

Vins de l'Algarve

fruits du soleil et de la terre





Vins de l'Algarve

fruits du soleil et de la terre

30 domaines,
du Sotavento au Barlavento



terre



soleil

De tout ce qui peut être dit sur les vins de l'Algarve, certains éléments, qui en font un terroir unique, se distinguent. L'importante exposition au soleil, près de 3000 heures d'ensoleillement par an, et l'air maritime tempéré de l'Atlantique de l'Algarve, confèrent à la vigne une amplitude thermique relativement faible et modérée. En outre, il existe la diversité et le mélange des sols qui, dans une même vigne, voire dans une même rangée de ceps, permettent à un même cépage d'adopter des comportements différents. Il s'agit là de quelques-uns des facteurs qui enrichissent ces vignes du Sud.

Mais on ne peut pas parler de vin sans parler de personnes et, dans ce cas, des producteurs. Les maestros de cet orchestre de vie que l'homme s'obstine à mettre en bouteille. Ces braves font de la vigne et du vin un pont entre la mer et la terre. Entre les vagues et l'arrière-pays, le barrocal. Ils insufflent ainsi une nouvelle dynamique à la région qui accueille les bras ouverts cette renaissance des vignes en Algarve.

Nous avons rencontré chacun des producteurs et senti leur engagement. Nous avons ensuite laissé venir les mots pour décrire ce que nous avons vu, entendu, senti et goûté. Mais ceci n'est que le début d'un voyage que chaque lecteur poursuivra en faisant sa propre découverte.

Les vins de l'Algarve sont un héritage richissime

L'Algarve est un territoire aux fortes traditions vitivinicoles et nos vins ont conquis, au cours de ces dernières années, de nouveaux amateurs, des prix et des distinctions honorifiques. Fruit du Soleil et de la Terre, les vins de l'Algarve constituent un héritage richissime et l'une des meilleures façons de découvrir la diversité de la région, son histoire et sa culture. Il s'agit d'un secteur clé pour la destination, de par son grand potentiel d'attraction de touristes et de nouveaux visiteurs, en particulier pour des zones de moindre densité touristique et au cours des saisons favorisant l'atténuation de la saisonnalité.

La Région de Tourisme de l'Algarve a placé les Vins, ainsi que la Gastronomie et le Patrimoine, au centre de sa stratégie de marketing, en tant que produit prioritaire pour le développement du tourisme local. Toute la région a conscience du besoin de revitaliser le secteur, à travers l'exaltation de ses vins et des projets d'oenotourisme, en s'assurant comme une destination aux multiples facettes, et grâce à une offre touristique qui va bien au-delà du traditionnel « Soleil & Mer ».

L'Algarve est, sans aucun doute, une destination où les vins et l'oenotourisme offrent encore une grande marge de croissance. Mais ce n'est que récemment que le potentiel que ces deux réalités peuvent engendrer a été mis en évidence, c'est pourquoi il reste beaucoup à faire pour promouvoir ce secteur. L'offre de la destination se doit de devenir de plus en plus compétitive et attractive, pour répondre aux attentes actuelles des touristes qui recherchent chaque fois plus l'authenticité et des expériences vraies leur permettant de découvrir des vins, la gastronomie mais aussi les habitants qui font partie de ce territoire.

Ce guide a pour but principal de faire connaître ce qui se fait de mieux dans la région et a contribué à augmenter la notoriété de l'Algarve, en tant que région productrice de vins d'excellence, et son offre oenotouristique. Notre mission est de faire figurer et de distinguer l'Algarve sur la carte des principales destinations viticoles du Portugal et du monde, afin qu'elle puisse se mesurer aux autres régions européennes. Outre son rôle fondamental dans l'économie et le développement régional, le vin constitue une affirmation de notre identité, de notre culture et de nos traditions. En résumé, de ce que nous sommes. Et l'Algarve est effectivement un territoire de vins d'excellence.

João Fernandes

Président de la Région de Tourisme de l'Algarve



Le renouveau des vins en Algarve

La région de l'Algarve partage un lien inégalable avec la vigne et le vin. Au cours des années, le vin a marqué la vie des populations, que ce soit au niveau des vignes ou de la production et consommation de vin. À noter l'importance des Adegas Cooperativas do Algarve, les caves coopératives de la région, qui ont disparu peu à peu et dont ne subsiste que la Única - Adega Cooperativa do Algarve, la troisième la plus ancienne cave coopérative du pays. À la fin du siècle passé, les vignes ont graduellement été remplacées par des complexes touristiques et la production de vins a décliné en Algarve. Ce scénario s'est poursuivi jusqu'au début du XXIème siècle, au moment où une nouvelle impulsion s'est produite à travers l'installation de producteurs privés dans la région.

