



ARTE VINHO PAIXÃO

AGOSTO 2012



MERGULHE no VINHO

** sugestões de passeios enogastronómicos*

AINDA NESTA EDIÇÃO

As Vindimas Já Começaram

Compre JP Azeitão Rosé 2011 On-line

JP Azeitão em Bag-in-Box

O Destino de Férias dos Nossos Enólogos

Os dias de praia começam a chegar ao fim, mas isso não é motivo para deixar de dar alguns mergulhos. Conheça as sugestões de passeios enogastronómicos do Grupo Bacalhôa e prolongue o seu verão com alguns mergulhos no vinho.

Durante o mês de Setembro, descubra as várias ofertas enogastronómicas no nosso país através do roteiro sugerido pelo Grupo Bacalhôa. O enoturismo do Grupo apresenta um espólio de arte impressionante incluindo o Palácio da Bacalhôa, monumento nacional, peças de arte africana, uma mostra completa da azulejaria em Portugal, e muitas outras exposições, ligadas ao vinho e à arte de produzir vinho.

Em boa companhia, conheça o Aliança Underground Museum, o Buddha Eden - jardim da paz - e o Palácio e Quinta da Bacalhôa. Para desfrutar na perfeição da sua visita, aproveite para conhecer a gastronomia local na companhia dos vinhos do Grupo Bacalhôa.

DESCUBRA A BAIRRADA E CONHEÇA O ALIANÇA UNDERGROUND MUSEUM

O Aliança Underground Museum é um espaço expositivo, que se desenvolve ao longo das tradicionais caves da Aliança Vinhos de Portugal. Contemplando oito coleções distintas, este equipamento museológico versa áreas como a arqueologia, etnografia, mineralogia, paleontologia, azulejaria, cerâmica e estanharia abrangendo uma impressionante extensão temporal com milhões de anos. Inseridos no grande universo da Coleção Berardo, estes acervos resultam do cuidado constante do colecionador José Berardo, em imunizar peças e obras de arte, de múltiplas origens e espécies, com significado por vezes histórico, por vezes sentimental.

Horário: segunda a domingo – 10H30; 11H30; 14H30; 15H30; 16H30

Requer marcação prévia da visita. Para visitantes sem marcação, a visita é efectuada de acordo com a disponibilidade. Tel. 234732000

ONDE DORMIR

Termas da Curia Spa Resort***

2780-501 Tamengos, Curia
Tel. 231 519 800

Curia Palace Hotel Spa & Golf****

3780-541 Tamengos, Curia
Tel. 231 510 300

Hotel Moliceiro****

Rua Doutor Barbosa de Magalhães, 15
3800-154 Aveiro, Portugal
Tel. 234 377 400

Quem visita a Bairrada, vem com água na boca para experimentar o Leitão à Bairrada. Após uma visita ao Aliança Underground Museum, depois de encher os olhos com as impressionantes coleções expostas nas antigas caves de espumantes da Aliança, desfrute de uma óptima refeição na companhia dos vinhos Aliança.

OUTROS LOCAIS A VISITAR NA REGIÃO

Espaço Bairrada – Antiga Estação de Caminhos de Ferro da Curia

Antiga Estação de Comboios da Curia onde poderá comprar artesanato local, produtos regionais, livros e vinhos dos produtores associados da Rota da Bairrada.

Horário: terça a sábado – 10H00 - 13H00; 14H00 - 19H00. Tel. 231 503 105

ONDE COMER

Casa Vidal

Almas da Areosa
3750-043 Aguada de Cima, Águeda
Especialidade: Leitão da Bairrada
Tel. 234666353

Trincadeira

Rua Clube dos Galitos nº 23
Aveiro - Portugal
Especialidades: Petiscos
Tel. 234 045 228

Magnus & Company

Zona Industrial de Troviscal
3770-410 Troviscal
Especialidades: Peixe fresco assado,
Picanha, Risotto de Polvo,
Ameijoas à Bolhão Pato
Telm. 960024268



ARTE VINHO PAIXÃO

Ria de Aveiro e Barcos Moliceiros

Aproveite para conhecer a “Veneza de Portugal” navegando pelos seus canais nos emblemáticos moliceiros de Aveiro

Horário: segunda a domingo

Mata Nacional do Buçaco

A Floresta do Buçaco é composta por mais de 700 espécies vegetais, algumas centenárias. Trata-se de um espaço natural, único e primitivo.

