

Coisas de vinho

2016 – 2017

[a tertúlia do vinho no Alentejo]



o vinho
e tudo
à volta

13
500

sessões
temas
oradores
produtores
locais
participantes

Escola de Ciências e Tecnologia - Universidade de Évora
Comissão Vitivinícola Regional Alentejana
Grupo Media Diário do Sul
Divinus, gourmet

Coisas de vinho, o vinho e tudo à volta

Coisas de vinho é uma tertúlia mensal que procura estabelecer uma rede informal de troca de saberes à volta do vinho pelas terras vínicas do Alentejo

Esta tertúlia teve o seu início em outubro de 2016 e em dezembro de 2017 completou 13 conversas, esta é, eventualmente, a altura certa para fazer o balanço do trabalho feito. Ao longo do primeiro ano do ciclo de tertúlias, contamos com a adesão de cerca de 500 participantes, muitos dos quais participam com regularidade. Neste âmbito, consideramos relevante a consulta da opinião a quem nos tem acompanhado. No fim deste documento deixamos algumas perguntas que muito gostaríamos que nos respondesse.

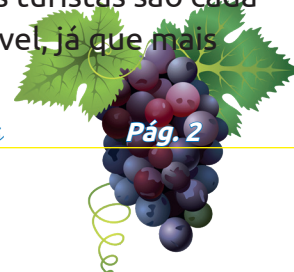
Porquê, uma tertúlia sobre o vinho?

Provavelmente nada é tão transversal como os patrimónios associados à vinha e ao vinho; quase que a história da humanidade se confunde com a história do vinho. A vinha, o vinho, a chave de grandes histórias, mistérios, artes e ciência. A vinha revela nos seus cachos os segredos que escondem as rochas, os solos, o clima, a cultura e a tradição. No copo tudo isto se bebe. No Alentejo isto sente-se com grande acuidade e, também por isto, o vinho e tudo à volta é o mote para Coisas de vinho, uma tertúlia mensal, conversa informal com saber.

A vinha, enquanto cultura agrícola, é a mais importante do país. Nenhum outro país no mundo tem, relativamente, tanta área de vinha plantada, esta relevância é particularmente evidente no Alentejo. Também é Portugal o país que mais diversidade de castas tem. Qual o património que se pode comparar à nossa enogeobiodiversidade? Os castelos e igrejas? Não. Praias? Não. Campos de Golfe? Não. O quê?

Portugal é, pois, um país com enorme responsabilidade no setor e evidencia uma cultura e tradição associada ao vinho como poucas nações. Portugal tem muito a ganhar com este setor, não é por acaso que em 2015 Reguengos de Monsaraz foi consagrada cidade europeia do vinho e que o seu presidente da Câmara foi eleito o presidente da Rede Europeia das Cidades do Vinho que inclui mais de 600 localidades.

Como em tudo o resto o “cada um por si” não é a melhor opção. No Alentejo há muito para fazer, - o produto tem que se estruturar como região vínica, muitos dos que estão fora, têm que estar dentro (a oferta tem que ser conhecida e acessível). Neste contexto, é absolutamente imperioso a formação de pessoas que saiba transmitir toda a história e conhecimento à volta do vinho (não basta dizer umas generalidades, os turistas são cada vez mais exigentes e querem experienciar e saber tudo o que for possível, já que mais



não seja para contar nos jantares com os amigos); a região tem de desempenhar o seu papel na divulgação da informação, através dos media locais/regionais, para a criação de cultura e dinamização do setor

As Universidades têm que investigar, responder e ensinar.

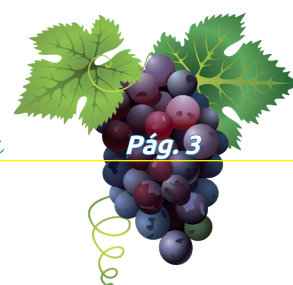
O Alentejo, enquanto território vinícola, distingue-se positivamente das restantes regiões, em quantidade, qualidade e tradição. O “sabor deste lugar” onde vivemos está no vinho como em nenhum outro alimento. Alentejo é vinho. O vinho que se produz nesta terra é o espelho do Alentejo, nenhum outro lugar tem uma enogeobiodiversidade como o Alentejo e isto confere-nos uma enorme responsabilidade. O vinho é parte integrante da vida quotidiana da região. Faz parte do ritual de socialização do povo

Como e quem?

A realização de uma tertúlia itinerante de proximidade, nestas 13 edições, doze em Évora e uma na Vidigueira, com a parceria cúmplice de atores com responsabilidade no setor e no território, com o objetivo de valorizar o vinho e tudo o que este envolve e exige. Os parceiros promotores são: Universidade de Évora – Escola de Ciências e Tecnologia (UÉv-ECT), Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (CVRA), Grupo Diário do Sul e Divinus Gourmet, a que se juntaram, em cada mês, outras organizações públicas e privadas.

O quê?

Em cada tertúlia foi promovida uma conversa informal cujo tema central foi o vinho, a vinha e a sua cultura. Cada sessão foi enriquecida com a apresentação de um produtor local e a prova de vinhos. Todos os atores locais e cidadãos foram convidados a participar numa conversa informal de saber útil à volta do vinho. Sabendo que a proximidade, tal como no passado ao balcão da taberna, ou na adega, é um contexto fundamental para que a conversa, isto é a troca de saberes, se desenvolva. Envolvendo inequivocamente os media regionais e locais que tradicionalmente chegam com muita facilidade aos lugares e às pessoas porque tratam da sua terra.



Resultados

Ao fim de 15 meses, com a Coisas de vinho, pretendeu-se avivar a memória de saberes ancestrais e enaltecer toda a cultura regional associada ao vinho. Valorizar todo um sector e contribuir para a definição de estratégia comum. Contribuir para a conscientização cidadã da importância cultural do vinho, designadamente através da:

- disseminação saberes úteis e boas práticas;
- trazer o vinho, a sua cultura/tradição e ciência à conversa.

As 13 tertúlias realizadas

outubro de 2016

tema:

“Vinho do Alentejo, construir o futuro”

orador convidado:

Francisco Mateus (Presidente da CVRA)

local:

Divinus Gourmet

nº de participantes:

superior a 30.

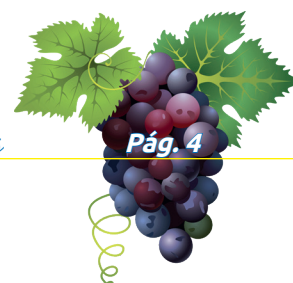
resumo:

Francisco Mateus lembrou a “importância de reunir um grupo de pessoas que em boa parte não se conhecem, em torno de um tema que é transversal a todos eles: o vinho. Se no final de cada tertúlia destas surgir uma ideia relacionada com o vinho a sua realização é um enorme sucesso. Hoje isso sucedeu e na qualidade de representante da CVRA fico muito satisfeito.”

produtor:

Herdade do Sobroso Wine & Country House que nos distinguiu com a presença de Filipe Teixeira Pinto, um jovem sabedor e entusiasmado que nos dá a certeza de que o vinho no Alentejo tem um futuro que honra o seu passado.

Anexo: reportagem no Diário do Sul e reportagem na Sul TV.



PELA SUA SAÚDE VISUAL E DESEMPENHO ESCOLAR

Vista Sánchez Trancón recomenda uma visita ao oftalmologista, no início de cada ano lectivo.

vista Sánchez Trancón
Oftalmólogos

+ 34 924 240 351
www.vistasancheztrancón.com

Clinica de Oftalmologia VISTA Sánchez Trancón na Clinálamo

CLINALAMO

Quinta dos Álamos em Évora
256 745 980 | 926 649 111
www.clinalamo.pt

Pub.

diário do **SUL**

FUNDADOR E DIRECTOR: MANUEL MADEIRA PIÇARRA
DIRECTORES ADJUNTOS: MARIA DA CONCEIÇÃO PIÇARRA e MANUEL J. PIÇARRA

ANO: 47.º
NÚMERO: 12.889

PERIODICIDADE DIÁRIA
QUARTA-FEIRA, 2 DE NOVEMBRO DE 2016

PREÇO AVULSO: 0,75 €
(75 CÉNTIMOS)

PUBLICAÇÕES
PERIÓDICAS



TAXA PAGA
municipal
Rossio - Évora

Até Domingo

ARRAIÓLOS Mostra Gastronómica vai do tapete à empada



Mas se a empada é a rainha da mostra que por estes dias chama milhares de visitantes a Arraiolos – a organização admite 25 mil entradas, depois das 20 mil de há um ano – o Tapete assume o estatuto de “rei do certame”, mas com uma antiga reclamação à cabeça. O que é feito do selo de certificação, cujo projeto de resolução remonta ao longínquo 2002? É que as falsificações prosseguem pelo país, não faltando quem continua comprar gato por lebre.

.... PÁG. 7

Mensalmente tertúlias reúnem à volta da mesa

“Coisas de Vinho”

.... PÁG. 9



PORTALEGRE

Médicos alertam para problemas nas urgências

.... ÚLTIMA PÁG.

Pub.

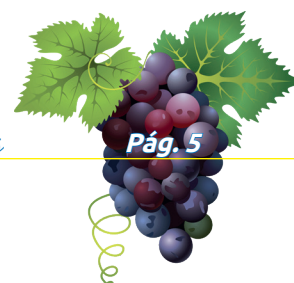
“AED Portugal”

Cluster aeronáutico inaugurou sede em Évora

.... PÁG. 2



CA
Crédito Agrícola
Alentejo Central



Na Divinus Gourmet

■ Texto e Fotos/DS

“Coisas de Vinho” à volta da mesa

Primeira tertúlia reúne mais de três dezenas de pessoas

“Vinho do Alentejo, como construído o futuro” foi o tema da primeira tertúlia “Coisas de Vinho”, que teve lugar, na passada quinta-feira, na Divinus Gourmet, em que o convidado foi o Presidente da Comissão Vitivinícola Regional Alentejana.

Perante uma plateia superior a mais de três dezenas de pessoas, entre técnicos, empresários, produtores, Francisco Mateus lembrou que o Alentejo é a região líder no mercado nacional — quer na quota de mercado em volume (46,4%) quer em valor (45,0%), segundo os dados ACNielsen, na categoria de vinhos engarrafados de qualidade com classificação DOC e IG.

“Os Vinhos do Alentejo juntam 263 produtores e 97 comerciantes numa área total de vinha de 20 670,68 hectares, sendo que a área total de vinha aprovada para DOC Alentejano é de 14 698 hectares”, referiu ainda nesta tertúlia, cuja organização pertence a quatro entidades: Universidade de Évora, Grupo Diário do Sul, Vinhos do Alentejo e a empresa Divinus Gourmet.

A tertúlia “Coisas de Vinho” irá decorrer na última quinta-feira de cada mês, visando ser uma conversa informal à volta do vinho, que irá contar com a presença de um convidado e terá sempre um tema principal.

Na primeira reunião informal, que constituiu um enorme êxito, tendo-se prolongado por mais de duas horas, Francisco Mateus lembrou a importância de reunir um grupo de pessoas,

em que boa parte não se conhece, em torno de um tema que é transversal a todos eles: o vinho.

“Se no final de cada tertúlia destas surgir uma ideia relacionada com o vinho a sua realização é um enorme sucesso. Hoje isso sucedeu e na qualidade de representante da CVRA fico muito satisfeito. Hoje ficámos a saber que dentro em breve, fruto de um trabalho de mestrado de um aluno da Universidade de Évora, iremos ficar a saber o que é que o turista que visita o Alentejo leva da região. No que ao vinho diz respeito é importante perceber se leva uma lembrança, uma sensação relacionada com o vinho que provou, se se recorda do produto ou apenas que é um vinho da região Alentejo”, disse.

“Este estudo constituirá uma excelente ferramenta de promoção e de marketing”, esclareceu ainda Francisco Mateus, Presidente da Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (CVRA), que foi criada em 1989 e é um organismo de direito privado e utilidade pública que certifica, controla e protege os vinhos DOC Alentejo e os vinhos Regional Alentejano. A CVRA é também responsável pela promoção dos Vinhos do Alentejo, no mercado nacional e em mercados-alvo internacionais.

“O vinho é o melhor do Alentejo”

Para Carlos Cupeto, um dos promotores das tertúlias, o Coisas de Vinho procura essencial-

mente colocar as pessoas a falar sobre tudo o que diz respeito ao vinho. “O vinho no Alentejo tem uma grande importância e havia uma lacuna nesta área. Era importante começar a juntar pessoas de vários sectores e abordar a temática do vinho de uma forma informal, para que o tema mas chegue a um maior número de pessoas. O vinho é o melhor do Alentejo”, frisou.

A empresa Divinus Gourmet, através do seu espaço situado na Praça 1º de Maio, associa-se ao Coisas de Vinho, e a loja recebeu na passada quinta-feira a primeira tertúlia. Para Sandra Dourado é uma honra a empresa poder associar-se a este tipo de ação de promoção.

“A Divinus como loja é uma mostra do melhor do que se produz no Alentejo e na qualidade de distribuidores queremos que os nossos fornecedores produzam, cada vez mais, produtos de qualidade para que a marca Alentejo tenha uma maior notoriedade”.

A Divinus Gourmet é um convite aos infindáveis sabores do Alentejo, reconhecidos ao longo dos tempos pelas suas inigualáveis misturas de sabores, saber e arte. Aos apreciadores de produtos Gourmet e



Vinhos, este é um espaço que certamente irá apresentar uma oferta notável, em número, variedade e qualidade, características que tornam esta recente loja, numa das mais prestigiadas da cidade de Évora.

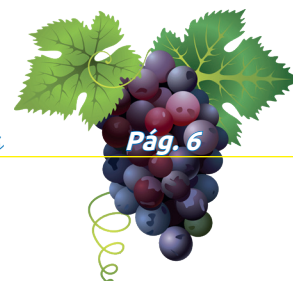


Herdade do Sobroso

A primeira tertúlia Coisas de Vinho terminou com uma prova de vinhos da Herdade do SobrosoWine& Country House, localizada em Pedrogão, Vidigueira.



O grupo Diário do Sul enquanto co-organizador destas Tertúlias, promoverá e divulgará as doze acções previstas até ao final de 2017. Sempre em espaços distintos estas tertúlias pretendem ser um ponto de encontro de pessoas que gostam do vinho e do Alentejo.



novembro de 2016

tema:

“Cidades do vinho. Alentejo, como aproveitar?”

orador convidado:

José Calixto (Presidente da Rede Europeia das Cidades do Vinho – RECEVIN, Presidente da Câmara Municipal de Reguengos de Monsaraz)

local:

Igreja de S. Vicente.

nº de participantes:

cerca a 25.

resumo:

José Calixto afirma Reguengos como a Capital dos Vinhos de Portugal. “Já registámos essa marca, porque consideramos que Reguengos de Monsaraz é, de facto, uma das grandes capitais dos vinhos de Portugal. Queremos assumir essa marca territorial, sem vergonha”. A Cidade Europeia do Vinho, visitada por mais de 30 operadores turísticos estrangeiros e dezenas de jornalistas, “foi a aposta do município na valorização de um setor que é o motor da economia local e com impactos regionais”, lembrou ainda o autarca. “Obviamente que nada será como antes.”

