vez, numa semana em que estava a trabalhar cerca de 18 horas por dia, oito dias seguidos, deixei-me dormir na garrafeira. Disse ao meu colega *sommelier* grego que tinha de descansar um pouco ali porque se fosse para casa, não me ia conseguir levantar. E assim foi. Mais tarde, o João Pires soube o que tinha acontecido e deu-nos muito na cabeça. Chateou-se a sério, disse-nos que era uma irresponsabilidade e que não podíamos fazer aquilo. Na altura, até deixámos de trabalhar juntos. Hoje, somos amigos, falamos com muita frequência e há uns tempos ele disse-me o seguinte:

«Carlos, lembras-te daquela vez que dormiste na garrafeira e o responsável de segurança veio contar-me? Eu chateei-me muito contigo mas sabes o que é que eu respondi ao segurança? 'É bom que lhes dê um ótimo pequeno-almoço quando acordarem!'. Pelo trabalho e dedicação que tinham àquela engraça, pelas horas todas que andavam a trabalhar.» Foi um episódio engraçado e importante para mim que nunca mais esqueci.

Onde se imagina daqui a 10 anos?

CS: Talvez tenha as minhas próprias quintas, os meus próprios vinhos em três países diferentes.

Sabemos que já nos visitou na Herdade do Esporão. Conhece bem os nossos vinhos do Esporão? Já trabalhou com algum?

CS: Conheço bem os vinhos do Esporão. Servimos durante muito tempo o Esporão Reserva Branco no Vue de Monde. Aqui na Austrália as pessoas ficam muito surpreendidas com a qualidade do vinho quando sabem que é português.

Visitei a Herdade do Esporão há 3 anos, estava muito calor e fui almoçar ao restaurante. Foi fantástico. Das coisas que mais gostei foi da visita ao Campo Ampelográfico e ver a diversidade e variedade das castas plantadas.

Despedimo-nos com uma sugestão para combinar com algum dos nossos vinhos.

CS: Sugiro um Esporão Reserva Branco, pode ser o 2014, que provei há pouco tempo, a acompanhar um tamboril escalfado, com folhas de verbena de limão secas, terminado com molho de caranguejo e algas marinhas.

Once, in a week that I was working around 18 hours a day, 8 days a week, I felt asleep in this room. I told my Greek colleague sommelier that I had to rest there, otherwise, if I went home, I wouldn't be able to wake up.

João Pires was told what happened and he was really upset with us. He told us that it was very irresponsible and that we couldn't do that. We even stopped working together. Today we are friends and we talk regularly, and a while ago he told me:

“Carlos, do you remember that time you fell asleep in the room where we stored the wine and the head of security came to tell me? I was really upset, but you know what I told him? You better give them a great breakfast when they wake up!” It was a funny and important episode that I never forgot.

Where do you see yourself in 10 years?

CS: *I might have my own farms and wines in three different countries.*

We know that you have already visited us at Herdade do Esporão. How well do you know our wines? Have you already worked with any of them?

CS: *I know the Esporão wines very well. For a long period of time we had White Esporão Reserve at Vue de Monde. Here in Australia people get very surprised with the quality of the wine when they know it is a Portuguese wine.*

I visited Herdade do Esporão three years ago, when it was really hot, and had lunch at the restaurant. It was amazing. What I liked the most was the visit to Campo Ampelográfico and seeing the diversity and variety of planted grape varieties.

Could you suggest us a pairing for some of our wines.

CS: *I suggest a White Esporão Reserve 2014, which I tasted recently, paired with poached monkfish with dry lemon verbena leaves and crab and seaweed sauce.*

*Carlos, lembras-te daquela vez que dormiste na garrafeira e o responsável de segurança veio contar-me? Eu chateei-me muito contigo mas sabes o que é que eu respondi ao segurança?
"É bom que lhes dê um ótimo pequeno-almoço quando acordarem!"*

João Pires Master Sommelier

VINHO

Wine

UM TEXTO DE / A TEXT BY FREDERICO SALEMA
GESTOR DE MERCADO ESPORÃO / ESPORÃO AREA MANAGER

Bebemos porque isso nos entretém e nos diverte.
Comemos, bebemos e alegamo-nos.
Mas o vinho é quase sempre mais do que o próprio vinho.

ESPORÃO

We drink because it is entertaining and fun. We eat, drink and rejoice. Wine is almost always more than wine itself.

No princípio o homem estabeleceu-se e começou a cultivar a videira, algures na Geórgia, segundo consta, muitos anos antes de Cristo. Os egípcios, mais tarde, fizeram vinho. Os fenícios trouxeram-no para a Europa. Foi importante na Grécia Antiga, absolutamente central no Império Romano. A viticultura evoluiu e o vinho passou a ser produzido nas várias províncias do Império. O catolicismo, entretanto, tornou-se religião oficial e generalizou-se também. Com a queda de Roma, ambos permaneceram, fenómenos simbolicamente ligados, mas independentes e, devido a cruzadas e descobrimentos, cada vez mais globais.

Foi na Europa que o vinho se desenvolveu e se tornou símbolo de civilização, pelo menos daquilo que conhecemos por civilização ocidental. Este mesmo vinho, que é produzido para que alguém o beba, um dia, algures no mundo, exige, portanto, tempo e esforço em matéria de exportação. E esse trabalho, que existe num contexto histórico, representa o ânimo e vontade de uma civilização em se manter relevante e actual ao longo dos tempos. Tentamos, no fundo, partilhar um produto e também um modo de consumo, mas o mundo tem incontáveis formas de lidar com o vinho.

Nestes últimos anos tive a oportunidade de provar e beber vinhos diferentes, com pessoas de diferentes culturas, em diferentes lugares, contextos e ocasiões. Provei vinho em restaurantes conceituados e em tabernas miseráveis, tive experiências sublimes e momentos em que quase temi pela vida. Provei vinhos em copos assépticos e em copos de barro. Provei com pessoas novas e velhas, especialistas e amadores. Provei com carne, peixe, legumes, fruta. Às vezes com tudo isso e mais alguma coisa. E no meio desta inesgotável variedade apenas um vinho se destacou sempre. Posso estar enviesado, mas não conheço vinho mais consensual do que o Esporão Reserva.

Por vezes, mais do que aquilo que separa culturas, importa notar o que as une. E o vinho pode desempenhar exactamente esse papel. Pela conotação histórica, pelo que representa e (nos melhores casos) pelo que realmente é: uma bebida capaz de acompanhar qualquer ocasião em qualquer canto do mundo.

In the beginning, man established himself and began to cultivate the vine, somewhere in Georgia, many years before Christ, it is said. The Egyptians later made wine. The Phoenicians brought it to Europe. It was important in Ancient Greece, it was absolutely essential in the Roman Empire. Viticulture evolved and wine came to be produced in the various provinces of the Empire. Catholicism, in the meantime, became the official religion and was established also. With the fall of Rome both remained, symbolically linked but independent phenomena, and due to the crusades and discoveries, increasingly global.

It was in Europe that wine developed and became a symbol of civilization, at least as what we know as Western civilization. This very wine that is produced so that somebody will drink it one day, somewhere in the world, requires time and effort in export provisions. And this work, which exists in a historical context, represents the spirit and will of a civilization to remain prominent and current throughout the ages. We try, deep down, to share both a product and a way of consumption. The world has countless ways of dealing with wine.

In these last years, I had the opportunity to taste and drink many wines, with people of other cultures, in different places, contexts and occasions. I tasted wine in distinguished restaurants and also in miserable taverns, I had sublime experiences and less pleasant moments. I tasted wine in aseptic cups and in clay cups. With young and old people, experts and amateurs. I tasted it with meat, fish, vegetables and fruit. Sometimes with all of this and so much more. And in the midst of this inexhaustible variety, only one wine has always stood out. I may be biased, but I do not know a more consensual wine than Esporão Reserva.

Sometimes, more than focussing on what separates cultures, it is important to note what unites them. And wine can carry out exactly that role. By its historical connotation, for what it represents and (in the best cases) for what it really is: a drink capable of accompanying any occasion in any corner of the world.



GARRAFAS

BOTTLES WITH A HISTORY

UM TEXTO DE / *A TEXT BY* ANTÓNIO ROQUETTE
GESTOR ENOTURISMO ESPORÃO / *ESPORÃO TOURISM MANAGER*

O REENCONTRO *THE REUNION*

O vinho está ligado ao nosso modo de vida há muito, muito tempo. Acompanha-nos desde os 'primórdios' e estou desconfiado que irá continuar a fazê-lo por muito mais tempo ainda. Assim o espero.

Etimologicamente a palavra *Vino* (vinho) tem origem na palavra *Vena* que significa amar, gostar, em sânscrito, língua ancestral do Nepal e da Índia de onde derivam grande parte dos idiomas falados na Europa.



COM HISTÓRIA(S)

Wine has been linked to our way of life for a long, long time. It has accompanied us since the "early days" and I suspect that it will continue to do so for much longer still. Or so I hope.

*Etymologically the word *Vino* (wine) originates from the word *Vena*, which means to love, to like, in Sanskrit, the ancestral language of Nepal and India from which most of the languages spoken in Europe derive.*

"Wine is love, passion, history and culture"
Sommelier Alessandra Rotondi says.

"Wine is 'life', it is a transformation of Nature that we control and follow, but at the same time there is a lot of intellectuality, a need to relate and a need to share. The important thing in wine is its ability to transmit several things, different experiences," Josep Roca Sommelier says.

*Under the definition for enthusiasm in his *Philosophical Dictionary* of 1764, Voltaire wrote: "Enthusiasm is exactly like wine; ... it gives the brain a little more activity. This is what happens in*

*"Vinho é amor, é paixão, é história e é cultura" Sommelier Alessandra Rotondi *dixit*.*

*"O Vinho é 'vida', é uma transformação da Natureza que controlamos e acompanhamos, mas ao mesmo tempo tem muito de intelectualidade, de necessidade de relação e de necessidade de partilha. O importante no vinho é poder transmitir várias coisas, distintas vivências" Sommelier Josep Roca *dixit*.*

*Voltaire na definição de Entusiasmo, do seu *Dicionário Filosófico* de 1764 escreveu: "O entusiasmo é exactamente como o vinho; ... dão ao cérebro um pouco mais de actividade. É o que acontece nos grandes rasgos de eloquência e, sobretudo, na poesia sublime."*

E ainda só nos estamos a referir ao néctar, ao sumo de uva fermentado...

O vinho e as garrafas de vinho são também cápsulas do tempo. Encerram em si o elemento, o período, a vida e o carácter da região de onde provêm e das pessoas que o fizeram.

Mas isto é só uma parte, pois ainda antes da partilha no copo, conseguem carregar consigo além de tudo isto, parte das vidas das pessoas que as compraram, guardaram, ofereceram ou foram simplesmente guardiões até ao momento da abertura. E é toda esta riqueza que torna uma garrafa de vinho fascinante!

Há uns anos atrás, porque gosto muito e tenho especial interesse em conhecer e aprender sobre vinhos mais antigos, uns amigos dos tempos da faculdade, que vivem no interior, desafiaram-me para os ajudar a catalogar uma garrafeira antiga.

Munidos de entusiasmo e muita curiosidade, eu e um amigo, com quem partilho o mesmo gosto e interesse, lá nos organizámos, e partimos de Lisboa numa manhã soalheira em direcção ao Alentejo.

Era uma casa muito grande, onde já ninguém vivia há alguns anos e tinha uma garrafeira que fazia jus à dimensão da casa. Percebemos logo que não era tarefa para um só dia, e decidimos começar por separar e dividir a garrafeira em vinhos tranquilos, fortificados e espirituosos, para assim aferir exactamente a dimensão da tarefa.

A manhã foi extraordinária. Entre algum pó, teias de aranha e desarrumação começaram a surgir verdadeiras pérolas. Ficámos imediatamente certos que o patrono daquela cave era uma pessoa viajada, conhecedora e de refinado gosto. Portos, e Madeiras do século XIX e muitos sem data, Sherrys das mais variadas estirpes, Vin Santo da Toscana, Borgonhas dos anos 50 e 60, brancos e tintos, Bordéus de ambas as margens, verdadeiros Unicórnios! Uma garrafa de Mouton Rothschild de 1928, Chateau Yquem de 1935, Rieslings, Pinot Blancs e Gewürztraminers da Alsácia dos anos 40 e 50, e alguns outros vinhos mais velhos pelo meio. Os fortificados e doces, à primeira vista apresentavam-se em bom estado, enquanto, infelizmente, a maioria dos tranquilos internacionais, tinham sido mal guardados (depois de muitos anos em pé, alguém decidiu deitar as garrafas e com as rolhas ressequidas já tinham perdido imenso vinho), e estavam muito maltratados.

Os nossos olhos brilhavam de excitação, com a quantidade de vinhos fantásticos que estávamos a descobrir. A cave tinha ainda uma selecção muito boa de *whiskeys* e *cognacs* e também de vinhos tranquilos nacionais. Estes das mais variadas regiões, de onde destaco algumas caixas, em imaculado estado de preservação, do mítico Tinto Velho, Casa Agrícola Rosado Fernandes, 1945, de Reguengos de Monsaraz, muitos Douros de produtores afamados, Evel Real Companhia Velha (sem data) e Quinta do Cotto de 88, alguns Dão dos anos 50 em bom estado,

the great bursts of eloquence and, above all, in sublime poetry.” And still we are only referring to the nectar, to the fermented grape juice...

Wine and wine bottles are also time capsules. They enclose in themselves the element, the period, the life and the character of the region of where they come from and of the people who made them.

But this is only a part of it, for before being shared in a glass, they can carry with them, in addition to all of this, part of the lives of the people who bought, stored, served or simply were guardians of them until the moment of opening. And it is all of this richness that makes a bottle of wine fascinating!

A few years ago, because I like and have a special interest in learning about older wine, a few of my former university friends who now live in the countryside, proposed that I help them catalogue an old wine cellar.

Filled with enthusiasm and curiosity, my friend and I, with whom I share the same taste and interest, got together and left Lisbon on a sunny morning and headed towards the Alentejo.

It was a very big house, where nobody had lived for some years and it had a wine cellar the same size as the house. We immediately realized it was not a task that could be completed in one day, and we decided to begin by separating and dividing the wine cellar

into still, fortified and spirituous wines, in order to accurately measure the size of the task.

The morning was extraordinary. Among the dust, cobwebs and clutter some true pearls began to appear. We were immediately certain that the patron of that cellar was well-traveled, knowledgeable, and had a refined taste. Ports and Madeiras of the 19th century and many without a date, Sherrys of the most varied strains, Vin Santo of Tuscany, Burgundies of the 50s and 60s, white and red, Bordeaux from both banks, true Unicorns! A bottle of Mouton Rothschild de 1928, Chateau Yquem of 1935, Rieslings, Pinot Blancs and Gewürztraminers of Alsace of the 40s and 50s, and some other older wines in the middle. The fortified and sweet wines, at first glance were in good condition, while, unfortunately, most of the international stills, had been poorly stored (after many years of being kept up-right, someone decided to lay the bottles on their side and due to the parched corks they had already lost a lot of wine), and were in very bad shape.

Our eyes sparkled with excitement at the amount of fantastic wines we were discovering. The cellar also had a very good selection of whiskeys and cognacs and also national still wines. They were of

Vinho é amor, é paixão, é história e é cultura!

Sommelier Alessandra Rotondi

brancos e tintos, uma dúzia de garrafas do afamado Gaeiras (Óbidos) branco de 1960, alguns Colares tintos sem data e muitas caixas de Carvalho, Ribeiro e Ferreira, Lda., tintos de 1938.

Enfim, foi deslumbrante, só tentar imaginar como é que aquelas garrafas ali tinham chegado, e em que circunstâncias, tentar decifrar os rótulos com menos informação e os em pior estado, pensar nas garrafas que já teriam sido utilizadas pelo dono da garrafeira e em que contexto, como é que os vinhos estariam... a minha imaginação não parava de exercitar com voltas e piruetas.

À hora de almoço, que não poderia ser muito longa pois já sabíamos a dimensão da tarefa, almoçámos com os pais destes amigos do Alentejo. Conheço-os desde os tempos da faculdade, embora não soubesse muita coisa sobre a família. Aproveitando a sua presença, não pude deixar passar a oportunidade para tentar saber um pouco mais sobre os donos da casa, os (misteriosos para mim) tios dos meus amigos. Queria saber mais sobre a vida deles, como eram, e talvez como boa parte das garrafas ali teriam chegado.

Eram um casal sem filhos, que viajara muito, sendo o patrono obviamente apreciador de vinhos. Explicaram-nos que muitas das viagens resultavam em aquisições para a cave, o que tinha sido óbvio para nós. Entretanto percebemos também que devido a graves problemas de saúde, o senhor, tio-avô destes meus amigos, teve de deixar de apreciar os néctares muito cedo. Nos últimos tempos de vida um dos seus grandes prazeres era, quando recebia amigos e pessoas de quem gostava, abrir uma garrafa especial da cave e deixar que desfrutassem. Falaram-nos que desenvolvera uma relação muito especial com o seu médico da altura, que apesar de ser de Lisboa o visitava e acompanhava com frequência, acabando até por desenvolver uma forte amizade. Passados uns instantes ao ouvir o nome do médico, que era pouco comum, percebi que... esse médico era o meu avô. Só podia ser o meu avô – incrível coincidência.

Terminámos as arrumações na cave pela tarde adentro, até se fazer escuro lá fora. Marcámos as datas para as próximas sessões de catalogagem e quando nos despedimos, o pai destes amigos, muito gentilmente, ofereceu-me uma das garrafas antigas da cave, um Porto.

Nessa noite, já em casa, tomei pela primeira vez um copo de vinho, por sinal fabuloso, 'com' o meu avô Arsénio.

the most varied regions, and I must highlight some boxes were in an immaculate state of preservation, from the mythical Tinto Velho, Casa Agrícola Rosado Fernandes, 1945, from Reguengos de Monsaraz, many Douros from famed producers, Evel Real Companhia Velha (no date) and Quinta do Cotto of 88, some Dão from the 50s in good condition, whites and reds, a dozen bottles of the famous Gaeiras (Óbidos) white of 1960, some Colares reds with no date and many boxes of Carvalho, Ribeiro e Ferreira, Lda., red of 1938.

So, it was breathtaking, just trying to imagine how all those bottles had arrived there and under what circumstances, trying to decipher the labels with less information and in worst condition, thinking of the bottles that had already been consumed by the owner of the wine cellar and in which context, in what state the wines would be... my imagination ran wild in all kinds of directions.

At lunch time, which could not last long because we already knew the size of the task that lay ahead, we had lunch with the parents of our said friends from Alentejo. I have known them since my university days, however, I did not know much about their family. Taking advantage of their presence, I could not pass up the opportunity to find out more about the owners of the house, the (mysterious to me) uncle and aunt of my friends. I wanted to know more about their lives, what they were like, and perhaps how many of the bottles had arrived there.

They were a childless couple, who had travelled a lot, the patron obviously being a wine lover. They explained to us that many of the trips resulted in acquisitions for the cellar, which had been obvious to us. However, we also learnt that due to serious health problems, the great uncle of my friends had to stop appreciating the nectars very early on. In the last years of his life one of his great pleasures was to open a special bottle from the cellar whenever he entertained friends and people he liked, and let them enjoy it. They told us that he had developed a very special relationship with his doctor at the time, who, despite being from Lisbon, visited him and accompanied him frequently, and they ended up developing a strong friendship. After a few moments, when I heard the doctor's name, which was uncommon, I realized that ... this doctor was my grandfather. It could only be my grandfather – an incredible coincidence.

We finished tidying the cellar throughout the afternoon until it was dark outside. We set the dates for the next sessions of cataloguing and when we said goodbye, the father of my friends, very kindly, offered me one of the old bottles from the cellar, a Port.

That night, once I was home, I drank a glass of wine for the first time, as fabulous as it may sound, "with" my Grandfather Arsénio.



Com o Esporão Colheita Tinto sugerimos presa de porco com espigos grelhados e raiz de aipo.

With Esporão Colheita Red we recommend pork neck with grilled turnip greens and celeriac root.



Com o Esporão Colheita Branco sugerimos torricado de bacalhau com citrinos e coentros.

With Esporão Colheita White we recommend cod torricado (toast) with citrus fruits and coriander.

ESPORÃO COLHEITA

A ORIGEM ORIGINS

*O Esporão Colheita é o novo vinho do Esporão.
A 'origem' é um voltar à terra e ao princípio de um projecto
já com mais de 40 anos, contada por José Roquette.*

"O nosso envolvimento na cultura orgânica e biológica tem uma ligação muito forte com a sustentabilidade que, para nós como empresa, é um factor muito importante. Tem muito a ver com a nossa história, como empresa. Uma história que recua até ao período em que se começaram a fazer transformações na herdade, as primeiras plantações, que era um projecto integrado de vinha e vinho.

Desde o início que pensámos em vinha e vinho. Quem processa uvas alheias, provavelmente, não tem a mesma capacidade de intervenção e até de investimento a médio e a longo prazo que nós sempre conseguimos manter aqui. A certa altura,

Esporão Colheita is the company's new wine. 'Origins' is going back to the land and the start of a project that began over 40 years ago, as told by José Roquette.

"Our involvement in organic agriculture is strongly linked to sustainability, which is a key factor to us, as a company. It has much to do with our history, which harks back to the time when the first changes were made at the estate, like the first plantations, which were an integrated vineyard and wine project.

We have thought about vineyards and wine from the very beginning. Those who work with outside grapes probably don't have the same capacity for intervention, or even investment, in the medium and long-term that we have always had here.



muito pela nossa convicção e cultura, tentámos não esgotar e criar condições para que cada cultura, em cada ano e vindima fosse potencialmente melhor do que o ano anterior. Não é fácil, não controlamos as horas de sol ou chuva mas acreditamos que alguns factores de correcção podem ser introduzimos numa perspectiva das nossas vinhas e uvas chegarem às pessoas com qualidade. Entendemos que a cultura biológica era o caminho a percorrer. Pela ligação com a sustentabilidade, com a terra, com tudo aquilo que fazemos para respeitar a terra onde produzimos as nossas uvas mas também por uma perspectiva de aproximação aos nossos consumidores.

Queremos direccionar, cada vez mais, aquilo que fazemos para sectores específicos. O mercado tem sempre a última palavra. Há pessoas que têm uma perspectiva mais generalizada mas também há quem seja mais exigente, que vá mais a fundo e que goste de conhecer a história do vinho, de saber como é que aquela garrafa que está em cima da mesa chegou até ali. Procuramos chegar a estas pessoas que têm um desejo de procurar e encontrar diferenças.

Escolhemos o caminho mais difícil. Estamos sempre preocupados em encontrar formas de fazer melhor, formas de estar mais à frente e hoje já somos, em termos de vinha, a maior extensão de vinha tratada em modo biológico.

Provei o Colheita no meu aniversário e tive, de facto, o sentimento de que havia qualquer coisa de diferente, de mais autêntico. Qualquer coisa que talvez não se consiga sentir numa primeira aproximação mas que, de facto, acaba por proporcionar uma experiência diferente. E é essa a nossa convicção: progressivamente, vai haver uma diferenciação grande entre as culturas orgânicas e as culturas correntes."



Because of our conviction and culture, we have tried not to overfarm, creating the right conditions so that each crop, every year and vintage, was potentially better than the year before. It's not easy, we can't control the quantity of sunlight or rain but we believe that certain measures can be taken to improve vine and grape quality. We believed that organic farming was the way forward, due to its link to sustainability, the land, with everything we do to respect the land where we produce our grapes, but also from a perspective of a closer relationship with our customers.

Increasingly, we want to focus what we do on specific sectors. The market has the last word. Some people have a more general perspective but there are also others who are more demanding, who dig deeper and like to know the wine's history, to know how that bottle on the table got there. We want to reach these people who want to look for and find differences.

We chose the most difficult path. We're always concerned about finding ways of doing better, of being more advanced and, today, we are, in terms of vineyards, the largest organic vineyard.

I tried Colheita on my birthday and I really felt there was something different, something more authentic. Something that perhaps isn't obvious at the beginning but which eventually provides a different experience. And we believe, increasingly, there is going to be a major differentiation between organic and ordinary farming."

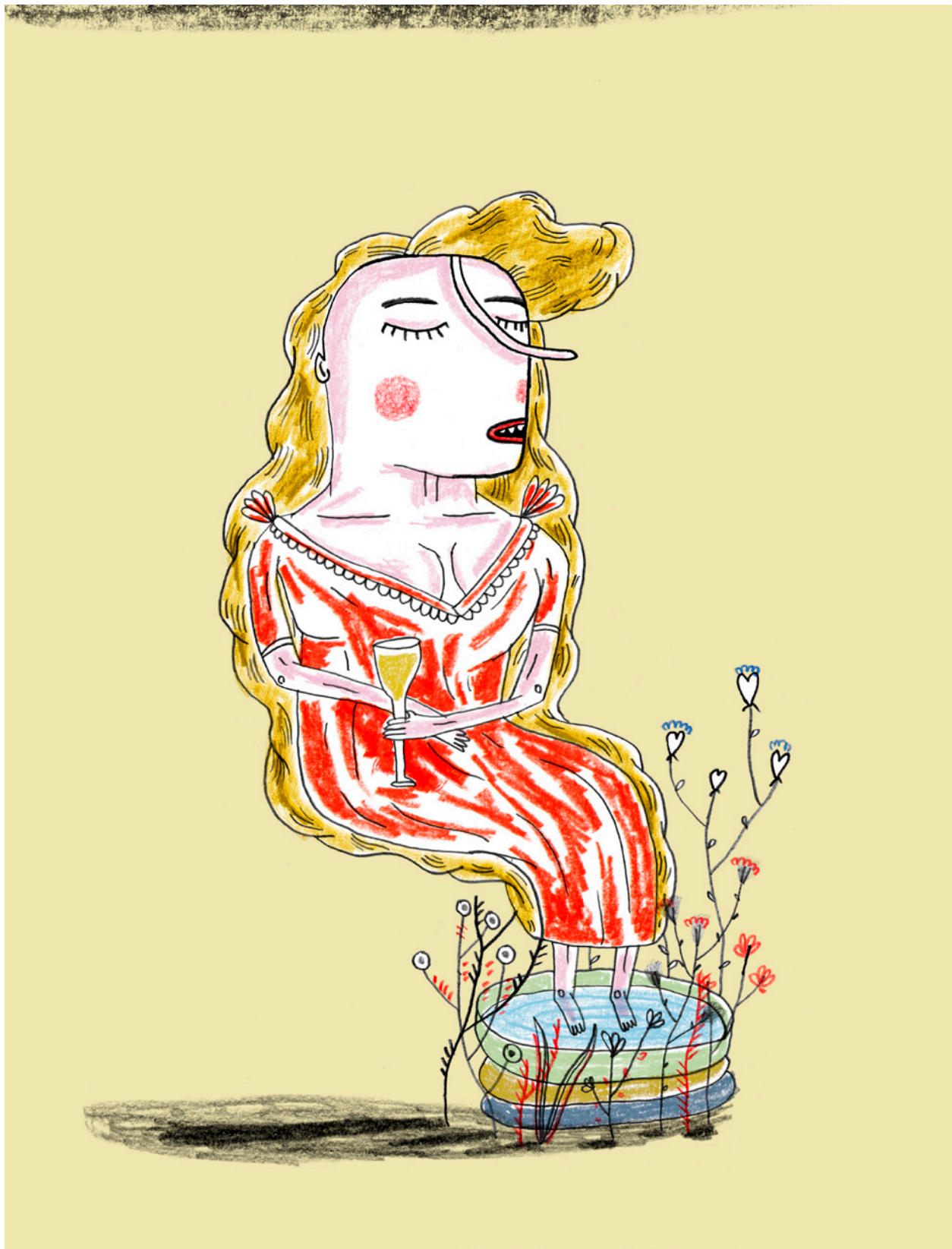




Ilustração de Júlio Dolbeth sobre o Esporão Colheita Tinto 2015. A sua interpretação foi de um vinho moderno, com uma forte ligação à terra, pelo seu carácter directo e o modo de produção biológico. *Illustration by Júlio Dolbeth of Esporão Colheita Tinto 2015. His interpretation of this modern wine, with aromas and flavours reminiscent of earth, is characterized by its organically grown source.*

O NOVO L(AG)AR D

O AZEITE ESPORÃO

The New Olive Oil Mill of Herdade do Esporão

UM TEXTO DE / A TEXT BY ESPORÃO

O Esporão nasceu no Alentejo. Foi fruto de luta, fé, perseverança e muita superação. Com 40 anos de história, o espírito familiar que o originou ainda hoje subsiste — foi o que fez da herdade uma casa e da sua força humana uma família.

E, como em todas as famílias, e todas as casas, há momentos de ajuste e adaptação. Recentemente entendemos oportuno melhorar a capacidade do Lagar de Azeite. Mas fomos mais longe. Arregaçámos as mangas e traçámos uma estratégia para elevar a

Esporão originated in the Alentejo. It is the result of struggle, faith, perseverance and resilience. Forty years later, the family spirit that brought it to life still persists — this is what made the estate a home and its manpower a family.

And, like in every family and every home, there are times of adjustment and adaptation. Recently we decided that the olive oil mill's capacity should be expanded. But we went even further. We rolled up our sleeves and outlined a strategy to improve the quality of our



qualidade do nosso azeite, através da criação de condições que garantam o aumento da capacidade de produção (pretendemos duplicar os actuais 1.250.000 litros), a sustentabilidade do processo, a proximidade ao próprio olival e o aproveitamento de sinergias com o resto da equipa Esporão.

Em termos práticos, propomo-nos fazer o aproveitamento total dos sub-produtos, uma vez que o caroço não será desperdiçado mas usado na caldeira para gerar calor/água quente e o bagaço será acrescentado ao composto para fertilizar tanto a vinha como o olival. Alterámos o desenho dos tegões (recipiente onde são depositadas as azeitonas, dentro do lagar) para um modelo único na medida em que preserva a sua integridade durante a separação e favorece a poupança de água na própria limpeza do equipamento. Fazemos também o controlo da temperatura ao longo do processo de produção e mantemos a *stockagem* abaixo da cota do solo, num edifício revestido a cortiça, num esforço de redução dos recursos necessários para manutenção da temperatura ideal.

olive oil, by creating conditions that guarantee an increase in our production capacity (we intend to double the current 1.250.000 litres), the sustainability of the process, proximity to the olive grove and maximisation of synergies with the rest of the Esporão team.

In practical terms, we wanted to make full use of the by-products, since the olive stones will not be wasted, but rather used in the boiler to generate heat/hot water and the pomace will be added to the compost used to fertilise both the vineyard and the olive grove. We altered the design of the hoppers (bins inside the mill where the olives are delivered) to create a unique model that guarantees the olives are not damaged during separation and helps save water when cleaning the equipment. We will also control the temperature throughout the production process and store stocks underground, in a building lined with cork, in order to reduce the resources needed to maintain the ideal temperature.

Therefore, we are certain that we will increase the quality of the final product, because our extraction and storage will be more efficient (with improved capacity to separate batches of different types



Deste modo, estamos certos que elevaremos a qualidade do produto final, pois seremos mais eficientes na extração e armazenagem (com melhoria da capacidade de separação de lotes de diferentes tipos de azeitonas), teremos o total controlo do processo, aproveitaremos todo o *expertise* através das sinergias estabelecidas com as restantes equipas internas e passaremos a usufruir ao máximo da proximidade entre lagar e olival.

Em breve, qualquer visitante da herdade poderá também ficar a conhecer por dentro o lagar, visitar o Olival dos Arrifes, participar em provas de azeite, aprendendo tudo sobre o próprio processo de produção.

of olives), we will have complete control of the process, maximise all of our expertise through the synergies established with the other in-house teams and will take full advantage of the proximity between the mill and the olive grove.

Soon, anyone visiting the estate may also explore the inside of the mill, visit Olival dos Arrifes, participate in olive oil tastings, and learn everything there is to know about the production process.

AZEITES, PAIXÃO SECULAR

Olive Oil, An Ancient Passion

UM TEXTO DE / A TEXT BY MARCELO SCOFANO

COZINHEIRO · ESPECIALISTA EM AZEITE / COOK · OLIVE OIL SPECIALIST

Era o ano de 1995, quando o Brasil importava pela primeira vez um azeite virgem extra. Até àquele período os brasileiros só conheciam o que a normativa vigente hoje no país denomina como Azeite de Oliva Tipo Único, que era rotulado como 'Fino de Oliva', 'Intenso' ou 'Suave'. Segundo dados do Conselho Oleícola Internacional, naquele ano o consumo *per capita* era de 0,15ml e a percepção sobre o produto era elitizada, um condimento sofisticado para pessoas que po-

It was in 1995 that Brazil imported an extra virgin olive oil for the first time. Until then, Brazilians only knew what today's regulations call Single Varietal Olive Oil, which was labelled 'Fine', 'Intense' or 'Smooth' olive oil. According to data by the International Olive Council, that year, the consumption per capita was 0.15 ml and the perception of the product was elitist, a sophisticated condiment for people who could afford it. Approximately 70% of the market was dominated by large traditional Portuguese brands,



Marcelo Scofano é cozinheiro e especialista em azeite, dá aulas numa instituição técnica no Rio de Janeiro e é autor do projecto Estilo Gourmet. A sua paixão pelo azeite tem-no levado a fazer um trabalho fundamental de divulgação e valorização do azeite no seu país. Na primeira pessoa fala-nos da sua experiência, da relação com Portugal e de como a história do azeite no Brasil se tem vindo a alterar.

Marcelo Scofano is a cook and a specialist in olive oil. He teaches at a technical school in Rio de Janeiro and authored the 'Estilo Gourmet' project. His passion for olive oil leads him on an essential quest, the promotion of olive oil in his country. He tells us firsthand of his experience, his relationship to Portugal, and how the history of olive oil in Brazil is changing.

diam pagar por ele. Cerca de 70% do mercado era dominado por grandes e tradicionais marcas portuguesas, seguido de 20% de espanhóis e o restante pulverizado entre azeites argentinos, italianos e libaneses.

No fim de 2006, quando eu estava recém-graduado em gastronomia, recebi um convite para criar harmonizações dos distintos azeites que chegavam ao varejo no Rio de Janeiro com

followed by 20% of Spanish brands and the remainder distributed between Argentine, Italian and Lebanese olive oils.

At the end of 2006, when I was a new gastronomy graduate, I was invited to create food pairings of Brazilian dishes for the different olive oils that entered Rio de Janeiro's retail market. The panorama was very different; the olive oil menu had more than 30 labels from various origins: Portugal, Spain, Italy, Greece, France, Chile and

Fiquei surpreendido e fascinado

pratos da culinária brasileira. O panorama já era bem distinto, a carta de azeites tinha mais de 30 rótulos de variadas origens: Portugal, Espanha, Itália, Grécia, França, Chile e Argentina. Fiquei surpreendido e fascinado com a diversidade sensorial! Era um mundo de novas descobertas! Azeites com diferentes níveis de qualidade e preço chegavam a um mercado, cujo hábito de consumo era restrito a composição de molhos, tempero de saladas ou preparação de pratos de bacalhau. Uma mudança cultural evidenciou-se preponderante, quando diante de um alimento funcional, com nova e excepcional qualidade, o preço permanece sendo o principal condutor para a escolha do rótulo.

Deparei-me com um gigantesco desafio e o trabalho, feito inicialmente de forma intuitiva, levou-me em busca do conhecimento, que me conduziu inclusive a encontrar o início da produção brasileira de azeite na sua história agrícola recente. Em 29 de Fevereiro de 2008, na cidade de Maria da Fé, na serra da Mantiqueira, sul de Minas Gerais, foram extraídos alguns poucos litros do que foi considerado o primeiro azeite virgem extra

Argentina. I was surprised and fascinated with the sensory diversity! It was a world of new discovery! Olive oils of different quality and price levels were reaching a market whose consumption habit was restricted to being used in sauces, salad dressings or to prepare cod dishes. A major cultural change was needed when, faced with a functional food of new and exceptional quality, the price remained the principal decision-making factor when choosing a label.