Horário de Verão: segunda a domingo: 8H00 - 20H00

UM PASSEIO ORIENTAL NO BOMBARRAL

À entrada do Buddha Eden, desce-se uma rampa serpenteante e depara-se com um portão que dá a passagem do mundo ocidental para um jardim oriental. Ao longo do percurso, vai-se envolvendo pela paisagem, com budas alinhados do lado direito que vão dando as boas vindas a um lago que se estende do outro lado e que enche o jardim de vida e luz. Este Jardim da Paz pretende que as pessoas encontrem a reconciliação entre as religiões, etnias, nacionalidades, idades, formas de arte, natureza e humanidade. O Buddha Eden convida à união, à comunicação, à meditação e à descontração. É um lugar onde se ambiciona percorrer o caminho contrário à destruição do ser humano e disseminar a cultura da paz.

Horário de funcionamento do jardim (Verão): Segunda a Domingo: 10H00 - 19H00

Horário de funcionamento do jardim (Inverno): Segunda a Domingo: 9H00 - 18H00

Tel. 262 605 240

No Bombarral e na região vinícola de Lisboa, aproveite para conhecer as especialidades locais. O peixe é incontornável nesta zona, elaborado das mais diversas formas e irresistivelmente fresco, acompanhamento ideal para os espumantes e vinhos da Quinta dos Loridos.

ONDE DORMIR

Praia d’El Rey Marriott Golf & Beach Resort *****

Morada: Av. D. Inês Castro nº 1, Vale de Janelas Amoreira,
2510-451 Óbidos
Tel. 262 905 100

Pousada do Castelo ****

Morada: Paço Real - Apartado 18
2510 - 999 Óbidos
Tel. 262 955 080

OUTROS LOCAIS A VISITAR NA REGIÃO

Vila de Óbidos

Visite uma das vilas mais pitorescas do nosso país sem deixar escapar a Porta da Vila, Igreja de São Pedro, Igreja da Misericórdia, Praça de Sta. Maria, Igreja de Santa Maria, Rua Direita, Castelo, Jogo da Bola, entre outros. Devido à sua localização próxima do mar e situada num morro, as primeiras construções em Óbidos datam da época paleolítica e desde sempre estas terras foram habitadas.

Praia d’El Rey

Aproveite para ir dar um mergulho no mar ou um passeio à praia. A Praia d’El Rey tem um extenso areal circundado por dunas.

ONDE COMER

Mãe D’Água

Rua 13 de Maio 26
2540-467 Carvalhal
Especialidades: Lasanha de Cherne, Filetes de Peixe Espada, Medalhões de Garoupa, Filetes de Polvo com açorda de ovas
Tel. 262 605 408

Tasca do Joel

Rua do Lapadusso, 73
2520-370 Peniche
Especialidades: Tudo que é feito no forno de lenha: Bacalhau e bifes em tachos de barro
Tel. 262 782 945

Mirandum

Rua dos Heróis do Ultramar
2520-423 Peniche
Especialidades: Marisco
Tel. 262782958

UMA VISITA HISTÓRICA AO MUNDO DO VINHO E DA ARQUITECTURA

Em Vila Fresca de Azeitão encontra-se por entre ciprestes, o portão de entrada da Quinta da Bacalhôa, considerada uma das mais belas quintas de Portugal. Foi casa de D. Brites, mãe de Manuel I, no século XV e comprada por Brás de Albuquerque filho primogénito de Afonso de Albuquerque. Este novo proprietário embelezou o palácio com painéis de azulejos coloridos, mudando os torreões da casa e construindo uma “casa de fresco” junto ao lago. Passeie pelos jardins desta casa e depois prove os vinhos da Bacalhôa Vinhos de Portugal após uma visita na adega.

Segunda a sábado: 9H30; 10H30; 11H30; 14H30; 15H30; 16H30 (o preço da visita às sextas à tarde e sábados é mais elevado).

Mínimo: 2 pessoas; Máximo 40 pessoas

Duração de cada visita guiada com Prova de Vinhos: 60 minutos

Mínimo: 6 pessoas; Máximo 40 pessoas

Encerramos aos Domingos e Feriados

Para visitantes sem marcação, a visita é efectuada de acordo com a disponibilidade.