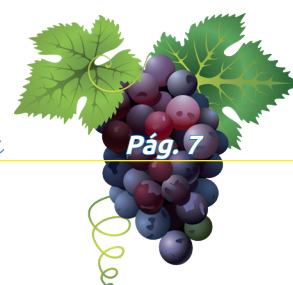
produtor:

A Cooperativa Agrícola de Reguengos de Monsaraz (CARMIM) foi o produtor presente que nos apresentou o “Bom Juiz”, Reserva de 2013, pela palavra do enólogo Rui Veladas.

apoios:

Câmara Municipal de Évora, Coleção B, Manuel Fialho, Lda. - Máquinas Agrícolas.

Anexo: reportagem no Diário do Sul e reportagem na Sul TV.




Natal em Reguengos



1 de dezembro a 6 de janeiro

Fins de semana e feriados
Próximo da liberdade, Reguengos de Monsaraz

Snow Slide
O maior escurrega insuflável de Portugal

- * Fotografias com o Pai Natal
- * Animação de Rua
- * Passagem de Charrete
- * Peddy Paper "Coça aos Buédenas"
- * Promoção do Comércio Tradicional
- * Espetáculos Musicais
- * "Um Conto de Natal" de Charliza Diekema
- * Presépio de Rua (figuras em tamanho real)



Reguengos.com/pt
www.visitareguengos-monsaraz.pt

REGUENGOS DE MONSARAZ

CARMIM

CA

diário do SUL

Tarpy

Pub.

diário do **SUL**

FUNDADOR E DIRECTOR: MANUEL MADEIRA PIÇARRA

DIRECTORES ADJUNTOS: MARIA DA CONCEIÇÃO PIÇARRA e MANUEL J. PIÇARRA

ANO: 47.º
NÚMERO: 12.907

PERIODICIDADE DIÁRIA
SEGUNDA-FEIRA, 28 DE NOVEMBRO DE 2016

PREÇO AVULSO: 0,75 €
(75 CÉNTIMOS)

PUBLICAÇÕES PERIÓDICAS



PELA SUA SAÚDE VISUAL E DESEMPENHO ESCOLAR

Vista Sánchez Trancón recomenda uma visita ao oftalmologista, no início de cada ano lectivo.



vista Sánchez Trancón
Oftalmólogos

Clinica de Oftalmologia VISTA Sánchez Trancón na Cinálamo

CLINALAMO
OLHO A VERDADE DOS OLHARES VEST

+ 34 924 240 351

www.vistasancheztrancon.com

Quinta dos Álamos em Évora
266 745 990 | 926 649 111
www.clinalamo.pt

Pub.

■ **ÉVORA** | PÁG. 2

Alunos do programa Erasmus recebidos na CME



Autarquia convida jovens embaixadores a divulgarem Évora pelo Mundo

TERTÚLIA

"Coisas de Vinho"

Reguengos aposta na marca Capital dos Vinhos de Portugal



■ O Presidente da Rede Europeia das Cidades do Vinho (RECEVIN), José Calixto, foi o convidado de honra da segunda edição da tertúlia Coisas de Vinho que teve lugar, na passada quinta-feira, na Igreja de S. Vicente, abordando a temática Cidades do Vinho – Como Aproveitar?

O autarca de Reguengos de Monsaraz lembrou que o mundo vitivinícola é, há muito, a "imagem de marca" do concelho pelo que, no seguimento do sucesso da Cidade Europeia do Vinho (2015), o concelho alentejano quer, agora, assumir-se como Capital dos Vinhos de Portugal.

| PÁG. 9

Pub.

PORTEL MONTADO XVII FEIRA 2016

PROGRAMA DE FADOS E EXPOSIÇÕES

30 NOV 04 DEZ

ENTRADAS GRATUITAS

30 NOV **DIOGO PIÇARRA**
MIGUEL AZEVEDO

01 DEZ **NOITE DE FADOS**

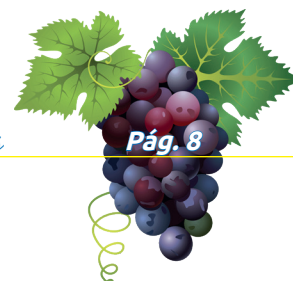
02 DEZ **THE TEABLES AMOR ELECTRO**
DJ SUNLIZE

03 DEZ **MONDA PEDRO ABRUNHOSA**
DJ GROUSE

04 DEZ **NOITE DE PORTEL**



15 meses depois, 13 tertúlias realizadas, 500 participantes



Pág. 8

Reguengos aposta na marca Capital dos Vinhos de Portugal

Fotos Exclusivas
diário do SUL

O Presidente da Rede Europeia das Cidades do Vinho (RECEVIN), José Calixto, foi o convidado de honra da segunda edição da tertúlia Coisas de Vinho que teve lugar, na passada quinta-feira, na Igreja de S. Vicente, abordando a temática Cidades do Vinho — Como Aproveitar?

O autarca de Reguengos de Monsaraz lembrou que o mundo vitivinícola é, há muito, a “imagem de marca” do concelho pelo que, no seguimento do sucesso da Cidade Europeia do Vinho (2015), o concelho alentejano quer, agora, assumir-se como Capital dos Vinhos de Portugal.

“Já registámos essa marca, porque consideramos que Reguengos de Monsaraz é, de facto, uma das grandes capitais dos vinhos de Portugal. Queremos assumir essa marca territorial, sem vergonha”, frisou.

Sobre a experiência do concelho ter ostentado, durante 12 meses consecutivos, o “selo” de Cidade Europeia do Vinho, evento de dimensão europeia José Calixto lembrou que tal fez incidir sobre este concelho



os “holofotes” da atenção mediática nacional e internacional, evidenciando a importância local do mundo da vinha e dos vinhos.

Perante a plateia presente na Igreja de S. Vicente, o edil de Reguengos de Monsaraz referiu que o número de turistas



no concelho aumentou quase 20%, em comparação com 2014, tendo sido contabilizadas 160 mil visitas a museus, exposições, igrejas e postos de turismo.

“Foram realizadas cerca de 150 atividades e estabelecidas 120 parcerias com entidades, nomeadamente os produtores de vinho locais”, disse o autarca, estimando que 3,5 milhões de pessoas tenham tido conhecimento da distinção e contacto com eventos organizados durante o ano, no país e no estrangeiro.

A Cidade Europeia do Vinho, visitada por mais de 30 operadores turísticos estrangeiros e dezenas de jornalistas, “foi a aposta do município na valorização de um setor que é o motor da economia local e com

impactos regionais”, lembrou ainda o autarca.

“Obviamente que nada será como antes. Tivemos um palco para promover o vinho de Reguengos de Monsaraz, a que jamais teríamos acesso, em várias frentes e em dezenas de locais por esse mundo fora”, reconheceu. Mas, não é de agora que Reguengos de Monsaraz e o vinho “andam de mãos dadas”. A vinha é cultivada há séculos na região e a produção vinícola tem peso histórico.

“Em qualquer lado do país, quando se fala de Reguengos de Monsaraz as pessoas associam ao vinho”, referiu ainda o autarca, que lidera a RECEVIN.

A próxima edição da tertúlia “Coisas de Vinho” terá lugar no restaurante Vauban (Epral), excepcionalmente no dia 15, e



não na última quinta-feira de Dezembro, contando como convidado especial o Escanção João Marques. As “Coisas de Vinho”, promovidas pela Universidade de Évora, Grupo Diário do Sul, Vinhos do Alentejo e pela empresa Divinus Gourmet, visam ser sempre uma conversa informal à volta do vinho, em diversas perspetivas.

Vinho Bom Juiz

Durante a segunda edição da Tertúlia Coisas de Vinho, os presentes tiveram a oportunidade de conhecer o vinho tinto “Bom Juiz”, Reserva de 2013, da Cooperativa Agrícola de Reguengos de Monsaraz (CARMIM).

Ideal para acompanhar caça e pratos de carnes de porco tradicional do Alentejo, o “Bom Juiz” foi produzido a partir das castas Alicante Bouschet (40%), Aragonez (30%) e Trincadeira (30%).

Segundo o enólogo Rui Veladas, “Bom Juiz” é um vinho de aspeto cristalino, cor rubi, aroma evoluído a compota de frutos silvestres e especiarias. Na boca apresenta-se vigoroso, com suaves taninos que lhe conferem um prolongado final de prova. CARMIM — Cooperativa Agrícola de Reguengos de Monsaraz — foi criada em 1971

por um grupo de 60 viticultores com o objetivo de produzir e comercializar vinho, a partir da uva de um grupo de viticultores da região.

Contando hoje com cerca de 850 associados, a que correspondem 3.600 hectares de vinha, a CARMIM tem construído, ao longo destes anos de história, vinhos e azeites de qualidade CARMIM, os quais passaram a ser sinónimo de excelência. A empresa lidera o mercado nacional no segmento dos vinhos de qualidade.

A CARMIM possui atualmente cerca de 900 associados e produz 74 referências de vinhos: dos brancos aos tintos, dos jovens aos reservas, passando pelos licorosos, rosé e espumantes. A CARMIM também produz aguardente e azeites de reconhecida qualidade.

Os vinhos da CARMIM têm sido distinguidos com mais de 600 prémios em vários concursos nacionais e internacionais.

N.R. — Agradecimento especial à Câmara Municipal de Évora e à Coleção B pela disponibilização do espaço para a realização do evento, e ainda à CARMIM e à empresa Manuel Fialho, Lda. - Máquinas Agrícolas.

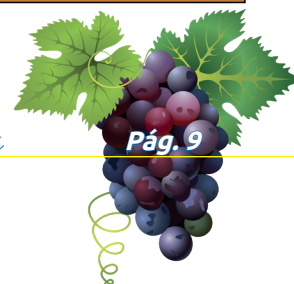


Paulo Picarra, editor do Diário do Sul; José Calixto, presidente da RECEVIN; Sandra Dourado, da Divinus Gourmet e Carlos Cupeto, professor da UE.

Pub.

Manuel fialho
ÉVORA
MÁQUINAS AGRÍCOLAS

Parque Industrial e Tecnológico de Évora | Rua Dionísio Aires Moleiro, 9 a 15
Telefones 266 759 300 | 935 759 300 | Mail- geral.manueffialho@gmail.com
www.manueffialho.pt



dezembro de 2016

tema:

“Beber vinho em família.”

orador convidado:

João Marques (Delegado para o Alentejo da Associação de Escanções de Portugal)

local:

Restaurante Vauban (EPRAL)

nº de participantes:

cerca a 25.

resumo:

Paulo Piçarra, como organizador, editor do Diário do Sul, referiu a “importância de realizar esta edição num espaço ligado à formação”, salientando a presença de “alguns alunos que no futuro vão trabalhar na restauração e na hotelaria”. Por sua vez João Marques sublinhou que “esta é uma boa iniciativa, até porque o vinho é uma das grandes atividades económicas do nosso país e da nossa região”. Na sua perspetiva, “o vinho, além de ser bom para a saúde, desde que bebido moderadamente, é um tema muito interessante, até para que possamos reunirmo-nos a degustar um vinho e ao mesmo tempo falarmos, potenciando assim o convívio entre as pessoas”.

Fernanda Ramos, Presidente da Fundação Alentejo, disse que “é extremamente importante que a sociedade em si se comece a organizar no sentido de promover tudo aquilo que nós temos de bom e dar a conhecer como é que nós devemos apreciar os produtos”. Na sua opinião, “estas conversas sobre o vinho trazem essa possibilidade, pois com os diversos especialistas é possível percebermos como é que devemos olhar para o vinho, que qualidades é que devemos procurar no vinho ou como é conseguimos identificar a região a que o vinho pertence”, constatando também “a importância de gerar estes momentos de confraternização”.

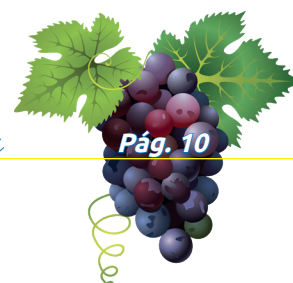
produtor:

“Inamorato”, novidade 2015 da Aromas do Sul foi-nos apresentado por Ana Afonso, diretora comercial da empresa.

Frans Joseph Elderink, o produtor da marca TiPiace, apresentou-nos “o pimento picante recheado com queijo creme”.

apoios:

Câmara Municipal de Évora, Escola Profissional do Alentejo, Restaurante Vauban, Fundação Alentejo.



Anexo: reportagem no Diário do Sul e reportagem na Sul TV.

PELA SUA SAÚDE VISUAL E DESEMPENHO ESCOLAR

Vista Sánchez Trancón recomenda uma visita ao oftalmologista, no início de cada ano lectivo.

vista Sánchez Trancón
Oftalmólogos

+ 34 924 240 351
www.vistasancheztrancón.com

Clinica de Oftalmologia VISTA Sánchez Trancón na Clínica LAMA

CIN LAMA
Quinta dos Álamos em Évora
266 745 980 | 926 643 111
www.cinlamo.pt



Pub.

diário do **SUL**

FUNDADOR E DIRECTOR: MANUEL MADEIRA PIÇARRA

DIRECTORES ADJUNTOS: MARIA DA CONCEIÇÃO PIÇARRA e MANUEL J. PIÇARRA

ANO: 47.º
NÚMERO: 12.922

PERIODICIDADE DIÁRIA
QUARTA-FEIRA, 21 DE DEZEMBRO DE 2016

PREÇO AVULSO: 0,75 €
(75 CÊNTIMOS)

PUBLICAÇÕES
PERIÓDICAS



TAXA PAGA
HOSPITAL
Rosário - Évora



■ SAÚDE | PÁG. 4

Governo questionado sobre fecho da Unidade de Convalescença do hospital de Évora

■ Montemor-o-Novo | PÁG. 6

XV Cantares ao Menino no Ciclo de Outono

■ TERTÚLIA | PÁG. 9

“Coisas de Vinho”

Escanção João Marques revelou “dicas” para apreciar o vinho em diferentes ocasiões



■ Elvas | PÁG. 7

Museu de Arte Contemporânea promove Oficinas de Natal

■ Alentejo | PÁG. 5

Após os fogos de verão Bombeiros alertam para a época de chuva

■ Alentejo 2020 | PÁG. 6

Abertos novos concursos para projectos de interesse especial e de interesse estratégico de I&D

Pub.

