



ID: 116591045

01-04-2025

Para ver e ouvir



REPORTAGEM

texto e notas de prova José João Santos, Nuno Guedes Vaz Pires / fotos Daniel Luciano

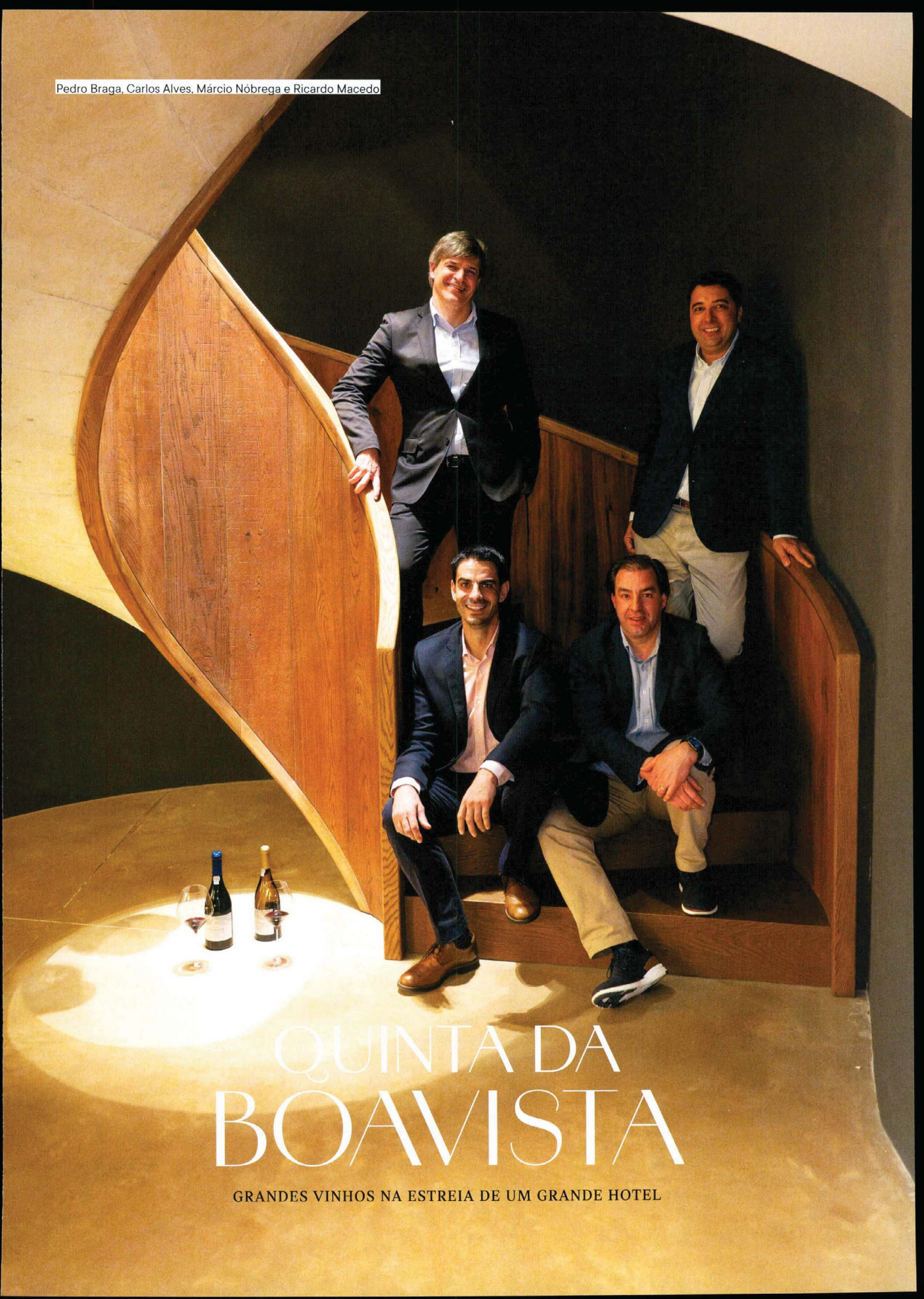
Um Reserva de outro nível e os dois novos Ujo e Oratório da Quinta da Boavista foram apresentados no recém-inaugurado Tivoli Kopke Porto Gaia, uma nova unidade hoteleira cinco estrelas que tem particularidades muito interessantes: 150 quartos coabitam com 2,7 milhões de litros de vinhos, a vista sobre o casario histórico do Porto é límpida e a consultoria do chefe asturiano Nacho Manzano surge como um selo de garantia muito próprio...