This was a huge challenge and the work, which I initially carried out intuitively, took me on a search for knowledge that led to my discovery of the beginning of Brazilian olive oil production in its short agricultural history. On 29 February 2008, in the city of Maria da Fé, in the Mantiqueira mountains south of Minas Gerais, a few litres were extracted from what was considered the first extra virgin olive oil produced in the country. In 2017, from the pampas plains to the fringes of that famous mountain range, between São Paulo and Minas Gerais, Brazil produced 110 tons of olive oil (0.15% of national consumption). Although these numbers are still relatively insignificant, they show the great evolution

produzido no país. Na safra de 2017, dos pampas gaúchos até às franjas dessa famosa serra, entre São Paulo e Minas Gerais, o Brasil produziu 110 toneladas de azeite (0,15% do consumo interno). Ainda que relativamente insignificantes, os números mostram uma grande evolução que está quebrando paradigmas e que muito contribuirá para o incremento da qualidade do virgem extra comercializado no país.

that is breaking paradigms and will be a major coTon to the increase in the quality of extra virgin sold in the country.

It's been ten years of studies! Since the moment I discovered and became fascinated with the rich sensory diversity of olive oil and its secular culture, I have dedicated myself exclusively to expanding my knowledge and, as a teacher and chef, disseminating it across Brazil. The potential uses are vast, the possible food pairings with dish-

o com a diversidade sensorial!

São dez anos de estudo! Desde que descobri e me fascinei com a rica diversidade sensorial do azeite e sua cultura secular, dedico-me exclusivamente a aprofundar o meu conhecimento e, como professor e cozinheiro, a difundi-lo em terras brasileiras. São gigantescos os potenciais de uso, inimagináveis as possibilidades de harmonizações com os pratos de nossa culinária, mas longo é o caminho também para derrubar mitos e distorções sobre suas propriedades e uso.

es from our cuisine are unimaginable, but the path to bring down myths and distortions about its properties and uses is also long.

Hoje o Brasil é um dos mais importantes mercados mundiais com importação estimada em 65 mil toneladas para 2017. Ainda que de forma esparsa, mas com consistência, nos Estados mais populosos da federação está em curso um processo educacional importante que, seguramente, transformará ainda mais o panorama do consumo de azeite no país. A Instrução Normativa do Ministério da Agricultura, implementada em 2013, também tem contribuído para regulamentar o mercado, através de fiscalizações por parte de órgãos do governo e incentivando iniciativas da sociedade civil.

Brazil is currently one of the most important markets in the world, with imports estimated at 65 thousand tons for 2017. Although still sparsely but consistently, an important educational process is taking place in the federation's most populated states, which is sure to transform the olive oil consumption panorama in the country even further. The Ministry of Agriculture's Normative Instruction implemented in 2013 also helped regulate the market, through inspections by government bodies and encouraging initiatives among civilian society.

We all know that the introduction of olive oil into Brazilian gastronomy is due above all to the Portuguese influence. The diversity of the cultural melting pot from which we originate is today our principal identity, whose lack of rigidity enables us to discover unique culinary paths, combining native ingredients with those brought by all of the characters who have been coming here for more than 5 centuries.

São gigantescos os potenciais de uso, inimagináveis as possibilidades de harmonizações.

Todos sabemos que a introdução do azeite na gastronomia brasileira deveu-se, sobretudo, à influência portuguesa. A diversidade contida no caldeirão cultural do qual nos originamos é hoje a nossa principal identidade, cuja ausência de rigidez nos permite descobrir caminhos gastronômicos muito singulares, combinando ingredientes nativos com aqueles trazidos por todos os personagens que nos miscigenam há mais de 5 séculos.

A elaboração do novo virgem extra, seu frescor e todo o rico leque sensorial que nos proporcionam os vários azeites do mundo representa a continuação do natural processo de formação da aldeia global, iniciado com as circum-navegações portuguesas.

Não se trata, portanto, de um modismo ou da ‘gourmetização’ de um simples e conhecido condimento. Trata-se de uma transformação cultural que nos impele a informar e difundir que o bom azeite é o azeite fresco, elaborado com todos os cuidados a partir de azeitonas saudáveis e o que caracteriza sensorialmente a sua qualidade são aromas e sabores que traduzem a terra, a Natureza do território e o rico labor do ser humano que busca eternamente a perfeição. Pois, além de tudo, tais características

The creation of the new extra virgin, its freshness and the rich sensorial range offered by the world's various olive oils, represents the ongoing natural process of building the global village, which began with Portugal's circumnavigations of the world.

This is not, therefore, a trend or the 'gourmetization' of a simple and well-known condiment. This is a cultural transformation that compels us to inform and disseminate that good olive oil is fresh olive oil, produced with care from healthy olives, and the elements that characterise its sensory quality are the aromas and flavours that convey the land, the nature of the soil and the rich human labour that eternally strives for perfection. Because, on top of all this, these characteristics are directly related to the concentrations of bioactive compounds that bring us countless health benefits. This food has unique values!

When I met Ana Carrilho, the current olive oil maker at Esporão, in 2012 at the 2nd International Congress of Sensory Analysis in Priego de Córdoba, Spain, a friendship grew from a passion for olive oil. The invitations to accompany her on some of Esporão's campaigns were unique opportunities to witness how olive oil is



estão directamente relacionadas com as concentrações de bioactivos que nos trazem inúmeros benefícios à saúde. É um alimento com valores únicos!

Quando conheci Ana Carrilho, actual azeitóloga do Esporão, em 2012 no 2.º Congresso de Análise Sensorial em Priego de Córdoba na Espanha, uma amizade consolidou-se através da paixão pelo azeite. Os convites para acompanhá-la em algumas campanhas no lagar do Esporão foram oportunidades únicas para testemunhar que azeite se faz com poesia, sensibilidade, conhecimento e muita experiência. Ana é um somatório de todas essas virtudes!

Tudo isso somado, convenhamos, nos ajuda a compreender que elaborar bons azeites não é apenas produzir um alimento funcional de importância cultural incomparável no mundo, mas é, sobretudo, criar *blends* ou extrair variedades que traduzam excelência, expressem o território e proporcionem prazeres únicos, tradução do hedonismo gastronómico junto a toda a saudabilidade que o azeite nos traz! Um brinde à saúde, à paz e à união entre os povos!

made with poetry, sensitivity, knowledge and great experience. Ana is the sum of all of those virtues!

Altogether, this helps us understand that creating good olive oils is not just about producing a functional food with incomparable cultural importance in the world. It is, above all, about creating blends or extracting varieties that impart excellence, express the terrain and give unique pleasure, combining gastronomic hedonism with all of the healthiness olive oil brings! Here's to health, peace and unity among the people!



A MADEIRA NUM COPO DE VINHO

Madeira in a Wine Glass

UM TEXTO DE / A TEXT BY AFONSO SOUSA
FOTÓGRAFO E REALIZADOR ESPORÃO / ESPORÃO PHOTOGRAPHER AND FILMMAKER

Viajar com um propósito ajuda a convencer-nos a ir mais longe, a procurar aquele lugar que nos fez sair de casa. À procura daquele lugar que nos faz dizer 'chegámos'. Na nossa viagem à Madeira 'chegámos' várias vezes. Durante dois dias, levámos connosco a missão de descobrir algo mais sobre o vinho que por lá se faz. E de que mãos é feito este património.

48 horas não contarão a História do vinho na Madeira. Chegaram sim para contar esta história. Aqui reportamos a humanidade que encontramos, a generosidade que não pedimos, nem muitas vezes merecemos e as histórias que ajudam a compreender a História.

Passando Santana, depois de São Jorge, no Arco de São Jorge, na costa norte da ilha, entramos num café. "Boa tarde, por acaso não conhecem ninguém que aqui faça vinho em casa ou tenha alguma ligação com vinho?" Todos os olhares apontam numa direcção. "Tem aqui este senhor." O João Reis chama-se Mestre das Pipas e não o contrário. É um daqueles casos em que as nossas alcunhas contam tão mais sobre nós do que o nosso próprio nome. Alguns metros ao lado do café está a oficina do Mestre das Pipas. "A primeira vasilha que fiz andava na escola. Levava litro e meio. Nunca mais me esqueci." Poucos lugares contarão a história de alguém como este. À medida que cada vasilha nos é mostrada vamos folheando e escutando as páginas de uma biografia. "Havia quatro ou cinco mestres, agora a zona norte toda, sou só eu. Mais nada. Eu tenho aqui vasilhas do Porto Moniz, de Santana, do Seixal, de Ponta Delgada e de São Vicente. Isto é a costa norte toda. Depois de mim, acaba tudo." O Mestre das Pipas aqui passou toda a vida, cumprindo um ofício que é hoje uma missão, numa oficina que é o museu de um dos últimos tanoeiros da ilha.

Continuamos até ao Seixal, onde soubemos haver vinha. Ao longo das curvas da estrada, a paisagem vai desvendando vinhas

Travelling with a purpose helps to go further, to search for that place that made us leave home. Searching for that spot that makes us say "we've arrived." On our trip to Madeira, "we arrived" several times. For two days, we followed our mission to discover something more about the wine made over there, as well as the hands by which this heritage is made.

48 hours cannot tell the history of Madeiran wine, but they will suffice to tell this story. Here we will tell the goodwill we encountered, the unsolicited generosity that many times we did not even deserve, and the stories that help to understand history.

Passing Santana, just after São Jorge, in Arco de São Jorge, on the island's North coast, we entered a café. "Good afternoon. You don't by chance know anyone here who makes wine at home or has any connection to wine, do you?" All eyes pointed in one direction. "There's this man here." João Reis is called the Barrel Master and it is one of those cases in which a nickname says so much more than someone's given name. A few metres away from the café is the Barrel Master's workshop. "I made my first barrel when I was still in school. It held a litre and a half. I've never forgotten." Very few places can tell someone's story like this one can. As each barrel is shown to us, it is like leafing through and listening to the pages of a biography. "There were four or five masters, now in the whole North district, it's just me. No one else. I have barrels here from Porto Moniz, Santana, Seixal, Ponta Delgada, and São Vicente. That's the whole North coast. Once I'm gone, it's all over." The Barrel Master has spent his whole life here fulfilling a craft that has now become a mission, in a workshop that has become the museum of one of the last coopers on the island.

We continued to Seixal, which we found out has a vineyard. Along the curves of the road, the landscape unmasks vineyards that go until the sea. Fernanda Figueira da Silva cares for some of these vineyards. From them she collects the wine that she offers to those who

que terminam no mar. A Fernanda Figueira da Silva toma conta de algumas destas vinhas. Delas retira o vinho que vai oferecendo a quem passa no seu café. Por detrás do balcão está uma porta que dá para a sala de sua casa, onde vive sozinha. Sentamo-nos por alguns minutos à conversa. Fernanda fala-nos dos sonhos que sonha, dos sonhos que depois pinta e transforma em quadros. Fala-nos dos tempos em que esteve embarcada na Venezuela, de quando regressou há 35 anos e começou a fazer vinho. Descemos à cave para o provar. De duas grandes pipas, Fernanda serve-nos um copo. “Era sempre assim, o vinho Jaqué, não havia outro. O meu sogro morreu com 90 e tal anos, fez esse vinho a vida toda, era o que toda a gente bebia nas horas do trabalho e da comida.” Outro copo e não um brindar à saúde mas ao vinho como memória. “É pena, hoje não dão valor, não o deixam vender. Estão a tirar tudo para plantar uvas de casta, como o Cerceal ou o Verdelho, para vender.”

Acordamos cedo no Funchal. Percorremos a ilha a sul, passamos o Estreito de Câmara de Lobos e vamos até onde a encosta nos deixa. Vamos até à Fajã dos Padres. Como em tantas outras regiões vitivinícolas, chega a parecer que aqui o vinho só se tornou uma realidade com uma dose extra de humanidade. Das infinitas planícies do Alentejo aos penosos declives do Douro, chegamos às fajãs. Outrora apenas acessíveis pelo mar, hoje num moderno e confortável teleférico, descemos, praticamente na vertical, a encosta. Lá em baixo, espera-nos o Mário Fernandes. Se no século XVII teríamos sido recebidos por padres jesuítas, hoje somos recebidos por um engenheiro que nos converteu à sua causa. Quando aqui chegou, Mário Fernandes tratou de refazer a história. “A casta Malvasia Cândida teve a sua fama aqui neste sítio. Os jesuítas estiveram aqui quase 300 anos mas fizeram um trabalho que se perdeu. Tentei recuperá-lo através de uma parreira e fiz, como digo na brincadeira, a multiplicação dos pães. Hoje o vinho que aqui faço corresponde ao padrão do vinho dos jesuítas.”

Seguimo-lo até à sua adega, mas a sensação é de que entrámos numa catedral. É aqui que Mário Fernandes actualiza e relembra a importância da história. “Faço isto quando posso, recuso-me a vender, apenas ofereço a quem aparece e dá-me imenso gozo. É fazer o trabalho válido que a Madeira tinha e tem, mas que eu tento refazer.” São cerca de 1.500 litros por ano. Tem a generosidade de nos dar a provar um copo do Malvasia Cândida 1990. Provamos aqui a humanidade que nos fez viajar e sair de casa. Mais do que as notas de nozes, que se transformam em limão e terminam numa salinidade que nunca tínhamos experimentado, provamos um vinho verdadeiro e único. Provamos todas estas notas misturadas com a emoção da história que acabámos de ouvir. Não apenas aquela, mas também a do Mestre das Pipas ou da Fernanda Figueira da Silva. Acreditamos estar ali a provar muito da história do vinho da Madeira num copo de vinho. Como com o Mário Fernandes, na Fajã dos Padres, todas estas histórias precisam de quem por elas se emocione e delas cuide.

pass through her café. Behind the counter is a door that leads to the living room of her house, where she lives alone. We sat and spoke with her for a few minutes. Fernanda told us about her dreams, the dreams that she paints and turns into framed art. She told us of the times she was in Venezuela, of when she returned to Madeira 35 years later and began to make wine. We went down to the cellar for a tasting. From two big barrels, Fernanda served us a glass of wine. “It has always been this way, Jaqué wine, there has never been another. My father-in-law died when he was 90-some years old. He made this wine his whole life, and it was what everyone would drink during work hours and meal times.” Another cup and we do not toast to our health but to the memory of the wine. “It’s a shame that it’s not valued today, they don’t let me sell it. They’re taking everything away to plant grape varieties like Cerceal or Verdelho that they can sell.”

We woke up early in Funchal. We travelled to the South of the island, passing Estreito de Câmara de Lobos and going as far downhill as we could. We traveled to Fajã dos Padres. As in many other wine regions, it seems as though the wine has become a reality only through the existence of an extra dose of humanity. From the infinite plains of the Alentejo to the arduous slopes of the Douro, we have arrived at the fajãs, or lava flows that meet the sea. Once only accessible by the sea, today there is a comfortable, modern cable car that took us, almost vertically, down the hill. Down there, Mário Fernandes was awaiting us. If in the 17th Century we would have been received by Jesuit priests, today we are greeted by an engineer who has converted us to his cause. When he arrived here, Mário Fernandes tried to remake history. “The Malvasia Cândida grape variety gained its fame here in this spot. The Jesuits were here for almost 300 years but all of their work was lost. I tried to recuperate it through a grapevine and I did, as I jokingly say, the multiplication of the loaves. The wine I make here today corresponds to the pattern of the Jesuit wine.”

We followed him to his wine cellar, but it felt as though we had entered a cathedral. It is here where Mário Fernandes recalls the importance of history, and keeps it alive. “I do this when I can, and I refuse to sell it. Just offering the wine to people who come here gives me great pleasure. It’s doing the valid work that Madeira has always been home to, and that I try to recreate.” It is around 1,500 liters per year. He was generous enough to let us taste a glass of Malvasia Cândida 1990. We tasted the very humanity that had made us leave home and travel. More than nutty notes that turn into lemon and end with salty tones that we had never experienced, we tasted a truly unique wine. We tasted all of these notes mixed with the emotion of the story that we had just heard. Not just that story, but also the Barrel Master’s, and Fernanda Figueira da Silva’s. We believe we were there tasting a lot of the history of Madeiran wine in just one glass. Like Mário Fernandes in Fajã dos Padres, every story needs someone who is moved by it and cares for it.



“A primeira vasilha que fiz andava na escola. Levava litro e meio. Nunca mais me esqueci.” Poucos lugares contarão a história de alguém como este. À medida que cada vasilha nos é mostrada vamos folheando e escutando as páginas de uma biografia.



Sólido

Solid



De volume e forma definidos, bastante resistente à deformação (apesar de não completamente, afinal, tudo se transforma).

Também os sólidos se movem, mas num movimento quase imperceptível.

Nesta primeira edição, o tema que nos parece sólido abordar é a consciência. *Having fixed form and volume, and very inflexible (although not completely because everything transforms, after all). Solids also move, but almost imperceptibly. In this first edition, a solid subject for us to approach is consciousness.*

We start by asking what our conscience tells us. What sometimes freezes us and often moves us. What we give up on and what we continue to believe. What we believe to be right and wrong. We are looking at more than 40 years of history of Esporão. We remember when we arrived in a new place that we call our own, that we call home, the Herdade do Esporão in the Alentejo, and the Quinta dos Murças in the Douro. We remember how these places changed our standards, how much we asked from them, and how much we try to give them in return. Gauging each motion, questioning every action, feeling the weight of responsibility and taking on a mission: the mission to make the finest products that Nature provides, in a responsible and inspiring way. A company can have a conscience after all. In this edition, we respond through others. We look to the world for stories that give us answers about who we are: stories that unsettle us, stories that inspire us, and stories that end at the table among friends, family and a glass of wine.

Começámos por perguntar o que nos diz a consciência. O que às vezes nos trava e muitas vezes nos move. Do que desistimos e em que continuamos a acreditar. O que julgamos certo e errado. Olhamos para os mais de 40 anos de história do Esporão. Lembramo-nos de quando chegámos a um lugar novo a que chamamos nosso, a que chamamos casa, na Herdade do Esporão, no Alentejo e na Quinta dos Murças, no Douro. De como os fomos transformando à nossa medida, do quanto lhes pedimos e vamos tentando devolver. Medindo cada gesto, questionando cada acção, sentindo a responsabilidade, assumindo uma missão: a de fazer os melhores produtos que a Natureza proporciona de modo responsável e inspirador. Afinal, uma empresa pode ter consciência. Nesta edição, respondemos através dos outros. Olhamos para o mundo e procuramos histórias que nos dão respostas sobre quem somos. Histórias que desinstalam, histórias que inspiram, histórias que acabam à mesa entre amigos, família e um copo de vinho.



O Homem da Gola Alta

The Man in the Turtleneck

Era Inverno ainda mas já naquele tempo em que o sol aquece e nos faz acreditar que tudo será novo outra vez com a chegada da Primavera. Sou sensível a esse namoro do sol que se encosta à estação seguinte mesmo que pare em todos os apeadeiros. O sol é uma locomotiva gigante que abre caminho ao nosso optimismo.

Fomos almoçar a um restaurante que reabrirá agora com um novo *chef*. Um lugar formal que testava a nova clientela com os empregados de sempre mas uma ementa revigorada. O *chef* tinha sido alguém que frequentara o restaurante em miúdo e agora tinha ele nas mãos a carta que conhecera de cor. A vida é tão inesperada, não é?

A nossa mesa estava marcada e lá chegámos com a excitação que se guarda de criança perante o que ainda não conhecemos: a vida pode ser eternamente o momento em que os presentes de Natal se encaminham para as nossas mãos e temos sempre o espanto guardado, embrulhado. Sim, o espanto é um presente.

Quando nos sentámos, não reparei logo nele. Foi mais à frente perante a chamada de atenção da amiga que me acompanhava: "vê aquele homem ali". Vestia uma gola alta preta que lhe definia a silhueta. Tinha um olhar glacial. Mas a beleza talvez não fosse suficiente para nos determos nele: era o que dizia e como dizia. Primeiro ouvimo-lo a pedir água da torneira: "na Califórnia nos restaurantes só se bebe água da torneira". O empregado digeriu a ideia com dificuldade mas anuiu. Depois disso começou a ser difícil não olhar para ele. Tinha sido cliente do antes e estava agora ali para o depois, esse depois que era já. As palavras saíam-lhe certas como se viessem empurradas da gola alta para a boca.

Quando se foi embora emoldurado no seu casaco cinzento impecável, tentámos saber quem ele era: em vão.

Esse momento em que o sinalizámos no restaurante vai ficar-me para sempre gravado na memória. É curioso como antes as pessoas não existem no nosso mundo e a partir do momento em que as sinalizamos, elas aparecem inesperadamente. Multiplicam-se as suas aparições, o que me leva muitas vezes a perguntar: onde estariam antes?

Nessa noite o homem da gola alta apareceu na televisão e a minha amiga ligou-me eufórica: "o homem do restaurante, está na televisão". Tudo estava a ser tão rápido: antes do dia acabar, ficámos a saber o seu nome, o que fazia, e confirmámos a sua altivez que não se alterava independentemente do cenário ser outro.

Demorei pouco tempo a escrever-lhe e a convidá-lo para o meu programa, o "Fala com Ela" na Radar. Era um quase *blind date* na rádio.

O homem tinha estado doente, muito doente. Falava disso em entrevistas e vídeos. Não era à partida alguém com quem eu me identificasse mas a confiança dele era um íman. Sim a nossa confiança é magnética. Precisamos de a reconstruir enquanto povo.

No dia da entrevista falou-me de muitas coisas. Continuo a guardá-las na minha memória. Lembro-me de me ter despedido dele com uma confusão de sentimentos que iam da perplexidade à admiração. Alguém dúbio pode habitar a nossa memória durante muito tempo.

*De que adianta viajar pelo
mundo inteiro quando nunca olhámos
para os telhados da nossa rua?*

Da primeira à segunda entrevista passaram-se dois ou três anos. Mantivemos um contacto relativo. De vez em quando, uma mensagem. Nada mais que isso. Não éramos do mesmo mundo mas o mundo quer-se descoberto, a descoberto. Também é por isso que gosto de fazer entrevistas: é impossível não ganhar mais mundo com os outros, sejam eles quem forem.

Na segunda entrevista ele chegou e disse-me: tenho dois meses de vida. E eu perdi o chão mesmo estando sentada. Vi-me de nó na garganta sabendo que estaria a fazer a entrevista a um homem que ia morrer. E não vamos todos? Sim, mas essa ideia imediata da nossa finitude é avassaladora.

Durante a entrevista falou-me do mundo dele e do que tinha descoberto. Conheceu tantos países diferentes, tantas culturas e, em segundos, de forma desconcertante, diz-me: "de que adianta viajar pelo mundo inteiro quando nunca olhámos para os telhados da nossa rua?". O homem da gola alta com quem eu divergia em muitas matérias, tinha-me deixado a pensar. Aliás por causa dele muitas vezes olho agora para os telhados da minha rua. Das ruas todas, com o assombro de como se descobrisse mundo no quotidiano. E podemos sempre descobri-lo.

Uns meses depois ele morreu. Nunca nada nos ligou mas estes dois encontros foram determinantes na minha vida. Muito mais na minha, do que na dele, certamente.

O homem da gola alta deu-me mais consciência. A consciência é algo que pode doer porque a lucidez às vezes retira-nos a oportunidade de sonhar. Importante é em cima dessa consciência saber edificar o sonho.

Nos dias de sol quando à hora do almoço passeio na rua, lembro-me dele. É nesse momento que atiro os olhos para o céu e me lembro dos telhados. Lembro-me então que os telhados, como as pessoas, devem ser observados com detalhe. Está em nós essa capacidade de fixarmos o mundo para não nos perdermos.

O homem da gola alta também me ensinou a ser menos preconceituosa. Porque independentemente de onde vêm e o que fizeram, as pessoas devem ser ouvidas. Há qualquer coisa de muito belo na capacidade do outro em surpreender-nos.

Não ter essa consciência, é esquecermo-nos de quem somos.

It was still winter, but with the kind of weather where the sun is warm with the promise that everything will be new again when spring arrives. I am sensitive to that courtship when the sun eases into the next season, even if it stops at every station along the track. The sun is a giant locomotive that opens the way for our optimism.

We went for lunch at a restaurant that had reopened with a new Chef. A formal place that was trying out the new clientele with the same waiters but a rejuvenated menu. The Chef had frequented the restaurant as a boy and now he held in his hands the menu he knew by heart. Isn't life unexpected?

We had a reservation and arrived with that childlike sense of excitement when facing the unknown: life can go on forever as that moment when Christmas presents are placed in our hands and we keep that wonder within us, wrapped up. Yes, wonder is a gift.

When we sat down, I didn't notice him right away. It was later on when my friend said: "Look at that man over there." He was wearing a black turtleneck that enhanced his silhouette. He had a glacial look. But his looks weren't all that held our attention: it was what he said and how he said it. First we heard him order tap water: "Restaurants in California only serve tap water." The waiter had difficulty digesting the idea, but acceded. After that, it became hard not to look at him. He had been a customer before and was now there for the after, an after that was now. The words came out sharp, as though they were pushed from his turtleneck to his mouth.

When he left, enclosed in his impeccable grey coat, we tried to find out who he was: in vain.

That moment we spotted him in the restaurant will remain etched in my memory forever. It's curious how people don't exist in our world before and then, from the moment we notice them, they appear unexpectedly. Apparitions of them multiply, which often leads me to ask: where were they before?

That night, the man in the turtleneck appeared on television and my friend phoned me ecstatically: "The man from the restaurant, he's on television." Everything was happening so quickly: before the end of the day, we knew his name, his occupation, and we confirmed his haughtiness, which didn't change even though he was in another setting.

It took me some time to write to him and invite him on my show, "Fala com Ela" (Talk to Her) on Radar FM. It was almost a blind date on the radio.

The man had been sick, very sick. He mentioned it in interviews and videos. This wasn't someone who I would normally relate to, but his confidence was mesmerising. Yes, our confidence is magnetic. We need to rebuild it as a people.

On the day of the interview, he spoke to me about many things. I still hold them in my memory. I remember saying goodbye to him with mixed feelings that went from perplexity to admiration. An obscure person can inhabit our mind for a long time.

Two or three years passed between the first and second interview. We stayed somewhat in touch. Every once in a while, a message. Nothing more. We weren't from the same world but the world must be discovered, uncovered. That is also why I like doing interviews: it's impossible not to expand our world through others, no matter who they are.

In the second interview, he arrived and said: I have two months to live. And I lost my bearings, even though I was sitting down. I felt a lump in my throat knowing that I would be interviewing a man who was going to die. And aren't we all? Yes, but that sudden notion of our finiteness is overwhelming.

During the interview, he told me about his world and the things he had discovered. He had seen so many different countries, so many cultures and, within seconds, in a disconcerting way, he said: "What good is it to travel all over the world when we never look at the rooftops on our own street?" The man in the turtleneck' with whom I disagreed on many subjects, left me thinking. In fact, because of him, I now often look at the rooftops on my street. On all streets, amazed, as though I have discovered the world in daily life. And we can always discover it.

Some months later, he died. Nothing ever connected us, but those two meetings were decisive in my life. Certainly much more in mine than in his.

The man in the turtleneck gave me greater awareness. Awareness can be painful because sometimes clarity takes away our chance to dream. The important thing is knowing how to build the dream on that awareness.

On sunny days when I'm walking in the street at lunch time, I remember him. That is the moment when I look up at the sky and remember the rooftops. Then I remember that rooftops, like people, should be looked at in detail. That capacity to capture the world so we don't lose it lies within us.

The man in the turtleneck also taught me to be less judgmental. Because, regardless of where they come from or what they've done, people should be heard. There is something beautiful about the capacity of others to surprise us.

To not have that awareness, is to forget who we are.

Inês Maria Meneses

Nasceu em Lisboa em 1971. Passou a infância e a adolescência no norte. Faz rádio há quase 30 anos: actualmente na Radar (Fala com Ela, PBX) e na Antena 1 com Júlio Machado Vaz. Assina as 10 Perguntas na Revista do Expresso. Já fez crítica gastronómica na Sábado. Intermitentemente está na TV. Gosta muito do vinho que lhe dá horizonte.
falacomela.podomatic.com


Inês Maria Meneses

Born in Lisbon in 1971, she spent her childhood and adolescence in Northern Portugal. She has worked in radio for almost 30 years: currently at Radar (Fala com Ela, PBX) and Antena 1 with Júlio Machado Vaz. Author of 10 Perguntas (10 Questions) in Expresso magazine, she has also been a food critic for Sábado magazine. Occasionally appears on TV. Loves wine that broadens her horizons.
falacomela.podomatic.com



@MarisaCardoso

*What good
is it to travel all over the
world when we never
look at the rooftops on our
own street?*



Nelly Peters nasceu no Cazaquistão, é filha de pai alemão e mãe ucraniana. Talvez por isso sonhasse tanto com o mundo. Um dia, despediu-se e não precisou mais de sonhar. Viajou por muitos lugares até descobrir a Índia. E tudo mudou. A sua história poderia ser apenas um cliché romântico mas, na realidade, é uma verdadeira inspiração.

Trabalhava num escritório onde tinha de lidar com situações de grande stress. Mais recentemente, mudou drasticamente de vida. Como é que isto aconteceu?

N: O meu primeiro emprego, onde estive durante nove anos, foi muito stressante. Mais tarde, comecei a trabalhar numa empresa mais pequena, onde estava mais tranquila e tinha menos horas de trabalho. Mas,

You used to work in an office with lots of stress, right? Recently, you radically changed your life. How did that happen?

N: *My first job, where I worked for 9 years, was very stressful. Then, I started working in a smaller company with less stress and working hours, but after 4 years I started questioning myself: 'What am I doing here? Besides money, what does this job offer me?'*



ENTREVISTA POR / INTERVIEW BY ESPORÃO

Nelly Peters was born in Kazakhstan to a German father and a Ukrainian mother. Maybe that's why she dreamt so much of the world. One day, she quit her job and stopped needing to dream. She travelled many places until she discovered India. And everything changed. Her story could be a mere romantic cliché, but it's truly inspirational.

NELLY

quatro anos depois de ali estar, comecei a questionar-me: “O que é que estou aqui a fazer? O que é que este trabalho me traz, para além do dinheiro?”.

Demoraram ainda seis anos até, finalmente, me despedir. Sem saber como seria o meu futuro ou o que iria fazer. Sabia que queria conhecer o mundo e foi por aí que comecei.

Finally, after 6 years working at this company, I just left without knowing anything about the future or what I was going to do next.

The only thing I knew was that I have always wanted to see the world. So, I started there.

Como foi tomar essa decisão?

N: Foi muito libertador mas ao mesmo tempo assustador. Quando sabemos como vai ser o dia seguinte, sentimo-nos sempre seguros e nesse momento eu não tinha ideia do que me esperava.

Como apareceu o yoga na sua vida?

N: A minha primeira experiência com *yoga* foi na minha cidade em 2006, penso eu. Fiz um curso de dez semanas. Gostei bastante e, de certa forma, achei que o *yoga asanas* me estava a fazer sentir bem, mas na altura não continuei.

Passado um ano, em 2007, depois de um batalha contra o cancro, a minha mãe acabou por não resistir. Foram tempos difíceis e entrei numa espécie de depressão. Os anos foram passando, e eu continuava a sentir-me assim, cada vez pior, até perder a conexão comigo própria e com a minha vida. E foi aqui que comecei a questionar-me e às minhas prioridades.

Mais tarde, quando estava a viajar pelo Canadá, voltei a fazer *yoga* e ajudou-me quando estava mais em baixo. Isto foi em 2014, enquanto viajava e fazia voluntariado. Sabia que iria ter de voltar à minha vida normal em algum momento mas continuava sem saber o que gostaria realmente de fazer a nível profissional. Estava cansada de viajar pelo mundo sem destino, por isso decidi terminar a minha viagem mais cedo e voltar para casa.

Depois de alguns dias em casa, pensei que seria interessante aprender mais sobre *yoga*. Nem sei bem de onde surgiu esta vontade. Procurei cursos de *yoga online*, descobri um programa de formação de professores de *yoga*, e escolhi de forma completamente espontânea uma escola em *Rishikesh*, na Índia. Quatro semanas depois, estava em Deli.

Como foi a experiência na Índia?

N: A escola de *yoga* mudou a minha vida para sempre. Sentia o meu corpo muito cansado, mas psicologicamente foi incrível. Voltei a estar ligada ao meu corpo e comecei a ver tudo à minha volta com outros olhos. A minha vida já não parecia a confusão de antes. Não foi imediato, demorou algum tempo mas consegui chegar lá. Passo a passo, deveria ser tal como era, para aprender e tornar-me 'inteira', tornar-me quem sou. Para descobrir o que me faz quem sou e porque estou aqui. E não foi apenas a escola, mas a Índia faz-me sentir muito grata por tudo. Pelas pessoas que tinha à minha volta e pela vida.

How did it feel to quit your old job?

N: *It was very liberating, but scary at the same time. We feel safe when we know what is happening the following day and I had no idea what to expect from tomorrow.*

How did yoga come into your life?

N: *My first yoga experience was a 10-week course, once a week, in my hometown. This was in 2006, I believe. I really enjoyed it and felt the benefits, but at that time I didn't continue.*

In September 2007 my mom died after suffering 2 years with cancer. It was very hard, and I felt into some kind of depression. As the years went by I felt worse and worse and completely lost the connection with myself and with my life. I think this was why I started questioning my life and my priorities.

Later, when I was travelling in Canada I started practising yoga again, which helped me to feel better. This was in 2014 when I was still travelling and volunteering. I knew that eventually I would have to go back to my normal life, but at that point I still didn't have any idea about what I would really like to do professionally. I was tired of travelling and wandering around so I decided to end my trip in Canada earlier and went back home.

After a couple of days at home, I thought that it would be interesting to learn more about yoga, but I can't really explain where this came from. While I was searching for online yoga courses, I found a yoga teacher training program, and totally spontaneously I chose a school in Rishikesh. Four weeks later I was in Delhi.

Can you tell us about this experience?

N: *The yoga school changed my life forever. My body felt very tired, but my mind felt amazing. I started to feel my body and to see things around me with different eyes. My life no longer felt the mess it used to feel like. It was not sudden, it took me some time, but I got there. Step by step I understood that my life was exactly like it should be so that I could learn how to become whole and aware of what I am and of what I am doing here. It was not only the yoga school, the whole India experience made me feel very grateful for the people around me and for my life.*

As pessoas têm uma ideia do que é o yoga mas é uma imagem muito superficial e dada pela sociedade. O que é o yoga para si?

N: Para mim, o *yoga* é a melhor ferramenta para mantermos o nosso corpo saudável e a nossa mente limpa. Para aprender a amar e apreciar o que nos rodeia. O *yoga* é uma ciência física e psicológica. Não existe nada de mágico por detrás. Todas as coisas que os cientistas modernos descobrem hoje já eram aplicadas no *yoga* há cerca de 5000 anos.

A prática do *yoga* ensina a tornarmo-nos 100% livres, porque vamos ficando cada vez mais atentos àquilo que é realmente importante para nós. Descobrimos o que é que precisamos para sermos felizes e aprendemos o verdadeiro sentido da felicidade. O *yoga* salvou a minha vida e abriu-me as portas para mim mesma.

De que forma o yoga é um estilo de vida?

N: Todas as acções que nós observamos, é *yoga*. Sempre que estivermos conscientes dos nossos pensamentos, respirações, postura, estamos a praticar *yoga*.