Este Natal ofereça uma prenda diária (assinatura do Diário do Sul)



(1.20€ / ano IVA incluída) | assinaturas@diariodosul.com.pt | 266 730 410

PARCERIA entre JORNAIS

O DIÁRIO DO SUL de Portugal e o CORREIO LAGEANO do Brasil apresentam: 2 REGIÕES, A MESMA LÍNGUA.



CORREIO LAGEANO

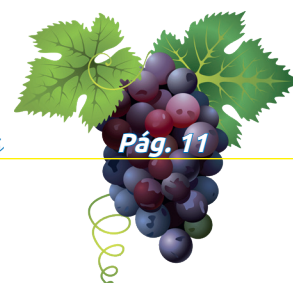
O jornal diário do SUL sediado em Évora, região Alentejo, em Portugal e o jornal Correio Lageano do Estado de Santa Catarina no Brasil, acordaram uma parceria para a troca de informação sobre os seus territórios, para publicar nas suas plataformas e dar a conhecer as duas regiões aos seus leitores em língua Portuguesa.

.... Leia na PÁG.10

FARMÁCIA GALENO
A SERVIR A CIDADE HÁ MAIS DE UM SÉCULO



Rua da República n.º34 - Évora
Tel. 266703277 | fargaleno@gmail.com



Terceira edição da "Coisas de Vinho" decorreu no restaurante Vauban

Escanção João Marques revelou "dicas" para apreciar o vinho em diferentes ocasiões

■ Marina Pardal

A terceira edição da tertúlia "Coisas de Vinho" decorreu na passada quinta-feira, no restaurante Vauban (Épral). Numa altura em que decorrem os preparativos para a quadra natalícia, o tema incidiu precisamente sobre o vinho em família.

Para abordar esta temática, o convidado foi João Marques, delegado para o Alentejo da Associação de Escanções de Portugal.

"Coisas de Vinho" é uma iniciativa promovida pela Universidade de Évora (UE), Grupo Diário do Sul, Vinhos do Alentejo e a empresa Divinus Gourmet, com o objetivo de falar, de modo informal, sobre vinho, tendo em conta diferentes perspetivas e decor-



Carlos Cupeto (UE), o escanção João Marques, Fernanda Ramos (FA), Eduardo Luciano (CME) e Paulo Piçarra (DS) durante a terceira edição de "Coisas de Vinho"

rendo em espaços também cles distintos

No início da tertúlia, Paulo Piçarra, editor executivo do Diário do Sul, frisou a importância de realizar esta edição num espaço ligado à formação, salientando a presença de "alguns alunos que no futuro vão trabalhar na restauração e na hotelaria".

Por sua vez, João Marques sublinhou que "esta é uma boa iniciativa, até porque o vinho é uma das grandes atividades económicas do nosso país e da nossa região".

Na sua perspetiva, "o vinho, além de ser bom para a saúde, desde que bebido moderada-

mente, é um tema muito interessante, até para que possamos reunirmo-nos a degustar um vinho e ao mesmo tempo falarmos, potenciando assim o convívio entre as pessoas".

João Marques frisou que "o vinho fala connosco e nós temos de saber entendê-lo", salientando que "ele transmite-nos a sua idade, a sua zona de origem ou as suas castas".

Quanto ao papel de um escanção, destacou que "a nossa função é servir os vinhos e explicar como fazê-lo; combinar os vinhos e as iguarias e explicar o porquê de determinada escolha, ou seja, aprender a tirar o melhor partido do vinho".

Já Carlos Cupeto, em representação da UE, fez um balanço das três edições já realizadas. "Acho que foi ótimo, foram três meses experimentais, cada um deles num cenário diferente", disse, focando que "o tema do vinho é cultural e é importante falar sobre estes assuntos, pois é uma forma de transmitir saberes e conhecimento".

Quanto ao tema de dezembro, evidenciou que "tentámos adequar o tema à época que atravessamos, até porque o vinho sempre



Sandra Dourado (Divinus Gourmet) com os representantes dos produtores, Ana Afonso (Aromas do Sul) e Frans Joseph Elderink (TiPiacce).



Vinho Inamorato e queijinhos TiPiacce em prova



Nesta terceira edição da tertúlia "Coisas de Vinho" esteve mais uma vez em prova um vinho da região. Segundo Sandra Dourado, sócio-gerente da Divinus Gourmet, "a escolha foi o vinho Inamorato branco da Aromas do Sul e convidámos também um produtor que tem uns queijos e uns pimentos recheados, a TiPiacce".

Ana Afonso, gestora comercial da Aromas do Sul, destacou que "Inamorato é a nossa

nova gama, de 2015", especificando que "o branco é composto pelas castas Alvarinho, Antão Vaz e Arinto".

Constatou ainda que "é um vinho bastante equilibrado e frutado", revelando também que "a gama Inamorato saiu este ano e o vinho tem evoluído bastante, neste momento está muito bom".

Por sua vez, Frans Joseph Elderink, o produtor da marca TiPiacce, explicou que "temos uma vacaria com produção de

leite, perto de Redondo, e optámos por transformar uma parte do leite e produzir queijo creme", contando que "começámos com o pimento picante recheado com esse queijo creme".

Frisou ainda que "é um produto de qualidade para o mercado gourmet, que para já se encontra em lojas, restaurantes e hotelaria da região, mas queremos expandir para outras superfícies comerciais e zonas do país".

foi um elo de ligação entre as pessoas e está na mesa dos portugueses".

Habitualmente, esta tertúlia decorre na última quinta-feira de cada mês, mas em dezembro, devido à especificidade desta quadra, foi antecipada duas semanas.

Assim sendo, Carlos Cupeto adiantou que "a próxima tertúlia está prevista para o dia 26 de janeiro, às 18h15, na Rota dos Vinhos - CVRA, e terá como tema "A importância da UE na vitivinicultura do Alentejo", sendo convi-

Promover o que temos de bom

Para Fernanda Ramos, presidente da Fundação Alentejo, "é extremamente importante que a sociedade em si se comece a organizar no sentido de promover tudo aquilo que nós temos de bom e dar a conhecer como é que nós devemos apreciar os produtos".

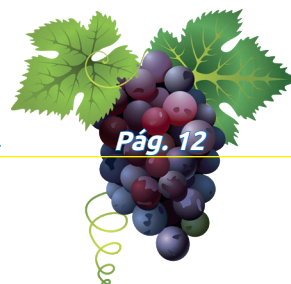
Na sua opinião, "estas conversas sobre o vinho trazem essa possibilidade, pois os diversos especialistas é possível percebermos como é que

devemos olhar para o vinho, que qualidades é que devemos procurar no vinho ou como é conseguimos identificar a região a que o vinho pertence", constatando também "a importância de gerar estes momentos de confraternização".

Por sua vez, Eduardo Luciano, vereador da Câmara de Évora, considerou que "este é um evento muito interessante porque se repete em vários espaços e porque cruza diversas culturas", realçando

que "o vinho não é apenas a cultura de saborear o vinho ou do seu odor, mas é também a cultura do encontro e da conversa em torno do vinho".

Na sua perspetiva, "num mundo no qual as pessoas vivem cada vez mais isoladas, a fingir que estão a comunicar com alguém; estes encontros são essenciais, pois precisamos de falar com os outros 'olhos nos olhos', e sendo em torno do vinho, que é algo muito nosso, é fantástico".



janeiro de 2017

tema:

“Historia da Contribuição da Universidade para o desenvolvimento da Vitivinicultura no Alentejo.”

orador convidado:

João Mota Barroso (Professor na Universidade de Évora)

local:

Rota do Vinhos

nº de participantes:

mais de 50.

resumo:

Segundo João Mota Barroso “assistimos todos a uma autêntica revolução nos últimos 25 anos e este acontecimento tem rostos. No caso da Universidade de Évora não nos podemos esquecer do engenheiro Colaço do Rosário e do professor João Araújo que foram os grandes catalisadores e visionários do sucesso de hoje. A eles se deve, em boa parte, o sucesso que a vitivinicultura atravessa neste momento”.

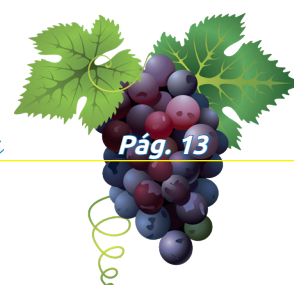
produtor:

Adega de Borba com o enólogo Óscar Gato.

apoios:

Câmara Municipal de Évora.

Anexo: reportagem no Diário do Sul.



PELA SUA SAÚDE VISUAL E DESEMPENHO ESCOLAR

Vista Sánchez Trancón **Optalmólogos**

+ 34 924 240 351
www.vistasancheztrancon.com

Clinica de Oftalmologia VISTA Sánchez Trancón na Clinálamo

CLINALAMO
Quinta dos Álamos em Évora
266 745 990 | 926 649 111
www.clinalamo.pt



Pub.

diário do **SUL**

FUNDADOR E DIRECTOR: MANUEL MADEIRA PIÇARRA
DIRECTORES ADJUNTOS: MARIA DA CONCEIÇÃO PIÇARRA e MANUEL J. PIÇARRA

ANO: 47.º
NÚMERO: 12.950

PERIODICIDADE DIÁRIA
SEGUNDA-FEIRA, 30 DE JANEIRO DE 2017

PREÇO AVULSO: 0,75 €
(75 CÉNTIMOS)

PUBLICAÇÕES PERIÓDICAS



ANDAVAM À DERIVA EM ESPAÇO PÚBLICO

Évora tem mais de 60 cavalos recolhidos e para adopção

A Câmara de Évora recolheu, nos últimos três anos, mais de 60 cavalos que se encontravam abandonados em espaço público e que não foram reclamados pelos donos, colocando os animais para a adoção.

... PÁG. 3



NA ROTA DOS VINHOS

Coisas de Vinho recordam 'figuras maior' da vitivinicultura alentejana

(Tertúlia - O Vinho e Tudo à Volta)



As instalações da Rota dos Vinhos, na Praça Joaquim António de Aguiar, receberam na passada quinta-feira, mais uma edição da Coisas de Vinho (Tertúlia — O Vinho e Tudo à Volta), em que o convidado especial foi João Mota Barroso. Durante mais de hora e meia de conversa despretensiosa, João Mota Barroso procurou lançar algumas pistas que permitissem conhecer e compreender a contribuição da Universidade de Évora (UE) para o Desenvolvimento da Vitivinicultura no Alentejo.

... PÁG. 5

Carlos Cupeto, Francisco Mateus, Eduardo Luciano e João Mota Barroso compôs o painel de oradores da III edição da Tertúlia «Coisas de Vinho»

LITERATURA

Carlos Canhoto apresentou a sua nova obra "A Minha Avó Felicidade"

... PÁG. 7



EDIA assume culpas

Paredão de Alqueva e área envolvente com falta de limpeza e conservação

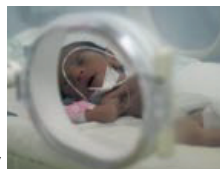
... PÁG. 11



NATALIDADE

Nascimentos voltam a aumentar no Alentejo em 2016

... PÁG. 7



Partiu o vidro da sua viatura?
A ExpressGlass tem a solução.

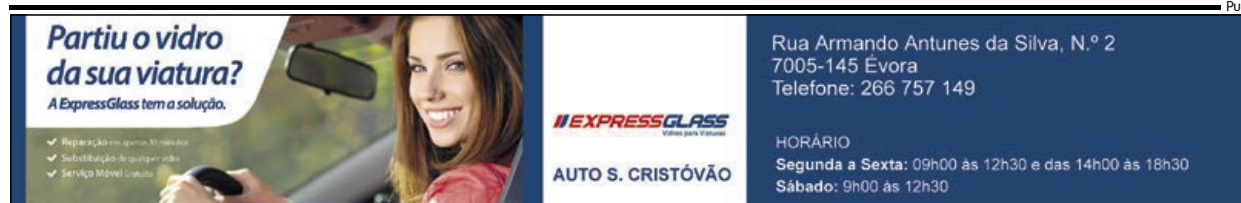
- ✓ Reparação in situ do vidro
- ✓ Substituição do vidro inteiro
- ✓ Serviço Móvel Gratuito

EXPRESSGLASS
Valores para Viaturas

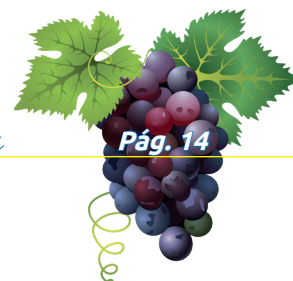
AUTO S. CRISTÓVÃO

Rua Armando Antunes da Silva, N.º 2
7005-145 Évora
Telefone: 266 757 149

HORÁRIO
Segunda a Sexta: 09h00 às 12h30 e das 14h00 às 18h30
Sábado: 9h00 às 12h30



Pub.



Na Rota de Vinhos

“Coisas de Vinho” recorda Colaço do Rosário e João Araújo

Tertúlia sobre o papel da UE na vitivinicultura alentejana, com casa cheia



As instalações da Rota dos Vinhos, na Praça Joaquim António de Aguiar, receberam na passada quinta-feira, mais uma edição da Coisas de Vinho (Tertúlia — O Vinho e Tudo à Volta), em que o convidado especial foi João Mota Barroso.

Durante mais de hora e meia de conversa despretensiosa, João Mota Barroso procurou lançar algumas pistas que permitissem conhecer e compreender a contribuição da Universidade de Évora (UE) para o Desenvolvimento da Vitivinicultura no Alentejo.

“A minha intervenção procurou

dar a conhecer a intervenção decisiva que a Universidade de Évora deu, juntamente com outras entidades, para que hoje em dia o vinho alentejano tenha a notoriedade que tem, quer em termos nacionais, como no estrangeiro”.

“Assistimos todos a uma autêntica revolução nos últimos 25 anos e este acontecimento tem rostos. No caso da Universidade de Évora não nos podemos esquecer do engenheiro Colaço do Rosário e do professor João Araújo que foram os grandes catalisadores e visionários do sucesso de hoje. A eles se deve, em boa parte, o sucesso que a vitivinicultura atra-

vessa neste momento”, frisou.

Nas palavras de João Mota Barroso, perante uma audiência que tinha igual número de pessoas sentadas na “plateia”, como de pé, tal é o interesse que a Tertúlia Coisa de Vinho tem vindo a despertar mensalmente, “estes seres humanos extraordinários, que infelizmente já não estão entre nós, merecem ser recordados por terem tido a capacidade de perceber que era necessário credibilizar, através dos meios que a Universidade dispunha, aquilo que o consumidor já reconhecia”.