Tel. 212 198 060

ONDE COMER

O Pescador

Rua de São Gonçalo, nº171 loja-4 Brejos de Azeitão
2925-254 Azeitão
Especialidades: Peixes grelhados e a açorda de camarão
Tel. 212 191 843

O Velho e o Mar

Rua Joaquim Brandão 30 e 32
2970 – 637 Sesimbra
Especialidades: Peixes e mariscos frescos
Tel. 210 879 995

Na região, a especialidade são os produtos frescos do mar, desde os peixes ao marisco. Veja aqui as nossas sugestões e acompanhe os pratos com os vinhos da Bacalhôa Vinhos de Portugal.



www.facebook.com/Bacalhoa
twitter.com/bacalhoa



www.facebook.com/AliancaVinhos
twitter.com/AliancaVinhosPT





ARTE VINHO PAIXÃO

ONDE DORMIR

Hotel Sana Sesimbra ****

Av. 25 de Abril
2970-634 Sesimbra
Tel. 210 064 372

Hotel Rural Club D'Azeitão ****

Quinta do Bom Pastor
2925-474 Fresca de Azeitão
Setúbal
Tel. 212 198 590

OUTROS LOCAIS A VISITAR NA REGIÃO

Sesimbra e o Cabo Espichel

Com um património cultural muito rico e a localização à beira mar, Sesimbra é uma das maiores atrações da região da Península de Setúbal. Visite o Castelo Medieval, a Capela do Espírito Santo dos Mareantes, o Santuário do Cabo Espichel e a Fortaleza de Santiago. As vistas destes locais são empolgantes e se gosta de fotografia, dão ótimas imagens.

Serra da Arrábida

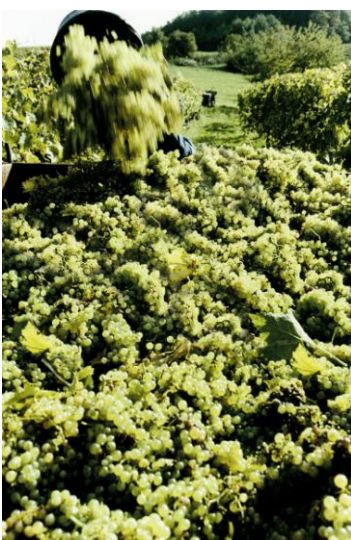
A Serra da Arrábida destaca-se pela predominância da cor verde que se estende quase até ao mar. A vegetação mediterrânica é de uma riqueza imensa, por isso a Serra da Arrábida foi transformada em Parque Nacional para a proteger. Aproveite para passear e deixar-se envolver pela beleza natural desta costa.

As Vindimas Já Começaram

As vindimas do Grupo Bacalhôa arrancaram no dia 22 de agosto e as primeiras uvas brancas, Fernão Pires e Viognier, foram colhidas numa das vinhas do Grupo no Alentejo. Hugo Carvalho, enólogo responsável pelos vinhos desta região, sublinhou o seu entusiasmo com a qualidade das uvas.

No dia 22 de agosto deram entrada na adega da Quinta do Carmo as primeiras uvas a serem apanhadas para os vinhos do Grupo Bacalhôa. Hugo Carvalho considera que esta vindima irá ser muito boa e demonstrou-se muito satisfeito com a qualidade das uvas. A vindima das próximas castas brancas, Antão Vaz, Arinto e Roupeiro, que constituem o lote do vinho Quinta do Carmo Branco, começará na próxima segunda-feira.

No dia 17 de Agosto de 2011 já se cortavam uvas na lendária Quinta do Carmo, registando-se assim um pequeno atraso relativamente ao ano passado. Na colheita de 2012 o atraso parece ser compensado pela qualidade das uvas, embora em menor quantidade. As temperaturas altas de Julho causaram um menor rendimento da vinha. Os bagos apresentam-se pequenos o que



potencialmente confere uma maior concentração nos vinhos produzidos. Em Agosto, as noites têm sido mais frescas o que ajuda às uvas a aumentar os níveis de acidez de forma gradual e a amadurecer lentamente, garantindo uma melhor qualidade das uvas. Vasco Penha Garcia, coordenador de enologia, considera que os primeiros brancos são prometedores.