A comida também é algo importante para si agora. Pode falar-nos sobre isso?

N: Sim, perguntava-me se essa questão iria chegar. Tenho de agradecer a duas pessoas muito especiais pela minha mudança de alimentação – à Attila Hildmann, de Berlim, que escreve livros de receitas vegan e à minha amiga Martina, que me encorajou em 2013 a experimentar ser vegan durante 30 dias. Comecei com o livro da Attila, *Vegan for Fit* e duas semanas depois, percebi que a comida poderia dar-me mais do que prazer, poderia trazer-me uma boa condição física e mental, leveza e satisfação. Nunca mais me voltei a sentir cansada, tinha mais energia do que nunca e divertia-me a cozinhar e a experimentar coisas novas. Pesquisei imenso sobre comida, li muitos livros, como *China Study*, *Peace Food* e *You Are What You Eat*. Fiz um curso de Nutrição Vegan, para saber mais sobre todos os nutrientes, vitaminas e minerais.

Tenho a certeza de que uma dieta vegan bem feita é a melhor solução para o mundo, para os animais e para os homens. Mas as indústrias alimentar e farmacêutica são muitos fortes e, por isso, nós todos, homens e animais sofremos muito.

People have an idea of what yoga is, but it's a very shallow image given by society. What is yoga for you and why?

N: *I believe yoga is the best tool to keep a healthy body, a clear mind, and to learn how to love and to appreciate. Yoga is a physical and psychological science. There is no magic in yoga. Everything modern scientists discover today has already been applied by yoga 5000 years ago.*

By practising yoga, we learn how to feel fully free, as we become very aware of what is important for us - not for our schools, parents or friends, but for us. We learn about what we need to be happy, we learn about the meaning of happiness. I really can say that yoga saved my life and opened the door for myself.

In what way is yoga a lifestyle?

N: *Each and every action we observe is yoga. Whenever we are aware of our thoughts, breathing and posture, we are practising yoga.*

Food is also a big part of your life nowadays. Can you tell us about it?

N: *Sure, I was wondering if this question would come up. I am very thankful to two very special people when it comes to the change of my eating habits: Attila Hildmann, from Berlin, who writes vegan cooking books; and my friend Martina, who encouraged me in 2013 to try to be vegan for 30 days. I started with Attila's book *Vegan For Fit* and 2 weeks later, I realised that besides giving me pleasure, food could also offer physical and mental fitness, lightness and contentment. I never felt tired again, I had more energy than ever before, and I had lots of fun cooking and trying new things. I researched a lot about food, read lots of books, such as *China Study*, *Peace food* and *You Are What You Eat*. I took a vegan nutrition course to learn more about all the nutrients, vitamins and minerals.*

I am pretty sure that a correct vegan diet is the best solution for the world, animals and humans. However, the food and pharmaceutical industries are so strong that is why all of us, animals and humans, suffer a lot.

Como é que se interliga esta maneira de estar na vida com a consciência? Pela ligação com a Natureza e o seu respeito por ela? Por ser consciente dos limites daquilo que a terra nos dá?

N: Acho que este meu actual estilo de vida é pura consciencialização. E não tem a ver só com o meu trabalho. É tentar todos os dias e todos os minutos ser mais consciente e é isso que tento sempre em todos os aspectos da vida — Natureza, animais, pessoas, pensamentos, as minhas palavras e as minhas acções. O melhor conector da nossa consciência com o momento presente é a nossa respiração. Assim que observamos e começamos a estar conscientes da nossa respiração, deixa de haver desconexão.

O que mudou na sua vida e na das pessoas que a rodeiam nos últimos anos?

N: Tudo mudou. O mundo inteiro. Assim que se descobre o propósito da nossa vida, tudo muda dentro de nós e fora.

A minha relação com os outros mudou. Aprendi a apreciar mais as pessoas, independente de serem ou não simpáticas, de terem ou não as mesmas opiniões que eu. De todas as pessoas que aparecem na nossa vida, conseguimos aprender alguma coisa, seja sobre algo no mundo ou muitas vezes acerca de nós próprios.

A minha relação comigo própria mudou. Aprendi a tomar conta de mim, a confiar em mim e a retirar o melhor de cada situação da minha vida. E o mais importante de tudo, aprendi a não me levar muito a sério.

How do you relate your actual lifestyle with consciousness? Is it through your relation with nature and the way you respect it? Is it because you are aware of the limitations of natural resources?

N: *I think my actual lifestyle is pure consciousness and it is not just about my work. It is about trying every minute of the day to be more aware and conscient of all aspects of life. Nature, animals, people, thoughts, my words and actions. The best way to connect with the present is through our breathing. As soon as we observe and start being conscient of our breathing there is no longer disconnection.*

In recent years, what has changed in your life and for people around you?

N: *Everything changed. The whole world changed. When one finds a purpose for life, everything changes inside and outside us.*

The way I relate to others changed. I learned to appreciate people more, regardless if they are nice or not or if they have the same opinions or not. We learn with everyone who crosses our lives. We always learn something with people, whether it is about ourselves or about the world.

The relationship with myself also changed. I learned to take care of myself, to trust myself and to make the best out of any situation in my life. Above all, I learned not to take myself too seriously.

A S O P A T H A I D A N E L L Y

PARA 4 PESSOAS

2 FOLHAS DE ERVA-PRÍNCIPE · 1 CEBOLA · 4 DENTES DE ALHO · 3 CM DE GENGIBRE · PIRIPIRI · 2 TOMATES

Corte a erva-príncipe em quatro partes. Com a parte de trás de uma faca pressione a erva-príncipe para conseguir melhor sabor.

Pique a cebola e o alho grosseiramente e rale o gengibre. Aqueça numa panela alta um pouco de óleo de coco ou qualquer óleo para fritar.

Coloque a erva-príncipe, a cebola, o alho e o gengibre (e um pouco de piri-piri, se gostar de picante). Reduza o lume, deve fritar, mas não queimar. Frite durante 5 a 7 minutos e adicione os tomates cortados grosseiramente.

Frite por mais 3 minutos e coloque 50ml de Tamari ou outro molho de soja. Mexa e logo depois adicione 800ml de água à panela. Cozinhe por 30 minutos. Depois passe a sopa por uma peneira para uma panela limpa. Esmague os ingredientes um pouco através da peneira e o caldo está pronto.

Agora, escolha alguns vegetais, cogumelos, tudo aquilo de que gostar, ou que tiver no seu frigorífico, corte em pedaços e adicione ao caldo. Algumas ideias de vegetais que pode usar: brócolos, couve-flor, repolho, tomates, cenouras, qualquer tipo de cogumelos, pimentos vermelhos, cebolas.

Também pode adicionar massa de feijão mungo (tailandesa, *glasnoodles*) ou massa de arroz.

Se gostar de leite coco pode adicionar uma lata à sua sopa, juntamente com 400ml de água.

Para finalizar, adicione 50ml de sumo de limão ou um pouco de pasta de Tamari. Qualquer coisa que adicione um toque de acidez. Depois prove para rectificar os temperos. Sirva com coentros e cebolinho.

FOR 4 PERSONS

2 LEMONGRASS STALKS · 1 ONION · 4 GARLIC CLOVES · 3 CM GINGER · CHILLI · 2 TOMATOES

Cut the lemongrass in four and press them with the backside of the knife to get more flavour.

Chop roughly the onion and the garlic. Grate the ginger. Heat a little bit of coconut oil or any other frying oil in a large soup pot. Stir in the lemongrass, onion, garlic and ginger (and chili if you like it spicy). Reduce heat as it should fry, but not burn. Let it fry for 5-7 minutes and add the tomatoes roughly chopped.

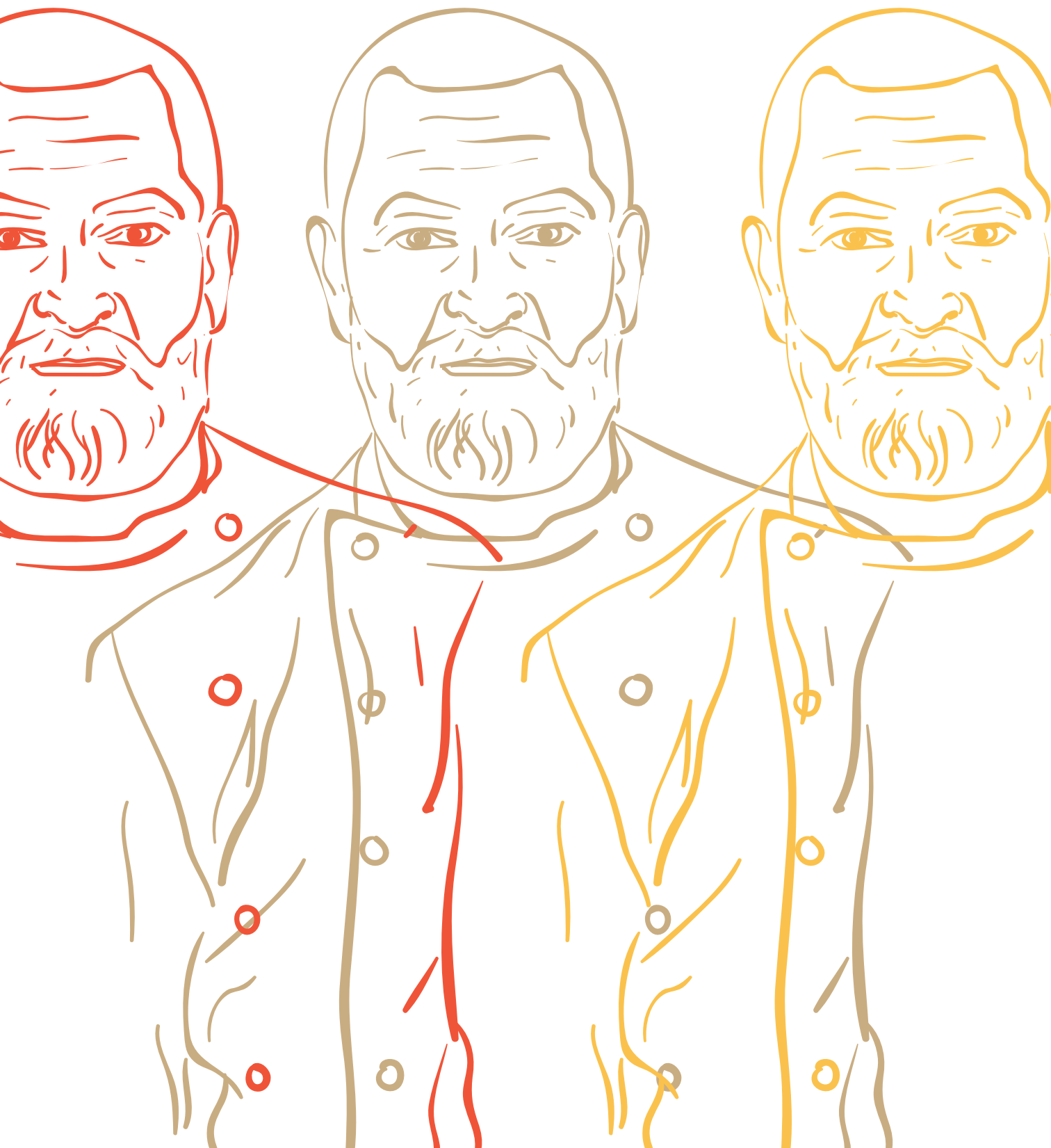
Let it fry for another 3 minutes and add 50 ml of Tamari or other soy sauce. Stir and right way add 800 ml of water. Let it cook for 30 minutes. Use the strainer to remove the soup into a clean a pot. Crush the ingredients a little and the stock is ready.

The next step is to choose some vegetables, mushrooms, anything you like, or you have in the fridge. Cut into chunks and add to the stock. You can use broccoli, cauliflower, cabbage, tomatoes, carrots, any kind of mushrooms, red bell pepper, onions.

You can also add Thai or rice noodles.

If you like coconut milk, you can add a can along with 400 ml of water.

Finally, add 50 ml of lemon juice and some tamari paste. Then, taste it and correct the seasoning. Serve with coriander and chives.



Texto de Luísa Cabral Menezes,
redactora.

Text by Luísa Cabral Menezes,
copywriter.

What makes a rebellious, punk teenager with a fleeting DJ career turn into a global superstar? The answer "music" would, undeniably, be the most likely but, when that teenager goes by the name of Milad Alexandre Mac Atala, the picture changes dramatically.

O CHEF QUE NADA PERDE E TUDO TRANSFORMA

THE CHEF THAT WASTES NOTHING AND TRANSFORMS EVERYTHING

O que faz com que um adolescente rebelde, punk rock e com uma curta carreira de DJ se transforme numa super-estrela mundial? A resposta 'música' seria, sem dúvida, a mais plausível mas, quando esse adolescente responde pelo nome de Milad Alexandre Mac Atala, o caso muda drasticamente de figura.

Que faz com que um adolescente rebelde, *punk rock* e com uma curta carreira de *DJ* se transforme numa super-estrela mundial? A resposta 'música' seria, sem dúvida, a mais plausível mas, quando esse adolescente responde pelo nome de Milad Alexandre Mac Atala, o caso muda drasticamente de figura.

Se é verdade que a música terá sido uma das suas primeiras formas de expressão artística, foi o curso de cozinha 'quase acidental' em que se inscreveu na Bélgica, quando confrontado com a necessidade de arranjar um visto de permanência nesse país, que revolucionou o futuro do brasileiro Alex Atala. E, conseqüentemente, também o futuro da gastronomia mundial. Em seis meses já estagiava na cozinha do restaurante Bruneau, em Bruxelas, na altura com três estrelas Michelin. Os dados estavam lançados...

Actualmente, com quase 50 anos, tornou-se num dos *chefs* mais aclamados à escala mundial, conquistando prémios e distinções a uma velocidade estonteante – a nível pessoal, é o *chef* brasileiro com mais estrelas Michelin (uma pelo restaurante Dalva e Dito e duas pelo D.O.M.) e figura entre as 100 pessoas mais influentes do mundo segundo a revista *Time*.

Conhecido pela sua ambição e vontade incessante de se superar, Atala conta já com quatro restaurantes (aos quais se junta ainda o Bar Riviera), todos na cidade de São Paulo: o D.O.M., o Dalva e Dito, o Açougue Central e o recém-inaugurado Bio – Comer Saudável.

Em termos de distinções, o espaço mais falado é de longe o D.O.M. Em 2006, foi incluído na lista dos 50 melhores restau-

It is well known that restaurants struggle every day with the issue of food waste. How does Alexa Atala intend to revolutionize this complex problem?

What makes a rebellious, punk teenager with a fleeting DJ career turn into a global superstar? The answer "music" would, undeniably, be the most likely but, when that teenager goes by the name of Milad Alexandre Mac Atala, the picture changes dramatically.

While music was one of his first forms of artistic expression, it was a cooking course he enrolled in "almost by accident" in Belgium, where he needed to obtain a visa to remain, that revolutionised the future of the Brazilian Alex Atala. And, consequently, the future of global cuisine. Within six months, he became a trainee in the kitchen of the restaurant Bruneau, in Brussels, which, at the time, had three Michelin stars. The die was cast...

Currently, at the age of almost 50, he has become one of the most acclaimed chefs worldwide, winning awards and distinction at a dizzying rate – on a personal level, he is the Brazilian chef with the highest number of Michelin stars (one at the restaurant Dalva e Dito and two at D.O.M.) and stands among the 100 most influential people in the world, according to Time magazine.

Known for his unrelenting ambition and desire to outdo himself, Atala already has four restaurants (as well as the Bar Riviera), all in the city of São Paulo: D.O.M., Dalva e Dito, Açougue Central and the recently opened Bio - Comer Saudável.

Afinal, é sabido que todos os restaurantes se debatem diariamente com o acumular de desperdício alimentar. De que forma pretende Alex Atala revolucionar esta complexa realidade?

rantes do mundo, publicada pela inglesa *Restaurant Magazine*. Desde então, tem ocupado sempre lugares de destaque, tendo já somado 12 anos de presença no prémio, sempre com invejáveis resultados. Este ano, conquistou o 16.º lugar mas já esteve uns modestos 5 anos consecutivos no top 10.

Já no que se refere à inovação, é no restaurante Bio que todas as atenções se têm vindo a centrar. Além de se tratar do seu maior espaço (com 600m² e dois andares), o mote da comida saudável e orgânica, bem como o desafio de combater o desperdício alimentar são o que mais têm dado que falar. Afinal, é sabido que todos os restaurantes se debatem diariamente com o acumular de desperdício alimentar. De que forma pretende Alex Atala revolucionar esta complexa realidade?

Para percebermos esta disruptiva estratégia traçada pelo *chef*, temos de voltar um pouco atrás e lembrar que a sua fama mundial foi obtida justamente pelo destaque que impôs à matéria-prima local. De facto, após o arranque da carreira pela Europa, Atala percebeu que não havia fórmula secreta para chegar depressa e bem às bocas do mundo. O único caminho passava por se

In terms of distinctions, the most renowned is by far D.O.M. In 2006, it landed on the list of the top 50 restaurants in the world, published by England's Restaurant Magazine. Since then, it has always rated prominently, featuring in the ranking for 12 years, always in enviable positions. This year, it came in 16th place, but was in the top 10 for a modest 5 consecutive years.

Regarding innovation, the restaurant Bio that has become the main focus of attention. Aside from being his largest space (measuring 600 square metres across two floors), its hallmark healthy and organic food, and efforts to combat food waste, have generated much discussion. Indeed, it is well known that all restaurants are confronted daily with the accumulation of food waste. Which leads us to an unavoidable question: how does Alex Atala intend to revolutionise this complex reality?

In order to understand the disruptive strategy outlined by the chef, we need to backtrack briefly and remember that he obtained world fame precisely due to the emphasis he placed on local raw materials. Indeed, after his career took off in Europe, Atala understood there was no secret formula to reach the mouths of the world quickly and

Aproximar o saber do comer, o comer do cozinhar, o cozinhar do produzir e o produzir da Natureza.

in Folha S.Paulo

aplicar com afinco, em esmerar a técnica, trabalhar sem parar e procurar sempre a perfeição. Em termos de diferenciação, foi também na Europa que constatou que, comparativamente com as culturas culinárias europeias, a cozinha brasileira pecava por não valorizar os seus ingredientes. E com uma biodiversidade tão exaustiva como a brasileira, tornou-se quase forçosa a opção de estudar e aprofundar as possibilidades gastronómicas regionais – especialmente as amazónicas mas não só – e conjugá-las com os conhecimentos e técnica clássicos entretanto adquiridos.

Ciente da revolução que iniciou, desde cedo alertou que "a gastronomia brasileira é um sonho viável". Mas é preceptivo quando adverte ser necessário instigar e inspirar uma nova geração de *chefs* que assegurem a cozinha evolutiva em que tanto acredita. Recusa a ideia de ficar 'sua' a nova cozinha brasileira, e esforça-se diariamente para a fazer de outros *chefs* e, em última instância, do próprio povo. E, seguindo esta lógica, revela que além de querer ser o melhor *chef* possível, valoriza igualmente o seu papel enquanto cidadão responsável – nas suas próprias palavras: "é preciso cozinhar e comer como um cidadão". É por este motivo que, no seu dia-a-dia, procura os pequenos produtores e assume preferir pagar caro os ingredientes que entram nas suas cozinhas mas ter 100% de certeza que consegue os melhores produtos possíveis, evitando poupar em custos que no fim comprometam a qualidade das suas criações. Assim, são já várias as iniciativas em que se envolve para valorizar os ingredientes brasileiros, tendo estabelecido parcerias e até sociedades com produtores que garantem a continuidade das matérias-primas mais genuínas do Brasil. Entre estas iniciativas destaca-se a linha de produtos Retrato do Gosto, criada para desenvolver marcas de alimentos que privilegiam o consumo consciente. Entre os seus projectos contam-se, entre outros, o lançamen-

effectively. The only way was to be diligent, hone his technique, work non-stop and always strive for perfection. In terms of differentiation, it was also in Europe that he realised that, compared with its culinary cultures, Brazilian cuisine fell short because it did not value its ingredients. And with such extensive biodiversity in Brazil, it became almost inevitable to study and explore the regional gastronomic possibilities – especially, but not only, those found in the Amazon – and combine them with the classic knowledge and technique he had acquired in the meantime.

Aware of the revolution he had launched, he observed from the outset that "Brazilian cuisine is a viable dream." But he is adamant about the need to educate and inspire a new generation of chefs to drive the evolutionary cuisine he believes in so passionately. He rejects the notion that this new Brazilian cuisine is 'his', and strives daily to share it with other chefs and, ultimately, the population itself.

Following this logic, he reveals that, as well as wanting to be the best chef possible, he also acknowledges his role as a responsible citizen – in his own words: "We must cook and eat as citizens." This is why, in his daily life, he looks for small producers and admits he prefers to pay more for the ingredients that enter his kitchens, but with 100% certainty that they are the best products possible, rather than making savings that compromise the quality of his creations. Therefore, he is already involved in various initiatives to promote Brazilian ingredients, and has established partnerships and even businesses with producers who guarantee the continuity of Brazil's most authentic raw materials. Among these initiatives, the Retrato do Gosto (Portrait of Taste) products stand out, created to develop food brands that give precedence to conscientious consumption. These products include, among others, the launch of a variety of mini-rice created in partnership with the rice farmer Francisco Ruzene.

to de uma variedade de mini-arroz criada em parceria com o rizicultor Francisco Ruzene.

Lidera ainda o Instituto Atá, fundado em 2013, que reúne uma equipa multidisciplinar (*chefs*, empresários, publicitários, fotógrafos, um antropólogo e um jornalista) e que tem como objectivo "aproximar o saber do comer, o comer do cozinhar, o cozinhar do produzir e o produzir da Natureza".

E é exactamente nesta linha de raciocínio que surge, então, o conceito do seu mais novo restaurante, Bio – Comer Saudável. Neste espaço, Atala compromete-se a fazer da fruta e vegetais as estrelas principais (ainda que não descarte a carne, peixe ou sobremesas sempre com o foco na cultura gastronómica local) e aposta declaradamente em produtos orgânicos, de extrema qualidade. A missão última é reduzir o desperdício a zero, o que pretende conseguir através do aproveitamento de tudo – raízes, cascas, talos e folhas. É a velha máxima de Lavoisier do "nada se perde, tudo se transforma" a dominar uma cozinha que se quer mais e mais inovadora mas sempre consciente e ecológica.

E, como em tudo na carreira do *chef* Alex Atala, esta é só (mais) uma porta para a mudança de paradigma que pretende estimular e divulgar. Sem fugir ao perfil pró-activo por todos reconhecido, tem já idealizado para Janeiro de 2018 o seminário "FRUITO | As possibilidades de alimentar o mundo", que organiza em conjunto com o produtor cultural Felipe Ribenboim, em parceria com o já referido Instituto Atá. No centro do debate, que vai reunir 30 das figuras mundiais mais destacadas nos ramos da sustentabilidade, ecologia, ciência, gastronomia e ainda alguns representantes industriais, estará a questão "Como alimentar um planeta inteiro?". Numa altura em que a Or-

Atala also leads the Instituto Atá, founded in 2013, which features a multidisciplinary team (chefs, entrepreneurs, advertising agents, photographers, an anthropologist and a journalist) and whose objective is to "bring knowledge closer to eating, eating closer to cooking, cooking closer to producing and producing closer to Nature".

And it is precisely within this reasoning that the concept for his latest restaurant emerged, Bio - Comer Saudável. In this space, Atala is committed to making fruit and vegetables the leading players (although he does not rule out meat, fish or desserts, always focusing on the local culinary culture) and clearly gives precedence to organic products of the highest quality. The ultimate mission is to reduce waste to zero, which he intends to accomplish by using everything - roots, peels, stems and leaves. This is the old Lavoisier saying that "nothing is lost, everything is transformed" dominating a kitchen committed to being increasingly innovative, but always conscious and ecological.

And, as with everything in chef Alex Atala's career, this is just (another) way to stimulate and divulge the change of paradigm he strives for. In line with a proactive profile that is recognised by everyone, he has conceived for January 2018 the seminar "FRUITO | As possibilidades de alimentar o mundo" (FRUIT | The possibilities to feed the world), jointly organised with the cultural promoter Felipe Ribenboim, and in partnership with the Instituto Atá mentioned above. At the heart of the debate, which will gather 30 of the most prominent global figures in the fields of sustainability, ecology, science and gastronomy, as well as some industrial representatives, will be the question "How to feed an entire planet?" At a time when the United Nations (UN) estimates that the global population, currently at approximately 7.6 billion, will reach a total of 8.6 billion in 2030, the conference's challenge involves assessing

A missão última é reduzir o desperdício a zero, o que pretende conseguir através do aproveitamento de tudo – raízes, cascas, talos e folhas. É a velha máxima de Lavoisier do "nada se perde, tudo se transforma" a dominar uma cozinha que se quer mais e mais inovadora mas sempre consciente e ecológica.

ganização das Nações Unidas (ONU) estima que a população mundial, agora com cerca de 7,6 mil milhões, deverá chegar a um total de 8,6 mil milhões em 2030, o desafio do colóquio passa por averiguar como será possível garantir alimentação de qualidade para todos. O seminário, de acordo com o comunicado publicado pela organização, conta ainda servir de ponto de partida para a elaboração de "um relatório internacional que pretende consolidar o Brasil como principal celeiro dessa discussão. Conhecer um alimento é desvendar os seus ingredientes, que carregam consigo uma história, um processo biológico, relações culturais e sociais. Com esse pensamento, os temas centrais que o evento abordará serão divididos em três grandes eixos: culturais, biológicos e sociais".

E a seguir? O que mais virá? Por enquanto não podemos antecipar quais os contributos que Alex Atala mais trará à gastronomia mundial. Porém, e baseados no fascinante caminho já percorrido, acaentamos a esperança de que a sua filosofia perante a cozinha e a alimentação sirva de base para uma nova consciência alimentar que sabemos ser cada vez mais urgente disseminar.

how it will be possible to guarantee quality food for all. According to the statement published by the organisation, the seminar aims to serve as a starting point for producing "an international report intended to consolidate Brazil as the key player of this discussion. To discover a food is to unveil its ingredients, which carry a story, a biological process, cultural and social relationships. With that

"Conhecer um alimento é desvendar os seus ingredientes, que carregam consigo uma história, um processo biológico, relações culturais e sociais."

in mind, the event's central themes will be divided into three major axes: cultural, biological and social."

And after that? What comes next? For the moment, we cannot predict what other

contributions Alex Atala will bring to world cuisine. However, based on his fascinating journey so far, we hope that his philosophy concerning cooking and food will serve as the basis to disseminate a new food consciousness that we know is increasingly urgent.

O QUE É QUE A AMAZÓNIA TEM?

Entre os ingredientes (re)descobertos pelo *chef* Alex Atala, muitos eram até há pouco tempo desconhecidos dos próprios brasileiros ou tão extravagantes e exóticos que ninguém ousava sequer tentar cozinhar. Quer conhecer alguns destes fenómenos para, quem sabe, um dia mais tarde experimentar? *Among the ingredients (re)discovered by chef Alex Atala, until recently many were unfamiliar even to Brazilians, or so extravagant and exotic that no one dared to try and cook them. Discover some of these phenomena here so that, who knows, you may try them one day.*

PRIPRIOCA

É uma raiz típica da região amazónica, parente do junco e do papiro. Costumava ser utilizada apenas pela indústria cosmética. Graças ao contributo de Atala, hoje esta raiz aromática é usada em pratos doces e salgados, enquanto a sua produção se mantém entre pequenas comunidades da região amazónica.

PALMITO PUPUNHA

A pupunha é uma espécie de palmito cultivado, contrariando a prática irresponsável de extração a partir de espécies nativas que têm resultado no aumento do risco de extinção. Nas cozinhas com assinatura de Alex Atala, apenas é utilizada a pupunha, que provém de uma produção sustentável e certificada, assegurada por uma fazenda de São Paulo.

FORMIGAS

Parte integrante da tradição alimentar de algumas etnias indígenas da região amazónica (por exemplo, os baniwas), é um ingrediente adoptado pelo *chef* Alex Atala e continua a surpreender *chefs* e críticos gastronómicos de vários países.

TUCUPI

Líquido amarelado extraído de um tipo específico de mandioca brava prensada. Considerado venenoso, deve ser fervido por, pelo menos, 20 minutos para que o ácido cianídrico contido nas raízes se volatilize. Típico da região amazónica, é usado para temperar peixes e carnes, especialmente pato.

JAMBU

O jambu (*Spilanthes oleracea*) é uma erva típica da região amazónica, conhecida por causar uma sensação eléctrica ou dormência na língua quando mastigada.

PEIXE FILHOTE

Peixe de couro, de coloração escura, cabeça grande e olhos pequenos. Pode pesar 300kg e medir cerca de 2m de comprimento, mas actualmente os exemplares capturados pesam abaixo de 10kg.

BELDROEGA

A beldroega (*Portulaca oleracea*), é considerada uma planta refrescante e com funções medicinais, por causa dos seus minerais e vitaminas. Regista também grandes quantidades de ácido salicílico.

BARU

De sabor semelhante ao amendoim e da castanha de caju, mas com mais intensidade como se a castanha tivesse sido um pouco mais torrada. É rico em proteínas, fibras, minerais, além dos ácidos graxos oleico (ómega-9) e linoleico (ómega-6).

CANJIQUEINHA

Também conhecida como milho branco, a canjiquinha é uma variedade de milho bastante difundida no Brasil, especialmente para a produção de doces (como a canjica ou mungunzá) e como acompanhamento para carnes e ensopados.

TAPIOCA

Produto derivado da mandioca descascada, triturada e drenada para a obtenção de uma farinha granulada. Omnipresente na cultura brasileira, a tapioca é a base de vários pratos, como pudins, bolos, mingaus e beiju, especialidade indígena.

PRIPRIOCA

This is a typical root in the Amazonian region, from the bulrush and papyrus family. Its use was restricted to the cosmetics industry. Thanks to Atala, today this aromatic root is used in sweet and savoury dishes, and its production continues among small communities in the Amazon.

PUPUNHA PALM HEART

The pupunha is a kind of cultivated palm heart, which counteracts the irresponsible practise of extraction from native species that has resulted in a greater risk of extinction. In the kitchens with Alex Atala's signature, only the pupunha is used, originating from sustainable and certified production guaranteed by one farm in São Paulo.

ANTS

A key part of the food tradition of some indigenous people of the Amazonian region (for example, the Baniwas), this ingredient was adopted by chef Alex Atala and continues to surprise chefs and food critics in various countries.

TUCUPI

A yellowish liquid extracted from a specific type of pressed wild cassava. Considered poisonous, it must be boiled for at least 20 minutes to ensure evaporation of the hydrocyanic acid contained in the roots. Typical of the Amazon region, it is used to season fish and meat, especially duck.

JAMBU

Jambu (*Spilanthes oleracea*) is an herb typical of the Amazonian region, known to cause an electric or numb sensation on the tongue when chewed.

FILHOTE FISH

A scaleless fish, with dark colouring, a large head and small eyes. It can weigh up to 300 kg and measure approximately 2 m long, but those currently caught weigh under 10 kg.

PURSLANE

Purslane (*Portulaca oleracea*), is considered a refreshing plant with medicinal properties due to its minerals and vitamins. It also has large quantities of salicylic acid.

BARU

Has a similar flavour to peanut or cashew nut, but more intense, as though the nut was a little more toasted. Rich in protein, fibre, minerals, as well as oleic (omega-9) and linoleic (omega-6) acids.

CANJIQUEINHA

Also known as white corn, canjiquinha is a corn variety that is quite common in Brazil, especially for producing sweets (such as canjica and mungunzá) or as a side dish for meats and stews.

TAPIOCA

A product that derives from cassava that has been peeled, shredded and strained to obtain a grainy flour. Widely used in Brazilian culture, tapioca is the basis of several dishes, such as puddings, cakes, porridges and beiju, an indigenous speciality.

**A VERDADE
DA COMIDA**

**THE TRUTH
ABOUT FOOD**



A simplicidade tornou-se
um exercício de alta intensidade.

*Simplicity has become a high
intensity exercise.*

Hugo Dunkel

A alimentação saudável tornou-se um fetiche do mundo ocidental contemporâneo, onde tudo parece ser uma possibilidade. Depois de toda a asneira feita andamos a apalpar às cegas mil e uma teorias e práticas que pouco resultam de observações ecossistêmicas – tiramos a gordura ao leite porque achamos que a gordura é nefasta, trazemos 'superfoods' do outro lado do mundo porque achamos que é no exotismo que estão os nutrientes da salvação, demonizamos a carne porque achamos que ela é a materialização do demónio ecológico e da saúde enquanto deixamos pastos ao abandono, famílias no desemprego e terrenos em degradação.

Healthy eating has become a fetish in the contemporary western world, where anything seems possible. After making many mistakes, we are blindly experimenting with a thousand different theories and practises based on very little ecosystemic observation – we remove fat from milk because we think fat is harmful, we bring 'superfoods' from the other side of the world because we think the nutrients that will save us lie in exoticism. We consider meat the incarnation of the ecological and health demon, while we abandon pastures, drive families into unemployment and cause land degradation.

Citação Quote Hugo Dunkel



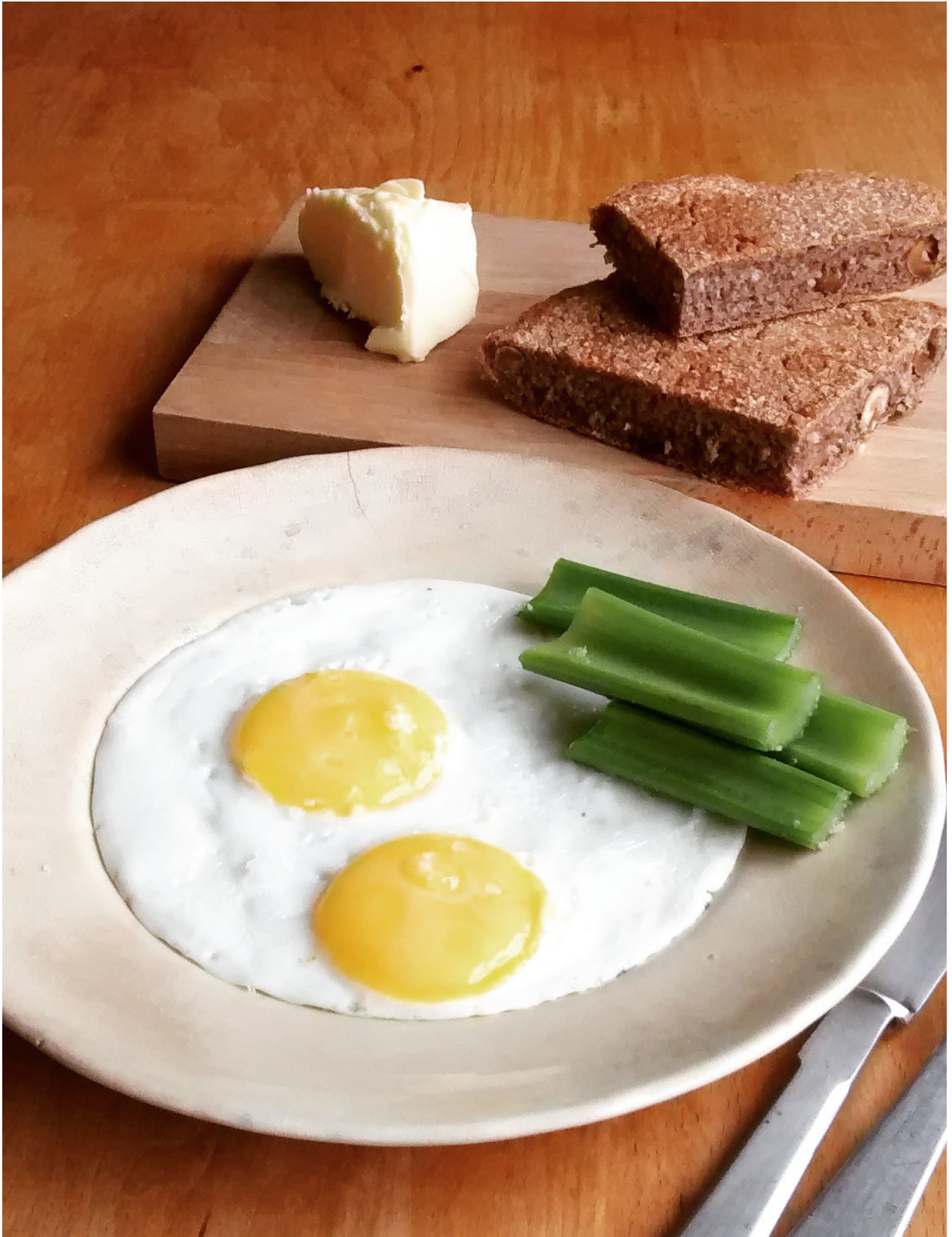


É inegável – e, ainda assim, não menos inacreditável – a forma vertiginosa como, ao longo dos últimos dois séculos, a alimentação tem passado por tantos ciclos e tendências.