Sobre o papel que a instituição Universidade de Évora deve

desempenhar nos próximos anos, João Mota Barroso não tem dúvidas que o mesmo continuará a ser essencial, principalmente no apoio à investigação sobre o solo e as castas da região.

A iniciativa Coisas de Vinho (Tertúlia — O Vinho e Tudo à Volta), que desta vez contou com a presença do vereador da Câmara Municipal de Évora, Eduardo Luciano, convida sempre um enólogo, ou produtor, e na passada quinta-feira foi coube a Oscar Gato dar a conhecer, e a beber, dois vinhos tintos da Adegas Cooperativa de Borba.

Coisa de Vinho, que se realiza

sempre na última quinta-feira de cada mês, é uma organização do Grupo Diário do Sul, DIVINUS Gourmet, Universidade de Évora, Vinhos do Alentejo, Entidade Regional de Turismo do Alentejo

e Câmara Municipal de Évora.

A próxima Tertúlia será no dia 23 de Fevereiro, na Sociedade Bota Rasa em Évora, em que o orador será o Dr. Francisco Bilou.

Pub.



Pub.

empower[®]
up, Lda.

INÍCIO FEV./MAR.

Técnico Auxiliar de Farmácia (240 h)
Sábado (quinzenal) — 9/13 h-14/18 h • Inscrição 50,00€ + 7 Propinas 100,00€ /mês

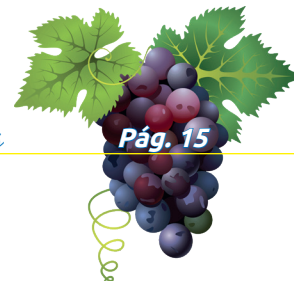
ESTÁGIO GARANTIDO E ACESSO A BOLSA DE EMPREGO

Auxiliar de Clínica Dentária (96 h)
Sábado (quinzenal) — 9/13 h-14/18 h • Inscrição 50,00€ + 7 Propinas 100,00€ /mês

Auxiliar de Veterinária (64 h)
Sábado (quinzenal) — 9/13 h-14/18 h • Inscrição 100,00€ + 5 Propinas 100,00€ /mês

ENTIDADE FORMADORA COM CERTIFICAÇÃO DE ÂMBITO NACIONAL

Rui Gonçalves rui.goncalves@empower.pt M. 912 352 694
Sede: Av. 5 de Outubro, 146, 6.º Lisboa — T. 217 940 213 / 4 — empower-up.pt



fevereiro de 2017

tema:

“O vinho e a vinha em Évora”.

orador convidado:

Francisco Bilou (Historiador)

local:

Associação Bota Rasa

nº de participantes:

mais de 30.

resumo:

Francisco Bilou viajou no tempo, dando a conhecer curiosos detalhes sobre as ancestrais vinhas que rodeavam a cidade, produtores, adegueiros, borracheiros e demais intervenientes na manufatura do néctar eborense.

Disse Francisco Bilou “procurei fazer um apanhado histórico, a partir da documentação existente, sobre a história do vinho e da vinha em Évora. A toponímia, as ambiências medievais e não só, os adegueiros e as tabernas foram alguns dos aspetos que procurei dar a conhecer, provocando com estes dados a salutar troca de impressões entre os presentes”. Francisco Bilou fez ainda, durante a sua intervenção, uma dissertação sobre o pão e o vinho como elementos fundamentais de uma mesa, lembrando a associação entre o “sagrado e o profano”.

produtor:

Quinta de São José de Peramanca com a presença do produtor João Grave.

apoios:

Câmara Municipal de Évora e Sociedade Bota Rasa.

Anexo: reportagem no Diário do Sul.



PELA SUA SAÚDE VISUAL E DESEMPENHO ESCOLAR

Vista Sánchez Trancón
Orfaldólogos

+ 34 924 240 351
www.vistasancheztrancón.com

Clinica de Oftalmologia VISTA Sánchez Trancón na Clínica

CLINALAM
Quinta dos Alamos em Évora
266 745 980 | 926 649 111
www.clinalamo.pt



Pub.

diário do **SUL**

FUNDADOR E DIRECTOR: MANUEL MADEIRA PIÇARRA
DIRECTORES ADJUNTOS: MARIA DA CONCEIÇÃO PIÇARRA e MANUEL J. PIÇARRA

ANO: 48.º
NÚMERO: 12.970

PERIODICIDADE DIÁRIA
SEGUNDA-FEIRA, 27 DE FEVEREIRO DE 2017

PREÇO AVULSO: 0,75 €
(75 CÉNTIMOS)

PUBLICAÇÕES
PERIÓDICAS



TAXA PAGA
Rossil - Évora

NOVOS HORIZONTES EM DIA DE FESTA

Alargar a área de influência entre o Alentejo e o Algarve

48 anos de diário para o Sul do país

O anúncio foi feito pelo editor executivo do Diário do Sul. O jornal pretende alargar a sua malha de influência ao Sul do país, chegando a zonas que se estendem de concelhos como Setúbal, Moita e Montijo, até à região do Algarve. Paulo Piçarra falava no dia em que o Diário do Sul celebrou 48 anos, avançando que para concretizar o projeto até poderá haver lugar à entrada de capital no grupo de comunicação eborense.

... PÁGS. 7 a 10



RÚBRICA "COISAS DE VINHO"

A história do Vinho e da Vinha "contou-se" na Bota Rasa, em Évora

(Tertúlia - O Vinho e Tudo à Volta) PÁG. 2



À SEGUNDA-FEIRA

Suplemento Literário

do Quixote

... PÁG. 5

ENSINO

Universidades portuguesas criam Rede Nacional de Escolas Doutorais

... PÁG. 15

FOLIA



Carnaval das Escolas anima Centro Histórico de Évora

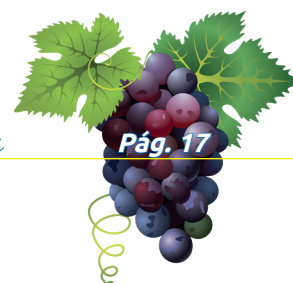
... ÚLT. PÁG.

Por todo o Alentejo >

publicidade@diariodosul.com.pt | 266730410 | 7000



15 meses depois, 13 tertúlias realizadas, 500 participantes



Pág. 17

Na Sociedade União Eborense "Bota Rasa"

FOTOS EXCLUSIVAS
diário do SUL

A história do Vinho e da Vinha em Évora

O Vinho e a Vinha em Évora, na perspectiva do historiador Francisco Bilou, foi o mote de mais uma edição de Coisas de Vinho, que teve lugar esta quinta-feira na Sociedade Bota Rasa, numa organização da Universidade de Évora, Vinhos do Alentejo, Entidade Regional de Turismo, Divinus Gourmet e Grupo Diário do Sul.

Nesta tertúlia sobre o vinho e tudo à volta, que encheu por completo a quase bicentenária sociedade eborense (05.07.1839), Francisco Bilou viajou no tempo, dando a conhecer curiosos detalhes sobre as ancestrais vinhas que rodeavam a cidade, produtores, adegueiros, borracheiros e demais intervenientes na manufatura do néctar eborense.

"Procurei fazer um apinhado histórico, a partir da documentação existente, sobre a história do Vinha e da Vinha em Évora. A toponímia, as ambiências medievais e não só, os adegueiros e as tabernas foram alguns dos aspetos que procurei dar a conhecer, provocando com estes dados a salutar troca de impressões entre os presentes".

Francisco Bilou fez ainda, durante a sai intervenção, uma dissertação sobre o pão e o vinho como elementos fundamentais de uma mesa, lembrando a associação entre o "sagrado e o profano".

"Em termos gerais, procurei trazer à liça a memória da vinha e do vinho em Évora, pela documentação, e como é que isso se traduz e perdura na cidade, sempre enquadrados pelo companhis e vicius, ou seja pelo companheiro, pelo amante de vinho e pelo que reparte o pão".



Pêra-Grave



Como vem sendo habitual, a iniciativa Coisas de Vinho é sempre antecedida pela apresentação de um produtor da região. Desta vez, coube a João Grave dar a conhecer a ligação da família Grave à Quinta de São José de Peramanca e a sua produção vinícola.

O atual proprietário João Grave, após um processo de partilhas, assumiu o comando da Quinta de São José de Peramanca, tendo decidido desde logo apostar na produção de vinhos como forma de rentabilizar a propriedade.

Segundo João Grave, "a nossa preocupação, em todos os nossos vinhos, é ter uma boa relação qualidade-preço", reforçando que "os vinhos para o segmento de preço onde estão colocados, sejam uma referência de qualidade no panorama de vinhos do Alentejo e do país". Esta quinta-feira, o branco e tinto do segmento Pêra-Grave foi dado a conhecer aos presentes.

A próxima edição de Coisas de Vinho está agendada para o dia 30 de Março, tendo como convidada a Diretora Regional de Cultura do Alentejo.

Pub.

Almoço Promoção Buffet Regional

27 de Fevereiro Segunda-Feira

€ 14,80 por pessoa

Buffet de Entradas e Saladas Diversas
Sopa de Alface com Ervilhas e Queijo de Cabra
Alhorda de Cação
Grelhada Mista com Arroz de Feijão
Buffet de Sobremesas
Bebidas Incluidas

Sol Poente

35% desconto em Serviços Wellness em parceria com health & fitness everyday

Almoço Vegetariano

€ 9,50 por pessoa

Buffet de Entradas e Saladas Diversas
Sopa Juliana
Fusilli Salteado com Tofu, Cogumelos e Manjerico
Brás de Alho Francês
Chá Incluído

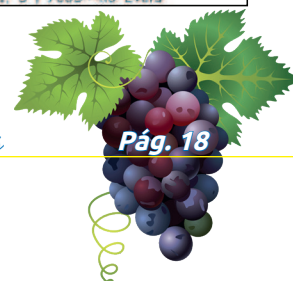
EVORA HOTEL

T. 200 740 800

5amendobas RESTAURANTE

Aberto todos os dias

Reservas e informações: 266 700 094 ou 5amendobas@vitoriasstonehotel.com
Horário de Funcionamento: 12h30 - 15h00 | 19h30 - 22h00
www.5amendobasrestaurant.com
Vitória Stone Hotel | Rua Diana de Lís, 5 | 7005-413 Évora



março de 2017

tema:

“Tabernas e tradições”.

orador convidado:

Francisco Ramos* (Professor Emérito da Universidade de Évora)

local:

Adega do Alentejano

nº de participantes:

cerca 30.

resumo:

Francisco Ramos, frisou que “não sendo determinante da identidade alentejana, o vinho é um segmento muito importante” da mesma, pois, “é uma bebida ritual em toda a prática cultural do Alentejo”. “Há aspetos culturais muito singulares e interessantes ligados à sua produção, divulgação e consumo e à prática gastronómica”.

produtor:

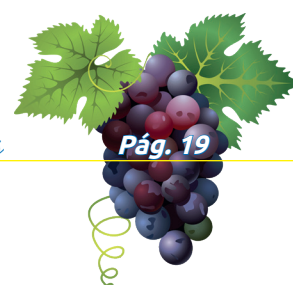
Comenda Grande, vinho Clementina, com a presença do produtor/enólogo Francisco Pimenta.

apoios:

Câmara Municipal de Évora.

*muito tristemente em agosto de 2017 Francisco Ramos faleceu, deixa-nos uma profunda dor.

Anexo: reportagem no Diário do Sul.



Coisas de Vinho

Tabernas e Tradições na Adega do Alentejano

A Adega do Alentejano, quicá o último espaço em Évora que mantém a traça das tradicionais tabernas alentejanas, foi o palco da edição de março da iniciativa Coisas de Vinho — tertúlia o vinho e tudo à volta.

Tendo como anfitrião António João, que se mantém à frente da Adega do Alentejo há um quarto de século, o Coisas de Vinho recordou as Tabernas e todas as Tradições em seu redor, através da presença do professor/antropólogo Francisco Ramos, que baseou a sua intervenção sobre a perspetiva cultural do vinho.

Foi neste contexto que Francisco Ramos, perante uma casa cheia, frisou que não sendo determinante da identidade alentejana, o vinho é um segmento muito importante da mesma, pois, “é uma bebida ritual em toda a prática cultural do Alentejo”.

Segundo Francisco Martins Ramos, professor emérito da Universidade de Évora, catedrático de Antropologia, o vinho

“começou a ter uma importância muito grande” no Alentejo “a partir dos anos 70 e até 80”.

“Há aspetos culturais muito singulares e interessantes ligados à sua produção, divulgação e consumo e à prática gastronómica”, recordou, explicando que tem sido essa riqueza cultural que motiva as suas investigações.

Durante a sua intervenção, Francisco Ramos recordou as “Tabernas do Redondo”, locais de socialização que, como noutros concelhos da região, estão hoje praticamente extintos.

As alcunhas vinícolas como “vais mais um”, “dá-me-uma-saquinha-de-carvão”, “espantarruas”, “o-meio-litro” ou “metade-de-meio-litro”, o “seca-adeegas” ou o “bom-ladrão” estiveram também em destaque nesta tertúlia, dado que 80 por cento da população

tem alcunha, uma boa parte relacionada com a temática do vinho.

Clementina

Nesta edição do Coisas de Vinho — Tertúlia o Vinho e Tudo à Volta o enólogo convidado foi Francisco Pimenta que deu a conhecer aos convivas o Clementina. Este tinto, que honra a memória da titular das propriedades onde estão instaladas as vinhas e onde se construiu a Adega da família, apresenta-se com “um carácter muito forte”.

Segundo Francisco Pimenta, o Clementina é constituído pelas castas Aragonez, Trincadeira e Alicante Bouschet, e apresenta uma cor granada viva e um aroma intenso e fino a frutos maduros, conjugado com subtilezas das madeiras de estágio.



Pub.

NOVO MITSUBISHI ASX

#PARTILHE A SUA NOVA VIDA
DESDE 22.250€*

#JANTES LIGA LEVE #RÁDIO CARPLAY #GPS #ESTOFOS PELE #FARÓIS XENON
 #TECTO PANORÁMICO #CÂMARA ESTACIONAMENTO #DESDE 22.250€*

Auto S. Cristóvão
Concessionário Mitsubishi

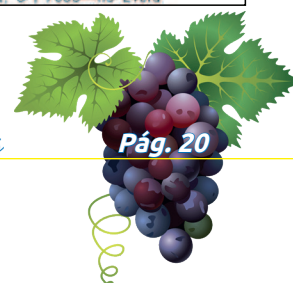
Rua Armando Antunes da Silva, 2 - 7005-145 Évora
Telefone: 266 757 140 - Fax: 266 757 144
Email: comercial@asacristovao.pt

Pub.