ID: 116591045

01-04-2025

Pedro Braga, Carlos Alves, Márcio Nóbrega e Ricardo Macedo



QUINTA DA BOAVISTA

GRANDES VINHOS NA ESTREIA DE UM GRANDE HOTEL

QUINTA DA BOAVISTA

Adquirida pela Sogevinus Fine Wines (SFW) à Lima & Smith, em 2020, a Quinta da Boavista tem sido alvo de um trabalho meticuloso de viticultura. A par da classificação das castas presentes nas vinhas velhas do Oratório e do Ujo, também com a ajuda preciosa de antigos classificadores do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto, empreendeu-se na tecnologia.

A Quinta da Boavista será, porventura, um puzzle de aparentes contrassensos. Localizada na margem direita do rio Douro, muito próxima do Pinhão, a histórica propriedade que chegou a pertencer ao Barão de Forrester tinha tudo para ser “apenas” um portento de vinhos concentrados e raçudos não fossem alguns detalhes: as parcelas de vinha diferem, substancialmente, entre si em termos de castas e de localizações dentro da propriedade; a exposição maioritária é a nascente, ficando uma boa parte da matéria vegetativa à sombra nos picos de temperatura dos finais de tarde de verão que, no Douro, podem até ser inclementes para as parcelas expostas a sul.

As áreas de vinha são entrecortadas por olivais, laranjeiras e amendoeiras, a que se juntam pedaços de mato. O rio corre ali ao pé e o silêncio vai sendo quebrado pelas passagens do comboio. Olhares atentos a partir do meio do rio ou da outra margem deixam contemplar os imponentes muros de xisto que sustentam os patamares da Vinha do Oratório. Boa parte atinge os oito metros de altura, o que permite enraizamentos profundos das videiras, por um lado, e acresce singularidade visual, por outro. As curvaturas são acentuadas e manter esses muros tem sido um trabalho constante de conservação, apenas superado pela investigação genética.

Na Vinha do Oratório estão identificadas 56 castas, com prevalência da Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Roriz, a que se somam, em menor expressão, variedades como a Tinta Amarela, Tinta Barroca, Malvasia Preta, Castelão, Sousão, Alicante Bouschet, Tinto Cão, entre outras. A idade média das plantas é superior aos 90 anos e as altitudes do plantio vão dos 80 aos 175 metros. Os vinhos desta vinha são portentosos e concentrados, viris e musculados, representando um perfil mais clássico. Em 2021 não foi exceção.

A Vinha do Ujo situa-se entre as cotas 180 e 210 metros. Plantada nos anos 1930 em patamares horizontais pré-floexéricos, o estudo genético identificou 28 castas, com destaque para a Touriga Franca, o Rufete e a Tinta Amarela, tendo por complementos, de menor expressividade, variedades como

Tinta Barroca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Malvasia Preta, Donzelinho Tinto, Mourisco, Castelão, entre outras. Percebe-se, assim, o perfil mais elegante, fino e tenso dos Ujo. O que em 2021 não foi exceção.

Adquirida pela Sogevinus Fine Wines (SFW) à Lima & Smith, em 2020, a Quinta da Boavista tem sido alvo de um trabalho meticuloso de viticultura. A par da classificação das castas presentes nas vinhas velhas do Oratório e do Ujo, também com a ajuda preciosa de antigos classificadores do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto, empreendeu-se na tecnologia. Todas as plantas estão georreferenciadas e em permanente monitorização, tendo em vista perpetuar o património genético destas parcelas. Por entre os 80 hectares da propriedade, 36 dos quais plantados com vinhas, a reestruturação do encepamento já motivou o plantio de 2,5ha de Touriga Nacional, 2ha de Tinto Cão e outros tantos de Alicante Bouschet, bem como lha de Donzelinho Tinto. Essas variedades entraram para o lugar de outras que a dupla Ricardo Macedo (enólogo) e Márcio Nóbrega (viticólogo) consideraram menos interessantes, isto sob a consultoria do experiente enólogo francês Jean-Claude Berrouet.