Ainda no século XIX, o impacto da Revolução Industrial trouxe uma alteração radical na forma de processamento dos alimentos. De repente, a sociedade ocidental viu os seus hábitos alimentares mudarem totalmente. Surgiu a promessa (que rapidamente passou a certeza) de uma alimentação fácil, rápida e até mais barata que, como que por magia, resolvia todas as carências no plano alimentar.

It's undeniable - and, even so, no less unbelievable – the astounding manner in which, over the past two centuries, food has gone through so many cycles and trends.

In the 19th century, the impact of the Industrial Revolution brought about a radical change in the way food was processed. All of a sudden, western society saw its eating habits change completely. The promise (which quickly became a certainty) of fast, easy and even cheaper food, appeared as if by magic, with the belief that it would resolve all food needs.



Com o avançar dos tempos, fomos descortinando variados prejuízos desta era industrial, tornando-se impossível ignorar o impacto causado no modelo social, económico, político, cultural... E, como em tudo o resto, também no foro da alimentação começou a perceber-se que a ilusão se desmoronava e que, afinal, andávamos a ingerir comida cada vez mais falsa e sem grande valor nutricional.

Desde então, a atenção tem-se focado na construção de uma solução perfeita que garanta hábitos saudáveis, com impactos positivos no nosso corpo e meio ambiente, sem prescindir do sabor e satisfação que todos reconhecemos no simples gesto de nos alimentarmos. Ninguém discute o quão bem sabe estarmos sentados, entre amigos e família, à volta de uma mesa, acompanhados por um bom vinho, azeite e pão! A grande dúvida prende-se em saber como podemos usufruir da simplicidade e satisfação destes momentos sem questionarmos a todo o momento se estamos no bom caminho ou se devemos radicalizar-nos e cingirmo-nos a um mero comer para viver...

A LOCAL, uma associação portuguesa dedicada a pensar sobre a cultura alimentar e a sua relação com as restantes esferas da nossa vida, é uma das entidades que têm vindo a surgir e que põe mãos à obra, na procura de um contributo real na criação de sistemas alimentares saudáveis mas também sustentáveis.

Nesta missão, a LOCAL está decidida a esclarecer o conceito "Comida de Verdade" (do inglês *Real Food*) que, num esforço de síntese, pode ser definida como "aquela que realmente nutre os produtores, consumidores, comunidades e a terra", como podemos ler no *website* da instituição.

Para que tal seja possível, procedem a uma análise aprofundada do sistema alimentar (produção, transformação, distribuição, acesso e celebração), apurando as melhores práticas e políticas culturais, alimentares e agrícolas que promovam a saúde e bem-estar de pessoas, animais e meio-ambiente. Neste sentido, apoiam actividades como a rotação de culturas, policultura, agrosilvicultura, permacultura, agricultura biológica, biodinâmica, pastorícia holística, pesca responsável e apicultura natural.

As time went by, various deficiencies of this industrial era emerged, making it impossible to ignore the impact caused on the social, economic, political and cultural model. And, as everything else, in the realm of food, it also became clear with the illusion was crumbling and, in the end, we were consuming food that was increasingly artificial and lacking nutritional value.

Since then, attention has turned to building a perfect solution that guarantees healthy habits with positive impacts on our bodies and the environment, without sacrificing flavour and the satisfaction we all know from the simple gesture of eating. No one denies how good it feels to sit down, among friends and family, around the table, with good wine, olive oil and bread! The major question is knowing how we can enjoy the simplicity and satisfaction of these moments without always wondering if we are on the right track or if we should become more radical and confine ourselves merely to eating to stay alive...

LOCAL, a Portuguese association committed to thinking about food culture and its relationship with other parts of our lives is one of the entities that has emerged and is working towards building systems that are healthy, as well as sustainable.

In this mission, LOCAL is determined to clarify the concept of "Real Food" which, to summarise, can be defined as "food that truly nourishes producers, consumers, communities and the earth", as we can read on the institution's website.

For this to be possible, these entities carry out an in-depth analysis of the food system (production, transformation, distribution, access and celebration), determining the best practices and cultural, nutritional and agricultural policies to drive good health and the welfare of people, animals and the environment. In this sense, they support activities such as crop rotation, polyculture, agroforestry, permaculture, organic farming, biodynamics, holistic pastoralism, responsible fishing and natural apiculture.

MEZZE

Muito Mais do que um Restaurante, uma Lição de Esperança

A gastronomia tem um papel fundamental na identidade de um país, de um povo e de cada um de nós. Através das tradições orais criam-se relações fortes capazes de mudar vidas.

Alaa Alhariri, uma estudante síria em Portugal, quando questionada pela jornalista Francisca Gorjão Henriques sobre o que sentia mais falta do seu país, respondeu sem hesitar – o pão. Desta resposta simples mas carregada de significado surge uma ideia que há muito Francisca queria colocar em prática. Era preciso fazer-se algo relativamente à falta de resposta da Europa à chegada dos refugiados do Médio Oriente e, por isso, juntou-se à Alaa, à *designer* Rita Melo e a Nuno Mesquita, ambos da Blindesign, uma empresa ligada a projectos sociais, e criaram o Pão a Pão – Projecto de Integração de Refugiados.

A ideia de partida era criar uma padaria síria em Lisboa, ter um espaço fixo que oferecesse postos de trabalho a mulheres sírias, ao mesmo tempo que dava a conhecer uma cultura distante da nossa.

O projecto foi crescendo e do Mercado de Santa Clara, em Lisboa até ao Restaurante Mezze, no Mercado de Arroios, foram

Much More than a Restaurant, a Lesson in Hope

Cuisine plays a fundamental role in the identity of a country, of a people and of each individual. Strong, life changing relationships are created through oral traditions.

When asked what she missed most from her country, Alaa Alhariri, a Syrian student in Portugal, answered without hesitation – the bread. This answer was simple but loaded with meaning, and it led to an idea that Francisca Gorjão Henriques had wanted to put into practise for a long time. Something had to be done about the lack of response from Europe concerning the arrival of refugees from the Middle East, therefore she joined Alaa, the designer Rita Melo and Nuno Mesquita – both from Blindesign, a company associated with social projects – and created the refugee integration project Pão a Pão – Projecto de Integração de Refugiados.

The underlying idea was to create a Syrian bakery in Lisbon, with a fixed location to provide jobs for Syrian women, while also raising awareness about a different culture.

The project grew and, from the Santa Clara Market in Lisbon, to the Mezze Restaurant in the Arroios Market, there were many months of hard work, several charity dinners and a course in the





muitos meses de trabalho, vários jantares solidários e um curso na Escola de Hotelaria, em Campo de Ourique, Lisboa, para alguns dos refugiados que integraram o projecto.

Para Fátima, Rabat, Shiraz, Faten, Yasser, Rana, Reem, Bilal, a Fátima mais nova e outro Yasser não foi fácil chegar aqui. Vieram da Síria e do Iraque, passaram pelo Egito, Líbano e tantos outros lugares onde procuraram paz, até, finalmente, a encontrarem aqui.

Hoje, Fátima é a *chef* deste restaurante, o seu filho Rabat, o empregado de mesa que fala português, Shiraz, a cozinheira – cujos olhos brilham quando se fala na comida do seu país. Faten, é a doceira de serviço e Yasser, que sonhava ser padeiro, já não precisa de sonhar, é ele o responsável pelo pão.

Com um passado recente marcado pela guerra e histórias com episódios marcantes, é vê-los agora de pé, sempre com um sorriso pronto. A vontade com que agarraram esta oportunidade e no fundo, a vida, é uma inspiração para todos.

Neste espaço amplo e recheado de luz serve-se o famoso pão que Alaa tanto sentia falta. Na mesa comprida, juntam-se desconhecidos à volta de pratos como: *manish za'atar* (pão sírio com mistura de especiarias), *houmous* (pasta de grão), *falafel* (bolinhas fritas de grão), *uma shorbet adas* (sopa de lentilhas) ou um *kibbeh* (croquetes de carne de vaca com *bulgur* e especiarias).

A comida, deliciosa, não tem truques e não esconde a sua origem. É caseira, feita, não com o coração, mas sim, por um coração que não conhece outra receita se não esta – a verdadeira. E não é preciso ter-se ido alguma vez ao Médio Oriente ou falar sírio para se ter a certeza. À mesa, falamos todos a mesma língua. Não restam dúvidas.

Para estes dez refugiados, aqui, acima de tudo, encurtam-se distâncias e juntam-se culturas. Através da comida, saciam-se saudades de casa e de quem lá ficou, desenham-se novas vidas e ganha-se força para um futuro mais feliz em Portugal.

A palavra *Mezze* carrega o bonito significado de partilha – quer dizer “prato para partilhar” –, e é disso mesmo que este projecto se trata e que o nosso mundo precisa. Ainda há esperança.

Hotel School in Campo de Ourique, Lisbon, for some of the refugees involved in the project.

For Fátima, Rabat, Shiraz, Faten, Yasser, Rana, Reem, Bilal, Fátima and Adam (Yasser), getting here was not easy. They came from Syria and Iraq, passing through Egypt, Lebanon and countless other places searching for peace, until they finally found it in Portugal.

Today, Fátima is the chef at this restaurant, her son Rabat, who speaks Portuguese, is the waiter, Shiraz is the cook, whose eyes light up when she talks about her country's food – Faten is the confectioner. Yasser, who dreamed of being a baker, no longer has to dream, since he is in charge of the bread.

With a recent history marked by war and dramatic experiences, it's amazing to see them standing there, always ready with a smile. The determination with which they seized this opportunity and, indeed, life itself, is an inspiration to us all.

In this ample space full of light, they serve the famous bread Alaa missed so much. At the long table, strangers gather around dishes like: manish za'atar (Syrian bread with a mixture of spices), hummus (chickpea paste), falafel (small fried chickpea balls), shorbet adas (lentil soup) or kibbeh (beef croquettes with bulgur and spices).

The delicious food has no gimmicks and doesn't hide its origin. It is homemade, not from the heart, but with a heart that doesn't know any other recipe except this one – the true one. And one doesn't need to have visited the Middle East or speak Syrian to be sure. At the table, we all speak the same language. There is no doubt.

For these refugees, here, above all, distances are shortened and cultures come together. Through food, homesickness is healed and those who stayed behind are remembered; new lives are built and strength is regained for a happier future in Portugal.

The word Mezze carries the beautiful meaning of sharing – therefore it means “a dish to be shared” –, and that it is precisely what this project is about and what our world needs. There is still hope.

DOME STORE

O Ecommerce Sustentável está Mesmo a Chegar

A DOME, Design Objects Meet Ethics é uma loja *online* de produtos de várias partes do mundo com princípios sociais, ambientais e culturais. A DOME dá a conhecer projectos onde as pessoas importam, produtos de consumo sustentável e promove ainda o *design* que valoriza os ofícios tradicionais.

DOME, Design Objects Meet Ethics is an online store selling products from all over the world and guided by social, environmental and cultural responsibility. DOME promotes projects in which people matter, sustainable consumer products are preferred and design that values traditional crafts is promoted.

Se ouvisse falar de uma loja *online* com produtos éticos, produzidos de forma sustentável e provenientes de várias partes do mundo, ia ou não ia espreitar?

A (dura) realidade é que se quisermos ver produtos resultantes de processos duvidosos, que provocam demasiada poluição ambiental e que podem até envolver trabalho forçado na sua produção, não nos faltam locais para o fazer.

Mas, como em tudo, há uma luz ao fundo do túnel. Ou várias, até! De facto, a loja *online* DOME – Design Objects Meet





Sustainable Ecommerce is Almost Here

If you heard about an online shop with ethical products from various parts of the world, produced in a sustainable manner, wouldn't you check it out?

The (harsh) reality is that if we want to see products that result from questionable processes that cause excessive environmental pollution and whose production may even involve forced labour, there are many places to do so.

However, as with everything, there is light at the end of the tunnel. Or several, even! Indeed, the online shop DOME - Design Objects Meet Ethics, was created to sell items that respect major social, environmental and cultural principles, and offers sustainable products that promote design and support traditional crafts.

Among this shop's offerings, there are outstanding pieces that were analysed according to strict selection criteria, to assess the impact (positive or negative) on the community, the conduct of the producers and the surrounding environment. The shop is arranged into fashion accessories (women and men), home décor accessories, useful tools and an interesting children's section. All items share the high quality and fair trade guarantee.

This project grew from the initiative of the company Blindesign - Ethical Solutions, more specifically at the hands of Diana Lourenço, Rita Melo, Rita Cortes and Nuno Mesquita. At its core is the desire to inspire change by offering more conscientious consumer options and clarifying concepts to bring about a true change in the consumer paradigm.

Ethics, que surgiu para comercializar artigos que respeitam os grandes princípios sociais, ambientais e culturais, reúne produtos de consumo sustentável, que promovem o *design* e valorizam os ofícios tradicionais.

Entre a oferta desta loja, contam-se peças de excelência que foram analisadas segundo rigorosos critérios de selecção no sentido de apurar os impactos (positivos ou negativos) na comunidade, a idoneidade dos produtores e o próprio ambiente envolvente. A loja está organizada por acessórios de moda (mulher e homem), acessórios de decoração, utilitários e ainda uma interessante área infantil. Em comum têm a elevada qualidade e a garantia de uma origem eticamente responsável.

O projecto surgiu por iniciativa da empresa Blindesign – Ethical Solutions, mais especificamente pelas mãos de Diana Lourenço, Rita Melo, Rita Cortes e Nuno Mesquita. Na sua génese está a intenção de inspirar a mudança ao abrir possibilidades de consumo mais conscientes e ao desmistificar conceitos para uma verdadeira alteração do paradigma do consumo.

A portrait of an elderly woman with short, wavy, light-colored hair. She is looking down and to the right with a thoughtful expression. She is wearing a dark, long-sleeved top and a thin gold chain necklace. The background is filled with colorful, patterned blankets hanging on a rack, creating a vibrant, textured backdrop.

MIZETTE NIELSEN

Mantas de Reguengos de Monsaraz, Um Património Vivo

Reguengos de Monsaraz Blankets, A Living Heritage

As Mantas Alentejanas são uma tradição de longos séculos no Alentejo. Inicialmente usadas pelos pastores nas épocas de maior frio, foram, com os anos, tornando-se num símbolo da região. *Alentejo rugs are a centuries-old tradition in the region. Originally used by shepherds during the cold weather, over the years, they have become a symbol of the Alentejo.*



Texto da equipa Esporão.

Text by Esporão team.

A Fábrica Alentejana de Lanifícios de Reguengos de Monsaraz tem um papel muito importante na continuidade da história destas mantas. Quando esta arte tradicional estava prestes a desaparecer, Mizette Nielsen deu-lhe uma nova vida.

Nasceu na Holanda, viveu em França, Espanha e Inglaterra, e esteve ligada à moda, publicidade e cinema. Chegou a Reguengos de Monsaraz em 1979, apaixonou-se pelo tear de lançadeira e decidiu ficar para procurar as raízes desta manufactura. Chegou numa altura em que a liberdade política já tinha corrido os campos alentejanos e testado as reformas. A época não era fácil e, sendo-se mulher, ainda menos. Comprou a fábrica e teve de lutar pelo seu lugar na sociedade local: a tecelagem era uma profissão de homens. As mulheres continuavam na sombra, carregando lã e fazendo os acabamentos. Nesta altura, Mizette resgatou mantas e objectos rurais e recuperou-os. E, aos poucos, foi colocando as mulheres na fila da frente.

Tornou seu este património tão rico. Na sua fábrica, neste momento, são cinco as tecedeiras que tentam manter esta herança viva. As mantas são hoje utilizadas como colchas, tapetes ou almofadas, as medidas e os padrões são variados, conforme o gosto de cada cliente, mas a base são as linhas tradicionais. Sempre em lã, sem mistura de fibras sintéticas, podem ter várias formas e desenhos.

A fábrica de tecelagem, situada num antigo lagar de azeite, serve também de museu a algumas das mantas antigas fabricadas em Reguengos, recuperadas ao longo dos anos. Quando lá se entra, o peso da história faz-nos viajar no tempo. É o reflexo de todo o trabalho que Mizette Nielsen e as suas tecedeiras têm feito: a extensão de uma memória que não pode ser perdida.

*The Fábrica Alentejana de Lanifícios mill in the town of Reguengos de Monsaraz has played a very important role in keeping the history of these rugs alive. **When this traditional craft was disappearing, Mizette Nielsen gave it new hope.***

Born in Holland, she has lived in France, Spain and England, working in fashion, advertising and cinema. In 1979, she arrived in Reguengos de Monsaraz after falling in love with the shuttle loom, in search of the roots of this craft. She arrived at a time when political freedom had swept the Alentejo fields and tested reforms. It was not an easy time and, being a woman, even less so. She bought this mill and struggled to find her place in local society: weaving was a man's job and women remained in their shadow, carrying wool and making finishing touches to the work. Mizette rediscovered rural objects and rugs and began producing them again. And, little by little, she gave women increasing prominence.

Mizette made this rich heritage her own. Currently, there are five weavers keeping this legacy alive at the mill. Nowadays, the rugs are used as bedspreads, tapestries or cushions and boast a variety of sizes and patterns, depending on what customers want, but the basic rug always uses traditional style. Made from 100% wool, with no synthetic fibres added, these rugs can take various forms and employ a range of designs.

The weaving mill, which is housed in an old olive press, also serves as a museum for old rugs made in Reguengos, which have been restored over the years. When we enter the mill, the weight of history takes us back decades, reflecting all the work Mizette Nielsen and her weavers have done: the extension of a memory that cannot be forgotten.

More than that: this is a new take on such a tradition. Offering new ideas, new designs and creations, it is a memory transposed to the present, in a new form, with a new lease of life.







BIODIVERSIDADE ESPORÃO

ESPORÃO BIODIVERSITY

O compromisso com a defesa da biodiversidade foi formalizado já em 2007 com a adesão aos projectos *Business & Biodiversity* e *Countdown 2010*, no âmbito dos quais definimos um código de boas práticas para a vitivinicultura, olivicultura e floresta. O objectivo foi, desde logo, favorecer a biodiversidade, desenvolver estratégias e serviços de turismo e lazer que valorizassem todo o ecossistema, mantendo uma gestão ambiental progressivamente mais integradora da gestão agrícola e da conservação da Natureza.

Algumas das actividades e processos fundamentais na gestão dos ecossistemas e da biodiversidade da Herdade do Esporão são, entre outras:

ÁREA FLORESTAL E HABITATS NATURAIS Para além das vinhas e do olival, passando a albufeira, existem 1000 hectares de área florestal e de habitats semi-naturais com interesse e valor de conservação, sendo que algumas destas áreas estão já referenciadas para projectos de restauro ecológico e reconversão de povoamentos de pinheiro manso para montado de azinho e prados naturais.

ARBORIZAÇÃO DAS VALAS DE DRENAGEM E SEBES DE PROTECÇÃO

A arborização das valas abertas é fundamental para evitar a queda das suas barreiras e a erosão do solo. As sebes de protecção são fundamentais para criar corredores ecológicos dentro da vinha, promovendo a fixação de auxiliares e criando locais de nidificação de excelência para aves.

PROJECTO 'MORCEGOS' Recorremos à instalação de caixas-abrigo para morcegos, de modo a que se possam abrigar e reproduzir junto das nossas culturas e assim possuirmos mais uma ferramenta de controlo de pragas da vinha.

The commitment to defend our biodiversity was formalised in 2007 through the implementation of the projects "Business & Biodiversity" and "Countdown 2010", within which we defined a code of best practises for winemaking, olive growing and forestry. Since the beginning, the objective was to favour biodiversity, develop tourism and leisure strategies and services that would promote the entire ecosystem, maintaining an environmental management that was progressively more integrated into agricultural management and nature conservation. Some of the activities and

processes that are crucial to managing Herdade do Esporão's ecosystems and biodiversity are, among others:

FOREST AREA AND NATURAL HABITATS

Aside from the vineyards and olive grove, beyond the dam, there are 1000 hectares of forest and semi-natural habitats with conservation interest and value, and some of these areas are already marked for ecological restoration projects and the conversion of maritime pine stands to cork oak plantations and natural grasslands.

FORESTATION OF DRAINAGE DITCHES AND PROTECTIVE HEDGEROWS

Forestation of the open ditches is crucial to prevent them from caving in and avoid soil erosion. Protective hedgerows are fundamental to create ecological corridors within the vineyard, promoting the settlement of auxiliary fauna and creating excellent nesting sites.

'MORCEGOS' (BATS) PROJECT

We installed shelters for bats so that they may settle and breed near our crops and thus give us an additional tool to control vine pests.

Texto de Nuno Oliveira, gestor
de ecossistemas do Esporão.

Text by Nuno Oliveira, ecosystem
manager from Esporão.

UMA VISÃO DE 360° SOBRE A VINDIMA DA HERDADE DO ESPORÃO/ /BIODIVERSIDADE

A 360° View of the Herdade do Esporão Harvest / Biodiversity

Há um momento especial que antecede a vindima. Trata-se da noite mais gélida, escondida entre os dias mais curtos do ano, a meio do Inverno. É aí que tudo começa. O campo parece estar adormecido sob o manto da geada matinal e só se ouve o sussurro do vento a levantar as folhas mortas que ainda persistem. É nesse momento mágico que debaixo dos nossos pés – literalmente – as plantas recebem um sinal de que o novo ciclo vai começar. As videiras dão mostras tímidas de que estão prestes a reiniciar o seu ciclo vegetativo. No solo, as raízes que suportam o rigor físico da estação encontram precio-

*There's a special moment that precedes the harvest. It takes place on the coldest night, in the middle of winter, hidden between the shortest days of the year. That's where it all begins. **The field appears to be asleep under a blanket of morning frost and all you can hear is the whisper of the wind lifting the dead leaves left behind.** It's in this magical moment that, literally beneath our feet, the plants receive a signal that the new cycle is about to begin. The vines show faint signs that they are ready to restart their cycle of vegetation. In the ground, roots that withstand the season's physical rigours find precious allies – the microbiome. These are millions of bac-*

O campo parece estar adormecido sob o manto da geada matinal e só se ouve o sussurro do vento a levantar as folhas mortas que ainda persistem.

so aliados – o microbioma. Tratam-se de milhões de bactérias, fungos e outros microorganismos benéficos que foram protegidos pelas técnicas de mobilização mínima a nula e pelo uso de coberturas verdes, quer de plantas vivas como de *mulching*, que mantiveram a integridade ecológica do solo. Aqui, mesmo sob a chuva, a geada e o vento, o solo dormente vive e respira, é a base do ecossistema. Mais tarde, será este solo vivo que irá contribuir de forma decisiva para o *terroir*, o elemento-chave da alquimia dos nossos vinhos.

UMA QUESTÃO DE ARQUITECTURA DA PAISAGEM

Com o fim do Inverno e o surgimento dos primeiros dias mornos de Março, entramos noutra fase importante – o efeito protector das infra-estruturas ecológicas enquanto elemento determinante da arquitectura da paisagem dos blocos de vinha. Alguns dos maiores perigos para o seu saudável desenvolvimento advêm de fungos que beneficiam da acumulação de humidade e falta de ventilação ou de entrada de luz nas zonas mais protegidas da planta, como são os casos do míldio, oídio e podridão cinzenta. Aqui, a infra-estrutura ecológica age como primeira linha de defesa. Nos últimos 5 anos toda a área de vinhas foi reavaliada de forma a perceber como se poderiam restaurar as linhas de água originais que atravessavam a herdade no sentido nordeste-sudoeste e que, em vários casos, estariam soterradas debaixo de talhões de vinha que, não surpreendentemente, revelavam sinais crónicos de doenças associadas a excesso de humidade e encharcamento. Ao recuar e redesenhar várias parcelas e ao instalar barreiras de árvores e arbustos que nos ajudaram a controlar níveis de ensombramento e de ventilação, conseguimos recriar uma estrutura viva que funciona como regulador ecológico da saúde ambiental.

ENTRETANTO NOS QUARTÉIS DOS ALIADOS...

Mas estas infra-estruturas não se reduzem à presença física. A escolha das espécies de árvores e arbustos destas linhas de protecção foi feita a pensar no seu efeito de ‘quartel’. Várias espécies de vespas parasitóides e predadoras que irão contribuir fortemente para o controlo de potenciais pragas como a cigarrinha-verde e a traça-da-uva assim como de polinizadores naturais que assumem um papel determinante na composição florística das culturas de protecção e cobertura do solo encontram nesta ‘cidadela-viva’ o abrigo e as provisões para passar o Inverno. Nas silvas e abrunheiros escondem-se as minúsculas vespas que medem pouco mais de 1mm e parasitam os ovos da cigarrinha-verde. Na protecção dos troncos e raízes escondem-se em estado de torpor as joaninhas e outros escaravelhos predadores assim como alguns neurópteros e louva-a-deus que se irão alimentar de ovos e larvas de aranha-amarelo, pulgões,

teria, fungi and other helpful microorganisms that were protected by minimum to no tillage techniques and the use of green cover crops, both with plants and mulching, which maintained the soil's ecological integrity. Here, even under the rain, frost and wind, the dormant soil lives and breathes; it is the basis of the ecosystem. Later, this living soil will make a critical contribution to the terroir, the key to the alchemy of our vineyards.

THE ARCHITECTURE OF THE LANDSCAPE

With the end of winter and the first warm days in March, another important phase begins – the protective effect of the ecological infrastructures is a key factor in the architecture of the vineyards' landscape. Among the greatest dangers to its healthy development are the fungi that thrive on the accumulation of moisture and lack of ventilation or sunlight in the plant's most protected areas, such as mildew, oidium and botrytis. Here, the ecological infrastructure acts as the first line of defence. Over the past 5 years, all of the vineyards were reassessed in order to understand how to restore the original watercourses that run through the estate from north-east to southwest and which, in several cases, were buried under vine-yards. These, unsurprisingly, showed chronic signs of diseases associated with excessive moisture and water logging. By retreating and redesigning several plots, as well as installing barriers of trees and shrubbery that helped control shade and ventilation, we were able to recreate a living structure that functions as an ecological regulator of the environment's health.

MEANWHILE, IN THE ALLIED GARRISON...

But these infrastructures are not merely a physical presence. The selection of tree and shrub species for these defence lines was made with their 'garrison' effect in mind. Several parasitoid and predatory wasp species that will contribute greatly to controlling potential pests such as the green leafhopper and grape berry moth, as well as natural pollinators that play a crucial role in the floristic composition of soil protection and cover crops, find in this 'living fortress' the shelter and provisions to survive the winter. Tiny wasps that measure little more than 1mm and prey on green leafhopper eggs, hide in the brambles and blackthorns. To protect the trunks and roots, ladybirds and other predatory beetles hide in a torpid state, as well as neuropteras and praying mantises, which will feed off the eggs and larva of spider mites, aphids, mealybugs and other 'vegetarians' that, despite being a part of this healthy ecosystem, may threaten production if they are too abundant. Right there, beside a vineyard of touriga nacional or rabo-de-ovelha, there may be a small group of hungry allies ready to close ranks. These insects will provide a vital service in the ecosystem to protect production. And they do it for free!

cochonilhas e outros ‘vegetarianos’ que, apesar de fazerem parte deste ecossistema saudável, podem representar um perigo para a produção caso o seu número dispare. Ali mesmo ao lado de um talhão de touriga nacional ou rabo-de-ovelha pode estar um pequeno número de aliados esfomeados prontos a cerrar fileiras. Estes irão providenciar um serviço vital do ecossistema na protecção da produção. E fazem-no de borla!

AÍ VEM A INFANTARIA E A FORÇA AÉREA

Com a entrada na Primavera, despertam também as lagartixas, estes pequenos répteis vão tomar posição junto às cepas onde podem emboscar traças e moscas, assim como apanhar alguns caracóis e lesmas que se queiram aventurar nas folhas novas. Por baixo deles, a fábrica-solo entra em plena laboração, desenvolvem-se circuitos miceliares de fungos que só prosperam em solos vivos e protegidos do arrasto do arado e que criam uma rede vital entre as vides e as plantas de cobertura e de entrelinha que irá redistribuir nutrientes cruciais e, mais importante, irá manter a água das chuvas de Primavera a níveis óptimos para o bom desenvolvimento das raízes e da sua capacidade funcional. Acima do solo, bem acima, espreguiçam-se os morcegos, após um Inverno passado nos abrigos que foram colocados pelo Esporão nos últimos anos e ouvem-se os chilreios das muitas espécies de aves insectívoras que aumentam a sua actividade com os dias maiores ou que estão a chegar de paragens distantes. Desde as andorinhas aos piscos, das cotovias às poupas, estão por todo o lado, sobrevoam as charcas e linhas de água e vigiam os oportunistas que procuram picar folhas e mordiscar botões florais. Ainda mais acima, vigiam os búteos, também conhecidos por águias-de-asa-redonda, não vá aparecer ratinho ou toupeira mais distraída. Quando a Primavera vai longa e se adivinha o Verão, já os talhões reencontraram o seu equilíbrio ecológico. Água, solo, biodiversidade e luz em doses certas, testadas por anos de tentativa-e-erro, ajudam a fechar os cachos e a trazer cor aos bagos. Foi mais um ano em que não se usou qualquer herbicida – toda a manutenção das entrelinhas e entre as cepas foi feita de modo mecânico ou manual – e em que se baixou mais uma vez a quantidade de pesticidas utilizados – sempre em cenário de prevenção ou tratamento de urgência. Quando chega o Dia Grande já a equipa de campo está a olhar para as projecções em Excel e os enólogos começam a escrever nos seus blocos de campo como poderá ser o plano deste ano.

O MOMENTO MAIS QUENTE

Demorámos meses até aqui chegar, mas chegados os primeiros dias de Agosto, tudo se veio a conjugar para o momento em que é cortado o primeiro cacho do primeiro talhão. Optimizam-se recursos e a logística. Vem aí o momento mais quente

HERE COME THE INFANTRY AND AIR FORCE

The coming of spring also awakens the lizards. These small reptiles will take up position beside the vines where they can ambush moths and flies, as well as catching snails and slugs that may venture onto the new leaves. Underneath, the soil-factory enters into full swing and mycelium circuits of fungi develop, which can only thrive in living soils protected from drag from ploughing, creating a vital network between the vines, cover crops and dividing lines, which will redistribute crucial nutrients and, most importantly, keep the spring's rainwater at ideal levels for good root development and functional capacity. Above ground, well above, bats sunbathe after spending the winter in the shelters installed by Esporão in recent years, and we hear the chirping of many insectivorous bird species that increase their activity due to the longer days, or arrive from far away. From swallows to robins, and larks to hoopoes, they're everywhere, flying over the puddles and watercourses, guarding the plots from opportunists who want to bite leaves and nibble flower buds. Even higher, the buzzards, also known as round-winged eagles, take watch, in case an unsuspecting mouse or mole appears. At the end of spring, when summer is near, the vineyards have restored their ecological balance. Water, soil, biodiversity and sunlight in the right doses, tested over years of trial and error, help close the clusters and give the berries colour. This was yet another year without the use of any herbicides – all maintenance of the dividing lines and between the vines was carried out mechanically or manually – once again reducing the amount of pesticides used, always within a context of prevention or emergency treatment. When the Big Day arrives, the field team studies estimates on a spreadsheet and the winemakers start to scribble this year's plan in their field notepads.

THE HOTTEST TIME

It takes months to get here, but when the first days of August arrive, everything has come together to reach the moment when the first cluster is cut in the first plot. Resources and logistics are optimised. The hottest time of the year is here; made up of approximately 9 absolutely critical weeks, during which many less-known aspects are carefully analysed and executed – does our field team have the right working conditions, with protection against the dangers of sunstroke and dehydration? Is everyone aligned with the plans to coordinate the work and report internally to the various leaders, in agricultural production, winemaking, the lab, grape reception, wineries, ETAR, etc.? Are we monitoring all of the water carefully - 25% of our annual costs occur in these 9 weeks – and the power consumed by our operations? Nothing is left to chance and any mistakes that may occur will be carefully recorded; that is our nature – maintaining this rhythm of constant improvement, always striving for excellence and efficiency.

do ano. São cerca de 9 semanas absolutamente críticas, em que muitos aspectos menos públicos são cuidadosamente analisados e executados – será que a nossa equipa de campo tem boas condições de trabalho, com protecção contra perigos de inalação e desidratação? Estamos todos alinhados com os planos de coordenação dos trabalhos e a reportar internamente aos vários responsáveis, quer da produção agrícola, como da enologia, laboratório, recepção de uva, adegas, ETAR, etc.? Estaremos a monitorizar com detalhe toda a água – 25% dos gastos anuais realizam-se nestas 9 semanas – e a energia consumida pelas nossas operações? Nada fica ao acaso e todos os erros que possam ocorrer serão cuidadosamente registados, esta é a nossa natureza – manter este ritmo de melhoria contínua sempre em busca da excelência e da eficiência.

PREFERE TINTO, BRANCO OU ROSÉ?

Quando a paisagem dos talhões já mostra cores outonais e os dias amanhecem com neblina, chega a altura de provar os resultados de mais um ano de trabalho. Alguns vinhos estão prontos a sair daqui a poucos meses, outros irão conhecer o interior frio do inox, o sono aromático das pipas de carvalho ou o toque térreo da talha e do cimento. Alguns só irão despertar no Verão seguinte ou daqui a vários anos, à sua mesa, com o som reconfortante da rolha de cortiça a abrir-lhes caminho. Nesse momento lembre-se de todos quantos tornaram possível esse momento. Das pessoas que colheram e prepararam as uvas, das plantas e animais que fizeram parte do teatro de operações, da água que foi gerida com todo o cuidado, do solo rico e vivo que suportou as vides. Todos eles – todos nós – vamos estar aqui outra vez quando aquele dia gélido e invernosos voltar a acontecer.

RED, WHITE OR ROSÉ?

When the landscape of vineyards starts to show autumn colours and the days dawn with a morning fog, it's time to taste the results of another year of hard work. Some wines are ready to leave in a few months, while others will get to know the coldness of steel, the aromatic sleep of oak casks or the earthy touch of terracotta and cement. Some will only awaken the following summer or in several years, at your table, with the comforting sound of cork to lead the way. At that instant, remember everyone who made this moment possible. The people who picked and prepared the grapes, the plants and animals that were part of the operation, the water that was managed so carefully, the rich and living soil that sustained the vines. All of these – all of us – will be here again when that freezing winter day returns.