5amendoadas RESTAURANTE

Aberto todos os dias

Reservas e informações: 266 700 094 ou 5amendoadas@vitoriasstonehotel.com
Horário de Funcionamento: 12h30 - 15h00 | 19h30 - 22h00
www.5amendoadasrestaurant.com
Vitoria Stone Hotel | Rua Diana de Lis, 5 | 7005-413 Évora



abril de 2017

tema:

“O vinho e a cultura”.

orador convidado:

Ana Paula Amendoeira (Diretora Regional de Cultura do Alentejo)

local:

Sede da Direção Regional da Cultura

nº de participantes:

mais de 50.

resumo:

Ana Paula Amendoeira afirmou “julgo que a grande questão é saber se existe alguma incompatibilidade entre o vinho e a cultura. Não há de todo! São duas dimensões que na cultura ocidental, particularmente na mediterrânica, se confundem. É impossível falar de vinho sem falar da sua dimensão cultural.” Esta tertúlia contou com a presença da Reitora da Universidade de Évora, Professora Ana Costa Freitas.

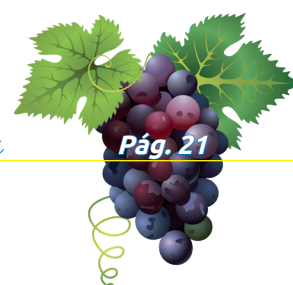
produtor:

Ervideira com a presença do seu Diretor Executivo, Duarte Leal da Costa, que apresentou o Invisível (Branco) e o Vinho da Água (tinto).

apoios:

Câmara Municipal de Évora.

Anexo: reportagem no Diário do Sul.



PELA SUA SAÚDE VISUAL E DESEMPENHO ESCOLAR

Vista Sánchez Trancón recomenda uma visita ao oftalmologista, no início de cada ano lectivo.

vista Sánchez Trancón
Oftalmólogos

+ 34 924 240 351
www.vistasancheztrancón.com

Clinica de Oftalmologia VISTA Sánchez Trancón em Cinálamo

CINÁLAMO
Quinta dos Álamos em Évora
266 745 990 | 926 649 111
www.cinalamo.pt



Pub.

diário do **SUL**

FUNDADOR E DIRECTOR: MANUEL MADEIRA PIÇARRA
DIRECTORES ADJUNTOS: MARIA DA CONCEIÇÃO PIÇARRA e MANUEL J. PIÇARRA

ANO: 48.º
NÚMERO: 13.012

PERIODICIDADE DIÁRIA
TERÇA-FEIRA, 2 DE MAIO DE 2017

PREÇO AVULSO: 0,75 €
(75 CÉNTIMOS)

PUBLICAÇÕES PERIÓDICAS



Sede da Direcção Regional de Cultura do Alentejo foi o palco das conversas entre “O Vinho e Tudo à Volta”

Tertúlia «Coisas de Vinho» abordou a relação entre a

CULTURA e o vinho

A Diretora Regional de Cultura do Alentejo, Ana Paula Amendoeira, foi a convidada de honra da edição de Abril da iniciativa “Coisas de Vinho – Tertúlia o Vinho e tudo à Volta”, da responsabilidade da Universidade de Évora, Grupo Diário do SUL, Câmara Municipal de Évora e Divinus Gourmet.

Perante uma sala da Direcção Regional de Cultura do Alentejo completamente lotada, o que comprova o crescente sucesso da iniciativa, quase a cumprir um ano de realização mensal, Ana Paula Amendoeira abordou de uma forma descomplexada a relação entre a Cultura e o Vinho.

... PÁG. 2



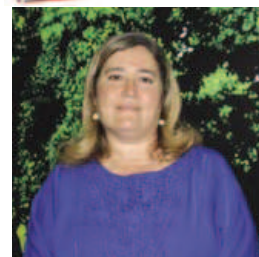
Aplicação IOS e Android
Faz a tua download na app store
o Google Play e procura
Rádio Telefonía do Alentejo

Leva a tua rádio do Alentejo para todo o Mundo

103.2 FM

POLÍTICA
«Diário do SUL» e «Telefonia do Alentejo», entrevistam os 47 presidentes de Câmaras do Alentejo

GRANDE ENTREVISTA



Maria C. Safara faz balanço do seu Mandato
... PÁGS. 8 e 9

ALENTEJO

Oito em cada dez idosos da região são obesos e não fazem exercício
... PÁG. 15



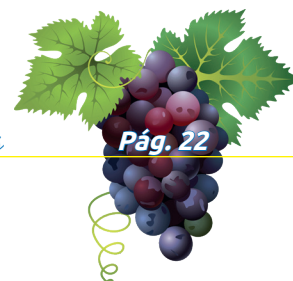
ECOPISTA de ÉVORA

Alunos da Escola Conde Vilalva “controlam” espécies invasoras
... PÁG. 10



Por todo o Alentejo >

publicidade@diariodosul.com.pt | 266730410 | MEO 7000



Na sede da Direção Regional de Cultura do Alentejo

Coisas de Vinho

[tertúlia, o vinho e tudo à volta]

aborda a cultura



A Diretora Regional de Cultura do Alentejo, Ana Paula Amendoeira, foi a convidada de honra da edição de Abril da iniciativa “Coisas de Vinho – Tertúlia o Vinho e tudo à Volta”, da responsabilidade da Universidade de Évora, Grupo Diário do SUL, Câmara Municipal de Évora e Divinus Gourmet.

Perante uma sala da Direção Regional de Cultura do Alentejo completamente lotada, o que comprova o crescente sucesso da iniciativa, quase a cumprir um ano de realização mensal, Ana Paula Amendoeira abordou de uma forma descomplexada a relação entre a Cultura e o Vinho.

“Julgo que a grande questão é saber se existe alguma incompatibilidade entre o vinho e a cultura. Não há de todo! São duas dimensões que na cultura ocidental, particularmente na mediterrânica, se confundem. É impossível falar de vinho sem falar da sua dimensão cultural”, frisou.

Segundo a responsável pela Cultura na região transtaganá a grande dificuldade do tema que esteve em análise é “conseguir contribuir, de alguma forma, para uma temática que já tem tantos e tão bons contributos. Como já disse não se pode dissociar, muito menos no Alentejo, a cultura do vinho e o vinho da cultura, pelo que muitos já dissertaram mais e melhor do que eu”.

“Felizmente é um tema muito trabalho, estudado, investigado, e por isso a minha intervenção procurou valorizar algumas áreas

que possam estar menos visíveis. Não mais do que isso. Foi um bom pretexto para ter uma conversa ao fim da tarde, com amigos e com um copo na mão”,

disse.

O “Coisas de Vinho”, cuja edição de Maio terá lugar no exterior, mais concretamente no Largo Álvaro Velho, contou esta

quinta-feira, com a presença da Reitora da Universidade de Évora, Ana Costa Freitas, e do vereador do município, Eduardo Luciano.



Pub.

Cardiologista
Rui Soares

INSTITUTO MÉDICO DE ÉVORA
Rua de Chartres, 6 Horta da Porta - Évora
(elevador disponível)
Tel: 266 745 140

Pub.

MUDE O ÓLEO E O FILTRO DO SEU TOYOTA A PARTIR DE €54,90*

COM CHECK-UP INCLuíDO.

Modelo 4x4	Modelo 4x4	Modelo 4x4	Modelo 4x4	Modelo 4x4
€54,90	€89,90	€74,90	€99,90	€114,90

Serviço válido para todos os modelos Toyota com mais de 5 anos. Preços aplicáveis também nas revisões programadas.

Exclusivamente para veículos Toyota com matrícula em Portugal. Não aplicável a veículos com matrícula estrangeira.

Verificar condições e preços no concessionário Toyota mais próximo de si.

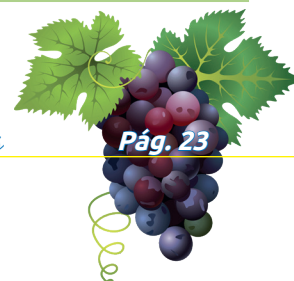
Venda conjunta e ganha Toyota no Concessionário Escameteros, Lda. Telefone: 266 745 140 - e-mail: vendas@escameteros.pt

Ervideira em destaque

Na edição de Abril do Coisas de Vinho, coube à Adega da Ervideira, através do seu diretor-executivo, Duarte Leal da Costa, apresentar duas propostas para acompanhar a intervenção Paula Amendoeira.

Do vasto portfólio da família Leal da Costa, estiveram em prova o branco Invisível e o Vinho da Água, “outra das minhas loucuras”, como frisou. O Invisível Branco resulta de uma seleção dos melhores lotes de Aragonez, e do resultado de uma vindima noturna. Este vinho tem tido um enorme sucesso por, para além da sua excelência, ser um vinho branco produzido a partir de uvas tintas.

Já o Conde D’Ervideira Reserva Tinto agora batizado de Vinho da Água tem a particularidade de ter estagiado oito meses dentro da albufeira do Alqueva a uma profundidade de 30 metros e a uma temperatura constante. Um vinho único, desenvolvido de forma inovadora no Alentejo.



maio de 2017

tema:

“A vinha antes do vinho”.

orador convidado:

Carlos Balsa (Enólogo)

Victor Conceição (Responsável Técnico da Dona Dorinda Organic Wines)

local:

Quinta da Nossa Senhora da Conceição

nº de participantes:

mais de 50.

resumo:

Victor Conceição afirmou que “a pequena escala da quinta permite-nos um controlo minucioso de todos os recursos naturais e processos de cultivo, harmonizando o meio ambiente e o fator humano, essenciais no cuidado da vinha, composta por Syrah e organicamente certificada pela União Europeia”.

Carlos Balsa pautou a sua intervenção sobre a forma mais artesanal de produzir vinho, falando inclusivamente da sua experiência como adegueiro. Durante a sua intervenção, Carlos Balsa lembrou a grande quantidade de produtores locais de vinho comparativamente com a atualidade, verificando-se “uma grande quebra. Há vestígios e comprovativos históricos da existência de vinhas em quase todas as quintas à volta de Évora e agora tal já não sucede”.

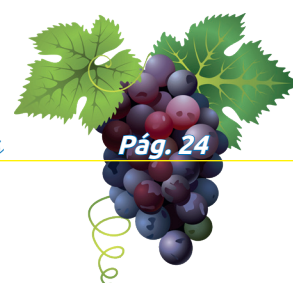
produtor:

Dona Dorinda, tinto de 2013, apresentado por Victor Conceição.

apoios:

Câmara Municipal de Évora e Entidade Regional de Turismo.

Anexo: reportagem no Diário do Sul.



Numa sessão "lotada"

"Coisas de Vinho" prova Vinho Orgânico

A ancestralidade dos métodos e a produção de vinho orgânico esteve em destaque na última edição do "Coisas de Vinho - Tertúlia, o Vinho e Tudo à Volta", que teve lugar, na passada quinta-feira, na Quinta de Nossa Senhora da Conceição, casa do Dona Dorinda.

Tendo como anfitrião Victor Conceição, os presentes ficaram a conhecer um pouco mais da história deste vinho orgânico que, segundo o seu responsável técnico, "respeita os princípios biodinâmicos".

"Com esta atuação, procuramos criar um ecossistema agrícola diversificado visando obter um elevado grau de qualidade, nutrição e sabor em toda a produção, nomeadamente na vinha, no montado, no olival, nos hortofrutícolas e animais".

"A pequena escala da quinta permite-nos um controlo minucioso de todos os recursos naturais e processos de cultivo, harmonizando o meio ambiente e o factor humano, essenciais no cuidado da vinha, composta por Syrah e organicamente certificada pela União Europeia", disse ainda.

Neste "Coisas de Vinho", em que se registou a maior afluência de interessados pela matéria desde que a tertúlia teve início, os presentes tiveram a oportunidade de provar o Dona Dorinda Tinto, de 2013, do qual foram produzidas apenas 4560 garrafas.

De cor rubi vivo e intensidade profunda este vinho, que acompanha bem assados e pratos fortes, envelheceu 12 meses em barricas de carvalho francês, seguindo por mais um ano em garrafas, tendo sido lançado apenas em outubro de 2015.

Victor Conceição revelou ainda que a colheita da uva, sempre feita à noite, "numa só noite, é um dos momentos altos no seio desta família. Convidamos os amigos e entre a meia-noite e as oito da manhã apanhamos a uva toda, que vai para caixas de apenas 12 quilos para evitar o esmagamento. É uma festa", frisou.

O engenheiro agrónomo Carlos Balsa, o convidado especial para esta sessão, subordinada ao tema "A Vinha antes do Vinho", aceitou o desafio pautando a sua intervenção sobre a forma mais artesanal de produzir vinho, falando inclusivamente da sua experiência como adegaieiro.

Durante a sua intervenção, Carlos Balsa lembrou a grande quantidade de produtores locais de vinho comparativamente com a realidade, verificando-se "uma grande quebra. Há vestígios e comprovativos históricos da existência de vinhas em quase todas as quintas à volta de Évora e agora tal já não sucede".

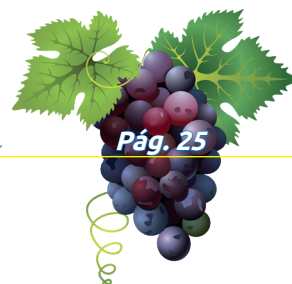
Sobre o futuro da produção



vinha para consumo doméstico, Carlos Balsa mostra-se otimista, apesar das mais recentes exigências por parte das entidades fiscalizadoras. "É certo que há regras de segurança que devem ser cumpridas, mas a tradição de produzi vinho em casa, para consumo próprio, vai manter-se e deve ser também incentivado, já

que faz parte da identidade cultural desta região e das suas gentes".

O "Coisas de Vinho - Tertúlia, o Vinho e Tudo à Volta", organizado pela Divinus Gourmet, Grupo Diário do Sul, com o apoio da Universidade e Câmara de Évora, Vinhos do Alentejo e Entidade Regional de Turismo do Alentejo, prossegue no próximo mês.



junho de 2017

tema:

“O vinho no verão”.

orador convidado:

Maria João Cabrita (Professora na Universidade de Évora)

local:

Mercearia do Largo – Largo Álvaro Velho

nº de participantes:

cerca de 25.

resumo:

Maria João Cabrita falou da importância da investigação para obtermos bons vinhos. Enquanto isso Luís Leão explicou que “são várias as castas que contribuem para a especificidade dos vinhos da Adega da Vidigueira: Aragonez, Trincadeira, Alfrocheiro, Castelão, Moreto, Alicante Bouschet (castas tintas) e Perrum, Roupeiro, Manteúdo, Arinto e Antão Vaz (castas brancas), no entanto, é esta última que confere à sub-região vitivinícola da Vidigueira um maior reconhecimento”. “Até recentemente não foram encontradas vinhas velhas da casta Antão Vaz fora da sub-região da Vidigueira.”

