



# GRÁTIS

O TERCEIRO LIVRO  
**MARTIN LUTHER KING**  
AUTOBIOGRAFIA

# SÁBADO

www.sabado.pt N.º 810 - SEMANAL - 7 A 13 DE NOVEMBRO DE 2019 - €3,50 (CONT.)



# O PERIGO DAS MEDICINAS ALTERNATIVAS

## (E como nos podemos proteger)

São procuradas em Portugal por cada vez mais pessoas, sobretudo mulheres, que querem curas milagrosas. As histórias dramáticas e os riscos mortais



**NOVELAS E FESTAS** CÂMARAS GASTAM MILHÕES DE EUROS EM PROGRAMAS DE TELEVISÃO

**S1** SÁBADO Investigação

**ESPIÃO CONTA TUDO** AS RELAÇÕES MAÇÓNICAS COM O DIRETOR DO SIS



### Cinema

Estreia Technoboss, uma tragicomédia musical de João Nicolau **p.106**

### Música

Cinco razões para ir ver os Divine Comedy a Braga, Coimbra e Lisboa **p.110**

### Séries

Porque é que a RTP Play é uma autêntica Netflix à portuguesa **p.112**

### Videojogos

Tudo sobre o PS Now, em entrevista ao vice-presidente da Sony **p.120**

A photograph of a wine cellar. In the foreground, a black metal candelabra with several lit candles stands on a tiled floor. Behind it, three large, rounded earthenware jars (amphorae) are displayed on a white ledge. The background shows a brick archway, suggesting a traditional cellar setting.

# A MODA DO VINHO DE TALHA

As vasilhas de barro, herança romana no Alentejo, já foram só de enfeitar. Agora são atração nas adegas, especialmente no São Martinho - e até o Douro já se rendeu

# NO SÃO MARTINHO, PROVAR O VINHO...

...de talha. A técnica vem do tempo dos romanos. O Alentejo recuperou-a e até já sonha com a classificação da UNESCO como Património da Humanidade. É tempo de ir às adegas saber a que sabe.

Por Rita Bertrand

**O SABOR ÚNICO**, algo rude, vem da resina de pinheiro (essencial para combater a evaporação dos néctares, num material poroso como é o barro) de que se reveste o interior das talhas, de diferentes tamanhos, as maiores chegando aos mil litros de capacidade, e que não são, como alguns pensam, o mesmo que ânforas – também em barro e herança dos romanos, mas menores, a comportar apenas 20 litros, usadas para transporte e não para estâgios vinhateiros.

Nas adegas alentejanas, quase sempre subterrâneas, para que o calor não estrague a produção, estão na moda estas vasi-

lhas ali deixadas há 2.000 anos pelos romanos e recentemente recuperadas, por expressarem uma tradição milenar e não porque os vinhos feitos segundo esse processo artesanal sejam objetivamente melhores que os outros, fermentados a temperaturas controladas e estagiados em cubas de inox ou barricas de carvalho, em adegas modernas. O que eles são é diferentes, com notas vegetais vincadas, a pedir queijos, en-

chidos e temperos fortes. Isto, claro, quando são feitos com rigor, numa busca de elegância.

Dominar a técnica do barro, que imprime frescura extra aos vinhos, não é fácil, mas enólogos e produtores concordam que vale a pena, mesmo recorrendo a truques para ficar a salvo das imprevisibilidades próprias do material: por exemplo, há quem, em vez de talhas, use pequenas ânforas, de fabrico recente (até porque as talhas antigas são poucas e a moda crescente aumentou a procura) ou quem lhes melhore a eficácia com tampas de inox. Em boa hora: afinal, viticultura não

é sinónimo de arqueologia e não faz sentido replicar métodos antigos se o resultado não convencer ou – pior – se perder num rebranding da vasilha, pela força da fermentação.

No São Martinho, por tradição a época de se abrir as vasilhas e provar o que o barro fez às uvas fermentadas, seleccionámos 10 adegas onde as talhas são mais que decoração e alguns dos mais interessantes vinhos nelas produzidos segundo esta técnica milenar – incluindo (ou não fosse moda...) dois do Douro. **□**

## CASA DAS TALHAS

Recém-inaugurada, a Casa das Talhas, na Vidigueira, é um espaço de enoturismo para homenagear esta tradição (a namorar a UNESCO) da Cooperativa da Vidigueira, Cuba e Alvito, que muito tem feito pela preservação das tradições alentejanas, não só produzindo vinhos de talha, como resgatando castas esquecidas, como a Antão Vaz (entretanto mais vulgarizada), a Larião ou a Perrum.

Aberta todos os dias das 10h às 16h, oferece provas e programas de visitas na região.



**VIDIGUEIRA TALHA**  
Só de vinhas velhas, da colheita de 2018, o segundo branco de talha da adega é um excelente tributo à tradição  
**€10**



FRANCISCO NOGUEIRA



**BRANCO DE TALHA**  
Apurada interpretação da técnica, ou não fosse Maçanita pioneiro nos brancos de talha, é um vinho fresco e subtil  
**€16,35**

## FITA PRETA

Projeto do audaz enólogo António Maçanita – pioneiro em Portugal nos brancos de talha e de uvas tintas e reabilitador das castas açorianas – a empresa Fita Preta tem sede no Paço do Morgado de Oliveira, Évora, com 120 hectares, um edifício medieval reabilitado com ligação secular ao vinho e uma nova adega, forrada a

cortiça, idealizada pelo arquiteto Tiago Sobral.

Diariamente das 10h às 18h, oferece visitas enoturísticas, seguidas de provas mais ou menos extensas, e programas sazonais “à medida”, com passagem pela adega, salas de estágios (incluindo talhas e barricas), palácio e capela. Opção: vinho a copo, no bar.



## HONRADO VINEYARDS

A trabalhar com o criativo enólogo Paulo Laureano, a empresa da família Honrado tem como ex-líbris a sua adega-museu centenária, recuperada e inaugurada em 2018, em Vila de Frades, de nome Cella Vinaria Antiqua. Lugar emblemático para

saber tudo sobre o vinho de talha, em programas diários que incluem cante e gastronomia, “para mostrar o melhor do Alentejo”, tem lagares e adega (com talhas) seculares, que estiveram escondidos até 2005, enquanto ali funcionou um café.



**TALHA TINTO**  
Até as garrafas são distintas, nos vinhos de talha Honrado, indicando o seu caráter único. Paulo Laureano assina  
**€14,90**



RUBEN HONRADO



## BARRO NO DOURO

A região rival do Alentejo, sem tradição de vinho de talha, entrou na moda, mas timidamente, com edições especiais – como estas

**POÇAS ÂNFORA**  
Casa de vinho do Porto, a Poças chama Fora da Série às suas experiências, caso deste branco de Códega e Arinto, estagiado em ânforas  
**€35**



**TITAN OF DOURO**  
Com 16 meses de estágio em pequenas talhas de barro, é um tinto robusto de vinhas velhas, com enologia certeira de Luís Leocádio  
**€42**