Mais tarde, será este solo vivo que irá contribuir de forma decisiva para o *terroir*, o elemento-chave da alquimia dos nossos vinhos.

Como imagina a cidade do futuro?
 As ruas estão livres de carros e o metro
 sobrevoa as nossas cabeças? As fachadas
 dos edifícios estão repletas de vegetação
 e passeamos num jardim do Éden
 futurista? Enquanto navegamos num
 mundo virtual é um robô que nos serve
 um copo de vinho?

A Noocity Ecologia Urbana é uma *start-up* sediada no Porto, focada em facilitar a Agricultura Urbana. Por acreditar que a agricultura tem um lugar nas cidades do futuro e por ver necessária a alteração dos hábitos e paisagens urbanas, a Noocity trabalha no sentido de oferecer alternativas práticas e sustentáveis para que qualquer pessoa possa cultivar mais e melhores alimentos em plena cidade. Através de soluções eficientes e acessíveis, como a Noocity Growbed e o futuro Compostor, a empresa quer permitir o cultivo de alimentos em qualquer lugar, de forma ecológica e o mais próxima dos ciclos naturais de produção, promovendo uma alimentação saudável, uma maior consciência ambiental e a criação de comunidades mais coesas e resilientes.

Noocity Urban Ecology is a *start-up* based in Porto that focuses on facilitating Urban Agriculture. Due to its belief that there is a place for agriculture in the cities of the future, and that there is a need to change habits and urban landscapes, Noocity is committed to offering practical and sustainable alternatives so that everyone can grow more and better food in the city centre. Through efficient and affordable solutions, such as Noocity Growbed and the future Compostor, the company aims to make it possible to grow food anywhere, ecologically and as close to the natural production cycles as possible, to drive healthy eating habits, greater environmental awareness, and to build more cohesive and resilient communities.



Texto de Leonor Babo, directora
de comunicação da Noocity
Ecologia Urbana.

Text by Leonor Babo,
communication director of Noocity
Urban Ecology.

A CIDADE DO FUTURO COMEÇA AQUI E AGORA

The City of the Future Starts Here and Now

Como imagina a cidade do futuro? As ruas estão livres de carros e o metro sobrevoa as nossas cabeças? As fachadas dos edifícios estão repletas de vegetação e passeamos num jardim do Éden futurista? Enquanto navegamos num mundo virtual é um robô que nos serve um copo de vinho?

Todos idealizamos um futuro diferente para as nossas cidades, mas se as previsões actuais são de que em 2050 66% da população mundial viva em áreas urbanas, seja qual for o cenário imaginado, o mais certo é que esteja repleto de gente!

How do you imagine the city of the future? The streets are car free and the subway flies over our heads? Building facades are covered in plants and we stroll in a futuristic Garden of Eden? A robot serves us a glass of wine as we navigate the virtual world?

We all idealise a different future for our cities, but with current forecasts predicting that in 2050 66% of the world population will live in urban areas, whatever the scenario, it will certainly be full of people!



À medida que as cidades ficam maiores e mais densas, afastando-se gradualmente das fontes de alimento que as abastecem, cresce na proporção inversa a preocupação com a qualidade e segurança do que comemos. Hoje, nas sociedades em que o acesso a alimentos é um dado adquirido, tende a valorizar-se alimentos mais frescos, saborosos e saudáveis. Nos Estados Unidos, por exemplo, entre 2005 e 2014 o consumo de alimentos biológicos *per capita* aumentou 110%.

Os novos 'consumidores conscientes' querem saber de onde veio, quem produziu e qual a composição daquilo que comem, talvez por isso o movimento do 'grow your own' (cultive a sua própria comida) e uma certa cultura de regresso às origens, tenha um número de adeptos tão surpreendentes com nomes tão conhecidos como Michelle Obama, Jamie Oliver ou Oprah Winfrey a encabeçar algumas iniciativas.

Em Nova Iorque, uma cidade com mais de 15.000 hectares inutilizados (sobretudo em coberturas de prédios), nasceram já, pelas mãos do Brooklyn Grange, duas das maiores hortas urbanas em *rooftops* do mundo.

Em Copenhaga, no topo de uma antiga leiloeira de carros, cultivam-se agora 600m² de horta biológica numa quinta urbana que produz legumes, ovos e mel, distribuindo-os pelos membros da comunidade.

Multiplicam-se também em França e já em Portugal, associações como a AMAP, constituída por um grupo de pessoas que apoia directamente um ou mais agricultores biológicos de proximidade, assegurando o escoamento da produção num contacto directo entre produtor e consumidor.

As cities get larger and denser, gradually moving away from the food sources that supply them, so our concern for the quality and safety of what we eat also grows. Today, in societies where access to food is taken for granted, the tendency is to value foods that are fresher, tastier and healthier. In the United States, for example, between 2005 and 2014, the consumption per capita of organic foods increased 110%.

The new 'conscientious consumers' want to know where their food came from, who produced it and what's in it, which may be why the 'grow your own' movement and a certain back to basics culture have such a surprising number of followers, with famous names like Michelle Obama, Jamie Oliver and Oprah Winfrey heading up some of the initiatives.

In New York, a city with more than 15.000 hectares of unused space (especially on the rooftops of buildings), Brooklyn Grange has created two of the largest rooftop urban gardens in the world.

In Copenhagen, at the top of an old car auction house, a 600m² organic garden now features an urban farm that produces vegetables, eggs and honey, distributing them among members of the community.

Associations like AMAP are also multiplying in France and Portugal, comprised of a group of people that directly supports one or more local organic farmers, guaranteeing the distribution of their production and establishing direct contact between the producer and consumer.

O melhor é mesmo começarmos onde estamos com as ferramentas que temos.

Engana-se, no entanto, quem acha que este é um movimento que se cinge às elites. A Agricultura Urbana tem demonstrado resultados que vão além da produção e consumo de alimentos mais frescos e saborosos, tendo vindo a ser utilizada como ferramenta de acção em projectos de inclusão social e impacto socioeconómico.

No sul de Los Angeles por exemplo, Ron Finley, farto de ter de viajar 45 minutos de carro para poder comprar alimentos frescos, começou a plantar legumes à porta de casa nos passeios e terrenos baldios que encontrava nas redondezas. Enfrentou as autoridades locais, as normas regentes sobre o espaço público e, envolvendo a comunidade, tornou-se um 'Gangsta Gardener' que combate o 'food desert' num projecto de inclusão e educação alimentar.

Também em Berlim, partindo de um terreno abandonado localizado num bairro maioritariamente habitado por imigrantes, foi criado um espaço auto-suficiente que integra horta, restauração e convívio. Criado com o intuito de educar e envolver a população local para os benefícios da agricultura biológica, de uma alimentação saudável e de comportamentos mais ecológicos, o Prinzessinnengarten, tornou-se num espaço de confraternização e coesão social por excelência que promove a diversidade, a interacção e que fortalece a comunidade através da agricultura.

Poderíamos dar muitos outros exemplos, nos mais variados pontos do globo, mas gostaríamos de sublinhar aquilo que nos parece mais relevante. Não se trata de acreditar que estas ou outras iniciativas darão resposta às necessidades de abastecimento das cidades, tão-pouco irão salvar o planeta dos desafios

It would be mistaken, though, to think of this as only an elite movement. Urban Agriculture presents results that go beyond the production and consumption of fresher and tastier foods, and has been used as a tool in projects that generate social inclusion and socioeconomic impact.

In Southern Los Angeles for example, Ron Finley was tired of having to travel 45 minutes by car to buy fresh food, so he started planting vegetables on his doorstep, on sidewalks and in wastelands he found nearby. He approached the local authorities, challenged the regulations that governed public space and, involving the community, becoming a "Gangsta Gardener" fighting the "food desert" in a project for inclusion and food education.

In Berlin, using an abandoned plot located in a district inhabited mostly by immigrants, a self-sufficient space was created to include a garden, restaurant and gathering place. Intended to educate and involve the local population on the benefits of organic farming, healthy eating habits and more ecological behaviour, the Prinzessinnengarten has become a preferred space for social gathering and cohesion that promotes diversity, interaction and strengthens community ties through agriculture.

We could give many more examples from all over the world, but we would like to underline what we consider most important. It's not about believing that this or that initiative will meet the supply needs of cities, nor will they save the planet from the environmental challenges it faces, but fantasising about a distant and utopian city of the future that paralyses action, seems counterproductive. The best is to start where we are with the tools at our disposal. That way we can demonstrate that the smallest or most local initiatives have a real impact on building a new narrative for a global city. These

ambientais que enfrenta, mas fantasiar um futuro de cidade distante e utópico que paralisa a acção, parece-nos contraproducente. O melhor é mesmo começarmos onde estamos com as ferramentas que temos. Assim, importa demonstrar que as mais pequenas ou locais iniciativas têm um impacto real na construção de uma nova narrativa para a cidade global. São acções pontuais numa paisagem urbana, mudanças simbólicas para as comunidades, repercussões comedidas do ponto de vista ambiental e de sustentabilidade, mas é através delas que começamos desde hoje a construir o amanhã das nossas cidades.

are specific actions in an urban landscape, symbolic changes for the communities, moderate progress from an environmental and sustainable perspective, but through them we can start building today the tomorrow of our cities.



A OLARIA PRETA DE BISALHÃES

Bisalhães' Black Pottery





A olaria preta de Bisalhães, feita em Vila Real, é uma arte com séculos de vida que foi passando de geração em geração.



"Como muitas tradições e artes em Portugal, a sua força e presença não se foi mantendo ao longo dos anos. Considerada Património Imaterial pela Unesco, em 2016, continua a ter grande importância cultural mas são poucos os que ainda trabalham para a manter viva.

Ainda muito antes desta arte ser reconhecida internacionalmente já Daniel Pera e Renato Rio se preocupavam com a sua extinção. Estudantes de Arquitectura e Design criaram o projecto Bizarro que, tal como o nome indica, vem da junção

The Bisalhães black pottery produced in Vila Real is a secular art that was passed down from generation to generation. "Like many traditions and arts in Portugal, the power and presence of this craft were not preserved over the years. Classified as Intangible Cultural Heritage by Unesco in 2016, it continues to hold great cultural relevance but only a few people still work to keep it alive.

Long before this art was internationally recognised, Daniel Pera and Renato Rio were already concerned it might die out. Architecture and design students, they created the Bizarro project, whose



de Bisalhães com Barro, do casamento de uma arte com a sua matéria-prima. Inicialmente, um projecto de ilustração que consistia na aplicação de elementos gráficos nas peças tradicionais de Bisalhães e que com o passar dos anos foi evoluindo e crescendo para uma missão maior.

Hoje, Bisarro é um projecto sociocultural, muito ligado às raízes artesanais e criativas da cidade de Vila Real. É um projecto sobre o barro preto, sobre a arte e as pessoas que a criam. Aqui, surge a ligação entre o método artesanal e o *design*, o passado

name derives from the combination of Bisalhães with Barro (clay, in Portuguese), from the union of an art with its raw material. Initially an illustration project comprised of applying graphic elements to traditional Bisalhães pieces, over time, it evolved and grew into a more substantial mission.

Today, Bisarro is a socio-cultural project with strong ties to the city of Vila Real's artisanal and creative roots. It is a project about black pottery, about art and the people who create it. Here, a connection emerges between the artisanal method and design, between the past



e o futuro, que se complementam na criação, modernização e comercialização de novas formas e conceitos em barro preto." Hoje em dia são apenas quatro os oleiros que ainda fazem esta arte. Um trabalho que, além da paixão pelo que se faz, requer técnica e muita experiência. O processo não é simples e até uma peça estar completa são necessárias várias fases. O oleiro começa com o barro em bruto para picar e amassar. Segue-se a roda, onde nascem as peças que são posteriormente cozinhadas. O método de cozedura, que foi muito importante para o reconhecimento da UNESCO, é especial e único. No chão, é aberto um buraco aquecido com lenha e abafado com terra e são colocadas as peças lá dentro. É possível cozer 500 peças ao mesmo tempo e é nesta etapa que o barro escurece.

A primeira colecção assinada pelo projecto, composta por jarros, serviços de chá, de café e taças com várias funções, já está à venda. A cerâmica de Bisarro está presente em mais de 15 países. O objectivo de Renato e Daniel é levar o barro preto de Bisalhães além fronteiras, contar a história desta arte e dos seus oleiros e sensibilizar as pessoas para que esta tradição não se extinga.

"Queremos aproximar esta arte a novas realidades e diferentes culturas. Acreditamos que desta forma conseguiremos sensibilizar o mercado e os consumidores e, ao mesmo tempo, mostrar as capacidades deste barro e as mais-valias face a outras cerâmicas."

and the future, which complement each other through the creation, modernisation and sale of new shapes and concepts in black pottery."

Currently, there are only four potters who still create this art. Work which, aside from passion, requires technique and great experience. The process is not simple, and various stages are needed before a piece is complete. The potter begins by wedging and kneading raw clay. The next phase is the wheel, where the pieces are created before they are baked. The baking method, which was crucial for UNESCO recognition, is special and unique. A hole is opened in the ground, heated with firewood and smothered with earth, and the pieces are placed inside. This kiln can bake 500 pieces at a time, and it is at this stage that the clay darkens.

The first collection signed by the project was comprised of carafes, tea sets, coffee sets and various types of bowls, and Bisarro pottery is already available in more than 15 countries. Renato and Daniel's goal is to take Bisalhães black pottery across borders and tell the story of this art and its potters, raising awareness so that this tradition does not become extinct.

"We want to bring this art closer to new realities and different cultures. We believe this will enable us to raise awareness in the market and among consumers and, at the same time, show this pottery's potential and value compared with other ceramics."

*É assim com a luz do sol, que
do branco luminoso se desdobra em
todas as cores do arco-íris.*

Texto de Nuno Oliveira, gestor
de ecossistemas do Esporão.

Text by Nuno Oliveira, ecosystem
manager from Esporão.

O TERROIR SOLAR DO DOURO

The Douro's Sunlight & Terroir

Existem conceitos que, de tão óbvios que nos parecem, acabam por esconder mais do que revelam, quer pela sua subtilidade quer pela ilusão que nos causam. Do lado da subtilidade, temos o *terroir*, um conceito quase alquímico que se expressa numa gota de vinho, mas que nasce de uma multiplicidade incrível de factores, que vão desde o território e clima até à forma de fazer agricultura, passando pela diversidade de espécies de plantas, fungos, bactérias e pequenos animais existentes no solo e indo mesmo até à composição dos bosques,

There are concepts that seem so obvious that they end up concealing more than they reveal, both due to their subtlety and the illusion they create. Regarding subtlety, there is terroir, a concept that is almost alchemical and is expressed in a drop of wine, but that arises from an incredible multiplicity of factors, ranging from the terrain and climate to the agricultural methods, as well as the diversity of plant species, fungi, bacteria and small animals that live in the soil, including even the composition of the forests, woodland, riverbanks and ravines that surround the vineyards. On the other hand, the



Do lado da subtileza, temos o *terroir*, um conceito quase alquímico que se expressa numa gota de vinho, mas que nasce de uma multiplicidade incrível de factores.

matos, ribeiras e barrancos que rodeiam as vinhas. Por outro lado, a ilusão de que algo que nos parece uma só coisa se pode abrir em leque e mostrar uma composição surpreendente.

É assim com a luz do sol, que do branco luminoso se desdobra em todas as cores do arco-íris, e para fora das fronteiras visíveis deste. Quando vemos um arco-íris no céu parece agora fácil entender que se trata da luz do sol a ser decomposta pelas gotas de água em suspensão na atmosfera, mas foi preciso chegarmos ao século XVII para que Sir Isaac Newton nos mostrasse como funciona a ciência da luz. Deu azo a muita desconfiança e desconforto, quer dos seus pares científicos, como da Igreja e inclusive do lado da poesia, mantendo, mesmo um século mais tarde, a indignação sobre como Newton tinha contribuído para destruir a beleza das coisas. John Keats, um dos últimos grandes poetas românticos do século XIX, escreveu sobre o "desfiar do arco-íris" no seu poema *Lamia*, onde acusa Newton (entre outros, e de forma indirecta) de dissecar o sagrado e de destruir a magia antiga ("Philosophy will clip an Angel's wings/ Conquer all mysteries by rule and line,/ Empty the haunted air, and gnomèd mine/ Unweave a rainbow, as it erewhile made/ The tender-person'd Lamia melt into a shade"). Se todo este burburinho foi gerado pela explicação acerca da composição da luz, imagina-se que a explicação da composição do *terroir* não seja, de todo, mais pacífica. Aliás, segundo Eric Asimov, o reconhecido crítico de vinhos do *New York Times* e sobrinho do genial autor de livros de ficção científica Isaac Asimov, "se quisermos dar azo a uma boa discussão no mundo dos vinhos, basta mencionar o termo *terroir*".

Agora o que acontece se misturarmos sol e *terroir*? Não no sentido em que precisamos de luz do sol para ter plantas a produzir

illusion that something we think is a single entity can open up and reveal a surprising composition.

This is the case with sunlight, which from a luminous whiteness, unfolds into every colour of the rainbow, and beyond. When we see a rainbow in the sky, it seems easy now to grasp that this is sunlight being broken down by drops of water suspended in the atmosphere, but it took until the 18th century for Sir Isaac Newton to show us the science of light, which led to great distrust and discomfort, both from his scientific peers and the church. Even the poets, a century later, remained angry about Newton destroying the beauty of things. John Keats, one of the last great romantic poets from the 19th century, wrote about 'unweaving the rainbow' in his poem 'Lamia', where he accuses Newton (among others, and indirectly) of dissecting the sacred and destroying ancient magic ("Philosophy will clip an Angel's wings/ Conquer all mysteries by rule and line,/ Empty the haunted air, and gnomèd mine/ Unweave a rainbow, as it erewhile made/ The tender-person'd Lamia melt into a shade"). If all of this controversy arose from an explanation on the composition of light, then it is easy to imagine that the explanation on the composition of terroir is no less controversial. Indeed, according to Eric Asimov, chief wine critic of the New York Times and nephew of the renowned science fiction author Isaac Asimov: "If you want to start an argument in the wine world, all you have to do is mention the word terroir."

So what happens if we combine sunlight and terroir? Not in the sense that we need sunlight to give us plants and produce grapes, but if we want to go further. If we consider terroir a unique 'signature' of each terrain, then we must consider that sun exposure is also a part of it. And in a territory with various terroirs and sun exposures, as is the case of Quinta dos Murças, what defines that

Se quisermos dar azo a uma boa discussão no mundo dos vinhos, basta mencionar o termo *terroir*.

uvas, queremos ir um pouco mais longe. Se considerarmos o *terroir* como a ‘assinatura’ única de cada território, temos de considerar que a exposição solar também faz parte da mesma. E num território com vários *terroirs* e exposições solares, como é o caso da Quinta dos Murças, o que é que define essa ‘assinatura’? Talvez seja precisamente a combinação de factores naturais e culturais que definem a consciência com que é feita a gestão e a vivência quotidiana desta quinta. Nesta procura em que tudo faça sentido, desde as castas escolhidas, às práticas de agricultura de conservação do solo e à escolha pelo modo de produção biológico, até à forma como foi recuperada a antiga casa senhorial, que agora também funciona como unidade de enoturismo, para receber e acomodar quem nos visita.

Mas nenhuma ‘assinatura’ fica completa sem um toque único de originalidade que as distinga das demais. Sim, podemos estar a falar da gama de vinhos que reflecte, cada vez melhor, os distintos *terroirs* da quinta (sete, no total) que nascem do encontro entre a diversidade, verticalidade e a elegância, ou do azeite fino e dourado nascido num olival com mais de 50 anos localizado na zona mais quente e declivosa, ou mesmo das laranjas doces e suculentas que são também um dos *ex-líbris* desta quinta histórica. Claro que tudo isso são elementos diferenciadores e determinantes. Porém, falta falar um pouco do rio.

O rio Douro, que escavou este vale e fez desta região um lugar único no mundo, a primeira a ser reconhecida internacionalmente como berço de vinhos únicos e superiores. O Douro que gera uma multiplicidade de microclimas distintos, de rasgos imperfeitos feitos pelos seus muitos tributários e ribeiras, de faces escarpadas e matagais fechados, dispersos pela montanha que ainda resiste. O Douro dos povoados dispersos que pontuam as

‘signature’? Perhaps it is precisely the combination of natural and cultural factors that defines the thinking applied in the management and daily life of this estate. That defines this quest to ensure that everything makes sense, from the grape varieties selected, to the agricultural practices to preserve the soil and the option to employ organic farming, and even how the old manor house was recovered and is now used as a wine tourist centre to welcome and accommodate those who visit us.

But no ‘signature’ is complete without a unique touch of originality that sets it apart from others. Yes, we may be talking about the range of wines that increasingly reflects the estate’s different terroirs (seven in total), which emerge from the combination of diversity, verticality and elegance, or the delicate, golden olive oil produced from an olive grove that is more than 50 years old, located in the warmest and steepest part of the estate, or even the sweet and juicy oranges that are also a hallmark of this historic estate. Of course these are all distinctive and defining elements. However, we must also mention the river.

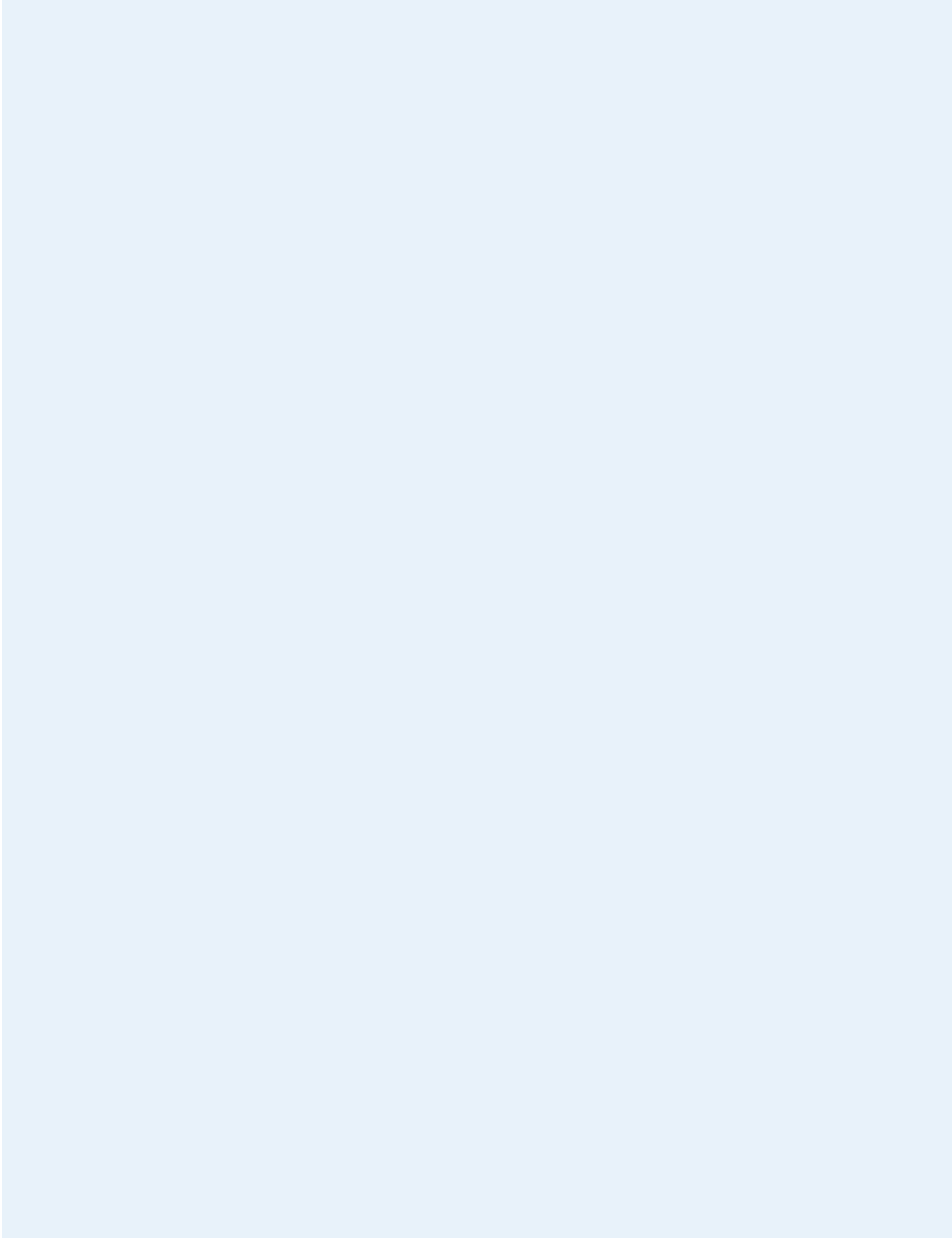
The Douro river, which carved out this valley and made this region a unique place unlike any other in the world, the first to be internationally recognised as the birthplace of unique and superior wines. The Douro that features a multiplicity of distinct microclimates, of jagged valleys created by numerous creeks and riverbanks, of steep slopes and dense woods, spread throughout the mountain that still withstands. The Douro of scattered settlements that dot the riverbanks and mark the unique character of this region. The Douro of the rabelo boats, once pulled by the current, by animals and men, now tamed by dams and with other boats. But still the same Douro of boats and people. And if this is so, how can we have anything to add? Obviously, an estate on the riverbank, which is a point of

suas margens e vincam o carácter singular desta região. O Douro dos barcos rabelos, antes puxados pela corrente, bestas e homens, agora amansado pelas barragens e onde os barcos são outros. Mas continua a ser o Douro dos barcos e das pessoas. E se assim o é, como podemos nós ter algo a acrescentar? Obviamente, numa quinta à beira d'água, por onde aqui se chega e daqui se parte, tínhamos de ter um barco. Um barco que contribuísse para o desenho da nossa assinatura original, um barco que se tornasse evidência deste trabalho colectivo de consciencialização por um mundo mais sustentável, um barco com *terroir*.

Em 2015 tomámos conhecimento de uma *start-up* portuguesa que estava a desenvolver um conceito pioneiro, uma pequena embarcação perfeitamente adaptada às águas do Douro e aos nossos desejos de ter uma alternativa mais ecológica para servir os nossos visitantes, totalmente movida a energia eléctrica obtida a partir de baterias alimentadas por painéis solares – um barco solar. Acompanhámos o desenvolvimento deste projecto e, já em 2016, avançámos para a aquisição do primeiro barco solar a navegar neste histórico vale e tornámo-nos na primeira empresa de vinhos do mundo a ser a orgulhosa proprietária de uma embarcação sustentável, não poluente, silenciosa e confortável que nos permite mostrar a quinta vista de baixo para cima, ao passear sem ruído ou fumos pelas margens do rio, enquanto se podem provar os vinhos da paisagem que daí contemplamos. A isto chamamos '*terroir* solar'. Quer experimentar?

arrival and departure, must have a boat. A boat that helps define our original signature, a boat that embodies this collective effort to raise awareness for a more sustainable world, a boat with 'terroir'.

In 2015, we discovered a Portuguese start-up developing a pioneering concept, a small boat perfectly adapted to the Douro waters and our wish to have a more ecological alternative to offer our guests, totally powered by solar charged batteries – a solar boat. We accompanied the development of this project and, in 2016, purchased the first solar boat to navigate this historic valley, becoming the first wine company in the world to be the proud owner of a sustainable, non-polluting, silent and comfortable craft that enables us to show visitors the estate from the riverbank, without noise or fumes, while tasting wines from the landscape they are admiring. This is what we call 'solar terroir'. Would you like to try?



Gasoso Gaseous



Tudo o que é único, se destaca, o que é efêmero na vida, mas eterno na memória. As pessoas, os lugares, os cheiros, cores e sabores, as histórias. O que nos transporta para um tempo que se molda à mente de cada um e se move à velocidade de uma conversa.

Everything that is unique, that stands out, and that is fleeting in life, but forever in our memories. The people, places, smells, colors, flavors, and stories.

It is what transports us to a time that shapes each of our minds, and moves at the speed of conversation.

CARAS DO ESPORÃO

FACES OF ESPORÃO

INÁCIO CAPUCHO

Inácio Capucho trabalha no Esporão há 30 anos. Tem dedicado a sua vida profissional a esta casa. Afinal, é como se fosse sua. Conhece todos os cantos e tem sempre a palavra certa para partilhar. Adegaireiro-chefe e mão direita da equipa de Enologia, ao longo dos anos, tem inspirado muitos a serem melhores. Pelo seu trabalho, pela sua entrega e sabedoria. E talvez seja mesmo essa a sua arte. A de ensinar. Para nós, é um dos nossos maiores artistas.

Inácio Capucho works at Esporão for 30 years. He has dedicated his professional life to this house. After all, it is as if it were his own. He knows every corner of this place and always has the right word to share. Winemaker, boss, and the right hand of the Oenology team, along the years he has inspired many to be better. Through his work, and his commitment and wisdom. And perhaps this is just his art, the art of teaching. For us, he is one of our greatest artists.



A black and white, close-up portrait of a man with dark, wavy hair and a beard, wearing glasses. He is looking down and to the right. The lighting is dramatic, highlighting the contours of his face and the texture of his hair and beard.

PEDRO A.H. PAIXÃO

O Artista *The Artist*

Desde 1985 que convidamos um artista português para desenhar os rótulos do Esporão Reserva e do Private Selection. Em 2016, reencontrámos um amigo de longa data e um artista que muito admiramos, Pedro A.H. Paixão, e convidámo-lo para ser o autor das colheitas que saíram nesse ano.

Ever since 1985, we have invited a Portuguese artist to design the labels for Esporão Reserva and Private Selection. This year, we re-encountered an old friend and artist we very much admire, Pedro A.H. Paixão, and invited him to create the labels for our most recent vintages.

AS HISTÓRIAS DE UM RÓTULO

THE STORIES OF A LABEL

UM TEXTO DE / A TEXT BY ESPORÃO

Pedro nasceu no Lobito, Angola, em 1971, e já correu o mundo – viveu em Lisboa, Chicago, Veneza, Porto e Milão. Doutorado em Filosofia e mestre em Belas-Artes, é hoje um reconhecido artista plástico e editor. Trabalha com desenho, vídeo, *slides* e teoria. Em Portugal, é representado pela Galeria 111, em Lisboa, onde expõe os seus trabalhos. É investigador do Instituto de Filosofia da Universidade do Porto e dirige uma colecção de ensaios denominada “Disciplina sem nome”, para a editora Documenta, em Lisboa.

Desde 2007 que tem vindo a desenvolver um amplo ciclo gráfico de trabalhos a vermelho, encarnado ou escarlata. Um trabalho que tem sido mostrado ocasionalmente e que pode ser em parte visto numa exposição a decorrer no Museu do Dinheiro, em Lisboa, até 4 de Junho.

Para conhecermos melhor o seu processo criativo e as motivações que o levaram a aceitar o desafio de desenhar os rótulos dos nossos vinhos, viajámos até Milão, onde Pedro vive com a sua família. Fomos recebidos na sua 'gruta' – como lhe chama – que é também o seu *atelier*, em

Pedro was born in Lobito, Angola, in 1971, and has travelled the world, having lived in Lisbon, Chicago, Venice, Porto, and Milan. Boasting a PhD in philosophy and a Master's in fine arts, he is also a recognised visual artist and editor, working in the areas of drawing, video, slides and theory. His artwork is represented by Galeria 111, in Lisbon, where he exhibits different pieces. He is a research member of the Institute of Philosophy of the University of Porto and coordinates the “Disciplina sem nome” (Discipline without name) collection of essays for the Lisbon publisher, Documenta.

Since 2007, he has created a broad cycle of graphic work in red, crimson or scarlet, which has been displayed occasionally and can be seen, in part, at an exhibition on show at Lisbon's Museu do Dinheiro (Money Museum) until 4th June.

To get a better idea of his creative process and why he accepted the challenge to design the labels for our wines, we travelled to Milan, where Pedro lives with his family.

sua casa. O espaço onde passa os dias e cria é um lugar pequeno à vista de quem passa, mas um crescente mundo para quem lá permanece. Os livros que foram as quatro caóticas paredes são pequenas ilhas de memórias e os retratos espalhados nas estantes companheiros de conversa. “Tudo o que aqui está foi acrescentado aos poucos, passo a passo.” Descobrimos as suas crenças, regras e hábitos. De chinelos, movimenta-se naquele pequeno lugar influenciado pelos raios de luz que entram pela janela a dar as horas. Durante a manhã, Pedro aproveita a luz junto à janela ou os raios que, com o passar do tempo, percorrem a enorme superfície do estirador onde vemos os desenhos ainda por terminar. À noite, o serão passa-se à média luz no cadeirão do *atelier*.

À medida que o tempo corre e que o acompanhamos, esquecemo-nos de onde estamos. O Pedro vive em Milão mas poderia viver em qualquer parte do mundo. Um dos motivos pelos quais vive nesta cidade é o quadro *Cena in Emmaus* de Caravaggio, exposto na Pinacoteca di Brera, que visita pontualmente.





Conhecemos o Pedro num caos que é seu, onde tudo funciona em harmonia. Na verdade, quase que nos sentimos a mais ali. Cada objecto é uma extensão de si próprio, das suas memórias e dos seus sentidos.

O lápis de cor escarlate acompanha a sua mão, vai desenhando criaturas e personagens que, à medida que vão ganhando forma, ganham também voz, como se tivessem algo para nos dizer. A densidade com que mergulha na procura de pensamento sensível é reflexo em tudo o que faz. As suas obras vivem dessa densidade, da complexidade, das histórias e, principalmente, do tempo. Tal e qual como os vinhos. Cheios de tudo isto.

We were welcomed to his 'cave' – as he calls it – which is also his studio, at his home. The place where he spends his days and creates is small for those just passing through but a growing world for those who remain. The books that line the four chaotic walls are small islands of memories and the portraits dotted around the shelves are partners for conversation. “Everything here has been slowly added, step by step”. We discover his beliefs, rules and habits. Wearing slippers, he moves around the small spot influenced by the rays of light coming through the window, telling time. During the morning, Pedro takes advantage of the light next to the window or the rays that, with the hours that pass, stretch over the enormous drawing board, where we see his unfinished drawings. At night, things are done in the half light, sitting in the studio armchair.

As time elapses and we keep him company, we forget where we are. Pedro lives in Milan but could reside anywhere in the world. One of the reasons he lives in this city is Caravaggio's painting Cena in Emmaus, on show at the Pinacoteca di Brera, which he visits occasionally.

We meet Pedro in a chaos that is his own, where everything works in harmony. Truth be told, we almost feel excess to requirements there. Each object is an extension of himself, of his memories and of his senses.

The scarlet pencil follows his hand, it draws creatures and characters who, as they take shape, also find a voice, as if they had something to tell us. The density of his immersion in the search for sensitive thought mirrors everything he does. His work is nourished by that density, by complexity, stories and, most of all, by time. Just like wine. Full of all this.

CLIENTES INTERNACIONAIS

INTERNATIONAL CLIENTS TESTIMONIALS

TESTEMUNHOS

Em 1985 engarrafámos o nosso primeiro vinho, o Esporão Reserva. Foi a marca que nos lançou pela notoriedade que foi ganhando em Portugal e fora do país. Hoje, à “conquista do mundo” temos outros produtos que nos representam enquanto empresa lá fora. Mas nem só com vinho e azeite se conquistam mercados. É preciso o apoio de pessoas que os dêem a conhecer e provar, que contem a nossa história, é preciso esforço e foco. Para tal, contamos com a contribuição incontornável dos nossos parceiros, que levam o Esporão e a sua missão mais longe. A nossa história sabemos contar de cor, por isso, quisemos partilhar as deles.