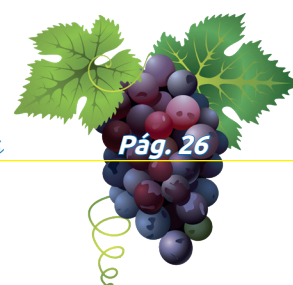
produtor:

Adega da Vidigueira, apresentado por Luís Leão (enólogo).

apoios:

Câmara Municipal de Évora, Entidade Regional de Turismo e Mercearia do Largo.

Anexo: reportagem no Diário do Sul.



Mais informação contacte-nos:
+34 924 240 351
www.vistasancheztrancon.pt

ESTUDO OCULAR COMPLETO GRÁTIS
VALORIZADO EM 55 €

vista Sánchez Trancón
Oftalmólogos
Clínica de Oftalmologia VISTA Sánchez Trancón na Clínica

CLINALAMO
CLÍNICA MÉDICA DOS ALAMOS S.A.
266 745 990 | 926 649 111
www.clinalamo.pt

Pub.

diário do **SUL**

FUNDADOR E DIRECTOR: MANUEL MADEIRA PIÇARRA
DIRECTORES ADJUNTOS: MARIA DA CONCEIÇÃO PIÇARRA e MANUEL J. PIÇARRA

ANO: 48.º
NÚMERO: 13.046

PERIODICIDADE DIÁRIA
TERÇA-FEIRA, 20 DE JUNHO DE 2017

PREÇO AVULSO: 0,75 €
(75 CÊNTIMOS)

Publicações Periódicas

Autógrafa a circular em invólucro fechado em função do papel

Taxa Paga Portugal Censura 02/316/2017



INICIATIVA DESPEDE-SE COM UM ATÉ JÁ!

“Coisas de Vinho” terminou primeira temporada no largo

Terminou esta sexta-feira, na esplanada da Mercaria do Largo, no Largo Álvaro Velho, a primeira temporada da iniciativa Coisas de Vinho - Tertúlia o Vinho e tudo à volta, uma organização do Grupo Diário do Sul, Universidade, Divinus Gourmet, CVRA, Entidade Regional de Turismo do Alentejo e Ribatejo, com o apoio da Câmara Municipal de Évora. A segunda temporada, que terá início no Outono, terá como aliciente a realização das tertúlias Coisas de Vinho no interior das adegas do concelho. Debuxo de uma temperatura superior a 40 graus, a oradora convidada, Maria João Cabrita, docente na Universidade de Évora, abordou o tema O Vinho no Verão, enquanto o enólogo Luís Leão deu a conhecer três vinhos da Adega Cooperativa da Vidigueira. PÁG. 2



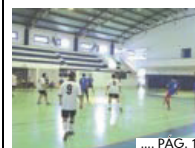
ÉVORA



Bombeiros do Distrito ajudam no combate aos incêndios de Góis e Pedrógão

.... PÁG. 7

PSP de Évora organizou torneio de futsal solidário



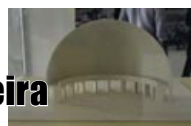
.... PÁG. 11



MUNICÍPIO QUER CONSTRUIR

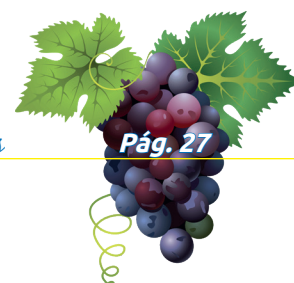
Maquete da semicúpula projetada por Siza Vieira já está na Malagueira

.... PÁG. 5



Leia e guarde o destacável que hoje publicamos na **Evocação da Cultura Eborense nos Anos 60**

• Horizonte • dom Quixote • Jornal de Évora, que foram a memória da Informação no Alentejo.



Na Merceria do Largo

Coisas de Vinho despede-se: até já!

Terminou esta sexta-feira, na esplanada da Merceria do Largo, no Largo Álvaro Velho, a primeira temporada da iniciativa Coisas de Vinho - Tertúlia o Vinho e tudo à volta, uma organização do Grupo Diário do Sul, Universidade, Divinus Gourmet, CVRA, Entidade Regional de Turismo do Alentejo e Ribatejo, com o apoio da Câmara Municipal de Évora. A segunda temporada, que terá início no Outono, terá como alicante a realização das tertúlias Coisas de Vinho no interior das adegas do concelho.



Debaixo de uma temperatura superior a 40 graus, a oradora convidada, Maria João Cabrita, docente na Universidade de Évora, abordou o tema O Vinho no Verão, enquanto o enólogo Luís Leão deu a conhecer três vinhos da Adega Cooperativa da Vidigueira.

O vereador da Câmara Municipal de Évora responsável pelos pelouros da cultura e turismo, Eduardo Luciano, marcou presença, uma vez mais, reforçando desta forma a parceria e o reconhecimento que a edilidade dá ao evento.

O autarca salientou a importância do evento, nomeadamente a troca de conhecimento "que as oito sessões proporcionaram", destacando ainda o fato desta tertúlia terminar numa praça da cidade. "É importante diversificar. Hoje estamos no Largo Álvaro Velho a falar de vinhos e há dois meses estivemos junto à Sé com o Livros à Rua".



Eduardo Luciano abordou ainda a possibilidade da candidatura da Cidade a Capital Europeia da Cultura em 2027 um desiderato apenas possível se todas as forças vivas da região estiveram em uníssono, com as fileiras do vinho e do azeite a contribuírem também decisivamente para este objetivo.

Calor pede branco

Com a canícula que se fazia sentir na passada sexta-feira, os vinhos brancos da Adega

Cooperativa da Vidigueira estiveram em alta, não só pela sua qualidade, mas também pela forma como ajudaram a atenuar o calor sentido neste dia.

Da vasta lista de referências, o enólogo Luís Leão deu a conhecer, e a provar, os brancos Antão Vaz e Arinto, e por fim uma das novas apostas o tinto Touriga Nacional.

Durante a sua intervenção, Luís Leão explicou que "são várias as castas que contribuem para a especificidade dos nossos vinhos: Argonez, Trincadeira, Alfrocheiro, Castêlo, Moreto, Alicante Bouschet (castas tintas) e Perrum, Roupeiro, Manteúdo, Arinto e Antão Vaz (castas brancas), no entanto, é esta última que confere à sub-região vitivinícola da Vidigueira um maior reconhecimento".

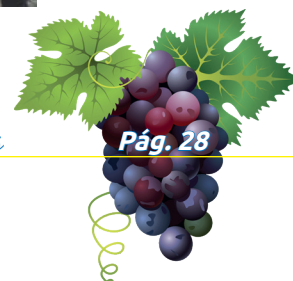
"Até recentemente não foram encontradas vinhas velhas da casta Antão Vaz fora da sub-região da Vidigueira, uma casta autóctone mantida pelos produtores da região e produtora de um vinho único. Não se sabe ao certo a origem do nome da casta Antão Vaz, mas curiosamente era este o nome do avô de Luís Vaz de Camões, poeta que celebrou os descobrimentos e a descoberta de Vasco da Gama", revelou.



Pub.

Cardiologista
Rui Soares

INSTITUTO MÉDICO DE ÉVORA
Rua de Chartres, 6 Horta da Porta - Évora
(elevador disponível)
Tel: 266 745 140



setembro de 2017

tema:

“Enogastronomia – os vinhos e a gastronomia”.

orador convidado:

Francisco Sabino (Confraria dos Gastrónomos do Alentejo)

local:

Restaurante O Desafio

nº de participantes:

cerca de 35.

resumo:

Francisco Sabino começou por lembrar as referências históricas ao vinho e à gastronomia regional, culminando com algumas referências ao trabalho desenvolvido por alguns agentes locais e regionais para a preservação da identidade gastronómica do Alentejo. Tiago Cabaço contou a apaixonante história do sucesso do seu projeto empresarial, a sorte é uma coisa que dá muito trabalho.

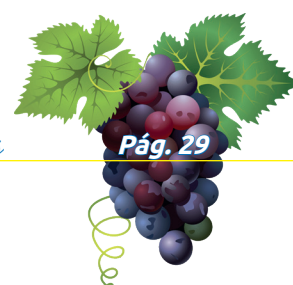
produtor:

Tiago Cabaço, apresentado pelo próprio.

apoios:

Restaurante O Desafio.

Anexo: reportagem no Diário do Sul.



No Restaurante «Desafio»

“Coisas de Vinho” regressa para a 2.ª temporada

Redação

Fotos Exclusivas
diário do SUL

Teve início na passada quinta-feira, no restaurante O Desafio, a segunda temporada da iniciativa “Coisas de Vinho – Tertúlia, o vinho e tudo à sua volta”, uma organização do Grupo Diário do Sul, Universidade de Évora Divinus Gourmet e Vinhos do Alentejo, cujo tempo foi a Enogastronomia.

Depois do crescente sucesso verificado no ano passado e de umas férias retemperadoras, o ânimo dos promotores para a concretização de mais uma série de “mesas-redondas” sobre esta temática ficou ainda mais consolidado após o anúncio, recente, da aprovação do projeto “Tabernas do Alentejo – arte e ciência”, no âmbito do Orçamento Participativo Portugal (ver texto próprio).



Tendo como anfitrião o jovem chef Manuel Dordio que, juntamente com a sua namorada, assumiu a responsabilidade de “oferecer” a Évora e aos amantes da boa gastronomia um novel espaço de petiscos, com assinatura, o Desafio-Restaurante Petisqueira, sito no Centro Comercial São Domingos, coube a Francisco Sabino a responsabilidade de abordar a temática da Enogastronomia – Os Vinhos e a Gastronomia.

Com uma longa experiência sobre esta matéria, tanto como sociólogo, mas principalmente como membro e ex-dirigente da Confraria dos Gastrónomos do Alentejo, começou por lembrar as referências históricas ao vinho e à gastronomia regional existentes, culminando com algumas referências ao trabalho desenvolvido por alguns agentes locais e regionais para a preservação da identidade gastronómica do Alentejo.

Neste aspeto, Francisco



Tiago Cabaço, de Estremoz, produtor de vinhos do Alentejo

Sabino referiu, por exemplo, o processo de Certificação de Restaurantes por parte da Entidade Regional de Turismo do Alentejo. “Trata-se de um conjunto de restaurante que, pela excelência dos produtos utilizados na confeção dos pratos e do serviço, garantiram um selo que garante a sua certificação”



Durante a sua intervenção, esclarecedora e emotiva, o convidado deste mês do Coisas de Vinho, lembrou ainda o trabalho da Confraria Gastronómica do Alentejo “fez um levantamento sistemático do receituário regional, de modo a poder fixar as técnicas, as práticas, os produtos, as épocas e até os nomes das receitas em uso nas cozinhas regionais do Alentejo”.

Tiago Cabaço a provar

O jovem produtor Tiago Cabaço, de Estremoz, com



Alentejo vinhateiro, Tiago Cabaço habituou-se desde muito cedo a partilhar o campo e a trabalhar nas vinhas e na adega com os pais. Foi através deste percurso que, de criança, aprendeu segredos da vinha, do solo, das castas e de todo o



universo a ele associado, que ainda hoje aplica no seu dia-a-dia.

Em 2004 criou a marca Tiago Cabaço Wines, o projecto em nome próprio. Desde então tem colocado no mercado vinhos da sua autoria, através dos quais

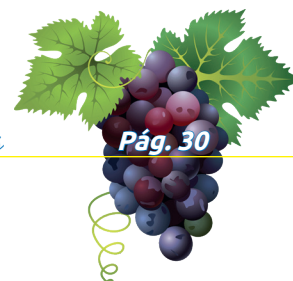
passou a afirmar a sua personalidade e visão relativa aos vinhos e ao Alentejo.

Tiago Cabaço tem obtido respeito e atenção por parte do sector, somando muitos prémios e distinções nacionais e internacionais. A família de

vinhos, sedutores e sérios, modernos no estilo e na forma mas profundamente alentejanos no carácter, divide-se entre os “.com” de perfil enérgico e jovial, os monovarietais sérios e poderosos, os “Vinhas Velhas” que conjugam a excelência do terroir e as vinhas com mais de 30 anos, o espumante, pensado para momentos especiais, e os “blog” simultaneamente vigorosos, subtis e frescos que se reclamam como os topos de gama dos vinhos de Tiago Cabaço.

Dos vários prémios conquistados, destaque para o prémio de melhor vinho tinto de lote do mundo, no concurso “Decanter World Wine Awards”, realizado em Londres, Inglaterra, atribuído ao “blog”.

Esta distinção foi atribuída pela primeira vez a um vinho de mesa português, que arrecadou também uma das 34 medalhas de platina, naquela que é considerada a mais importante competição do mundo.



Orçamento Participativo Portugal

“Tabernas do Alentejo – arte e ciência” vai ser concretizado

O vinho é a única obra de arte que se pode beber!

(Robert Louis Stevenson, escritor escocês)

Redação

Fotos Exclusivas
diário do SUL

O projeto “Tabernas do Alentejo – arte e ciência”, que surgiu no âmbito da tertúlia ‘Coisas de Vinho’, que se tem vindo a realizar mensalmente há um ano, foi uma das propostas aprovadas no âmbito do Orçamento Participativo Portugal (OPP).

Tendo como principais proponentes Carlos Cupeto, Paulo Piçarra e Sandra Dourado, o “Tabernas do Alentejo – arte e ciência”, um dos seis projetos aprovados que têm como área geográfica o Alentejo, foi contemplado com 72 mil euros e os seus mentores têm agora 12 meses para o executar.



“Propõem-se a realização de uma tertúlia itinerante de proximidade pelas terras vinícolas do Alentejo, com a parceria cúmplice de atores com responsabilidade no setor e no território, com o objetivo de valorizar o vinho e tudo o que este envolve e exige. Em cada terra vinícola do Alentejo, será realizada uma sessão com um tema e, pelo menos um convidado, estabelecendo assim uma rede informal de saberes úteis que possam contribuir para a sustentabilidade da região”, explica Carlos Cupeto.



Paulo Piçarra, editor executivo do Diário do Sul, concretiza ainda mais, dando a saber que “em cada terra vinícola do Alentejo será promovida uma conversa informal cujo tema central é o vinho, a vinha e a sua cultura. Todos os atores locais e cidadãos serão convidados a participar numa conversa informal de saber útil à volta do vinho. Em cada sessão haverá a realização de um



Paulo Piçarra, editor executivo do Diário do Sul e Carlos Cupeto, professor universitário, que em conjunto com Sandra Dourado, empresária eborense foram os principais proponentes do Projeto 211.

pequeno filme documentário que possibilitará compilar e disseminar um espólio de saberes por todos os interessados, otimizando assim a valorização dos saberes partilhados. O portal a construir muito para além de um importante repositório será uma plataforma colaborativa aberta a todos os atores e cidadãos que desejem contribuir para a valorização dos saberes à volta do vinho”.



