



# CONFRARIA DO VINHO VERDE

NEWSLETTER Nº 1  
DEZEMBRO DE 2011

RUA DA RESTAURAÇÃO, 318—4050-301 PORTO  
WWW.confrariadovinhoverde.com / telem: 912 227 670  
E-mail: secretaria@confrariadovinhoverde.com

## MENSAGEM DE BOAS FESTAS

DESEJAMOS AOS  
NOSSOS CONFRA-  
DES UM BOM NATAL  
E UM FELIZ ANO  
NOVO QUE RECO-  
MENDAMOS SEJA  
RECEBIDO COM O  
MELHOR ESPUMAN-  
TE: O DO VINHO  
VERDE

*A Cúria Báquica*



A venda de vinhos dos Confrades no átrio do Casino



Mesa para dois, com copos, cuspideira e fichas de classificação para cada vinho

## UMA PROVA DIFERENTE

Figueira da Foz, 28 de Novembro de 2010

O convite do Casino da Figueira para realizarmos uma Prova de Vinho Verde foi bem acolhido pela Cúria Báquica, que resolveu fazer uma degustação de Vinhos Brancos, para não profissionais, de forma inédita: uma prova por casta, com vinhos dos nossos Confrades, organizada com um ritual concebido para o efeito, com os Confrades trajados.

Após apresentação da Confraria pelo Grão Mestre, a Escanção Mor apresentou a Região, a Produção, a Exportação e as Castas. Os Confrades apresentaram o seu Vinho.

O ritual da prova foi faseado com as 3 pancadas da Cêpa pela Mestre de Cerimónias e a apresentação foi cadenciada pela coordenação do Cancelário Mor. Os Confrades, com o guião bem estudado, cumpriram com competência o seu papel. No átrio do Casino foi feita uma venda ao público pelos Confrades trajados.

Não perdemos a oportunidade para dar a conhecer os Espumantes de Vinho Verde, tão adequados para a época natalícia.

Ao Casino da Figueira a Confraria do Vinho Verde agradece o convite e enaltece a sua iniciativa de promoção dos nossos Vinhos.

É com muita simpatia que referimos a oportuna e agradável surpresa da participação e saudação da Confraria do Arroz e do Mar na nossa prova.

Mais uma vez, a nossa Confraria abriu um caminho diferente, cumprindo o compromisso de tudo fazer pelo Vinho Verde, pela Confraria e pelos Confrades, cuja colaboração foi muito valiosa para alcançarmos este sucesso, em que, infelizmente, não foi possível uma participação generalizada dos nossos Confrades, por limitações do espaço disponibilizado.



O Grão Mestre



O Grão Mestre apresenta a Confraria



O Professor Doutor Manuel Antunes e outros cardiologista, acimologistas quiseram participar nas provas

## VINHOS APRESENTADOS NA PROVA

Vinho-Casta	Empresa - Contacto	Sub-região	Apresentador
Alvarinho	Quinta de Alderiz - António Pinheiro	Monção/Melgaço	Eng. Pedro Malheiro
Alvarinho	Dona Paterna - Carlos Codesso	Monção/Melgaço	Eng. Fernando Moura
Arinto	Quinta Santa Maria - António Vinagre	Cávado	Eng. Francisca Bianchi
Arinto	Casa de Vilacetinho - Luisa Girão	Baião	Eng. Fernando Moura
Avesso	Quinta de Gomariz - Hélder Queirós	Ave	Manuel Correia e Sá
Avesso	Fundação Eça de Queiroz - Anabela Cardoso	Baião	Dr. Rodrigo Fragateiro
Azal	Quinta da Rasa - Teixeira Coelho	Basto	Eng. Fernando Moura
Azal	Casa de Linhares - Ana Maria Ribeiro	Amarante	Eng. Pedro Malheiro
Loureiro	Casa da Senra - Paulo Damásio	Lima	Dr. Paulo Damásio
Loureiro	Solar de Merufe - Jaime Riba	Lima	Eng. Fernando Moura
Trajadura	Quinta das Carvalhas - Eduardo Valente Leal	Basto	Eng. Pedro Malheiro
Espumante Avesso	Quinta do Ferro - Vera Pereira	Baião	Pedro Cunha
Espumante Loureiro	Adega Coop. Ponte do Lima - Celeste Patrocínio	Lima	Eng. Fernando Moura
Espumante Alvarelhão/Alvarinho	Anselmo Mendes Vinhos, Lda - Anselmo Mendes	Monção/Melgaço	Eng. Pedro Malheiro

## AS CASTAS APRESENTADAS

### ALVARINHO

Vinhos de cor intensa, palha com reflexos citrinos

Aroma intenso, distinto, delicado e complexo, desde o frutado (*marmelo, pêssigo, banana, limão, maracujá e lichia*), ao amendoado (*avelã e noz*), ao floral (*flor de laranjeira e violeta*) e ao caramelizado (*mel*)

Sabor complexo, macio, redondo, harmonioso, encorpado e persistente

### ARINTO

Vinhos de cor citrina a citrina palha  
Aroma rico que vai do frutado dos citrinos e pomóideas (*maçã madura e pera*) ao floral (*lantanas*)  
Sabor fresco, harmonioso, encorpado e persistente

### AVESSO

Vinhos de cor intensa, palha aberto com reflexos esverdeados

Aroma misto entre o frutado (*laranja e pêssigo*) e o amendoado (*frutos secos*) e o floral, sendo o carácter frutado dominante, delicado, fino, subtil e complexo