A Revista de Vinhos acompanhou a apresentação das novas edições dos Quinta da Boavista. Os tintos de 2021, ano de alguma frescura e maturações mais lentas, esteve igualmente na origem daquela que será a mais feliz edição do Boa-Vista Reserva, um vinho que possui um equilíbrio notável entre textura e elegância. O monocasta Alicante Bouschet, pelo contrário, é um exemplar raçudo, que irá compensar quem souber esperar. Nota ainda para a terceira edição do Vinha do Levante, vinho branco nativo do difícil ano de 2022, cujo grande segredo está no percentual de 70% de Arinto, que lhe aportou acidez acima da média e permitiu ao Viosinho um complemento de matéria.

TIVOLI KOPKE PORTO GAIA HOTEL
R. DO BARÃO DE FORRESTER, 69
4400-034 VILA NOVA DE GAIA
T.22 410 5600
KOPKE@TIVOLI-HOTELS.COM

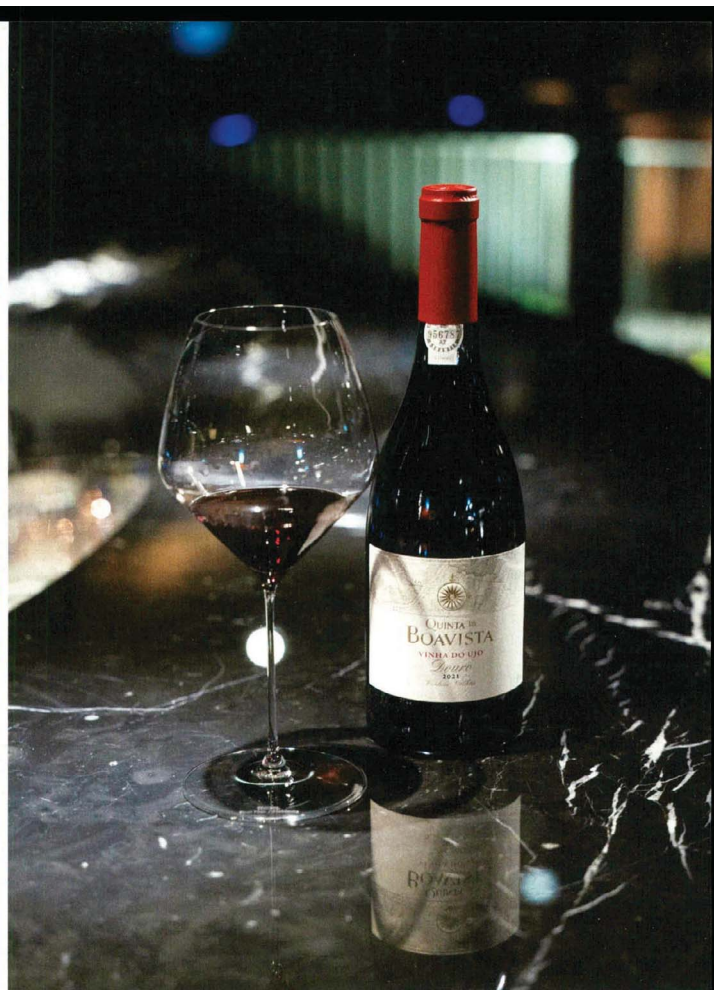
UM SENHOR HOTEL

O lançamento das novas edições dos vinhos da Quinta da Boavista decorreu, em finais de fevereiro, no novo Tivoli Kopke Porto Gaia, ainda em fase de soft opening. Trata-se de um investimento da ordem dos 50 milhões de euros, nascido a partir dos antigos armazéns da casa Kopke, na zona marginal ribeirinha de Vila Nova de Gaia e numa área onde ainda repousam 2,7 milhões de litros de vinho.