Les prix attribués aux vins de l'Algarve, à l'occasion de concours nationaux et internationaux, qui traduisent la reconnaissance de la qualité des vins et du travail réalisé par les producteurs et autres agents du secteur, sont nombreux.

Les vins de l'Algarve présentent des caractéristiques uniques et des éléments différenciateurs, associés, d'une part, par le terroir intimement lié à la localisation et diversité des sols et, d'autre part, par le suivi constant du producteur qui cherche à donner à son vin un caractère distinctif. Il est ainsi possible de trouver des vins marquants à travers toute la région vitivinicole de l'Algarve.

La région vitivinicole de l'Algarve a connu, au cours de ces dernières années, une évolution assez positive en ce qui concerne l'augmentation du nombre de producteurs, de la surface de vigne et de la production de vins.

Un retour aux origines est aujourd'hui constaté, à travers la recherche du plus traditionnel de l'Algarve et un pari fort sur les cépages negra mole et crato branco (síria), de vieilles vignes, en phase avec les nouvelles tendances du consommateur qui cherche la différence et l'authenticité.

Il est essentiel de se concentrer sur la qualité au détriment de la quantité, compte tenu de la dimension géographique de l'Algarve, qui ne permet pas de rivaliser à grande échelle. La restauration et l'hôtellerie de l'Algarve devront miser sur les vins de l'Algarve, afin de rendre l'expérience gastronomique plus riche, en alliant les excellents vins de la région et l'excellente gastronomie de la région.

L'Algarve respire le tourisme. Les vins de l'Algarve et le tourisme de l'Algarve vont de pair et offrent aux touristes et aux habitants (nationaux et étrangers) une expérience différente et une alternative authentique au « soleil et plage ».

Les caves et les domaines de l'Algarve se préparent de mieux en mieux afin de bien recevoir ceux qui nous visitent. En phase avec la recherche de satisfaction d'un consommateur de plus en plus exigeant, naît l'importance de raconter l'histoire du producteur et du domaine.

Dans ce contexte, la publication « Vins de l'Algarve, fruits du soleil et de la terre » va au-delà des informations techniques du vin et raconte l'histoire de chaque producteur de vins de l'Algarve. Un grand merci à la Région de Tourisme de l'Algarve pour cette initiative !

Sara Silva

Présidente de la direction
Commission vitivinicole de l'Algarve

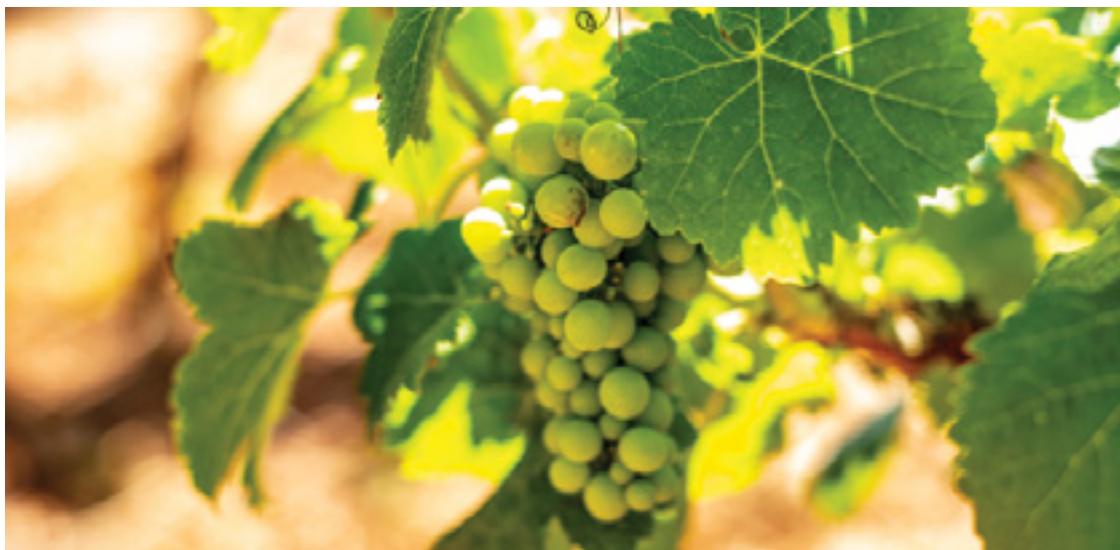
Une invitation à la dégustation des caprices de Bacchus

Le tourisme en Algarve ne se résume pas uniquement au soleil et à la plage, actuellement ! On y joue au golf et des infrastructures associées au marché du MICE y voient le jour. On y part à la découverte d'activités en plein air, que ce soit en mer - grâce aux activités de tourisme sous-marin, à Ria Formosa - ou à travers des promenades et l'observation des oiseaux. Dans l'arrière-pays - le barrocal, ou en montagne, les activités liées aux promenades à vélo ou à pied prolifèrent ! Des programmes culturels sont proposés tout au long de l'année et il est plus que jamais question du binôme gastronomie et vins qui, au même titre que le régime méditerranéen, stimule le développement économique au cours de tout le processus de production. La gastronomie traditionnelle côtoie l'acculturation gastronomique, propre aux régions touristiques à succès.