In 1985 we bottled our first wine, Esporão Reserva.

It was the brand that launched us with the acclaim it received both (in Portugal and abroad). Today, on our "conquest of the world" we have other products that represent us as a company overseas.

But the wine and olive oil do not conquer the market alone. It takes the support of people who make our products known, who tell our story: it takes effort and focus. To this end, we count on the invaluable contribution of our partners, who take Esporão and its mission further. We know our story by heart, this is why we wanted to share theirs.



ALYANA POPAT

Uva Wines

Cliente Esporão no Quénia

Esporão Client in Kenya

Eu nasci em Portugal, em 1992, e mudei-me com a família para o Quénia em 1994, o meu pai estava a viver e a trabalhar lá na indústria automóvel. Em 2010, a construção do nosso primeiro hotel, Olare Mara Kempinski, foi o nosso bilhete de entrada na indústria hoteleira. Hoje temos já três hotéis no Quénia e queremos expandir rapidamente o negócio com a nossa própria marca de hotéis, 'Acacia hotels'.

Entreí para o negócio da família em 2014, como gestora de *marketing*, e percebi rapidamente que a minha paixão era a indústria hoteleira, especialmente o sector de *Food&Beverage*.

Em paralelo, criámos a nossa fundação onde nos focamos em dar ferramentas para capacitar comunidades africanas, especialmente os mais jovens. Gosto de trabalhar com comunidades menos favorecidas no Quénia, tanto que também sou membro de uma ONG chamada *Shining Hope for Communities*.

Ao trabalhar no sector de *Food&Beverage* percebi que havia uma oportunidade enorme no mercado para vender vinhos portugueses. Foi esta oportunidade que levou ao início da minha relação com o mundo dos vinhos e azeites. Por isso, hoje temos também uma empresa de vinhos.

Passaram três meses desde que lancei o Uva Wines e as pessoas têm sido muito

positivas em relação aos produtos. Os vinhos portugueses são tão competitivos quanto quaisquer outros no mercado e acredito que estão entre os melhores a nível mundial. Os quenianos estão a gostar destes novos sabores.

No Quénia, o mercado do vinho, relativamente ao fornecimento, está bastante saturado. Temos muitas marcas de todo o mundo, incluindo Espanha, França, Itália, Israel, Chile e muitos mais, o que leva a uma concorrência cerrada. O vinho é um 'conceito' relativamente novo entre os locais e é percebido mais como um bem de luxo do que como uma necessidade. A maioria dos quenianos não percebe muito de vinhos, por isso, escolhe com base no preço e no sabor (doce/ seco). No entanto, estão cada vez mais interessados em vinhos e dispostos a experimentar novas marcas.

O consumo consciente de vinho sempre foi um tema conflituoso. Diz-se que o consumo moderado de vinho faz bem à saúde. Diferentes estudos têm sido feitos, mas nenhum chegou ainda a uma conclusão final. Vou sempre defender o consumo moderado para que os consumidores possam realmente desfrutar com prazer de um bom vinho.

Quanto ao Esporão estar a trabalhar para ter 100% do seu território com certificação de produção biológica, acredito que é um passo muito importante. Ainda assim, também acredito que só os mercados com um conhecimento significativo acerca de vinho é que serão capazes de apreciar tal realização.

I was born in Portugal in 1992 and moved to Kenya in 1994 since my father was living there. My family run a motor car distribution business that started in 1968. We moved into the hospitality industry in 2010 when we built our first hotel in Kenya, Olare Mara Kempinski. We now have 3 hotels in Kenya and are looking to expand very quickly across the country with our own brand of hotels, 'Acacia Hotels'.

I joined the family business in 2014, as marketing manager, and quickly realised that my passion was in hospitality, especially in the food and beverage sector.

In parallel we set up our corporate foundation where we focus on empowering African communities, especially focused on youth. I enjoy working with underprivileged communities in Kenya and I am also a board member of an NGO called Shining Hope for Communities

While working in the food and beverage industry, I noticed a big gap in the Kenyan market for Portuguese wines, so this gap led to the beginning of my relationship with the wine and olive oil world. So, today I run our wine business.

It has been 3 months since I launched Uva Wines and the reception has been very positive. Portuguese wines are as competitive as all the other wines in the market and I believe that they are amongst the best wines worldwide. Kenyans are enjoying this new taste.

In Kenya, the wine market on the supply side is quite saturated, as we have many brands from all over the world, including Spain, France, Italy, Israel, Chile and many more. This therefore leads to high competition. Wine is a relatively new concept amongst the locals and it is perceived more as a 'luxury' good than a necessity. As majority of Kenyans do not know much about wine, they rely on price and the taste of wine (sweet/ dry) when choosing a bottle. However, more and more Kenyans are increasingly taking interest in wine and they are also willing to try new wines in the market.

Conscious wine consumption has always been a conflicting theme. It's said that moderate consumption of wine is good for health. Different research has been done but there is no final conclusion on this research, I will however advocate the safe drinking so consumers can enjoy the pleasure that comes with wine drinking.

I believe it's important that in a near future 100% of Esporão territories are certified in organic agriculture. However I also believe that only markets with significant knowledge of wine will appreciate such an achievement.

PORTUGISISK VINKÆLDER



FREDERIK BANG ANDERSEN*Portugisisk Vinkaelder*

Cliente Esporão na Dinamarca
Esporão Client in Denmark

Somos importadores e distribuidores exclusivamente de vinhos portugueses, na Dinamarca, há já 30 anos. Vendemos os vinhos nas nossas duas lojas, em Odense desde 1989, em Copenhaga desde 2015. É um negócio familiar, composto por mim e pelo meu pai, desde que me juntei à empresa em 2015.

Vendemos os vinhos Esporão há cerca de 25 anos, o que faz com que esta seja uma das mais antigas parcerias que temos!

Os vinhos Esporão são muito apreciados por cá. Os vinhos Esporão Reserva e Monte Velho são considerados 'clássicos' nas nossas lojas, tal como em Portugal.

De forma geral, os vinhos portugueses representam uma pequena percentagem das vendas na Dinamarca, mas acreditamos que estes vinhos se adequam perfeitamente ao nosso mercado e têm um futuro promissor.

O facto de, em breve, o Esporão ter 100% dos seus territórios certificados com Modo de Produção Biológico é ótimo. Será muito importante perseguir esse objetivo, uma vez que a atenção e a procura por produtos orgânicos está a crescer bastante, tanto na Dinamarca como no resto do mundo. Este é um grande passo para a empresa, do qual todos os envolvidos usufruirão. Cuidar do planeta e de nós próprios, através do que consumimos, deveria ser uma preocupação natural, pelo menos nas nossas mentes.

A minha última visita ao Esporão foi formidável – fiz parte do Dia Grande em Junho. Uma experiência única em boa companhia que resume a forma como o vinho deve ser consumido – em boa companhia! Para mim, o ponto alto foi o jantar, lá fora, em mesas corridas, sentado entre centenas de pessoas a partilhar

uma saborosa refeição e bons vinhos, no meio do maravilhoso cenário Alentejano. Foi também um enorme prazer estar rodeado de tantos membros entusiásticos da 'família' Esporão.

Ficamos felizes por poder continuar esta boa relação com uma empresa com uma consciência forte e saudável acerca da forma como produz. Definitivamente, são vinhos e azeites que temos orgulho em apresentar aos nossos clientes.

We are an importer and distributor of Portuguese wines, exclusively, in Denmark and have been so for almost 30 years. We sell the wines in our two shops, in Odense since 1989, and Copenhagen since 2015.

It really is a family business, consisting of me and my father, since I joined the company in 2015. We have been selling the Esporão wines for around 25 years, so it is one of the oldest partnerships that we have!

Esporão wines are much appreciated: Reserva and Monte Velho are "classics" in our shops, just like in Portugal.

In general, the Portuguese wines represent only a small percentage of the wines sold in Denmark, but we believe the wines are well suited for the Danish market and have a bright future ahead.

The fact that Esporão will be 100% organic certified is a great thing and will be important going forward, since focus and demand for organic products is growing a lot in Denmark and around the world in general. A great step for the company and one that everyone involved will benefit from. Taking care of the earth and ourselves with what we consume, should be a natural way of thinking, at least in our mind.

My latest visit to Esporão was a great one, attending the Dia Grande in June. A special day with wine in good company that summed up how wine should be enjoyed - in good company! For me the highlight was the dinner outside at the long tables, seating hundreds of people sharing a great meal

and great wines in the middle of the beautiful Alentejo. Also, it was a real pleasure to be around so many enthusiastic members of the Esporão "family".

We look forward to continuing this great relationship with a producer who has a sound and healthy understanding of the production of wine. Theirs are definitely wines and olive oils that we are proud to present to our customers.

LISBON LIVING ROOM SESSIONS

UM TEXTO DE / A TEXT BY JOANNA HECKER

Joanna Hecker fundou o projecto Lisbon Living Room Sessions com o seu namorado Ricardo José Lopes em Janeiro de 2015.

O Esporão é a primeira parceria e a mais constante.

A história que não é contada, é por vezes a mais importante de todas.

Às vezes, essa é a história que realmente importa.

Há quase três anos, sem paragens, organizamos concertos à tarde, em casas particulares, no centro de Lisboa, no último domingo de cada mês. Convidamos músicos maravilhosos, temos vinhos Esporão e petiscos do restaurante Aromas e Temperos.

Somos uma equipa pequena de amigos que se agiliza entre montagens, produção e limpezas. Abrimos as portas a amigos, a amigos dos amigos e a quem quiser aparecer. Crescemos assim, de um espectro pequeno para salas cheias com gente de fora sem conseguir entrar.

Os nossos convidados oferecem donativos – sugerimos 20 euros por pessoa – e esse dinheiro serve para pagar os músicos. O projecto é sem fins lucrativos, por isso, não paga todos os custos: é um projecto de coração.

Quando contamos a história da origem das Lisbon Living Room Sessions, recordamos sempre uma noite, em Dezembro de 2014, em que assistíamos a um concerto de flamenco num bar barulhento no Cais do Sodré. Descrevemos a nossa frustração quando a confusão dos jantares de Natal que ali aconteciam acabava por abafar o som da música. Criámos este projecto porque queríamos ouvir aquela música sem atropelos. Queríamos homenagear os músicos com a atenção que eles mereciam, entre amigos e família num espaço íntimo. A solução era tão simples: abrir a porta. E assim foi, primeiro abrimos a porta da nossa casa, depois a de casas de amigos, e por fim as de casas de estranhos simpáticos com curiosidade e coragem para oferecer o seu espaço privado ao público. Juntamente com os nossos artistas e anfitriões, deixamos que as pessoas se acomodem, e deixamos fluir a música e a conversa. A porta aberta é literal, é um facto físico, e é também um símbolo de corações abertos e mentes abertas.

Joanna Hecker co-founded the Lisbon Living Room Sessions project with her boyfriend, Ricardo José Lopes, in January 2015. Esporão is our first and most steadfast partner.

The story that remains untold is sometimes the most important story of all. Sometimes it is the story that really matters.

The Lisbon Living Room Sessions is a concert series. For nearly three years without pause, our concerts take place on the final Sunday of each month, in the afternoon, in private homes throughout central Lisbon. We invite marvellous musicians, Esporão brings their fantastic wine, and Aromas e Temperos serves innovative snacks and sweets. A small all-volunteer team of friends helps with set-up, production and cleaning. We open the door to friends, and friends bring friends, and so it goes. So it grows. Our guests offer donations - we suggest 20 euros per person - and this money pays the musicians for their time, talent and training. The project is entirely non-profit, and it does not pay our bills: it is purely a labour of love. We do not seek publicity, but over time, publicity has begun to seek us. It's all right, it's organic, it's the natural course of things, and we are proud of what we are building.

When we tell the origin story of the Lisbon Living Room Sessions, we describe a night in December 2014 when a flamenco band performed in a noisy bar in Cais do Sodré. We describe our frustration when the noise of big groups at Christmas dinners obscured the sound of the music. We created the Lisbon Living Room Sessions because we wanted to hear that music, to honour the musicians, and to share the experience with our loved ones in an intimate space. The solution was so simple: open the door. It's not a bar or a club or a concert hall, but a home. Our home first, and then a friend's home, and eventually the homes of friendly strangers with the curiosity and the courage to open the door to their own intimate

Existe um outro lado, uma outra parte da história da nossa origem que não costumamos contar. Os factos simples dessa noite – o bar, a banda, o barulho, a nossa decisão – escondem uma realidade mais sombria. Estávamos a atravessar um momento difícil nesse ano. Carregávamos connosco a desilusão, a decepção e a desorientação. Enfrentávamos uma incerteza que parecia, por vezes, esmagadora. Ansiávamos por um sentido de família, de casa e de ligação. Precisávamos de uma luz na escuridão e não a encontrávamos. De uma forma instintiva – sem discuti-lo nestes termos – sabíamos que tínhamos nós próprios de criar essa luz, para seguir em frente. E essa também é a história da origem das Lisbon Living Room Sessions. Pode ser menos agradável e divertida, mas é igualmente verdadeira e talvez até mais importante.

Bons amigos, boa música e bom vinho – esta deve ser uma das mais antigas fórmulas na história humana para afastar a escuridão. E funciona, durante pelo menos alguns momentos preciosos, e para muitas pessoas, isto basta. Se calhar é tudo. Se calhar não precisamos de aprofundar a questão. Este é o caminho para o hedonismo, o materialismo: ficamos dormentes por uns tempos para esquecer o desconforto e as dificuldades. Entre um momento de escape e o outro, sobrevivemos. Sabe bem e isso pode ser suficiente.

Fomos abençoados e amaldiçoados com esta espantosa consciência humana que exige mais de nós. A consciência é o caminho para a integridade, o caminho da ética. Por que importa o que fazemos? Por que importa como o fazemos? Importa porque, quando agimos com consciência, os preciosos momentos luminosos de magia e alegria deixam de ser um simples escape. Aumentam, aprofundam e alargam, espalhando uma luz suave pelas sombras. Multiplicam-se, como as mil velas do Gandhi acesas de uma única vela.

and private spaces, and to welcome a crowd. Together with our artists and our hosts, we allow people to get comfortable, and we allow the music and the conversation to flow. The open door is a physical fact, and it is also a symbol of open hearts and open minds. This is the origin story that we tell, and every word of it is true.

But then, there is the part of our origin story that we do not often tell. Beneath the straightforward facts of that night - the bar, the band, the noise, our resolution - is a darker reality. We were in a difficult moment at the end of 2014. Disillusionment, disappointment, disorientation and even death were with us. We faced an uncertainty that seemed, at times, overwhelming. We craved a sense of family, home, and connection. We needed a light in the darkness and we could not find one. At some instinctive level - without discussing it in these terms - we knew that we had to create that brightness for ourselves, to illuminate our own path forward. And that, too, is the origin story of the Lisbon Living Room Sessions. It may be less pleasant or fun, but it is just as true, and perhaps more important.

Good friends, good music, and good wine may be one of the oldest solutions in human history for keeping the darkness at bay. It works like magic, at least for a few precious moments, and many people are satisfied with this. Perhaps this is everything. Perhaps we need not consider the issue any further. This is the path of hedonism, of materialism: we numb out for a while to forget the discomforts and struggles. Between one moment of escape and the next, we survive. It feels good and that may seem good enough.

And yet, perhaps it is not enough. We've been blessed and cursed with this phenomenal human consciousness that demands more of us. Consciousness is the path of integrity, the path of ethics. Why does it matter, what we do? Why does it matter, how we do it? It matters because, when we act with consciousness, the precious



Concerto Show: Kimi Djabaté / Fotógrafo Photographer: Pedro Gomes Almeida

Se temos consciência daquilo que fazemos e como o fazemos, então até as nossas mais pequenas acções podem iluminar e reflectir os nossos valores. Mostram quem tencionamos ser no mundo. Alimentam as nossas relações com os outros. Começam a criar o tipo de mundo onde esperamos viver.

Sim, nós valorizamos momentos especiais, luminosos, mágicos. Valorizamos o prazer e procuramo-lo, como toda a gente. Mas mais do que o prazer, valorizamos as pessoas. Valorizamos rostos acima de ecrãs, abraços acima de 'likes', corpos físicos numa sala acima de seguidores no Facebook. Valorizamos qualidade acima da quantidade. Valorizamos a nossa comunidade local. A cooperação, colaboração, reciprocidade. Valorizamos a sustentabilidade. Valorizamos o crescimento limitado, intencional. Valorizamos a economia de meios acima da economia de escala – gostamos de manter a nossa escala pequena. Valorizamos encontros brilhantes, breves, efémeros, claro – pois tudo é impermanente. Mas mais do que isto, valorizamos relações com significado. Pretendemos plantar sementes que podem ser colhidas para alimentar – alimento social, alimento cultural, alimento espiritual – ao longo de anos.

Música ao vivo, um copo de vinho, conversa alegre, um abraço amigo: estes momentos não se tratam de fugir às realidades da vida. Não se tratam de nos tornarmos dormentes. Quando ouvimos, saboreamos, falamos e nos aproximamos uns dos outros com consciência, estes momentos somam uma vida vivida com uma presença mais profunda, com gratidão e reverência. Tornarmo-nos conscientes das nossas acções – até das mais pequenas – enche os nossos dias com uma razão de ser maior do que a nossa pequena vida, e maior do que qualquer momento fugaz de prazer.

bright moments of magic and joy cease to be simple escapism. They expand. They grow deeper and broader, spreading soft light into the shadows. They multiply, like Gandhi's thousand candles lit from the flame of a single candle.

If we are conscious about what we do and how we do it, then even our smallest actions can illuminate and reflect our values. They demonstrate who we intend to be in the world. They nourish our connections with others. They begin to create the kind of world we hope to live in.

We value beautiful bright magical moments, yes. We value pleasure and we seek it, just like everyone. But more than pleasure, we value people. We value faces over screens, hugs over "likes," physical bodies in a room over followers on Facebook. We value quality over quantity. We value our local community. Cooperation, collaboration, mutuality. We value sustainability. We value limited, intentional growth. We value the economy of means over the economy of scale - we like to keep our scale small. We value brilliant brief ephemeral encounters, sure - everything is impermanent, after all. But more than this, we value connections that mean something. We aim to plant seeds that can be harvested for nourishment - social nourishment, cultural nourishment, spiritual nourishment - over the course of years.

Live music, a glass of wine, a bright conversation, the embrace of a friend: these moments are not about escaping from the realities of daily life. They are not about numbing out. When we listen and savor and speak and reach out to one another with consciousness, these moments add up to living life with more profound presence, gratitude and awe. Becoming conscious of our actions - even the small ones - infuses our days with a sense of a purpose that is larger than our small selves, and larger than any fleeting moments of pleasure.



Concerto Show: Ricardo Toscano 4teto / Fotógrafo Photographer: José Fernandes

Sim: até os concertos conscientes importam. E a história que não é contada é a mais importante de todas, explicando porque faz diferença ter consciência daquilo que fazemos, como o fazemos, e porquê.

Do nosso ponto de vista, as Lisbon Living Room Sessions não são apenas mais uma série de concertos. Existe muita música ao vivo na nossa cidade, e uma grande parte é excelente – mas este projecto é diferente. É uma experiência sobre consciência social, sobre auto-conhecimento e empatia, sobre ética e integridade. A nossa experiência tem-nos mostrado que a consciência é um antídoto para a confusão. A consciência é o meio, e também o fim. É uma forma de evitar danos, uma forma de tornar o prazer em alegria. Ilumina o caminho para a verdadeira paz, a verdadeira harmonia, e a verdadeira felicidade. Nós não criamos música, não – mas criamos espaço para que ela aconteça. Criamos espaço para uma verdadeira ligação. Um espaço sagrado no nosso momento de escuridão. O projecto deu-nos uma forma de agir no mundo com consciência, de criar algo que estava verdadeiramente em linha com a nossa vida. O Ram Dass escreveu que "estamos apenas a acompanharmo-nos uns aos outros no caminho até casa" e assim estamos – mas, acontece que 'casa' é também a própria caminhada. E em momentos de escuridão, esta ligação consciente com os nossos valores continua a iluminar o nosso caminho em frente. Que se abram mais portas, corações e mentes.

Yes: even conscious concerts matter. And the story that remains untold is the most important story of all, explaining why it makes a difference to be conscious about what we do, how we do it, and why.

From our perspective, the Lisbon Living Room Sessions is not just another series of concerts. There's plenty of live music out there in our city, and much of it is excellent - but this project is different. It is an experiment in social consciousness, in self-awareness and empathy, in ethics and integrity. Our experience has showed us that consciousness is an antidote to confusion. Consciousness is the means, and also the end. It is a way to prevent doing harm, and a way to turn pleasure into joy. It illuminates the road to real peace, real harmony, and real happiness. We do not make music, no - but we make the space for musicians, and the people who love music, to come together. We create the space for true connection. We hold this space as sacred. In our moment of darkness, the project gave us a way to act with consciousness in the world, to create something that was truly in line with our values. Ram Dass wrote that "we are all just walking each other home" - and so we are - but home, it turns out, is also the walk itself. And in moments of darkness, this conscious connection with our values continues to light our path forward. Open doors, open hearts, open minds.

UM TEXTO DE / A TEXT BY ESPORÃO

#esporaoeacpagdp #istoéesporão #thisisesporao

E&ACPA GDP

ESPORÃO E A COMIDA PORTUGUESA A GOSTAR DELA PRÓPRIA
(PORTUGUESE GASTRONOMY LIKING ITSELF)



While he collected information for 'A Música Portuguesa a Gostar dela Própria', the director Tiago Pereira, ended up sitting at the table with people of the countryside. Among plates of food and glasses of wine, he realized that this moment was much more than a simple gathering. Something special was happening there that needed to be documented. From there arose the idea that it was urgent to keep our gastronomic traditions alive, to make them more visible. Together we designed a project to record the gastronomic heritage of Portugal, 'Esporão & A Comida Portuguesa a Gostar Dela Própria'. A journey through the roots of our culture and cuisine. Every month, a chef presents a new idea inspired by traditional products and recipes. In between, there are short videos where the locals explain recipes that were passed down from generation to generation.

Enquanto fazia recolhas para a *A Música Portuguesa a Gostar Dela Própria*, o realizador Tiago Pereira, acabava por se sentar à mesa com as pessoas da terra. Entre pratos e copos de vinho, percebeu que aquele momento era muito mais do que um simples convívio. Ali acontecia algo especial que precisava de ser registado. Surge então a consciência de que era urgente manter as nossas tradições gastronómicas vivas, de torná-las mais visíveis. Juntos desenhamos um projecto de registo do património gastronómico português, o *Esporão & a Comida Portuguesa a Gostar Dela Própria*. Uma viagem pelas raízes da nossa cultura à mesa.

Uma vez por mês, um *chef* apresenta uma proposta inspirada em produtos e receitas tradicionais. Pelo meio, há pequenos vídeos onde locais explicam receitas que passaram de geração em geração.

*Sea within, countryside outside.
Ingredients that do not run
out. In memories and in flavours,
which will last throughout time,
in our homes and among us. This
is the journey the products take to
our plates. Knowing their origin
shortens distances and adds to their
flavor. In every ingredient there
is a story that ends in us.
This richness cannot be taken
away from us.*

Mar dentro, campo fora. Ingredientes que não se esgotam. Em memórias e em sabores. Que perduram no tempo, na nossa casa e entre nós.

Este é o caminho dos produtos até ao prato. Conhecer-lhes a origem é encurtar distâncias e acrescentar-lhes sabor. E valor. Em cada ingrediente vive uma história que termina em nós. Esta riqueza ninguém nos tira.



A alface acabada de apanhar na horta do Sr. Domingos em Reguengos de Monsaraz. Um dos elementos principais do prato "A Matança do Porco" do chef João Rodrigues. Reguengos de Monsaraz, Alentejo – Episódio 16. *The lettuce that was picked from Mr. Domingos's garden in Reguengos de Monsaraz. It is one of the primary elements for the dish "A Matança do Porco" (The Slaughter of the Pig) of chef João Rodrigues. Reguengos de Monsaraz, Alentejo – Episode 16.*





As lulas da toneira para a Feijoada de Batata-doce e Lulas do chef José Pinheiro. Rogil, Algarve – Episódio 4.
*The squid for the Sweet Potato and Calamari Bean Stew (Feijoada) by chef José Pinheiro.
Rogil, Algarve – Episode 4.*





As solhas secas, apanhadas no rio Minho. Acompanharam, como entrada, a Lampreia Assada da chef Margarida Rego. Caminha, Minho – Episódio 5. Sole that were caught in the Minho River. They were served as an appetizer for the Roasted Lamprey by chef Margarida Rego. Caminha, Minho – Episode 5.

No restaurante O Antigo Carteiro, no Porto, faz-se "Comida dos Pés à Cabeça". Um conceito criado pelo proprietário Hélder Sousa e o chef Rui Oliveira que visa valorizar e celebrar cada ingrediente na sua plenitude.

No Largo do Ouro, junto ao rio Douro, reinava o silêncio de uma manhã de segunda-feira. Casa de grandes mestres na arte da pesca e da arquitectura, durante anos eram poucos os que por lá passavam. Nem sempre foi um largo bem visto mas hoje, felizmente, a vida no largo é outra. Continuam a ser os mesmos, os fiéis, que ali vivem e trabalham, mas já são também muitos os de fora que reconhecem a sua riqueza. A vida de bairro e os seus moradores castiços são o encanto do turista; a esperança de encontrar Siza Viera ou Souto Moura numa rua, o desejo de qualquer um. O Largo do Ouro está a ganhar um novo olhar e, por lá, estão a fazer-se coisas que merecem visita.

O Antigo Carteiro é um dos projectos que nasceu e vive no "Largo mais bonito do Porto" como lhe chama Hélder Sousa, proprietário do restaurante. Depois de alguns anos a ser vizinho e cliente habitual d'O Carteiro, decidiu assumir os comandos do projecto e dar-lhe continuidade. O espaço permaneceu quase igual e, com a ajuda do jovem chef Rui Oliveira, a identidade da comida foi respeitada e mantida.

Naquele pequeno restaurante, onde chegam a caber 50 pessoas na época de Verão, vive-se ao ritmo de cada estação com o lema

In Largo do Ouro, next to the River Douro, silence reigned one Monday morning. Home to master fishermen and architects, for many years, few people visited the square. It hasn't always had the best reputation, but thankfully, things have changed. The people living and working there are the same, but many outsiders now also appreciate it. Tourists love to observe authentic local life hoping to bump into Siza Viera or Souto Moura in the streets. Largo do Ouro is getting a new look and it's worth seeing the things now being done there.

O Antigo Carteiro is one of the resident projects of "Porto's loveliest square", in the words of the owner, Hélder Sousa. After years as a neighbour and regular customer, he decided to take over and keep the business going. The place is virtually unchanged and, with the help of the young chef Rui Oliveira, the food's identity has been respected and maintained.

The small restaurant, which hosts up to 50 people at a time in the summer, operates at each season's pace with the motto, "From nose to tail". Memories and ingredients are a key part of the experience. Whenever possible, the restaurant uses seasonal produce and knows all the suppliers it works with. Provenance and respect for produce are crucial and each dish is a tribute to traditional Portuguese fare and its ingredients.

de fazer “Comida dos Pés à Cabeça”. As memórias e os produtos são a chave da experiência. Utilizam, sempre que possível, produtos da época e conhecem todos os produtores com quem trabalham. A origem e o respeito pelos produtos são fundamentais e cada prato confeccionado é uma homenagem à comida tradicional portuguesa e aos próprios ingredientes.

No Antigo Carteiro fomos recebidos como amigos. Na esplanada, à mesa, descortinámos todo o conceito e história do projecto. A conversa ajudou mas os dois pratos que provámos, a Língua de Vaca e o Rabo de Boi, não poderiam ser melhor exemplo do que ali é feito. Duas receitas tradicionais com assinatura d’O Antigo Carteiro. Simples na confecção mas recheadas de sabores intensos e familiares. Não podemos deixar de mencionar o Pudim, um dos melhores que já comemos, cuja origem é segredo. Os vinhos Verdelho e Defesa Tinto 2015 trouxeram o Alentejo até ao norte, num encontro feliz.

Estávamos longe mas, no Largo do Ouro, não nos poderíamos sentir mais em casa.

Porto's O Antigo Carteiro restaurant makes "food from head-to-toe." A concept created by founder Hélder Sousa and chef Rui Oliveira with the goal to value and celebrate every ingredient in its entirety.

At Antigo Carteiro we were welcomed as old friends, discovering the project's history and concept as we sat at a table outside the restaurant. The conversation was illuminating but the two dishes we tried (cow tongue and ox tail) were the best example of what is served there. Boasting O Antigo Carteiro's signature, the two traditional recipes were simply prepared but bursting with intense and familiar flavours. Nor can we forget to mention the pudim (one of the best we've ever tried), whose origin remains a secret. The Verdelho and 2015 Defesa red brought the Alentejo north, in a happy meeting.

We were far away, but, in Largo do Ouro, we couldn't have felt more at home.

Chef Rui Oliveira
Restaurante O Antigo Carteiro

L Í N G U A D E V A C A

PARA A COZEDURA

1 língua de vaca
1 cebola
5 alhos
1 colher de sopa de pimenta
em grão
Louro

PARA A MARINADA

1 colher de sopa de azeite
virgem extra
1 colher de chá de pimenta
rosa
1 colher de chá de gengibre
fresco ralado
Raspa de meia lima
Flor de sal/salicórnia

SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO

Coentros
Ervilhas
Beterraba

PREPARAÇÃO

Cozer a língua com os restantes ingredientes durante cerca de uma hora.

Depois de cozida, retirar todas as gorduras em excesso.

De seguida, cortá-la na fiambreira, ou com uma faca afiada. Deitar as fatias de língua na marinada, deixar apurar todos os sabores durante alguns minutos. Servir com gengibre estaladiço e ervas frescas (coentros, ervilhas, beterraba).

Bom apetite.



BEEF TONGUE

FOR COOKING

1 beef tongue
1 onion
5 garlic cloves
1 tbsp peppercorns
Laurel

FOR THE MARINADE

1 tbsp extra virgin olive oil
1 tsp pink pepper

1 tsp fresh grated ginger
Zest of half a lime
Fleur de sel/glaswort

ACCOMPANIMENTS SUGGESTIONS

Cilantro
Peas
Beets

PREPARATION

Boil the tongue with the remaining ingredients for about an hour. Once cooked, remove all excess fat, and slice with a meat slicer, or with a sharp knife, into very thin slices.

Place the tongue slices in the marinade and allow the flavours to develop for a few minutes. Serve with crisp ginger, fresh herbs and vegetables (cilantro, peas, beets).

Enjoy.

From architecture, he inherited a taste for giving life and form to things. Photography happens later, as an extension and a means to achieve something greater. From 1980, Duarte Belo, accompanied or often alone, begins to discover the identity of our country. From landscapes that remain untouched, to the marks imprinted by Man on land, such as architecture. From north to south, countless kilometers and numerous lonely nights spent in the countryside gave rise to a vast and impressive archive of diaries and photographs. A singular work and a very special way to discover Portugal and learn about its history.

PORTUGAL AOS OLHOS DE DUARTE BELO

Portugal Through the Eyes of Duarte Belo

Da arquitectura herdou o gosto de dar vida e forma às coisas. A fotografia nasce, depois, como uma extensão e um meio para algo maior. Desde 1980 que Duarte Belo, em companhia ou muitas vezes sozinho, parte à descoberta da identidade do nosso país. Desde a paisagem que se mantém intacta às marcas que o homem tem vindo a deixar na terra, como a arquitectura. De norte a sul do país, foram muitos os quilómetros e as noites solitárias no campo que deram origem a um imenso e impressionante arquivo de diários e fotografias. Um trabalho singular e uma forma especial de descobrir e conhecer Portugal e a sua história.

UM TEXTO DE / A TEXT BY DUARTE BELO

DESENHO DE TEMPO E ESPAÇO *A PORTRAIT OF TIME AND SPACE*

Uma viagem imaginária. Caminhar. Partir da Quinta dos Murças, Covelinhas, Douro, em direcção à Herdade do Esporão, Reguengos de Monsaraz. Uma longa viagem pedestre. Como que a exploração de um território desconhecido, ou o avançar por caminhos esquecidos. Estar próximo da terra. Gargantas profundas abertas pela torrencialidade dos rios do norte. Penedos ciclópicos de mitos desvanecidos. E sobre as pontes mais antigas atravessamos os vales na direcção do topo das montanhas. Sob a copa das árvores procuramos abrigo. Há templos ao longo do itinerário. Construções muito antigas para a reinvenção, hoje, de um significado possível. Castelos levantados sobre a grande planície do sul.

An imaginary journey. Walking. Leaving Quinta dos Murças, Covelinhas, the Douro, towards Herdade do Esporão, Reguengos de Monsaraz. A long journey on foot. As though exploring unknown territory, or walking forgotten paths. To be close to the earth. Deep gorges opened by the torrents of the northern rivers. Massive boulders from faded myths. And over ancient bridges, we cross valleys leading towards the mountaintops. We seek shelter under the tree canopies. There are temples along our way. Constructions too old to be reinvented, today with a meaning that is possible. Castles that rise above the great Southern plain.

Do Douro ao Alentejo. Há uma enorme extensão de território entre estes dois pontos, mesmo como que países diferentes mas, simultaneamente, estranhamente semelhantes. Sobre esta linha pressentimos o infinito, mas há um imenso país que fica fora deste lugar longilíneo. É a diversidade próxima e múltipla.

Este é o desenho de uma viagem nunca feita. Alinhamos, agora, as palavras para um projecto imaginário. Dessas viagens antigas apenas traria fotografias, nunca palavras escritas. Houve uma permanente imersão na Natureza perplexa de um mundo de espanto, de surpresa e inquietação. Construímos uma narrativa, uma sequência de lugares que são fragmentos do passado, de viagens reais, de décadas de caminhar solitário.

Reflectimos sobre um espaço concreto, um país, sobre uma determinada condição do viajante, sobre partida deliberada com poucos recursos, para a imersão na Natureza. De algum modo apontar outras formas de leitura e interpretação dos territórios, de exploração do visível, da matéria, da procura de uma relação humana muito arcaica com a terra. Uma condição de despojamento leva-nos a focar o olhar na eventual essência da matéria e, ao mesmo tempo, na dureza da luta pelo dia seguinte, representação, da própria sobrevivência em campo aberto. Dialogar com um passado humano, apenas possível de imaginar, na sua dificuldade extrema. Mas há paradoxos em tudo isto.

Paisagens pouco povoadas, reservas de vento, liberdade e solidão. Lugares de tranquilidade e a proposta de formas de vida menos saturadas de ritmos opressores. Paisagens de paz, do tempo longo e da integração numa ideia de Natureza que não é acessível nas grandes cidades. Contemplação. A vida é também feita de viagens-desenho, somatório de fragmentos perdidos de outros movimentos. Somos matéria de memórias e sonhos.

Regressar. Voltar a atravessar os vales profundos, lavar a cara nos rios do Inverno, procurar a sombra dos caminhos, observar os gestos de povoamento milenar deixados nas paisagens, subir ao cume nevado das mais altas terras. O sul será um horizonte de estio. Pernoitamos no deserto sob a abóbada celeste. Frio. Ao raiar da aurora, reerguemo-nos para um horizonte renovado. Só muito mais tarde entenderemos o inesgotável fascínio do planeta que habitamos. Construímos um cosmos em perpétuo movimento, imensamente frágil. Contraditório.