A unidade hoteleira cinco estrelas, com uma panorâmica muito bonita e límpida para o casario histórico do Porto, tem um total de 150 quartos, dois restaurantes e três bares, duas piscinas (incluindo uma exterior com respetivo serviço de bar), um centro de fitness e um spa, a que se juntam instalações totalmente equipadas para eventos, incluindo seis grandes salas e 9.000 m² de jardins exteriores. A gestão do hotel resulta de uma parceria entre a SFW e o grupo Minor International, empresa-mãe da Tivoli Hotels & Resorts.

ID: 116591045

01-04-2025



ID: 116591045

01-04-2025

QUINTA DA BOAVISTA



Nacho Manzano



ID: 116591045

01-04-2025

NACHO MANZANO,
O CHEFE

A Casa Marcial, distinguida com três estrelas Michelin, é dos mais aclamados poisos gastronómicos de Espanha. Quem a lidera é Nacho Manzano, cozinheiro que se fez sozinho e que revolucionou aquele estabelecimento criado pelos pais.

Aos 15 anos e decidido a tornar-se cozinheiro, o asturiano foi aprender o ofício para um restaurante de Gijón, cujo proprietário era um amigo da família. Regressou a casa aos 22 anos e mais do que revolucionar o legado dos pais começou a escrever um capítulo apenas seu. Estávamos em 1993 e a gastronomia espanhola via surgir um movimento, inspirado pela nouvelle cuisine francesa, que alteraria o entendimento contemporâneo. Saltam para a ribalta os nomes de Juan Mari Arzak, Santi Santamaria e Andoni Luis Aduriz, a que se seguiria o auge da cozinha molecular de Ferran Adrià.

"Sem formação nem informação", como reconhece, Nacho Manzano caracteriza à Revista de Vinhos a cozinha que pratica: "Os pratos que confeccionamos na Casa Marcial têm uma impressão própria, que pode ser de pensamento ou de coração, que serve de inspiração. Não tive formação com grandes chefes, grandes casas ou com grandes técnicas. Fazemos uma gastronomia que tenta envolver tudo o que está ao nosso redor, de recursos escassos, mais austeros, que esprememos, e a partir daí fazemos uma cozinha que, assim acreditamos, torna a Casa Marcial diferente".

Elogia Ferran Adrià pela "liberdade conceptual" e "abertura mental" transmitida aos restantes cozinheiros espanhóis e advoga que os pratos "devem ter uma mensagem".

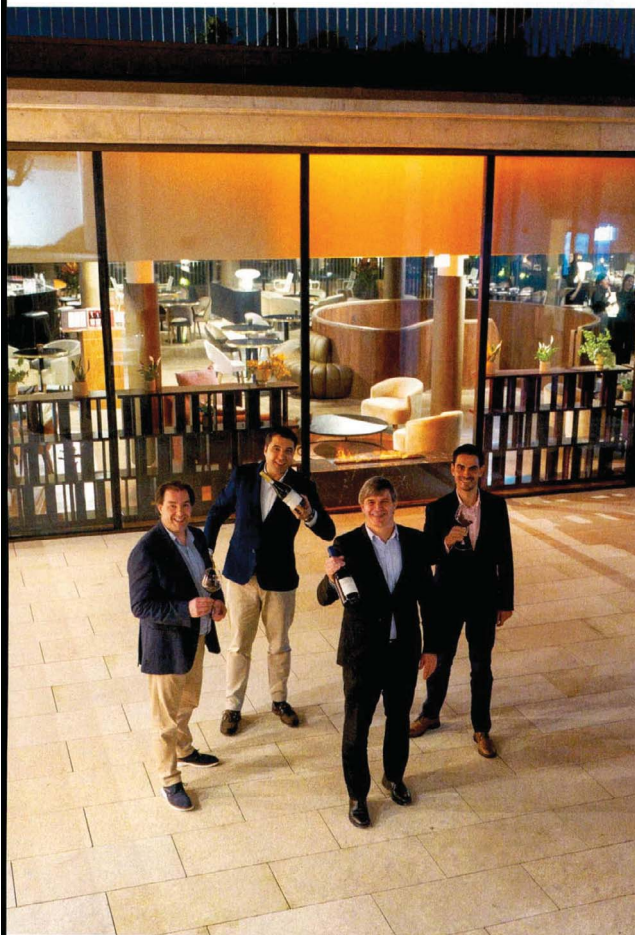
Criatividade, sim, mas também sentido próprio. "Digo sempre aos jovens e a quem começa que se aliem um pouco das tendências. As correntes geram uma uniformidade que não é boa", alerta.