Sabor frutado, com ligeiro acidulo, fresco, harmonioso, encorpado e persistente

### AZAL

Vinhos de cor ligeira, citrina aberta, descorada

Aroma frutado (*limão e maçã verde*) não muito intenso, complexo, fino, agradável, fresco e citrino

Sabor frutado, ligeiramente acidulo, com frescura, e jovem, podendo reve-

lar-se em anos bons encorpados e harmoniosos

### LOUREIRO

Vinhos de cor citrina  
Aroma fino e elegante, do frutado de citrinos (*limão*) ao floral (*frésia, rosa*) e melado

Sabor frutado, com ligeiro acidulo, fresco harmonioso, encorpado e persistente

### TRAJADURA

Vinhos de cor intensa, palha dourada  
Aroma intenso a frutos de árvore maduros (*maçã, pera e pêssigo*), e a macerados

Sabor macio, quente, redondo, e às vezes com algum desequilíbrio (baixa acidez)

(texto adaptado de: Manual Técnico: Implantação da vinha. EVAG-. Arcos de Valdevez. 2001)



A Escanção-Mor apresenta a Região, suas produções, exportações e castas



O Confrade Paulo Damásio apresenta o seu "Casa da Senra"



O "Tormes" foi apresentado pelo Confrade Rodrigues Fragateiro, administrador da Fundação Eça de Queiroz e pelo seu enólogo Confrade José Ferrão



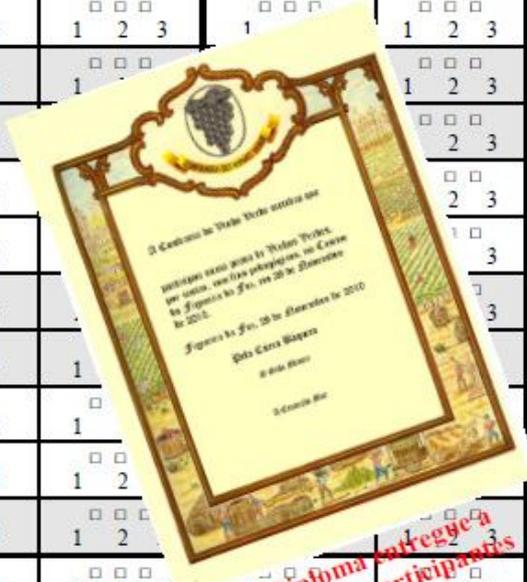
O Confrade Correia e Sá apresentou o seu "Quinta de Gomariz" que, em 2009 e 2010 obteve 11 medalhas.



O Senhor Professor Manuel Antunes com alguns acompanhantes

# FICHA DE PROVA

Nº	Casta / Marca	Visão		Olfacto		Sabor		
		Limpidez	Cor	Intensidade	Qualidade	Intensidade	Qualidade	Persistência
1	Alvarinho / Quinta de Alderiz	□ □ □ 1 2 3						
2	Alvarinho / Dona Paterna	□ □ □ 1 2 3						
3	Arinto / Quinta Sta Maria	□ □ □ 1 2 3						
4	Arinto / Casa de Vilacetinho	□ □ □ 1 2 3						
5	Avesso / Quinta de Gomariz	□ □ □ 1 2 3						
6	Avesso / Tormes	□ □ □ 1 2 3						
7	Azal / D. Diogo	□ □ □ 1 2 3						
8	Azal / Casa de Linhares	□ □ □ 1 2 3						
9	Loureiro / Casa de Senra	□ □ □ 1 2 3						
10	Loureiro / Solar de Merufe	□ □ □ 1 2 3						
11	Trajadura / Alma Nova	□ □ □ 1 2 3						
12	Espumante Avesso / Quinta do Ferro	□ □ □ 1 2 3						
13	Espumante Loureiro / Ad.Coop.Pte Lima	□ □ □ 1 2 3						
14	Espum. Alvelhão- Alvarinho / Muros Antigos	□ □ □ 1 2 3						



O Confrade Fernando Moura, apresentou, como enólogo, os vinhos D. Paterna, Casa de Vilacetinho e Quinta da Rasa.



O Cancelário-Mor coordenava o ritual



A Mestre de Cerimónias batia 3 vezes com a Cepa



Aspectos da assistência muito interessante e participativa que teve pena quando a prova terminou. Queria mais...



Os preparativos





Aspectos da mesa que conduziu os trabalhos



Os Confrades Vinagre, na venda no átrio, depois da apresentação do seu "Quinta de Santa Maria" pela Confrade Francisca Vinagre



Ao Dr. Fernando Maia, do Casino da Figueira, a Confraria do Vinho Verde agradece o convite feito para se realizar esta iniciativa que foi um grande sucesso: A PROVA DE VINHOS VERDES



A Confraria do Arroz e do Mar, honrou-nos com a sua presença e participação. Não há gastronomia que se esqueça do bom vinho



O Confrade Pedro Malheiro, no átrio das vendas. Na sessão, apresentou os vinhos Quinta de Alderiz, Casa de Linhares, Quinta das Carvalhas e o espumante de Anselmo Mendes Vinhos, Lda



O Cavaleiro da Távola coordenou as vendas no átrio



#### A REPORTAGEM

A reportagem deste evento esteve a cargo do Confrade Mestre da Confraria do Vinho Verde, Dr. Mário Cerqueira Correia. Para ele vão os nossos agradecimentos.