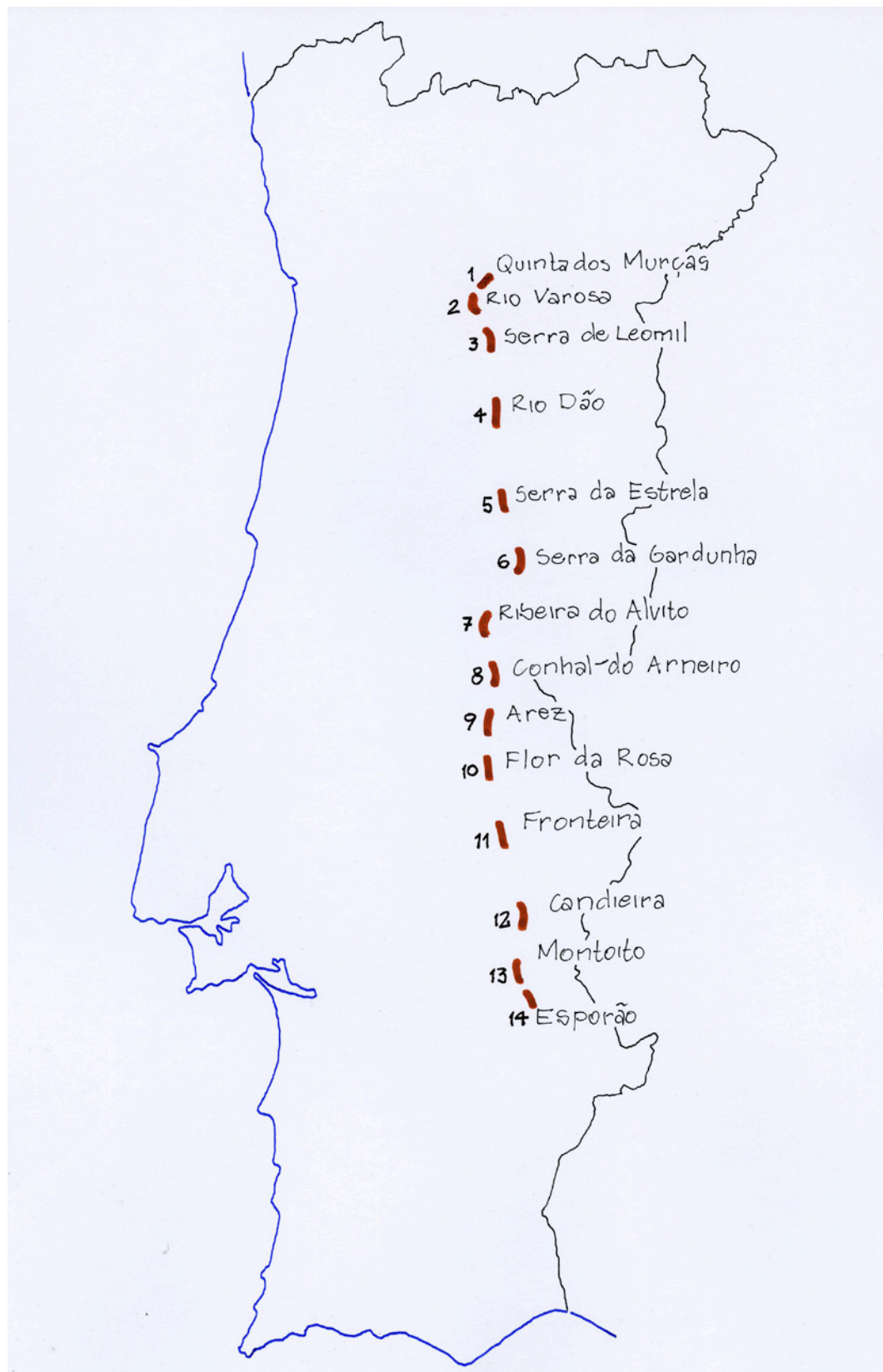
From the Douro to the Alentejo. There is an enormous extension of land between these two points, as if in different countries but, at the same time, strangely similar. Along this line we can feel infinity, but there is a vast country that is far from this long, slender place. It is a close and multiple diversity.

This is the portrait of a voyage never taken. Now, we line up the words for an imaginary project. Of those ancient voyages I would only bring photographs, never written words. There had been a constant immersion in the baffled nature of a world of wonder, surprise and concern. We are building a narrative, a sequence of places that are fragments from the past, real voyages, of decades on a solitary path.

We reflect on a concrete space, a country, the traveller's particular nature, their traveller, on the deliberate departure with few resources, to be immersed in Nature. On somehow suggesting other ways of viewing and interpreting the terrain, of exploring the visible, matter, the search for an extremely archaic human relationship with the earth. A condition of divestment leads us to focus our look on the possible essence of matter and, at the same time, the harshness of fighting for the next day, a representation of survival itself in open territory. Conversing with a human past whose extreme hardship can only be imagined. But there are paradoxes in all this.

Unpopulated landscapes, pockets of wind, freedom and solitude. Tranquil places and a suggestion of ways to live life less saturated by oppressive rhythms. Landscapes of peace, of extended time and integration into a notion of Nature that is not possible in the big cities. Contemplation. Life is also made of portrait-voyages, the sum of lost fragments lost from other movements. We are matter built from memories and dreams.

Returning. Crossing the deep valleys once again, washing our face in the wintry rivers, seeking the shade of paths, observing the gestures of ancient settlements left in the landscapes, climbing to the snowy peak of the highest lands. The south will be a horizon of summer. We spend the night in the desert under the heavens. Cold. At the break of dawn, we rise to a new horizon. Only much later will we understand the endless fascination of the planet we inhabit. We are building a cosmos in constant motion, immeasurably fragile. Contradictory.





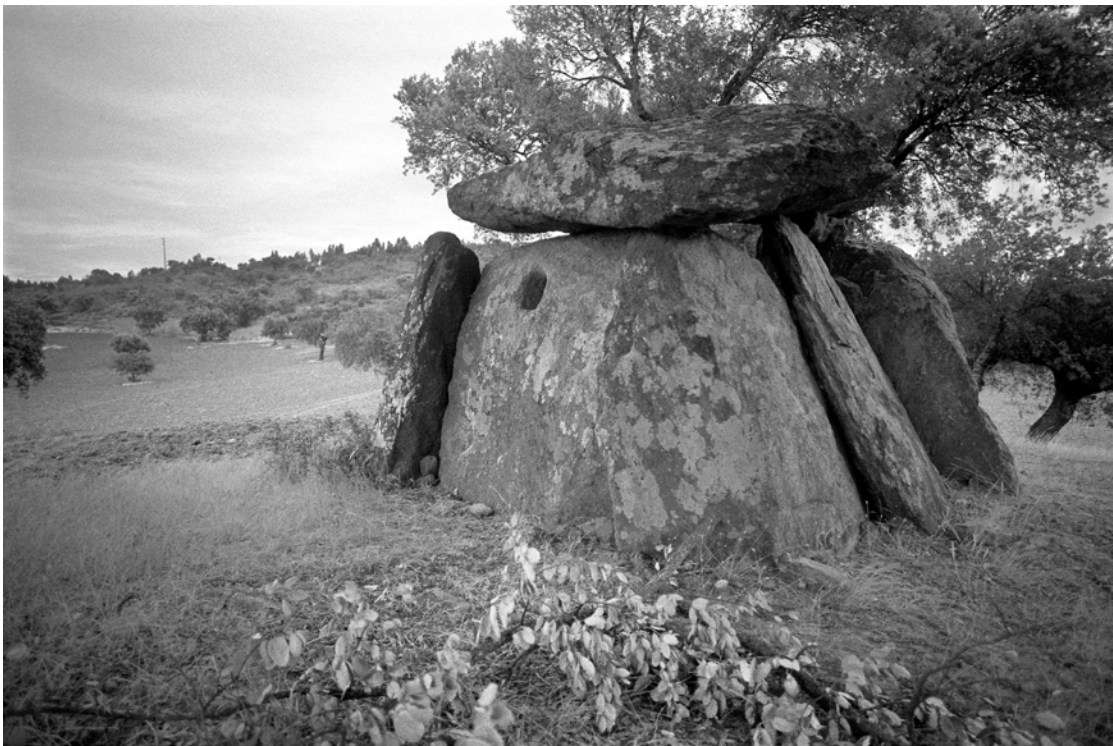














Os nossos vinhos resultam de uvas bem adaptadas às condições climáticas do Alentejo e Douro, à variabilidade única dos solos da Herdade do Esporão e da Quinta dos Murças, de práticas agrícolas que respeitam a Natureza e da criatividade da equipa de enologia.

Our wines derive from grapes that are well adapted to Alentejo and Douro's climate, to the unique variability of Herdade do Esporão and Quinta dos Murças terroirs, and are the product of good agricultural practices, respecting Nature and the winemaker's creativity.

EUROPA EUROPE



PORTUGAL



DOURO



ALENTEJO

TORRE 2011

ICÓNICO · MEMORÁVEL · EXCLUSIVO · ICONIC · MEMORABLE · EXCLUSIVE

ESTE VINHO RESULTA DE PEQUENOS E IMENSURÁVEIS DETALHES, CUJA CONJUGAÇÃO PERMITIU EXPRESSAR A ORIGINALIDADE DO SEU TERROIR. O MELHOR ANO DA DÉCADA. O VERÃO AMENO, COM AS NOITES BASTANTE FRESCAS, PROPORCIONOU UVAS DE EXCELENTE QUALIDADE. THIS WINE IS THE RESULT OF SMALL AND IMMEASURABLE DETAILS THAT, TOGETHER, EXPRESS THE ORIGINALITY OF ITS TERROIR. THE BEST YEAR OF THE DECADE. A MILD SUMMER WITH VERY COOL EVENINGS PRODUCED TOP-QUALITY GRAPES.



COR COLOUR

Violeta-Escuro *Dark Violet*
Densa *Dense*
Quase Opaca *Near-opaque*



NOTAS NOTES

Bagas Pretas *Black Berries*
Licor de Chocolate
Amargo *Dark Chocolate Liqueur*
Menta Fresca *Fresh Mint*



BOCA PALATE

Profundo *Profound*
Compacto *Compact*
Estruturado *Structured*
Final Longo *Long Finish*



UVAS COLHIDAS MANUALMENTE
MANUAL HARVEST



EM PEQUENAS CAIXAS POR CASTA
IN SMALL BOXES BY GRAPE VARIETY



TEMPERATURAS CONTROLADAS
CONTROLLED TEMPERATURES

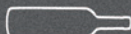
22°C - 25°C



DESENGACE + ESMAGAMENTO + FERMENTAÇÃO
ALCOÓLICA EM LAGARES DESTEMMING +
CRUSHING + ALCOHOLIC FERMENTATION IN
LAGARES (TRADITIONAL PRESSES)



18 MESES EM BARRICA MADEIRA
FRANÇESA NOVA 18 MONTHS IN NEW
FRENCH OAK BARRELS



3 ANOS EM GARRAFA
3 YEARS IN THE BOTTLE



PRÉMIOS AWARDS 95 PONTOS POINTS
ROBERT PARKET WINE ADVOCATE, 2015



SOLOS SOILS

Graníticos Xistosos Franco-Argilosos
Granite Loam-clay schist



IDADE DAS VINHAS VINES'S AGE

+ de 20 Anos 20 years +



CASTAS GRAPE VARIETIES

Alicante Bouschet, Syrah, Touriga Franca



ORIGEM ORIGIN

Herdade do Esporão



HARMONIZAÇÃO PAIRING

Carnes: Cordeiro, Vaca, Caça, Assados
Estufados Meats: Lamb, Beef,
Game, Roasts, Stews



LONGEVIDADE LONGEVITY

+ de 20 Anos 20 years +

ESPORÃO

PRIVATE SELECTION 2013

SELECÇÃO · PODEROSO · GARRAFEIRA · SELECTION · POWERFUL · CELLAR

PRODUZIDO APENAS NOS MELHORES ANOS, ESTE GARRAFEIRA FOI FEITO A PENSAR NO ENVELHECIMENTO EM GARRAFA. A SUA ESTRUTURA E PERSONALIDADE SÃO O RESULTADO DA ESCOLHA DAS UVAS D.O.C., SELECIONADAS A PARTIR DOS MELHORES TALHÕES DA HERDADE. ONLY PRODUCED IN THE FINEST YEARS, THIS WINE WAS MADE TO AGE IN THE BOTTLE. ITS STRUCTURE AND CHARACTER ARE THE RESULT OF THE D.O.C. GRAPES SELECTED FROM THE HERDADE'S BEST PLOTS.



COR COLOUR

Granada Garnet
Intensa Intense



NOTAS NOTES

Bagas Pretas Black Berries
Especiarias Spices



BOCA PALATE

Densidade Dense
Riqueza Rich
Boa Acidez Good Acidity
Taninos Finos Delicate Tannins
Final Longo Long Finish

ESCOLHIDAS AS MELHORES UVAS, DAS MELHORES PARCELAS
THE BEST GRAPES SELECTED FROM THE BEST PLOTS



UVAS COLHIDAS MANUALMENTE
MANUAL HARVEST



EM PEQUENAS CAIXAS POR CASTA
IN SMALL BOXES BY GRAPE VARIETY



PISA A PÉ
FOOT TREADING



VINIFICADA EM PEQUENOS LAGARES
MACERAÇÃO INTENSA ATRAVÉS DA PISA
A PÉ VINIFIED IN SMALL LAGARES
(TRADITIONAL PRESSES) INTENSE MACERATION
VIA FOOT TREADING



18 MESES EM BARRICA MADEIRA FRANCESA
NOVA E USADA 18 MONTHS IN NEW AND USED
FRENCH OAK BARRELS



1 ANO EM GARRAFA
1 YEAR IN THE BOTTLE



SOLOS SOILS

Graníticos Xistosos Franco-Argilosos
Granite Loam-Clay-Schist



IDADE DAS VINHAS VINES'S AGE

40 Anos 40 Years



CASTAS GRAPE VARIETIES

Blend variável de/Variable Blend of
Aragonez Alicante Bouschet, Syrah



ORIGEM ORIGIN

Herdade do Esporão



HARMONIZAÇÃO PAIRING

Carne Maturada, Grelhada ou Assada
Molhos Escuros Fortes e Utilização de Especiarias
Caça Grilled or Roast Matured Meat Strong, Dark
Sauces, Spicy Dishes, Game



LONGEVIDADE LONGEVITY

20 Anos 20 years

ESPORÃO

PRIVATE SELECTION 2015

SELECÇÃO · PODEROSO · GARRAFEIRA · SELECTION · POWERFUL · CELLAR

CRIADO PARA DESAFIAR O PERFIL CLÁSSICO DOS BRANCOS DO ALENTEJO, A SUA PERSONALIDADE E COMPLEXIDADE RESULTAM DAS CONDIÇÕES CLIMÁTICAS FAVORÁVEIS, DA SELECÇÃO DAS MELHORES UVAS DO NOSSO TERROIR E DA CRIATIVIDADE DOS NOSSOS ENÓLOGOS. CREATED TO CHALLENGE THE CLASSIC PROFILE OF ALENTEJO WHITES, ITS CHARACTER AND COMPLEXITY ARE THE PRODUCT OF FAVOURABLE CLIMACTIC CONDITIONS, THE SELECTION OF THE FINEST GRAPES AND THE CREATIVITY OF OUR WINEMAKERS.



COR COLOUR

Cristalina *Crystalline*
Cor Palha *Straw*



NOTAS NOTES

Toranja *Grapefruit*
Compota de Alperce *Apricot Jam*
Amêndoa Torrada *Toasted Almond*



BOCA PALATE

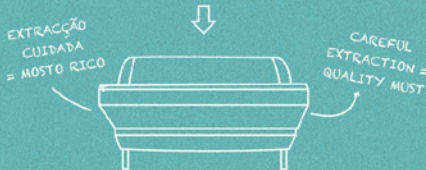
Untuoso *Unctuous*
Rico *Rich*
Elegante *Elegant*
Final Ampla e Persistente *Long, Persistent Finish*



UVAS COLHIDAS MANUALMENTE NA FRESCURA DA MADRUGADA
MANUAL HARVEST IN THE COOL EARLY HOURS



EM PEQUENAS CAIXAS POR CASTA
IN SMALL BOXES BY GRAPE VARIETY

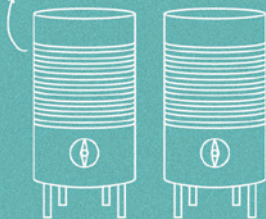


EXTRACÇÃO CUIDADA
= MOSTO RICO

CAREFUL EXTRACTION =
QUALITY MUST

PRENSA PNEUMÁTICA CICLOS DE PRENSAGEM LONGOS COM PRESSÕES BAIXAS
PNEUMATIC PRESS LONG, LOW-PRESSURE PRESSING CYCLES

DECANTAÇÃO CURTA = MANTÉM COMPLEXIDADE DO MEIO
SHORT SETTLING = MAINTAINS COMPLEXITY OF THE MIDDLE



VINIFICADO POR CASTA NA NOSSA ADEGA DE BRANCOS
VINIFIED BY GRAPE VARIETY IN OUR WHITE WINE WINERY



BARRICAS NOVAS DE CARYALHO FRANCÊS
FRENCH OAK NEW BARRELS



6 MESES EM GARRAFA
6 MONTHS IN THE BOTTLE



ESPORÃO

Um desafio ao perfil tradicional dos brancos do Alentejo, esta Criança resulta da seleção das melhores castas e da criatividade dos nossos enólogos. *Challenging the tradition of the region's whites, this 'Criança' is the result of excellent grape varieties and creative finesse selected and our winemaking expertise.*
PORTUGAL, PRIVATE SELECTION 2015

PRÉMIOS AWARDS 91 PONTOS POINTS
BEST OF YEAR 2017 ISSUE, WINE ENTHUSIAST



SOLOS SOILS
Argilosos, Profundos
Clay, Deep



IDADE DAS VINHAS VINES'S AGE
40 Anos 40 Years



CASTAS GRAPE VARIETIES
Semillon



ORIGEM ORIGIN
Herdade do Esporão



HARMONIZAÇÃO PAIRING
Assados de Carnes Jovens e Mais Claras, Cabrito, Cordeiro, Peru, Peixes Gordos com Molhos Gordos, Cogumelos. *Roast Young, Whiter Meat Kid, Lamb, Turkey Oily Fish With Rich Sauces. Mushrooms*



LONGEVIDADE LONGEVITY
20 Anos 20 years

ESPORÃO

VINHA DAS PALMEIRAS 2013

ÚNICO · TERROIR · CARÁCTER · UNIQUE · TERROIR · CHARACTER

VINHOS PRODUZIDOS APENAS EM ANOS DE EXCEÇÃO, A PARTIR DE PARCELAS SINGULARES DA HERDADE DO ESPORÃO, QUE PERMITEM EXPRESSAR O POTENCIAL E CARÁCTER ORIGINAL DA CASTA E DO SOLO. WINE ONLY PRODUCED IN EXCEPTIONAL YEARS, FROM SPECIAL PLOTS AT HERDADE DO ESPORÃO THAT EXPRESS THE POTENTIAL AND ORIGINAL CHARACTER OF THE GRAPE VARIETY AND SOIL.



COR COLOUR

Bordeaux-Escuro Dark Bordeaux
Profunda Deep
Concentrada Concentrated



NOTAS NOTES

Aroma Complexo Complex Aroma
Ameixa Preta Black Plum
Chocolate Preto Dark Chocolate
Ligeiro Couro Light Leather



BOCA PALATE

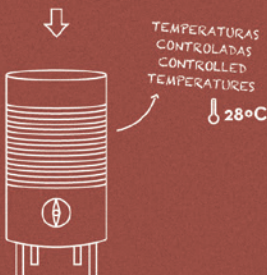
Taninos Austeros Austere Tannins
Fruta Consistente e Rica Consistent, Rich Fruit
Final Longo e Apimentado
Long, Peppery Finish



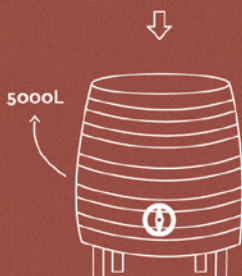
UVAS COLHIDAS MANUALMENTE
MANUAL HARVEST



EM PEQUENAS CAIXAS POR CASTA
IN SMALL BOXES BY GRAPE VARIETY



FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE INOX
FERMENTED IN STAINLESS STEEL TANKS



12 MESES EM BALSEIRO CARVALHO FRANCÊS
12 MONTHS IN NEW FRENCH OAK VATS



24 MESES EM GARRAFA
24 MONTHS IN THE BOTTLE

PRÉMIOS AWARDS 93 PONTOS POINTS
BEST OF YEAR 2017 ISSUE, WINE ENTHUSIAST



SOLOS SOILS

Profundos, Origem Calcária, Argilosos
Deep, Limestone, Clay



IDADE DAS VINHAS VINES'S AGE
25 Anos 25 Years



CASTAS GRAPE VARIETIES
Alicante Bouschet



ORIGEM ORIGIN
Herdade do Esporão



HARMONIZAÇÃO PAIRING
Carnes: Caça, Assados, Estufados
Meat: Game, Roasts, Stews



LONGEVIDADE LONGEVITY
+ de 15 Anos 15 years +



ESPORÃO

CANTO DO ZÉ CRUZ 2013

ÚNICO · TERROIR · CARÁCTER · UNIQUE · TERROIR · CHARACTER

VINHOS PRODUZIDOS APENAS EM ANOS DE EXCEÇÃO, A PARTIR DE PARCELAS SINGULARES DA HERDADE DO ESPORÃO, QUE PERMITEM EXPRESSAR O POTENCIAL E CARÁCTER ORIGINAL DA CASTA E DO SOLO. WINE ONLY PRODUCE IN EXCEPTIONAL YEARS, FROM SPECIAL PLOTS AT HERDADE DO ESPORÃO THAT EXPRESS THE POTENTIAL AND ORIGINAL CHARACTER OF THE GRAPE VARIETY AND SOIL.



COR COLOUR

Rubi Ruby
Viva Lively
Concentrada Concentrated



NOTAS NOTES

Groselha Preta combinada com
Vegetal Seco Blackcurrant
combined with Dry Vegetal



BOCA PALATE

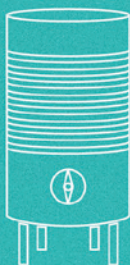
Profundo Profound, Sedoso Silky
Taninos Integrados
Integrated Tannins, Elegante Elegant
Intenso Intense



UVAS COLHIDAS MANUALMENTE
MANUAL HARVEST



EM PEQUENAS CAIXAS POR CASTA
IN SMALL BOXES BY GRAPE VARIETY



TEMPERATURAS
CONTROLADAS
CONTROLLED
TEMPERATURES
25°C

FERMENTAÇÃO EM CUBAS ROTO-FERMENTATIVAS
FERMENTED IN ROTO-FERMENTERS



500L



12 MESES EM BARRICAS NOVAS DE
CARVALHO FRANCÊS 12 MONTHS IN NEW
FRENCH OAK BARRELS



24 MESES EM GARRAFA
24 MONTHS IN THE BOTTLE



PRÉMIOS AWARDS 92 PONTOS POINTS
BEST OF YEAR 2017 ISSUE, WINE ENTHUSIAST



SOLOS SOILS

Franco-Arenosos, Algum Granito, Argilosos
Loamy-sandy, Some Granite, Clay



IDADE DAS VINHAS VINES'S AGE

39 Anos 39 Years



CASTAS GRAPE VARIETIES

Aragonez



ORIGEM ORIGIN

Herdade do Esporão



HARMONIZAÇÃO PAIRING

Carnes: Caça, Assados, Estufados
Meat: Game, Roasts, Stews



LONGEVIDADE LONGEVITY

+ de 15 Anos 15 years +

ESPORÃO

RESERVA 2014

HISTÓRIA · ARTE · CLÁSSICO · HISTORY · ART · CLASSIC

O PRIMEIRO VINHO FEITO PELO ESPORÃO EM 1985. OBTIDO A PARTIR DE UVAS DA HERDADE DO ESPORÃO, MOSTRA A CONSISTÊNCIA E O CARÁCTER RICO E TÍPICO DOS MELHORES VINHOS DO ALENTEJO. *THE FIRST WINE PRODUCED BY ESPORÃO WINE IN 1985. MADE WITH GRAPES FROM HERDADE DO ESPORÃO. DEMONSTRATES THE CONSISTENCY AND TYPICAL, RICH CHARACTER OF THE ALENTEJO'S FINEST WINES.*



COR COLOUR

Rubi-Escuro *Dark Ruby*
Límpida *Limpid*
Opaca *Opaque*



NOTAS NOTES

Frutos Vermelhos Maduros envoltos
em notas de Especiarias e apontamentos
Tostados *Ripe Red Fruit with Spicy
Notes and Toasted Hints*



BOCA PALATE

Corpo Texturado *Textured Body*
Excelente Expressão Tânica
Excellent Tannic Expression
Intenso *Intense, Elegante* *Elegant*



UVAS COLHIDAS MANUALMENTE
MANUAL HARVEST



EM PEQUENAS CAIXAS POR CASTA
IN SMALL BOXES BY GRAPE VARIETY



TEMPERATURAS
CONTROLADAS
*CONTROLLED
TEMPERATURES*

FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA, FERMENTAÇÃO
MALOLÁCTICA EM CUBAS DE INOX
*ALCOHOLIC FERMENTATION, MALOLACTIC
FERMENTATION IN STAINLESS STEEL TANKS*



1 ANO EM BARRICA 60% CARVALHO AMERICANO
+ 40% CARVALHO FRANCÊS · 1.º, 2.º & 3.º ANO
*1 YEAR IN BARRELS 60% AMERICAN OAK + 40% FRENCH
OAK - 1ST, 2ND AND 3RD YEAR*



8 MESES EM GARRAFA
8 MONTHS IN THE BOTTLE



PRÉMIOS AWARDS OURO GOLD, INTERNATIONAL
WINE CHALLENGE, 2017
OURO GOLD, MUNDUS VINI, 2017
92 PONTOS POINTS, WINE ENTHUSIAST, 2017



SOLOS SOILS

Graníticos, Xistosos, Franco-Argilosos
Granite, Schist, Loamy-Clay



IDADE DAS VINHAS VINES'S AGE

15 Anos *15 Years*



CASTAS GRAPE VARIETIES

Aragonez, Trincadeira, Cabernet Sauvignon
Alicante Bouschet



ORIGEM ORIGIN

Herdade do Esporão



HARMONIZAÇÃO PAIRING

Carnes Assadas, Grelhadas e Caça
Roast and Grilled Meat, Game



LONGEVIDADE LONGEVITY

+ de 10 Anos *10 years +*

ESPORÃO

RESERVA 2015

HISTÓRIA · ARTE · CLÁSSICO · HISTORY · ART · CLASSIC

FOI O PRIMEIRO VINHO PRODUZIDO PELO ESPORÃO EM 1985, CONTRIBUINDO DECISIVAMENTE PARA CARACTERIZAR O PERFIL RICO E EXPRESSIVO DOS MELHORES BRANCOS DO ALENTEJO. É POR ISSO O NOSSO CLÁSSICO.
THIS WAS THE FIRST WINE HERDADE DO ESPORÃO PRODUCED IN 1985, CONTRIBUTING DECISIVELY TO THE RICH AND EXPRESSIVE PROFILE OF THE FINEST ALENTEJO WHITE, WHICH IS WHY IT'S OUR CLASSIC.



COR COLOUR

Cristalina *Crystalline*
Cor Palha com Reflexos
Esverdeados Straw With Green Fecks



NOTAS NOTES

Frutas Brancas envoltas em Notas de Especiarias e um Leve Toque Mineral Tostado
White Fruit with Spicy Notes and a slightly Toasted Mineral Hint



BOCA PALATE

Cremoso, com Estrutura e Volume
Final longo e Complexo
*Creamy with Structure and Volume
Long and Complex Finish*



PRÉMIOS AWARDS OURO GOLD, INTERNATIONAL WINE CHALLENGE, 2017
ALENTEJO WHITE TROPHY, INTERNATIONAL WINE CHALLENGE, 2017
90 PONTOS POINTS, EDITOR'S CHOICE, WINE ENTHUSIAST, 2016



SOLOS SOILS

Natureza Granítica, Xistosos, Franco-Argilosos
Granite and Schist Origin, Clay-Loam



IDADE DAS VINHAS VINES' AGE

20 Anos 20 Years



CASTAS GRAPE VARIETIES

Antão Vaz, Arinto, Roupeiro, entre outras/
among others



ORIGEM ORIGIN

Herdade do Esporão



HARMONIZAÇÃO PAIRING

Queijos de Pasta Mole, Pratos de Peixe e Marisco
Mais Elaborados e Condimentados Soft Cheeses,
More Complex Seasoned Fish and Shellfish Dishes



LONGEVIDADE LONGEVITY

+ de 10 Anos 10 years +

ESPORÃO

COLHEITA 2015

DIRECTO · TÚLIPAS · IRREVERENTE · DIRECT · TULIPS · IRREVERENT

VINHO DE LOTE PRODUZIDO EXCLUSIVAMENTE DE UVAS CULTIVADAS NA HERDADE DO ESPORÃO, SEGUINDO PRÁTICAS DE AGRICULTURA BIOLÓGICA, QUE EXPRESSA DE FORMA DIRECTA A TIPICIDADE DO ANO DA COLHEITA, A DIVERSIDADE DE SOLOS ONDE AS VINHAS ESTÃO PLANTADAS E O CARÁCTER E IDENTIDADE DAS CASTAS SELECIONADAS. BLEND PRODUCED EXCLUSIVELY FROM ORGANIC GRAPES GROWN AT HERDADE DO ESPORÃO THAT CLEARLY EXPRESSES THE DISTINCTIVENESS OF THE HARVEST YEAR, THE DIVERSITY OF SOILS WHERE THE VINEYARDS ARE PLANTED AND THE CHARACTER AND IDENTITY OF THE SELECTED GRAPE VARIETIES.



COR COLOUR

Rubi Ruby
Concentrada Concentrated



NOTAS NOTES

Fruta Vermelha Fresca como Ameixa e Mirtilo Envolto em Notas Vegetais
Fresh Red Fruit, such as Plum and Redcurrant Vegetal Notes



BOCA PALATE

Corpo Texturado Textured
Body, Vibrante Vibrant
Final Persistente Persistent Finish



AGRICULTURA BIOLÓGICA
ORGANIC FARMING

PRÉMIOS AWARDS PRATA SILVER, MUNDOS VINI, 2017



UVAS COLHIDAS MANUALMENTE
MANUAL HARVEST



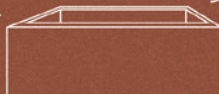
EM PEQUENAS CAIXAS POR CASTA
IN SMALL BOXES BY GRAPE VARIETY



PISA A PÉ
FOOT TREADING

22°C - 25°C

TEMPERATURAS
CONTROLADAS
CONTROLLED
TEMPERATURES



INÍCIO DA FERMENTAÇÃO EM LAGARES (TRADITIONAL PRESSES)

RESPEITA AS
CARACTERÍSTICAS
DO VINHO/ RESPECTS
THE WINE'S CHARACTER



BETÃO:
CONDIÇÕES DE
MICROOXIGENAÇÃO
ÚNICAS/ CONCRETE:
UNIQUE MICRO-
OXIDISATION



FIM DA FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE BETÃO
+ 6 MESES DE MATURAÇÃO FINAL FERMENTATION
IN CONCRETE TANKS + 6 MONTHS AGEING



SOLOS SOILS

Graníticos, Xistosos, Franco-Argiloso
Granite, Schist, Clay-loam



IDADE DAS VINHAS VINES' AGE
10 Anos 10 Years



CASTAS GRAPE VARIETIES

Touriga Franca, Cabernet Sauvignon



ORIGEM ORIGIN

Herdade do Esporão



HARMONIZAÇÃO PAIRING

Carnes Grelhadas Grilled Meats



LONGEVIDADE LONGEVITY

5 Anos 5 years

ESPORÃO

COLHEITA 2016

DIRECTO · TÚLIPAS · IRREVERENTE · DIRECT · TULIPS · IRREVERENT

PRODUZIDO COM UVAS CULTIVADAS EM MODO DE PRODUÇÃO BIOLÓGICO NA HERDADE DO ESPORÃO, EXPRESSA A TIPICIDADE DA CASTA, DO ANO DA COLHEITA E DOS SOLOS ONDE AS VIDEIRAS CRESCEM. PRODUCED FROM ORGANIC GRAPES GROWN AT HERDADE DO ESPORÃO THAT CLEARLY EXPRESS THE DISTINCTIVENESS OF THE HARVEST YEAR AND THE SOILS WHERE THE VINES GROW.



COR COLOUR

Cristalina *Crystalline*
Cor Palha com Reflexos
Esverdeados *Straw with Green Flecks*



NOTAS NOTES

Citrinos *Citrus Fruit*
Fruta Branca *White Fruit*
Folha Verde *Green Leaf*



BOCA PALATE

Complexo *Complex*
Textura Cremosa *Creamy Texture*
Puro *Pure*, Rico *Rich*, Fresco *Fresh*
Final Persistente *Persistent Finish*



UVAS COLHIDAS MANUALMENTE
MANUAL HARVEST



EM PEQUENAS CAIXAS POR CASTA
IN SMALL BOXES BY GRAPE VARIETY

O VINHO PERMANECIU
SOBRE BORRAS FINAS
DURANTE 4 MESES
THE WINE SPENT 4
MONTHS ON FINE LEES



BETÃO:
CONDIÇÕES DE
MICROOXIGENAÇÃO
ÚNICAS/ CONCRETE:
UNIQUE MICRO-
OXIDISATION
CONDITIONS

RESPEITA
E AMPLIA AS
CARACTERÍSTICAS
DO VINHO/ RESPECTS
AND ENHANCES
THE WINE'S
CHARACTER



PARCIALMENTE FERMENTADO EM
CUBAS DE BETÃO DURANTE 6 MESES PARTIALLY
FERMENTED IN CONCRETE TANKS FOR 6 MONTHS



1 MÊS EM GARRAFA
1 MONTH IN THE BOTTLE



AGRICULTURA BIOLÓGICA
ORGANIC FARMING



SOLOS SOILS

Derivados de Rochas Xistosas
Franco-Argilosas *Schistose Rock, Clay-loam*



IDADE DAS VINHAS VINES'S AGE

10 Anos 10 Years



CASTAS GRAPE VARIETIES

Antão Vaz



ORIGEM ORIGIN

Herdade do Esporão



HARMONIZAÇÃO PAIRING

Peixe Grelhado, Marisco
Grilled Fish, Shellfish



LONGEVIDADE LONGEVITY

5 Anos 5 years



ESPORÃO

4 CASTAS 2016

SÓLIDO · VIGOROSO · FRUTADO · ROBUST · VIGOROUS · FRUITY

VINHO COMPLEXO, DISTINTO E EQUILIBRADO, RESULTANTE DE QUATRO CASTAS QUE, NO ANO DE COLHEITA, APRESENTAM MAIOR EMPATIA QUANDO COMBINADAS. A COMPLEX, DISTINCTIVE AND BALANCED WINE RESULTING FROM FOUR GRAPE VARIETIES WHICH, IN THAT HARVEST YEAR, PRESENT GREATER CHARACTER WHEN COMBINED.