Já Sandra Dourado esclarece que “no final será igualmente editada uma publicação (bilingue português-inglês) que constituirá também um veículo de promoção e valorização cultural de tão importante sector. Sabendo que a proximidade, tal como no

passado ao balcão da taberna, ou na adega, é um contexto fundamental, pretende-se envolver inequivocamente os media regionais e locais que tradicionalmente chegam com muita facilidade aos lugares e às pessoas porque tratam da sua terra”.

Carlos Cupeto finaliza, afirmando que o grande objetivo deste projecto é “avivar a memória de saberes ancestrais e enaltecendo toda a cultura regional associada ao vinho. Valorizar todo um sector e contribuir para a definição de estratégia comum”.

Educação Sanitária: Ensinar, Prevenir e Poupar; Os Moinhos do Rio Degebe; Contributos para Salvaguarda da Sua Memória; Entre Diálogos (Evocação à Efeméride – 450 anos da Morte de Garcia de Horta (Médico Botânico Judeu); Tauromaquia, Património Cultural de Portugal e Cultura para Todos foram os restantes projetos aprovados na área geográfica do Alentejo.

âmbito nacional, ao nível do Orçamento de Estado, de acordo com o que está inscrito no seu Programa.

O Orçamento Participativo Portugal (OPP) tem como objetivo construir um projeto de participação cidadã que aproxime as pessoas da política e que promova maior ligação e integração entre territórios. Através do OPP as pessoas podem decidir como investir 3 milhões de euros nas áreas da cultura, da ciência, educação e formação de adultos e da agricultura em Portugal continental e nas áreas da justiça e da administração interna nas Regiões Autónomas.

Tendo como finalidade envolver todos os territórios, a implementação do OPP integra grupos de propostas de nível regional e um grupo de propostas de nível nacional. Na prática, os cidadãos podem apresentar e votar em propostas de investimento a concretizar nos municípios de uma região ou a concretizar no plano nacional.

As propostas ao OPP são ideias concretas para projetos nas áreas da cultura, da ciência, da educação e formação de adultos e da agricultura, no continente, e nas áreas da justiça e da administração interna, nas Regiões Autónomas. Podiam ser propostas regionais – com impacto em mais de um município da região – ou propostas nacionais – com impacto em mais que uma região do país.

OPP

No sentido de contribuir para o desenvolvimento de mecanismos de democracia participativa e para a promoção da participação dos cidadãos na vida do país e das cidades, o Governo decidiu criar um Orçamento Participativo de



OFERTAS EXCLUSIVAS



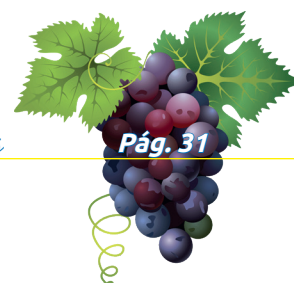
ATÉ MAIS **6.000€***
PELA SUA VIATURA USADA

0%
JUROS

TAEG 4,4%
ATÉ 10.000€*
CAPITAL FINANCIADO
A 36 MESES

BOUTIGEST
Rua Anibal Tavares, nº 4 – Zona Ind. Almeirim – Évora
<http://rede.nissan.pt/boutigest>

*Produto de Crédito automóvel RCJ. Banque sujeito a aprovação, disponível para toda a gama de veículos novos Nissan. Exemplo para 10.000€ de financiamento sem entrada inicial. 28€/mês a 36 meses, com 300€ de comissão de abertura incluída no TAEG. TAN 0,00%. ATC: €10.453. Válido até 30/09/2017 para particulares e empresas com entrada em Portugal Continental. Imagem não contratual. Limitado ao stock existente e não acumulável com outras campanhas em vigor. ** oferta válida até ao final de Setembro para todos os negócios / viaturas novas. Limitado a 5 unidades por negócio / viatura nova. Consumo combinado: 3,8 a 6,5 l/100 km. Emissões de CO2: 99 a 153 g/km.



outubro de 2017

tema:

“Vinhos que pensam”.

orador convidado:

José Rafael (Professor na Universidade de Évora)

local:

Sala de docentes do Colégio Espírito Santo da Universidade de Évora.

nº de participantes:

cerca de 50.

resumo:

José Rafael lembrou a importância da monitorização da viticultura, em qualquer lugar, a qualquer hora, com uma fácil utilização, aplicando métricas de referência para otimizar os fatores de produção e os resultados da exploração. Se assim suceder surgirão muitos benefícios, designadamente: “a redução de custos em fertilizantes, água, pesticidas; o melhoramento da produtividade e a sua qualidade; redução da incerteza do negócio; tomada decisões fundamentadas e aprendizagem com o histórico”.

A reitora da Universidade de Évora, Ana Costa Freitas, manifestou a sua satisfação por estar a receber em sua casa a décima edição desta tertúlia sobre o vinho, ainda por cima com ‘dois filhos da casa’. Ana Costa Freitas realçou a paixão com que André Herrera, antigo aluno da instituição, deu a conhecer os seus vinhos. “Mostrou de uma forma muito interessante a sua paixão pela ciência. O que aprendeu, o que experimenta... o que o faz correr, afinal. O vinho é uma arte e é uma ciência que se constrói todos os dias”.

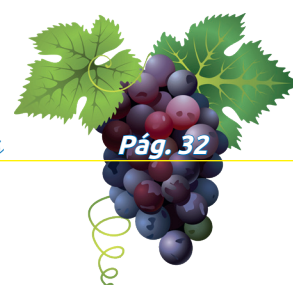
produtor:

Torero Wines, apresentado pelo produtor/enólogo André Herrera de Almeida.

apoios:

Restaurante Pizzaria do Rossio.

Anexo: reportagem no Diário do Sul.



10º «Coisas de Vinho»

Fotos Exclusivas
diário do SUL

Os Vinhos Pensam?

Redacção

Tertúlia mensal reuniu-se na Universidade de Évora

A reitora da Universidade de Évora, Ana Costa Freitas, foi a anfitriã da 10ª edição do “Coisas de Vinho – Tertúlia o vinho e tudo à volta”, que esteve reunida, esta quinta-feira, na Sala dos Docentes a debater a introdução das novas tecnologias na viticultura.

O docente José Rafael, da Escola de Ciência e Tecnologia da UE, responsável pelo estudo “Vinhos Que Pensam – Melhoramentos do processo Produtivo da vinha por incorporação de técnicas de viticultura de precisão, com o objetivo de otimizar a produção e a qualidade da uva”, lançou o mote para a discussão, que despertou um enorme interesse junto da plateia, já que confrontou os defensores dos ancestrais métodos de produção com os amantes da introdução das novas tecnologias.

Segundo este docente, “a grande experiência agronómica, combinada com ferramentas de monitorização global, permitem desenvolver auditorias específicas às parcelas agrícolas, no espaço e no tempo, identificando e monitorizando de forma rápida os distintos tipos de problemas, que do ponto de vista económico, têm um impacto significativo na atividade agronómica”.

“No caso concreto da vinha podemos dar-nos conta da importância do tipo de segmentação no resultado final da mesma. Se analisarmos a vinha no seu conjunto temos que ter em conta que esse tipo de análise pode misturar diferentes castas de vinha, diferentes épocas de plantação, etc...”.

José Rafael lembrou ainda a importância da monitorização da viticultura, em qualquer lugar, a qualquer hora, com uma fácil utilização, aplicando métricas de referência para otimizar os fatores de produção e os resultados da exploração. Se assim suceder surgirão muitos benefícios, designadamente: “a redução de custos em fertilizantes, água, pesticidas; o melhoramento da produtividade e a sua qualidade; redução da incerteza do negócio; toma decisões fundamentadas e aprendizagem com o histórico”.



José Rafael, docente da Universidade de Évora



André Herrera de Almeida, enólogo



Mesa principal do painel de debate da Tertúlia “Coisas de Vinho”: Francisco Mateus, presidente da direcção da Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (CVRA), Ana Costa Freitas, reitora da Universidade de Évora e José Rafael, da Escola de Ciência e Tecnologia da UE



Francisco Mateus, presidente da CVRA

“É, em suma, o conceito base de todo o projeto, através daquilo que é nosso e inimitável complementado com as tendências de vanguarda. O Velho e o Novo Mundo de mãos dadas neste caminho para o que consideramos serem os vinhos do próximo mundo”, disse.

A reitora da Universidade de Évora, por seu turno, manifestou a sua satisfação por estar a receber em sua casa a décima edição desta tertúlia sobre o vinho, ainda por cima com ‘dois filhos da casa’. Ana Costa Freitas realçou a paixão com que André Herrera, antigo aluno da instituição, deu a conhecer os seus vinhos. “Mostrou de uma forma muito interessante a sua paixão pela ciência. O que aprendeu, o que experimenta... o que o faz correr, afinal. O vinho é uma arte e é uma arte que se constrói todos os dias”, frisou.

O “Coisas de Vinho – Tertúlia, o vinho e tudo à volta” ocorre na última quinta-feira de cada mês, sob os auspícios da Universidade de Évora, Vinhos do Alentejo, Divinus Gourmet e Grupo “Diário do Sul”.

Torero Wines

André Herrera de Almeida, licenciado pela Universidade de Évora, foi o enólogo convidado para a sessão deste mês do Coisas de Vinhos, tendo dado a provar o tinto Torero.

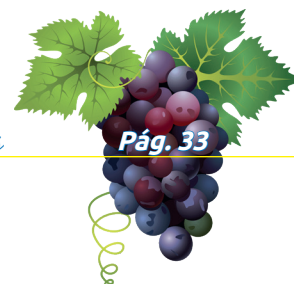
“Procuramos produzir vinhos de assinatura, com carácter próprio, que não pretendem ocupar mas partilhar um espaço cada vez mais aberto a novos desafios, e porque o desafio é uma característica de juventude, a imagem é apelativa

a um mercado que se mostra cada vez mais informado e globalizado, levando o nosso legado regional a esferas mais abrangentes”.

Coisas de Vinho teve o apoio de



PIZZERIA DO ROSSIO
Rua Gil Vicente, 3A, em Évora (junto à Arena e Parque Infantil)



novembro de 2017

tema:

“Saberes e histórias do vinho de talha”.

orador convidado:

Arlindo Ruivo

local:

Câmara Municipal da Vidigueira e Adega da Vidigueira.

nº de participantes:

cerca de 50.

resumo:

O Presidente da Câmara Municipal da Vidigueira, Rui Raposo, afirmou a Vidigueira como a Capital do Vinho da Talha que tem sabido preservar até aos dias de hoje este processo de vinificação desenvolvido pelos romanos. Dentro de três ou quatro anos poderá ser reconhecido como património imaterial da UNESCO.

“Seguindo os processos mais clássicos ou adotando alguma modernização, o vinho de talha mantém-se como um produto único, sublime representante da milenar cultura do vinho no Alentejo” frisou o professor Arlindo Ruivo, que encantou através das suas sábias palavras e pela forma apaixonada como falou do assunto. O dado mais importante deste tipo de vinho, e sempre sublinhado por quem está ligado à produção, é o facto de nele não se usarem produtos químicos. “Faz-se tudo de forma tradicional, não lhe adicionamos leveduras, nem enzimas, nem taninos”. Apenas leveduras naturais, ou “indígenas”, das uvas atuam, durante o processo de feitura da bebida. “Se, um dia, houver uma definição precisa do que é um vinho biológico, este será o que mais se lhe aproxima”, frisou.

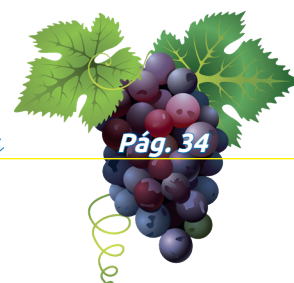
produtor:


Adega da Vidigueira, vinho de talha apresentado pelo enólogo Luís Leão.

apoios:

Câmara Municipal da Vidigueira, Adega da Vidigueira e Restaurante O Gonçalves.

Anexo: reportagem no Diário do Sul.






vista Sánchez Trancón
Oftalmólogos
+34 924 240 351
www.vistasancheztrancon.com

DETÉM A MIOPIA

2 em cada 5 crianças têm problemas de visão.
É possível corrigir e impedir o avanço da miopia.

www.vistasancheztrancon.pt 

**PELA SUA SAÚDE VISUAL
E DESEMPENHO ESCOLAR**


diário do **SUL**

FUNDADOR E DIRECTOR: MANUEL MADEIRA PIÇARRA
DIRECTORES ADJUNTOS: MARIA DA CONCEIÇÃO PIÇARRA e MANUEL J. PIÇARRA

ANO: 48.º PERIODICIDADE DIÁRIA PREÇO AVULSO: 0,75 €
NÚMERO: 13.156 SEGUNDA-FEIRA, 27 DE NOVEMBRO DE 2017 (75 CÉNTIMOS)

Publicações Periódicas

Autorizada a circular em envoltório fechado em plásticos ou papel.



Taxa Paga
Participa
Código 0123456789

VIDIGUEIRA foi o palco da 11.ª edição da rúbrica "Coisas de Vinho"

VINHO da TALHA



pode vir a ser Património Cultural Imaterial da Humanidade

O Vinho da Talha, cujo Alentejo tem sido o grande guardião, poderá vir a ser classificado como Património Cultural Imaterial da Humanidade. A Câmara Municipal de Vidigueira, cujo concelho, mais propriamente a Vila de Frades, autoproclamada Capital do Vinho da Talha, tem sabido preservar até aos dias de hoje este processo de vinificação desenvolvido pelos romanos, está a liderar este *dossier* e, segundo o autarca local, dentro de três ou quatro anos poderá haver "luz verde" da UNESCO.

O Presidente da Câmara Municipal da Vidigueira, Rui Raposo, que falava durante a 11ª edição da iniciativa Coisas de Vinho (Tertúlia, o Vinho e tudo à volta).

.... PÁG. 6

SAÚDE VIANA DO ALENTEJO



Beja e Portalegre são dos distritos mais mortais com pneumonia

.... PÁG. 2



Mercado de Produtores com vertente solidária em Viana

.... PÁG. 5

ÉVORA recebeu rastreio

Impressão digital vocal deve ser cuidada

.... ÚLT. PÁG.



mercadora
loja de frescos

* Banana Importada	0.79 €/kg
* Clementina	0.69 €/kg
* Batata Roxa Saco 5 kg	1.49 € Saco
* Detergente XAU em pó clássico 112 DOSES... 9,99 €/Und	
* Pão regional alentejano 800gr (Montolito)... 1,10 €/Und	
* Red fish higienizado congelado aprox. 400gr... 3,89 €/kg	

Está na hora de ir à Mercadora

*Salvo rotura de stock.