Na próxima semana, a adega de Vila Nogueira de Azeitão na Península de Setúbal, e a adega principal da Aliança Vinhos de Portugal na Bairrada, estarão a receber as primeiras uvas brancas. Na Quinta dos Loridos, o corte das uvas também se iniciará depois do fim-de-semana para os vinhos base espumante.

No princípio de Setembro prevê-se que se começará com a casta Encruzado no Dão e que no Douro as uvas tintas da Quinta dos Quatro Ventos estarão a dar entrada na adega. A vinha na região das Beiras será a última a ser vindimada, previsto para o final de Setembro.



Compre JP Azeitão Rosé 2011 on-line em store.bacalhhoa.pt

Em store.bacalhhoa.pt pode comprar on-line **JP Azeitão Rosé 2011** ou outro vinho da Bacalhôa e Aliança Vinhos de Portugal. Se a sua compra for igual ou superior a 75€ ainda recebe 3 garrafas de espumante **Aliança Reserva Tinto Bruto**.



ARTE VINHO PAIXÃO

JP Azeitão Branco e Tinto em Bag-in-Box- Embalagem de Verão

Neste verão a Bacalhôa Vinhos de Portugal aposta na embalagem Bag-in-Box (BiB) e lança no mercado o JP Azeitão Branco 2011. Em conjunto com o JP Azeitão Tinto 2011, também em BiB, a Bacalhôa Vinhos de Portugal realça as vantagens da utilização deste tipo de embalagem nos momentos de lazer tão propícios nesta época do ano.



O JP Azeitão Branco 2011 entra no mercado em formato Bag-in-Box (BiB) de 3 litros. Vem juntar-se ao JP Azeitão Tinto 2011, também em BiB, formando assim a dupla perfeita para as actividades de convívio e lazer tão comuns nesta estação do ano. Para a praia ou para o campo, para o piquenique ou churrasco as vantagens deste tipo de embalagem são convincentes.

O Bag-in-Box é uma proposta muito prática para os passeios de verão. O vinho é guardado numa bolsa flexível resistente e adequada à preservação do vinho. Como o vinho é embalado em vácuo a bolsa interior fecha-se sob si própria à medida que o líquido é retirado impedindo a entrada de ar e a consequente oxidação do vinho.

Outra vantagem intrínseca está relacionada com o peso, já que uma embalagem de 3 litros é cerca de 38% mais leve que 4 garrafas de 0,75l. São, sem dúvida, bons motivos para, neste verão, optar pelo JP Azeitão Branco e Tinto em BiB.

As boas notícias não terminam por aqui. Este tipo de embalagem não quebra, é resistente, é 100% reciclável e permite dosear o vinho a ser servido através da torneira associada à bolsa flexível. Depois de aberta, este tipo de embalagem, garante a qualidade do vinho por mais tempo, entre 1 a 2 meses, sendo este um factor indiscutivelmente superior ao que sucede com tradicional garrafa de vidro.

Por todos estes motivos, neste verão, recomendamos praia ou campo, churrasco ou piquenique com JP Branco e Tinto 2011 em Bag -in-Box.

O DESTINO DE FÉRIAS DOS NOSSOS ENÓLOGOS



Enóloga
Filipa Tomaz da Costa



Enólogo
Francisco Antunes



Enólogo
Hugo Carvalho



Enólogo
Vasco Penha Garcia

	Enóloga Filipa Tomaz da Costa	Enólogo Francisco Antunes	Enólogo Hugo Carvalho	Enólogo Vasco Penha Garcia
Onde passou as férias?	Na praia	Em casa	Vila Nova de Mil Fontes	Na praia e no campo
Que vinho leva sempre consigo?	Vinho branco	Espumante	Não levo	Muito espumante, vinho branco e algum vinho tinto
Qual é a bebida preferida para as férias?	Vinho branco	Limonada e água	Vinho, água e cerveja	Água
Qual o prato eleito para as férias?	Robalo grelhado	Peixes e carnes grelhadas e saladas	Peixe grelhado	Carapau grelhado
Qual o tipo de leitura favorita para as férias?	Livros	Jornais	Jornais	Li um livro sobre a II Guerra Mundial
O que é obrigatório fazer durante as férias?	Fazer praia	Dormir, pescar e fazer praia	Fazer praia	Nadar
Qual o destino de sonho?	Não tenho destino de sonho. O importante é estar com a família e amigos.	São dois, Argentina e Chile	Austrália	Cruzeiro no Atlântico Norte