COR COLOUR

Límpida *Limpid*
Rubi Concentrada *Deep Ruby*



NOTAS NOTES

Floral *Floral Notes*
Bagas Pretas *Black Berries*
Compota *Jam*
Pimenta Preta *Black Pepper*



BOCA PALATE

Textura *Texture*, Firmeza *Firm*
Estrutura *Structure*, Final Longo
e Intenso *Long and Intense Finish*



UVAS COLHIDAS MANUALMENTE
MANUAL HARVEST



EM PEQUENAS CAIXAS POR CASTA
IN SMALL BOXES BY GRAPE VARIETY

VINIFICAÇÃO DE CADA
CASTA EM SEPARADO
*EACH GRAPE VARIETY
VINIFIED SEPARATELY*

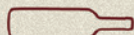
PISA A PÉ
EM LAGARES
*FOOT TREADING
IN WINEPRESS*



FERMENTAÇÃO COM TEMPERATURAS
CONTROLADAS EM CUBAS DE INOX E BETÃO
DURANTE 6 MESES *FERMENTATION AT
CONTROLLED TEMPERATURES IN STAINLESS
STEEL AND CONCRETE TANKS FOR 6 MONTHS*



6 MESES EM CUBA DE BETÃO E BARRICAS DE
CARVALHO FRANCÊS *6 MONTHS IN CONCRETE
TANKS AND FRENCH OAK BARRELS*



6 MESES EM GARRAFA
6 MONTHS IN THE BOTTLE



PRÉMIOS AWARDS 4 CASTAS 2014 PRATA SILVER, CWSA, 2016



SOLOS SOILS

Natureza Xistosa, Estrutura Franco-Argilosa
Schist Base, Clay, Loam Structure



IDADE DAS VINHAS VINES'S AGE

15 Anos *15 Years*



CASTAS GRAPE VARIETIES

Touriga Nacional, Touriga Franca,
Syrah, Petit Verdot



ORIGEM ORIGIN

Alentejo



HARMONIZAÇÃO PAIRING

Queijos de Meia Cura, Enchidos,
Carne de Porco, Borrego, Assados no Forno
*Medium Aged Cheeses, Sausages
Pork, Lamb, Oven Roasts*



LONGEVIDADE LONGEVITY

10 Anos *10 years*

ESPORÃO

2 CASTAS 2016

RICO · CREMOSO · INTENSO · RICH · CREAMY · INTENSE

VINHO COMPLEXO, DISTINTO, VIBRANTE E RICO, RESULTANTE DE DUAS CASTAS QUE, NO ANO DE COLHEITA, APRESENTAM MAIOR EMPATIA QUANDO COMBINADAS. A COMPLEX, DISTINCTIVE, VIBRANT AND RICH WINE RESULTING FROM TWO GRAPE VARIETIES WHICH, IN THAT HARVEST YEAR, PRESENT GREATER CHARACTER WHEN COMBINED.



COR COLOUR

Limpida *Limpid*
Citrina *Citrine*



NOTAS NOTES

Fruta Citrina *Citrus Fruits*
Toranja *Grapefruit*
Nuances Florais *Floral Hints*

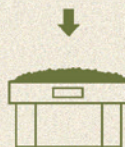


BOCA PALATE

Fresco *Fresh*, Cremoso *Creamy*
Mineralidade *Mineral*
Final Longo e Persistente
A Long and Persistent Finish



UVAS COLHIDAS MANUALMENTE
MANUAL HARVEST



EM PEQUENAS CAIXAS POR CASTA
IN SMALL BOXES BY GRAPE VARIETY



VINIFICAÇÃO
DE CADA CASTA
EM SEPARADO
EACH GRAPE
VARIETY
VINIFIED
SEPARATELY



ESTÁGIO
SOBRE BORRAS
FINAS/ AGEING ON
FINE LEES

FERMENTAÇÃO COM TEMPERATURAS
CONTROLADAS EM CUBAS DE INOX
*FERMENTATION AT CONTROLLED
TEMPERATURES IN STAINLESS STEEL TANKS*



2 MESES EM GARRAFA
2 MONTHS IN THE BOTTLE



PRÉMIOS AWARDS: 2 CASTAS 2014
PRATA SILVER, CONCOURS, 2015



SOLOS SOILS

Roupeiro - Granítica *Granite Base*
Viosinho - Granítica, Xistosa com Textura Franca
Granite, Schist with Loamy Texture



IDADE DAS VINHAS VINES'S AGE

Roupeiro - 23 Anos Years
Viosinho - 9 Anos Years



CASTAS GRAPE VARIETIES

Roupeiro, Viosinho



ORIGEM ORIGIN

Alentejo



HARMONIZAÇÃO PAIRING

Queijos Suaves e Delicados, Marisco, Peixe
Mild and Delicate Cheeses
Shellfish, Fish, White Meat, Vegetable Salads



LONGEVIDADE LONGEVITY

5 Anos 5 years

ESPORÃO

TRINCADEIRA 2016

FRUTADO · ELEGANTE · FRUITY · ELEGANT

VINHO VARIETAL EXPRESSIVO, EQUILIBRADO E ÚNICO, QUE EXPRESSA O POTENCIAL DA CASTA HARMONIZADA COM OS SOLOS E CLIMA DO ALENTEJO. A VIBRANT, BALANCED AND UNIQUE VARIETAL WINE THAT EXPRESSES THE GRAPE'S FULL POTENTIAL ENHANCED BY THE ALENTEJO SOILS AND CLIMATE.



COR COLOUR

Rubi Brilhante
Bright Ruby



NOTAS NOTES

Fruta Fresca e Madura
Fresh Ripe Fruit, Ameixa Plum
Folha de Chá Tea Leaf



BOCA PALATE

Refinado Refined
Equilibrado Balanced
Textura Sedosa Silky Texture
Final Persistente Persistent Finish



UVAS COLHIDAS MANUALMENTE
MANUAL HARVEST



EM PEQUENAS CAIXAS IN SMALL BOXES



FERMENTAÇÃO COM TEMPERATURAS CONTROLADAS EM CUBAS DE BETÃO - TÚLIPAS FERMENTATION AT CONTROLLED TEMPERATURES IN CONCRETE TANKS



ESTÁGIO EM CUBAS DE BETÃO DURANTE 6 MESES AGED IN CONCRETE TANKS FOR 6 MONTHS



2 MESES EM GARRAFA
2 MONTHS IN THE BOTTLE



PRÉMIOS AWARDS TRINCADEIRA 2015 OURO GOLD CWSA & PRATA SILVER AWSA, 2016



SOLOS SOILS

Natureza Granítica, Xistosa
Estrutura Franco-Argilosa, Granite, Schist Base,
Clay, Loam Structure



IDADE DAS VINHAS VINES'S AGE

41 Anos Years



CASTAS GRAPE VARIETIES

Trincadeira



ORIGEM ORIGIN

Alentejo



HARMONIZAÇÃO PAIRING

Carnes Brancas, Porco
Saladas, Enchidos, Bacalhau
White Meat, Pork, Salads
Sausages, Cod



LONGEVIDADE LONGEVITY

5 Anos 5 years

ESPORÃO

VERDELHO 2016

CÍTRICO · FRESCO · CITRIC · FRESH

VINHO VARIETAL AROMÁTICO, EQUILIBRADO E ÚNICO, QUE EXPRESSA O POTENCIAL DA CASTA HARMONIZADA COM OS SOLOS E CLIMA DO ALENTEJO. AN AROMATIC, BALANCED AND UNIQUE VARIETAL WINE THAT EXPRESSES THE GRAPE'S FULL POTENTIAL ENHANCED BY THE ALENTEJO SOILS AND CLIMATE.



COR COLOUR

Cristalina Clear
Citrina Esverdeada
Citrine with Green Hues



NOTAS NOTES

Maracujá Passion Fruit
Tangerina Tangerine
Lima Lime



BOCA PALATE

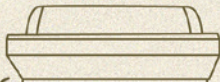
Fresco Fresh, Elegante Elegant
Intenso Intense, Apontamentos Minerais
Mineral Notes, Final Longo e Delicado
Long and Delicate Finish



UVAS COLHIDAS MANUALMENTE
MANUAL HARVEST

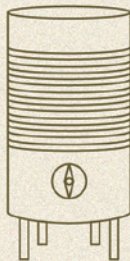


EM PEQUENAS CAIXAS IN SMALL BOXES



PRENSAGEM PRESSING

DECANTAÇÃO
ESTÁTICA
DO MOSTO
STATIC DECANTATION
OF THE MUST



FERMENTAÇÃO COM TEMPERATURAS
CONTROLADAS EM CUBAS DE INOX
FERMENTATION AT CONTROLLED
TEMPERATURES IN STAINLESS STEEL TANKS



1 MÊS EM GARRAFA
1 MONTH IN THE BOTTLE



ESPORÃO

PRÉMIOS AWARDS TRINCADEIRA 2015
OURO GOLD CWSA & PRATA SILVER AWSA, 2016



SOLOS SOILS

Natureza Granítica, Xistosa, Estrutura
Franco-Argilosa Granite, Schist Base
Clay, Loam Structure



IDADE DAS VINHAS VINES'S AGE

11 Anos Years



CASTAS GRAPE VARIETIES

Verdelho



ORIGEM ORIGIN

Alentejo



HARMONIZAÇÃO PAIRING

Queijos Suaves e Delicados, Marisco, Peixe
Carnes Brancas, Saladas de Vegetais
Mild and delicate Cheeses Shellfish, Fish, White Meat
Vegetable Salads



LONGEVIDADE LONGEVITY

5 Anos 5 years

VINHO DE TALHA VINHAS VELHAS 2016

ORIGEM · HISTÓRIA · SOFISTICAÇÃO · ORIGIN · HISTORY · SOPHISTICATION

COM ESTE VINHO PRETENDEMOS RECUPERAR UMA TÉCNICA ANTECESTRAL - A PRODUÇÃO EM ÂNFORAS DE BARRO - TALHAS. ESTES VINHOS TRADUZEM AS CARACTERÍSTICAS DE CASTAS CRITERIOSAMENTE SELECIONADAS, SENDO A SUA VINIFICAÇÃO BASTANTE DIFERENTE, TUDO ACONTECE EM TALHAS. WITH THIS WINE, WE INTEND TO RESTORE AN ANCESTRAL TECHNIQUE. THEIR VINIFICATION IS QUITE DIFFERENT, WITH EVERYTHING TAKING PLACE IN TERRACOTTA JARS.



COR COLOUR

Rubi Aberto *Bright Ruby*



NOTAS NOTES

Framboesas Maduras *Ripe Raspberries*
Notas Minerais *Mineral Notes*
Especiarias: Cravinho e Noz Moscada
Spices: Clove and Nutmeg



BOCA PALATE

Complexidade *Complex*
Intensidade *Intense*
Fruta Fresca *Fresh Fruit*
Taninos Elegantes *Elegant Tannins*



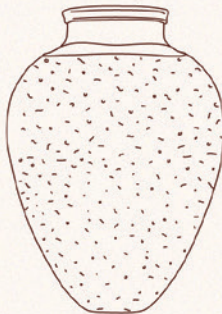
UVAS COLHIDAS MANUALMENTE
MANUAL HARVEST



EM PEQUENAS CAIXAS POR CASTA
IN SMALL BOXES BY GRAPE VARIETY

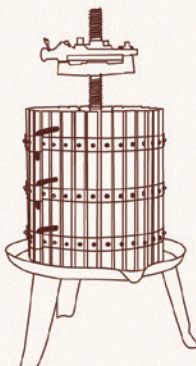


4 MESES/ MONTHS



FERMENTAÇÃO
MALOLÁCTICA
*MALOLACTIC
FERMENTATION*

FERMENTAÇÃO EM TALHA REVESTIDA COM
PEZ DE LOURO CONDUZIDA POR LEVEDURAS
INDÍGENAS *DESTEMMING AND FERMENTATION WITH
WILD YEASTS IN AMPHORAS LINED WITH RESIN*



PRENSA VERTICAL BASKET PRESSING



VINHO DE TALHA
Vinhas Velhas

ESPORÃO



SOLOS SOILS

Natureza Granítica, Xistosa, Estrutura Franco-Argilosa
Granite, Schist Base, Clay, Loam Structure



IDADE DAS VINHAS *VINES'S AGE*
60 Anos *Years*



CASTAS GRAPE VARIETIES

Vinhas velhas com várias castas/ *Old vines of
different grape varieties: Trincadeira, Aragonès,
Castelão, Moreto, entre outras/ among others*



ORIGEM *ORIGIN*
Alentejo



HARMONIZAÇÃO *PAIRING*

Enchidos, Queijos Secos, Caldeirada
*Peixe Assado no Forno, Borrego, Massas, Bolonhesa
Sausages, Dry cheeses, Stews, Roast fish
Lamb, Pasta, Bolognese*



LONGEVIDADE *LONGEVITY*
5 Anos *5 years*

ESPORÃO

DEFESA

GAMA DE VINHOS DA REGIÃO DO ALENTEJO, DE PERFIL MODERNO E VERSÁTIL, QUE RESULTAM DA FUSÃO ENTRE CASTAS AUTÓCTONES E INTERNACIONAIS. FORAM CRIADOS PARA ABRIR O VINHO A NOVAS EXPERIÊNCIAS E DESCOBERTAS, COMBINAÇÕES SURPREENDENTES COM DIFERENTES GASTRONOMIAS. A MODERN AND VERSATILE RANGE OF WINES FROM THE ALENTEJO REGION, WHICH ARE THE RESULT OF A BLEND OF INDIGENOUS AND FOREIGN GRAPE VARIETIES. THESE WINES WERE CREATED FOR NEW EXPERIENCES AND DISCOVERIES, SURPRISING PAIRINGS WITH DIFFERENT TYPES OF FOOD.



NOTAS NOTES

Ameixas, Bagas Azuis
Plum, Blueberry Notes



NOTAS NOTES

Alperce, Ameixa, Notas Cítricas
Plum, Apricot, Citric Notes



NOTAS NOTES

Frutos Vermelhos Frescos,
Cereja, Apontamentos Vegetais
Fresh, Red Berry Fruit, Cherries, Leafy



CASTAS GRAPE VARIETIES
Touriga Nacional, Syrah



CASTAS GRAPE VARIETIES
Roupeiro, Arinho, Antão Vaz



CASTAS GRAPE VARIETIES
Aragonez, Syrah

ESPORÃO

MONTE VELHO TINTO 2016

GASTRONÓMICO · GENUÍNO · GASTRONOMIC · AUTHENTIC

UM VINHO PARA TODAS AS OCASIÕES. COM PERFIL EQUILIBRADO E GASTRONÓMICO, REPRATA OS MELHORES AROMAS E SABORES DAS UVAS ALENTEJANAS. A WINE FOR ALL OCCASIONS. WITH A BALANCED AND GASTRONOMIC PROFILE, IT SHOWCASES THE BEST AROMAS AND FLAVOURS OF ALENTEJO GRAPES.



COR COLOUR

Límpida *Limpid*
Rubi *Ruby*



NOTAS NOTES

Frutos Vermelhos *Red Berries*
Bagas Silvestres *Wild Berries*
Notas Subtis de Especiarias
Subtle Notes of Spices



BOCA PALATE

Fresco *Fresh*, Intenso *Intense*
Estrutura Sólida *Solid Structure*
Boa Textura *Good Texture*



UVAS COLHIDAS MANUALMENTE
MANUAL HARVEST



EM PEQUENAS CAIXAS *IN SMALL BOXES*



FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE INOX
COM TEMPERATURAS CONTROLADAS
*FERMENTATION IN STAINLESS STEEL
TEMPERATURE CONTROLLED TANKS*



ESTÁGIO DE 3 MESES EM CUBAS DE INOX
AGED 3 MONTHS IN STAINLESS STEEL TANKS



PRÉMIOS AWARDS MONTE VELHO 2014 PRATA *SILVER*,
DECANTERN ÁSIA & BRONZE, IWC, 2015
MONTE VELHO 2015 OURO *GOLD*, CWSA & PRATA *SILVER*, IWC, 2016
MONTE VELHO 2015 PRATA *SILVER* MUNDUS VINI, 2017
MONTE VELHO 2016 PRATA *SILVER* MUNDUS VINI, 2017



SOLOS SOILS

Natureza Granítica, Xistosa
Estrutura Franco-Argilosa *Granite, Schist Base
Clay, Loam Structure*



IDADE DAS VINHAS *VINES'S AGE*

16 Anos *Years*



CASTAS GRAPE VARIETIES

Blend de Várias Castas, onde se destacam/
*Blend of several grape varieties, with the
following predominating: Aragonez, Trincadeira,
Touriga Nacional, Syrah*



ORIGEM *ORIGIN*

Alentejo



HARMONIZAÇÃO *PAIRING*

Carnes Brancas, Porco, Saladas, Enchidos
White Meat, Pork, Salads, Sausages



LONGEVIDADE *LONGEVITY*

5 Anos *5 years*

ESPORÃO

MONTE VELHO BRANCO 2016

FRESCO · AROMÁTICO · FRESH · AROMATIC

VINHO FRESCO E FRUTADO, OBTIDO A PARTIR DE UMA VARIEDADE DE LOTES DE VINHOS QUE PERMITEM ASSEGURAR QUALIDADE E CONSISTÊNCIA PERMANENTE. A FRESH AND FRUITY WINE OBTAINED FROM A VARIETY OF WINE BATCHES THAT ENABLE GUARANTEED QUALITY AND CONSISTENCY.



COR COLOUR

Cristalina Clear
Crítica Citric



NOTAS NOTES

Limão Lemon, Fruta Branca Fresca
e Delicada Delicate Fresh
White Fruit



BOCA PALATE

Firme Firm, Intenso Intense
Equilibrado Balanced, Final Longo
Long Finish, Sensação Aromática
Aromatic Sensation

PRÉMIOS AWARDS MONTE VELHO 2014 PRATA SILVER,
DECANTER ÁSIA & BRONZE, IWC, 2015
MONTE VELHO 2015 OURO GOLD, MUNDUS VINI & PRATA, IWC, 2016
MONTE VELHO 2016 PRATA SILVER CONCOURS & PRATA
SILVER, JWC, 2017



UVAS COLHIDAS MANUALMENTE
MANUAL HARVEST



EM PEQUENAS CAIXAS IN SMALL BOXES



FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE INOX
COM TEMPERATURAS CONTROLADAS
FERMENTATION IN STAINLESS STEEL
TEMPERATURE CONTROLLED TANKS



SOLOS SOILS

Natureza Granítica, Xistosa
Estrutura Franco-Argilosa Granite, Schist Base
Clay, Loam Structure



IDADE DAS VINHAS VINES'S AGE

16 Anos Years



CASTAS GRAPE VARIETIES

Blend de Várias Castas, onde se destacam/ Blend
of several grape varieties, with the following
predominating: Antão Vaz, Roupeiro, Perrum



ORIGEM ORIGIN

Alentejo



HARMONIZAÇÃO PAIRING

Saladas, Queijos Moles
Carnes Brancas, Arroz, Marisco
Salads, Soft Cheeses
White Meat, Rice Dishes, Shellfish



LONGEVIDADE LONGEVITY

5 Anos 5 years

ESPORÃO

QUINTA DOS MURÇAS VV47

HISTÓRIA · TERROIR · COMPLEXIDADE

HISTORY · COMPLEXITY · TERROIR

O VV47 provém da vinha vertical mais antiga plantada no Douro em 1947. A expressão máxima do nosso *terroir* caracterizado pela sua elegância, harmonia e complexidade.

VV47 is the oldest vertical vineyard in the Douro, planted in 1947.

The highest expression of the terroir, it is characterized by elegance, balance and complexity.



EXPOSIÇÃO SOLAR

SUN EXPOSURE

Sudeste *South-east*



DECLIVE GRADIENT

36–47°



VINHA VINEYARD

Vertical *Vertical Vines*



ALTITUDE

262–292m / 900–960ft



ANO VINHA AGE OF VINES

1947



SOLO SOIL

Xisto *Schist*



CASTAS GRAPE VARIETIES

Field blend Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão.



VINIFICAÇÃO VINIFICATION

Vindima manual. Vinificação em lagar. Pisa a pé. Fermentação com leveduras indígenas. *Hand-picked grapes. Vinification in traditional granite lagares. Foot treading. Fermentation with indigenous yeasts.*



ESTÁGIO MATURATION

Estágio em barricas de carvalho francês usado, durante 12 meses.

Aged in used French oak casks for 12 months.



QUINTA DOS MURÇAS MARGEM

RIO · CALOR · CONCENTRAÇÃO

RIVER · HEAT · CONCENTRATION

Proveniente de uma parcela junto à margem do rio Douro que caracteriza o *terroir* desta vinha e que se traduz em uvas de maior concentração e maturação.
This wine comes from a plot located on the margin (margem) of the Douro River, which characterizes the vineyard's terroir and produces highly concentrated, ripe grapes.



EXPOSIÇÃO SOLAR

SUN EXPOSURE

Sul e Oeste *South and West*



DECLIVE GRADIENT

30–47°



VINHA VINEYARD

Vertical *Vertical Vines*



ALTITUDE ALTITUDE

140–170m / 460–555ft



ANO VINHA AGE OF VINES

1980–1987



SOLO SOIL

Blocos e seixos de xisto e xisto rolado.
Schist blocks, rock and stones.



CASTAS GRAPE VARIETIES

Field blend Touriga Franca, Touriga Nacional.



VINIFICAÇÃO VINIFICATION

Vindima manual. Vinificação em lagar.
Pisa a pé. Fermentação com leveduras indígenas.
Hand-picked grapes. Vinification in traditional granite lagares. Foot treading. Fermentation with indigenous yeasts.



ESTÁGIO MATURATION

Estágio em barricas de carvalho francês usado de 500 litros, durante 9 meses.
Aged in used 500-liter French oak casks for 9 months.



QUINTA DOS MURÇAS RESERVA

QUINTA · TRADIÇÃO · ELEGÂNCIA

QUINTA · TRADITION · ELEGANCE

Esta é a versão clássica dos vinhos de quinta onde o *terroir* dá origem a vinhos de grande elegância e potencial de envelhecimento.

This is the classic version of a quinta (estate) wine, where the emphasis is on the terroir to produce elegant wines with great aging potential.



EXPOSIÇÃO SOLAR

SUN EXPOSURE

Sul e Oeste *South and West*



DECLIVE GRADIENT

22–47°



VINHA VINEYARD

Vertical *Vertical Vines*



ALTITUDE ALTITUDE

150–280m / 490–915 ft



ANO VINHA AGE OF VINES

1980–1987



SOLO SOIL

Micaxisto *Mica-schist*



CASTAS GRAPE VARIETIES

Field Blend Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão.



VINIFICAÇÃO VINIFICATION

Vindima manual. Vinificação em lagar. Pisa a pé. Fermentação com leveduras indígenas. *Hand-picked grapes. Vinification in traditional granite lagares. Foot treading. Fermentation with indigenous yeasts.*



ESTÁGIO MATURATION

Estágio em barricas de carvalho francês usado, durante 12 meses.

Aged in used French oak casks for 12 months.



QUINTA DOS MURÇAS MINAS

SUL · FRESCURA · EQUILÍBRIO
SOUTH · FRESHNESS · BALANCE

Terroir caracterizado pela exposição Sul e pela presença de 5 minas de água, que contribuem para refrescar o ambiente. Um vinho concentrado, com fruta madura em equilíbrio com a frescura característica da Quinta dos Murças.
South-facing, there are five water springs (called minas) that help to cool the area and influence the vineyard's terroir. This is a concentrated wine, with a balance of ripe fruit and the characteristic freshness of Quinta dos Murças.



EXPOSIÇÃO SOLAR

SUN EXPOSURE

Sul South



DECLIVE GRADIENT

Variável Variable



VINHA VINEYARD

Patamares e Vinhas Verticais

Terraces and Vertical Vines



ALTITUDE ALTITUDE

110–300m / 360–985ft



ANO VINHA AGE OF VINES

1987–2011



SOLO SOIL

Xisto, meteorização de xistos, xistos gresosos e meteorização de xistos gresosos.

Schist, weathered schist, sandstone schist and weathered sandstone schist.



CASTAS GRAPE VARIETIES

Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinto Cão, Tinta Francisca.



VINIFICAÇÃO VINIFICATION

Vindima manual. Vinificação em lagar. Pisa a pé. Fermentação com leveduras indígenas.

Hand-picked grapes. Vinification in traditional granite lagares. Foot treading. Fermentation with indigenous yeasts.



ESTÁGIO MATURATION

Estágio em cubas de betão e em barricas de carvalho francês usado, durante 9 meses.

Aged in concrete vats and used French oak casks for 9 months.



VINHO DO PORTO

HISTÓRIA · COMPLEXIDADE · ELEGÂNCIA
HISTORY · COMPLEXITY · ELEGANCE

Exprimem o legado histórico e a tradição da Quinta dos Murças para produção de Vinho do Porto de grande elegância e intensidade.

Represent the historical legacy of Quinta dos Murças to produce Port Wine of great elegance and intensity.

10 ANOS TAWNY



CASTAS GRAPE VARIETIES

Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinto Cão.



VINIFICAÇÃO VINIFICATION

Seleção de uvas de grande qualidade, classificadas como letra A. Após fermentação em lagar e pisa a pé, foi adicionada aguardente vínica. *Selected letter grade A grapes. Foot treading in traditional granite lagares. Fermentation with indigenous yeasts.*



ESTÁGIO MATURATION

Os lotes envelheceram em pipas usadas, por um período médio de 10 anos e beneficiando da frescura natural da nossa cave. *In used oak barrels for an average period of 10 years.*

VINTAGE



CASTAS GRAPE VARIETIES

Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Sousão.



VINIFICAÇÃO VINIFICATION

Vindima manual. Após fermentação em lagar e pisa a pé, foi adicionada aguardente vínica. São apenas produzidos em anos de excelência designados como *vintage* e em quantidades reduzidas. *Hand-picked grapes, fermentation with indigenous yeasts, foot treading in granite lagares where the brandy spirit was added. Only produced in outstanding years.*



ASSOBIO

DOURO · ALTITUDE · FRESCURA

DOURO · ALTITUDE · FRESHNESS

Junto a um dos limites da Quinta dos Murças, encontramos encostas íngremes formando um vale. É de vinhas como as que ali se encontram, parcelas a cotas mais elevadas e de orientação maioritariamente a Norte, mais protegido do sol, que provém a gama Assobio. São vinhos frescos, versáteis e gastronómicos.

At the edge of Quinta dos Murças' boundaries, there is a valley formed by steep slopes. Here, the vineyards are primarily north-facing at high altitudes, and are more protected from the sun. From plots like these, the fresh, versatile and food-friendly Assobio white, rosé and red are produced.



CASTAS GRAPE VARIETIES

TINTO RED

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca.

BRANCO WHITE

Viosinho, Rabigato, Verdelho, Gouveio, Arinto. Códega do Larinho.

ROSÉ ROSÉ

Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Roriz, Rufete.



VINIFICAÇÃO VINIFICATION

TINTO RED

Vindima manual. Vinificação em cubas de inox, após selecção na mesa de escolha. *Hand-picked grapes. Vinification in stainless steel vats.*

BRANCO WHITE

Vindima manual. Vinificação em cubas de inox, após selecção na mesa de escolha. *Hand-picked grapes. Vinification in stainless steel vats.*

ROSÉ ROSÉ

Vindima manual. Vinificação em cubas de inox, após selecção na mesa de escolha. *Hand-picked grapes. Vinification in stainless steel vats.*



ESTÁGIO MATURATION

TINTO RED

Cerca de 20% do lote estagiou em barricas de carvalho francês usado, durante 6 meses. *20% of the blend aged in use French oak casks for 6 months.*

BRANCO WHITE

Em cubas de inox, sobre borras finas. *Stainless steel tanks with light lees contact.*

ROSÉ ROSÉ

Em cubas de inox. *Stainless steel tanks.*



TRÁS-OS-MONTES



QUINTA DOS

MURÇAS

DOURO - PORTUGAL

BEIRA INTERIOR

RIBATEJO

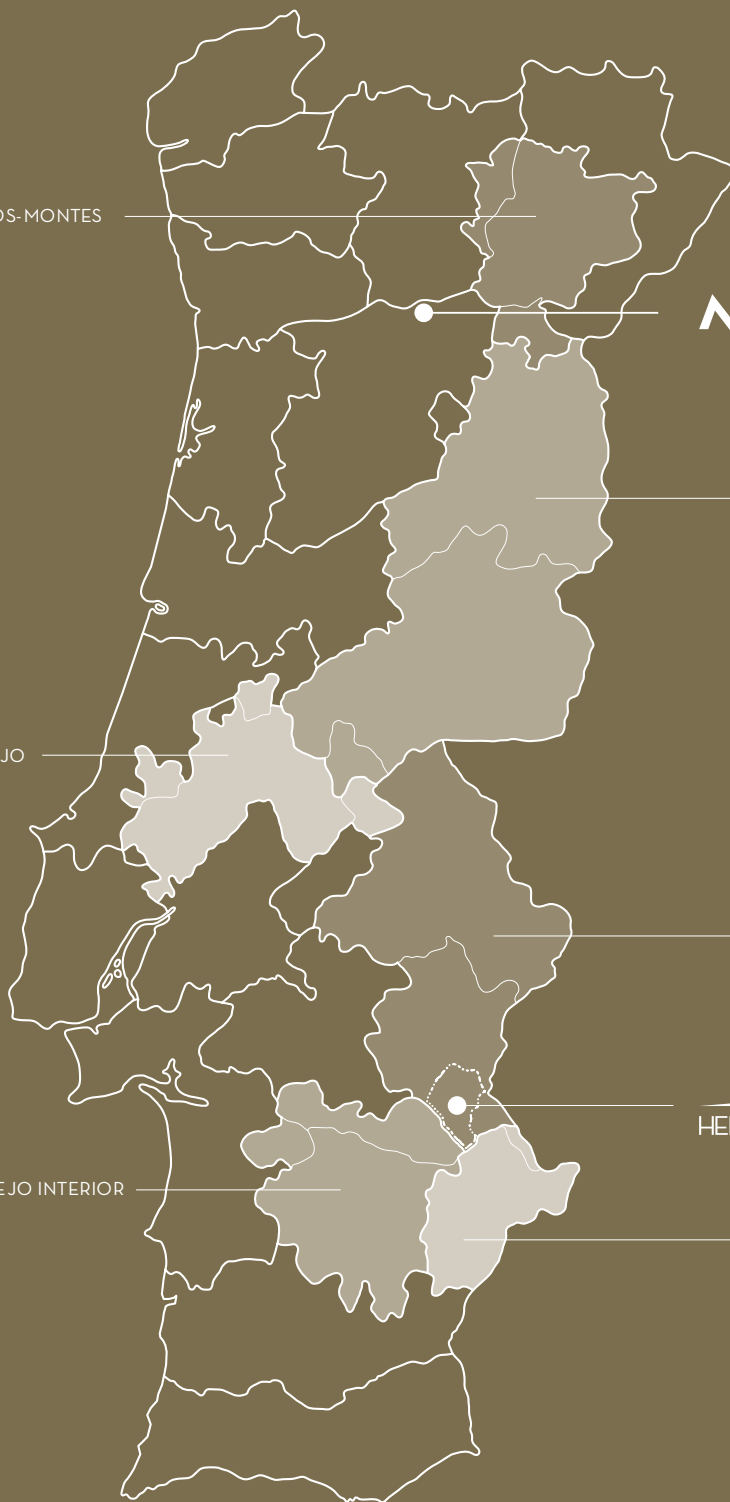
NORTE ALENTEJANO

ALENTEJO INTERIOR



HERDADE DO ESPORÃO
ALENTEJO - PORTUGAL

MOURA



Procuramos que os nossos azeites sejam a expressão do lugar onde são feitos.

A partir de azeitonas provenientes do Alentejo, trabalhamos para valorizar as variedades autóctones desta região. Das azeitonas do nosso olival, procuramos a expressão do *terroir* da Herdade do Esporão. Os nossos azeites, são produzidos neste lagar, preservando o sumo puro das azeitonas que colhemos e assegurando que tudo é feito com o máximo respeito pelas pessoas e Natureza. *We seek to ensure that our olive oils are a reflection of the location in which they are produced. Using olives from Alentejo, we strive to cherish the varieties native to this region. From the olives grown in our groves, we seek the terroir of Herdade do Esporão. Our olive oils are produced at this press, preserving the pure pulp of the olives we collect, ensuring that the entire process guarantees the maximum respect for people and Nature.*



QUINTA DOS MURÇAS

Azeite produzido a partir das variedades de azeitonas Galega e Negrinha de Freixo em modo de produção biológico.

Olive oil produced from varieties of Galego and Negrinha de Freixo olives under organic production.



SELECÇÃO

Azeite produzido a partir de diversas variedades de azeitonas. A criteriosa selecção dos frutos desde o campo até ao lagar e a combinação de diferentes graus de maturação das mesmas variedades resultou num azeite bastante complexo, elegante e persistente para os consumidores mais exigentes.

Olive oil produced from diverse varieties of olives. Careful selection from field to press and a combination of different maturities within the same varieties results in a complex olive oil. Elegant and persistent - for the most discerning consumers.



OLIVAL DOS ARRIFES

Azeite produzido a partir das variedades de azeitonas Cobrançosa e Arbequina em modo de produção biológico. Existe uma criteriosa selecção dos frutos desde o campo até ao lagar, obtendo-se desta forma um azeite autêntico e genuíno, pleno de aromas e de sabores.

Olive oil produced from varieties of Cobrançosa and Arbequina olives using organic production. The fruits are carefully selected from the field to the oil mill, resulting in an authentic and genuine olive oil, full of scents and flavours.



DOP NORTE ALENTEJANO

Azeite representativo da região de Denominação de Origem Protegida (DOP) do Norte Alentejano.

Apresenta notas de maçã e frutos secos, textura aveludada e sabor amendoado.

Olive oil representative of the North Alentejo region Protected Designation of Origin (PDO). Features notes of apple and dried fruit, a velvety texture and an almond flavour.



CORDOVIL

Azeite monovarietal de azeitona verde com sensações de amargo e picante, características da Cordovil, variedade muito representativa da zona de Moura.

Monovarietal olive oil made from green olives offering bitter and spicy sensations, characteristics of the Cordovil, a variety highly representative of the Moura area.



GALEGA

Azeite monovarietal de azeitona verde que apresenta aromas suaves, com destaque para a maçã, correspondendo ao perfil característico da Galega, a variedade de azeitona mais emblemática de Portugal.

Monovarietal olive made from green olives characterised by soft aromas, particularly apple, corresponding to the characteristic features of the Galega, the most emblematic variety of olive in Portugal.



VIRGEM EXTRA

Azeite de perfil suave e harmonioso, com bom equilíbrio dos aromas frutados típicos das azeitonas do Alentejo.

Smooth and harmonious oil, boasting a good balance of fruity aromas typical of Alentejo olives.



VINAGRE

Proveniente de vinhos seleccionados o vinagre de vinho tinto é valorizado pelo seu estágio, no mínimo de 6 meses, em barricas de carvalho francês, o que o torna macio e aromático.

Made from selected wines, this red wine vinegar is matured for a minimum of six months in French oak barrels, becoming smooth and aromatic.

We look to the world for stories that give us answers about who we are: stories that unsettle us, stories that inspire us, and stories that end at the table among friends, family and a glass of wine.

*Olhamos para o mundo
e procuramos histórias
que nos dão respostas sobre
quem somos. Histórias
que desinstalam, histórias
que inspiram, histórias
que acabam à mesa entre
amigos, família e um copo
de vinho.*





ESPORÃO

A minha ambição é a de honrar de forma permanente um compromisso com a vontade de fazer melhor, e com a crença de que é sempre possível fazer melhor.

My ambition is to honour a commitment to the will to do better, in the belief that it is always possible to do better.

José Roquette

HERDADE DO ESPORÃO

Apartado 31 7200-999
Reguengos de Monsaraz, Portugal
T +351 266 509 270

QUINTA DOS MURÇAS

Covelinhas, 5050-011
Peso da Régua, Portugal
T +351 254 920 166

ESPORÃO S.A.

Avenida do Restelo 44, 1400-315
Lisboa, Portugal
T +351 213 031 540

WWW.ESPORAO.COM

FOLLOW US

@esporaoworld