Admite que tem recebido vários convites para fazer consultoria em espaços de restauração extra o projeto próprio e aceitou integrar o novo Tivoli Kopke por questões de conexão emocional.

"Gosto muito do Porto, não me canso de regressar. Transmite-me paz, inspira-me bastante. Posso estar horas e horas a olhar o Porto, a ver o mar ou algo que me capte a atenção. É algo que gosto muito. Gosto dos portugueses, são muito afetuosos, abrem-nos a porta. E aqui também encontro uma similitude com as Astúrias, estamos também junto ao Atlântico, a forma de comer, à colherada, o facto de também gostarem de comer bastante, os pratos com uma certa contundência... Gosto muito. Dito isto, tive várias oportunidades de fazer coisas em Madrid e noutros locais, mas o Porto toca-me e aceitei este projeto", confessa.

O 1638 Restaurant & Wine Bar by Nacho Manzano, do Tivoli Kopke, tentará aprimorar-se com o tempo. Pela experiência inicial que tivemos, durante o lançamento das novas edições dos vinhos da Quinta da Boavista, promete.

QUINTA DA BOAVISTA



98

**Quinta da Boavista
Vinha do Ujo 2021****Douro / Tinto / Sogevinus Fine
Wines**

Rubi escuro. O nariz revela florais elegantes e caruma. Ainda há bergamota, cereja vermelha, romã e folha de tabaco. O tanino é ativo mas fino, a silhueta é elegante, a acidez refresca-o e acresce tensão. O final é aparentemente delicado... Porque, em abono da verdade, é quase interminável. Na atualidade, dos mais felizes vinhos de vinha do Douro.

Consumo: 2025-2040

125,00€ / 16°C



95

**Quinta da Boavista
Vinha do Oratório 2021****Douro / Tinto / Sogevinus Fine
Wines**

Púrpura. Muito floral, apresenta também aromas de groselha e cereja negras, mirtilo, café e especiaria. O tanino é imponente, o volume sente-se, a forma como termina apresenta bastante concentração e potência. Uma versão clássica de uma vinha velha do Douro.

Consumo: 2025-2040

125,00€ / 16°C



94

Boa-Vista Reserva 2021**Douro / Tinto / Sogevinus Fine
Wines**

Rubi. Notas florais secundadas por bergamota, cereja negra, cedro e folha de tabaco. Simultaneamente concentrado e elegante, tem finura de tanino, silhueta apurada, volume bem gizado e um final longo, com inesperadas sugestões de citrinos e de romã. Muito provavelmente, a mais conseguida das edições.

Consumo: 2025-2035

45,00€ / 16°C



93

**Quinta da Boavista
Vinha do Levante 2022****Douro / Branco / Sogevinus Fine
Wines**

Dourado, laivos limão. Notas de nectarina e casca de laranja, flor seca, especiaria e fumo de barrica. Tenso, com a frescura do Arinto a destacar-se, tem precisão, acidez salivante e um prolongamento assinalável. Vai crescer com a passagem do tempo.

Consumo: 2025-2032

35,00€ / 11°C



91

**Boa-Vista Alicante
Bouschet 2021****Douro / Tinto / Sogevinus Fine
Wines**

Púrpura. Nariz de mato, azeitona, vegetal seco, cereja escura e algum apimentado. De tanino portentoso e acidez elevada, tem músculo e um quê de selvagem que o tempo tratará de domar. Sim, para deixar mais um tempo na garrafeira.

Consumo: 2025-2035

28,00€ / 16°C



*A Revista de Vinhos
acompanhou a
apresentação das novas
edições dos Quinta da
Boavista. Os tintos de
2021, ano de alguma
frescura e maturações
mais lentas, esteve
igualmente na origem
daquela que será a mais
feliz edição do Boa-Vista
Reserva, um vinho que
possui um equilíbrio
notável entre textura e
elegância.*