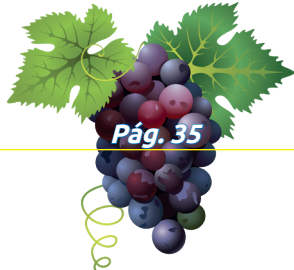
Lojas: Nau | Saúde | Malagueira | Cruz da Picada | Canavieiras

XVIII Mostra de Doçaria de ALCÁÇOVAS
1 a 3 dezembro 2017

ENTRADAS LIVRES



dia 1 | 15h00 - 24h00
dia 2 | 14h00 - 24h00
dia 3 | 14h00 - 19h00



11ª Coisas de Vinho, na Vidigueira

Vinho da Talha quer ser Património da Humanidade



■ REDAÇÃO «Diário do SUL»

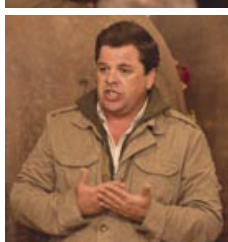
O Vinho da Talha, cujo Alentejo tem sido o grande guardião, poderá vir a ser classificado como Património Cultural Imaterial da Humanidade. A Câmara Municipal de Vidigueira, cujo concelho, mais propriamente a Vila de Frades, autoproclamada Capital do Vinho da Talha, tem sabido preservar até aos dias de hoje este processo de vinificação desenvolvido pelos romanos, está a liderar este *dossier* e, segundo o autarca local, dentro de três ou quatro anos poderá haver “luz verde” da UNESCO.

O Presidente da Câmara Municipal da Vidigueira, Rui Raposo, que falava durante a 11ª edição da iniciativa Coisas de Vinho (Tertúlia, o Vinho e tudo à volta), lembra que “está em causa a preservação de uma tradição e de uma identidade cultural muito própria das nossas regiões, que foi mantida ao longo dos anos”.

“A candidatura do Vinho da Talha a Património Mundial tem como objetivo fundamental salvaguardar a forma artesanal e ancestral de o produzir”, afirmou ainda o autarca, que manifestou publicamente o seu regozijo por poder receber o primeiro “Coisas de Vinho” realizado fora do concelho de Évora.

A candidatura do Vinho da Talha a Património Cultural Imaterial da Humanidade é liderada pelo município da Vidigueira mas envolve ainda uma série de concelhos, onde há uma forte tradição de produção artesanal deste tipo de vinho.

A Entidade Regional de Turismo do Alentejo, a Direção Regional de Cultura do Alentejo, a Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Alentejo, a Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (CVRA) e a Vitifrades – Associação de Desenvolvimento Local, são parceiros neste processo de candidatura, que



deverá estar concluído dentro de três anos.

Sabedoria transmitida entre gerações

Ao longo dos tempos, a técnica de fazer vinho em talhas foi sendo passada de geração em geração, de forma quase imutável. Ainda assim, não existe

apenas uma maneira de fazer vinho em talhas, variando ligeiramente consoante a tradição local.

“Seguindo os processos mais clássicos ou adotando alguma modernização, o vinho de talha mantém-se como um produto único, sublime representante da milenar cultura do vinho no Alentejo” frisou o professor Arlindo Ruivo, que encantou através das suas sábias palavras e pela

forma apaixonada como falou do assunto.

Na Sala das Talhas, espaço dinamizado pela Câmara Municipal da Vidigueira, o Coisas de Vinho, organizado pelo grupo Diário do Sul, Universidade de Évora, Vinhos do Alentejo e Divinus Gourmet, estreou-se no “exterior”, num final de tarde que ficou marcado pelo regresso da chuva ao Alentejo.

Mesmo assim, o tema despertou grande interesse e ao longo de mais duas horas foi possível escutar, primeiro, o enólogo Luís Leão que revelou que a Adegas Cooperativas da Vidigueira irá produzir “cerca de mil garrafas de vinho da talha”, e ficar a conhecer o trabalho da artista Lígia Horta que criou, em barro, uma lindíssima garrafa destinada ao vinho da talha.

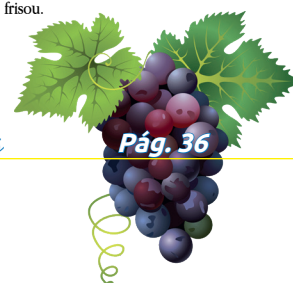
O ponto alto da 11ª edição da iniciativa Coisas de Vinho, que em dezembro por força do calendário será no dia 14, com um jantar vínico, foi, efetivamente, a intervenção do professor Arlindo Ruivo, que deu a conhecer um pouco dos “saberes e história do Vinho da talha” que,

segundo o próprio, necessitaria de um “dia e uma noite” para se poder tocar todas as vertentes desta temática.

“O vinho é chamado da talha por, justamente, ser feito nesse recipiente de barro”, explicou. A olaria foi trabalhada com especial sofisticação pelos romanos, sendo disso exemplo os vestígios encontrados nas vizinhas ruínas de São Cucufate. E isto terá especial importância no decurso do processo de vinificação, por o barro ser um material poroso e assim permitir uma microoxigenação no interior da vasilha.

O dado mais importante desde tipo de vinho, e sempre sublinhado por quem está ligado à produção, é o facto de nele não se usarem produtos químicos. “Faz-se tudo de forma tradicional, não lhe adicionamos leveduras, nem enzimas, nem taninos”.

Apenas leveduras naturais, ou “indígenas”, das uvas atuam, durante o processo de feitura da bebida. “Se, um dia, houver uma definição precisa do que é um vinho biológico, este será o que mais se lhe aproxima”, frisou.



dezembro de 2017

tema:

“O Vinho e o Cristianismo”.

orador convidado:

José António Falcão (vice-presidente de EuropaeThesauri, Director do Festival Terras Sem Sombra)

local:

Évora Hotel.

nº de participantes:

mais de 50.

resumo:

Segundo José António Falcão a relação entre o vinho e o cristianismo é “intrínseca. Quase não podemos imaginar um sem o outro”. “Não nos podemos esquecer que, por exemplo, a eucaristia, mistério fundamental do cristianismo, consagra duas espécies: o pão e o vinho. Nós somos a civilização do vinho e tal reflete-se diretamente no nosso quotidiano.”

Paulo Peças apresentou-nos a Colheita Seleccionada – Herdade de S. Miguel, tanto branco como tinto. “São dois dos mais importantes vinhos da nossa adega. São mesmo uma espécie de ícones, lançados em 2003”.

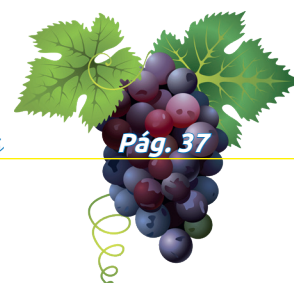
produtor:

Casa Agrícola Alexandre Relvas - Herdade São Miguel, representada pelo seu enólogo, Paulo Peças, e pela responsável pelo enoturismo Joana Queiróz.

apoios:

Évora Hotel.

Anexo: reportagem no Diário do Sul.





No Évora Hotel

"Vinho e Cristianismo uma relação intrínseca", afirma especialista

O investigador e professor universitário José António Falcão, atualmente a ocupar o cargo de vice-presidente da Europaes Thesauri, a associação internacional dos museus e tesouros de arte sacra, com sede na Bélgica, foi o orador convidado para a última edição de 2017 da tertúlia "Coisas de Vinho — o Vinho e tudo à volta", que decorreu na passada quinta-feira, no Évora Hotel.

José António Falcão, que é ainda diretor do festival de música sacra Terras Sem Sombra, que se realiza no Baixo Alentejo, e um dos mais destacados especialistas da história da arte religiosa, aliando a capacidade científica a uma notável experiência enquanto gestor cultural, abordou o tema "O Vinho e o Cristianismo".

Segundo este perito na ligação entre património e desenvolvimento em territórios de baixa densidade, a relação entre o vinho e o cristianismo é "intrínseca. Quase não podemos imaginar um sem o outro".

"Não nos podemos esquecer que, por exemplo, a eucaristia, mistério fundamental do cristianismo, consagra duas espécies: o pão e o vinho. Nós somos a civilização do vinho e tal reflete-se diretamente no nosso quotidiano. Na vida social, na vida espiritual e religiosa", lembrou.

Segundo este assessor do Ministério da Cultura e coordenador do Centro UNESCO de Arquitetura e Arte, "se consultarmos a bíblia, como uma espécie de grande biblioteca, com um enorme valor literário, social, cultural, independentemente da componente religiosa, nós vamos encontrar aí referências sucessivas à importância do vinho".

"Cristo diz literalmente: -Eu sou vinho. Sou um vinho novo que vem suplantando o vinho velho", por outro

lado, prossegue este especialista, "Cristo chegou a ser comparado a um grande cacho de uvas que era vindimando numa prensa mística".

Durante mais de uma hora, José António Falcão abordou magistralmente a temática proposta, fixando a plateia, atenta e curiosa, no hall do Évora Hotel, "acompanhada" pelos vinhos da Herdade de S. Miguel.

Brinde à Herdade S. Miguel

Como sucede sempre, a tertúlia Coisas de Vinho visa também dar a palavra a quem "escreve a história do vinho na região", permitindo que os seus protagonistas apresentem na primeira pessoa aquilo que melhor sabem fazer: puro néctar.

Destas vezes coube à Casa Agrícola Alexandre Relvas - Herdade São Miguel, através do seu enólogo, Paulo Peças, apresentar as "jóias da coroa" deste produtor, que se localiza em S. Miguel de Machede. "Para esta noite, e dada a importância do evento, decidi trazer o Colheita Seleccionada - Herdade de S. Miguel, tanto branco como tinto", revelou.

"São dois dos mais importantes vinhos da nossa adega. São mesmo uma espécie de ícones, lançados em 2003. É o vinho que



nosso conceito que se baseia na verdadeira e esplendorosa Alma Alentejana", não poderia deixar de marcar presença neste evento", frisa Miguel de Mello Breyner.

Este responsável hoteleiro lembrou a "forte relação que o Évora Hotel tem com toda a região. Sendo o vinho um dos elementos mais marcantes do Alentejo, o Évora Hotel tinha obrigatoriamente de estar associado a esta extraordinária tertúlia. Tivemos a sorte de a conseguir trazer nesta altura e, ainda por cima, com um tema tão adequado".

Para além de ter decorrido num

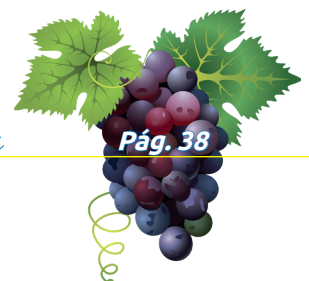
dos muitos espaços desta unidade hoteleira, o Coisas de Vinho do mês de dezembro culminou com um jantar vínico, a que aderiram cerca de seis dezenas de pessoas, no restaurante Sol Poente, onde os sabores tradicionais e a gastronomia regional esteve em grande destaque, acompanhados pelos vinhos da Herdade de S. Miguel.

A tertúlia "Coisas de Vinho — O Vinho e Tudo à Volta", organizado pelo Grupo Diário do Sul, Universidade de Évora, Vinhos do Alentejo e Divinus Gourmet, prossegue em Janeiro, abordando a questão do alcoolismo.

mais facilmente transmite, através do palato, aquilo que nós somos", disse ainda.

Évora Hotel anfitrião

O Évora Hotel, fazendo "jus ao



Outros Anexos

No Diário do Sul TV:

<https://www.youtube.com/watch?v=R-i2QBUL0Xw&t=4s>

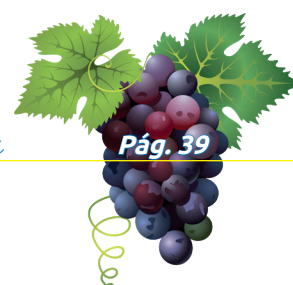
<https://www.youtube.com/watch?v=UZsO1HQCCro&t=4s>

<https://www.youtube.com/watch?v=UZsO1HQCCro&t=4s>

Ideias finais

Quinze meses depois e 13 tertúlias realizadas, cerca de 500 participantes, com oradores, temas, produtores, enólogos e espaços extremamente diversificados o balanço é francamente positivo, às vezes entusiasmante. Prova-se também que com muito pouco se pode fazer algo que vale a pena. Embora, por vezes, algo mais que a boa vontade e imaginação dos promotores seja muito oportuno, adequado e justo. Chegados a este ponto parece-nos incontornável prosseguir. Foi também nesta perspetiva, do dever de prosseguir, que temos aprovado um projeto – Tabernas do Alentejo, arte e ciência – no Orçamento Participativo de Portugal. Como quase sempre acontece fizemos a nossa parte e agora vivemos com o atraso do Estado. Um dia vamos provar que as Tabernas do Alentejo, arte e ciência é uma boa aposta dos dinheiros públicos. Nada disto faria sentido se, todos os meses, em cada sessão, não tivéssemos a casa cheia. São todos os participantes que mês após mês justificam a Coisas de vinho. Por isso, depois destas ideias finais, vamos formular duas ou três perguntas aos nossos parceiros individuais, as pessoas que nos distinguem com a sua presença, é a vossa opinião que conta.

Muito obrigado e até já.



Por onde devemos ir?

Quem nos conhece sabe que não nos demitimos da responsabilidade de ter opinião e decidir. Às vezes não é fácil, tem risco. Todavia sua opinião é muito importante, decisiva; diga-nos tudo o que considerar importante para uma Coisas de vinho cada vez melhor.

Algumas perguntas orientadoras:

1. O formato a atual é adequado? Diga-nos como fazer melhor.
2. Que oradores, temas e locais?
3. Que produtores?
4. Sugestões para fazermos a Coisas de vinho fora de Évora? (a título de exemplo recordamos que fomos à Adega da Vidigueira/Câmara Municipal.)
5. Quem nos pode ajudar/apoiar? (na deslocação à Vidigueira disponibilizamos um autocarro a quem, desde Évora, nos quis acompanhar. Alguém pagou o aluguer do autocarro, no caso a CVRA.)

Por favor faça-nos chegar a sua opinião:

Carlos Cupeto cupeto@uevora.pt

Redação redacao@diariodosul.com.pt

Sandra Dourado sandradorado72@gmail.com

Francisco Mateus fmateus@vinhosdoalentejo.pt

Évora, dezembro de 2017

Universidade de Évora – Escola de Ciência e Tecnologia – Carlos Cupeto
Comissão Vitivinícola Regional Alentejana – Francisco Mateus
Grupo Media Diário do Sul – Paulo Piçarra
Divinus Gourmet – Sandra Dourado