Une mention spéciale pour l'innovation et l'utilisation des produits autochtones dans la version gourmet, d'où survient la reconnaissance des étoiles Michelin actuelles qui distinguent l'Algarve.

La diversité de l'offre est telle qu'il est facile de trouver des suggestions de guides gastronomiques et viniques. Des journées œnoturistiques sont organisées et l'œnogastronomie est abordée en tant qu'art d'associer des mets et des vins, dans un souci de pleine satisfaction. Les suggestions des spécialistes sont importantes, au même titre que le sont les opinions de groupe qui prolifèrent sur les réseaux sociaux et les apps reposant sur l'intelligence artificielle. Tout comme le tourisme, le vin de l'Algarve est aujourd'hui un secret célèbre !

La présente édition du Guide des vins de l'Algarve est une initiative de la Région de Tourisme de l'Algarve, bénéficiant de la contribution de spécialisation de l'École d'Hôtellerie et de Tourisme de l'Algarve et de la Commission Vitivinicole de l'Algarve, et menée en étroite collaboration avec les agents économiques. Elle apparaît dans le cadre du projet *Algarve Cooking Vacations*, dont l'objectif vise à promouvoir l'Algarve comme destination d'excellence pour des programmes d'apprentissage culinaire et œnologique.



à travers la création de routes touristiques à cette fin. Le guide prend une importance spéciale, à une époque où la production de vins dans la région est en pleine ascension quantitative et qualitative. Les informations les plus récentes indiquent que la production de vin en Algarve a augmenté au-delà des 50 %, bien au-delà de la moyenne nationale.

Disons que ce nouveau pari dans la région vitivinicole de l'Algarve arrive à maturité et se prépare maintenant à faire face à un nouveau pari - s'engager dans l'oenotourisme, dans le véritable sens du terme, motivé par l'amélioration des accès, des infrastructures d'accueil



et l'installation de signalétique adéquate. Des idées novatrices surgissent, telles que l'invitation à la création du propre vin, la personnalisation d'étiquettes, l'invitation à l'adoption d'une vigne ou de soins de beauté à base de dérivés du raisin et du vin. Allions la qualité du produit « vin » à la qualité de l'offre de services pour obtenir la formule du succès.

Compte tenu de la typicité que les conditions édapho-climatiques confèrent aux vins, l'Algarve compte quatre appellations d'origine : Lagoa, Lagos, Portimão et Tavira. Toutefois, la plupart des producteurs opte actuellement pour certifier une grande partie de leurs références comme vin régional. Le vin avec l'indication géographique Algarve est produit dans toute la région, ce qui justifie le fait que les producteurs et leurs vins sont ici présentés par commune. Rendons hommage à la Région de Tourisme de l'Algarve et à ses partenaires pour leur initiative visant à mettre à jour les informations concernant le panorama vitivinicole de l'Algarve. Une invitation à la dégustation des caprices de Bacchus, dans le Sud du Portugal, est adressée à la fois aux non connaisseurs et aux plus fins connaisseurs.

Manuel Serra

Coordinateur du Domaine Technique de l'École d'Hôtellerie et de Tourisme de l'Algarve

Sommaire

11	AU ROYAUME DE LA DÉGUSTATION
12	La typicité des vins d'appellation d'origine contrôlée (A.O.C) et la versatilité des vins régionaux
14	L'art d'accorder mets et vins
22	Vin blanc pour le poisson et vin rouge pour la viande ?
24	Algarve oenogastronomique
26	Diagramme des accords
28	Carte des domaines de l'Algarve
31	LAGOS
47	PORTIMÃO
63	LAGOA
78	SILVES
117	ALBUFEIRA
129	LOULÉ
135	FARO
141	TAVIRA
146	Autres produits de la vigne et du vin
148	GLOSSAIRE



*Au Royaume
de la Dégustation*



La typicité des vins d'appellation d'origine contrôlée (A.O.C.) et la versatilité des vins régionaux

De par son orographie, l'Algarve présente 3 zones bien définies :

- Le **littoral**, zone près de la mer où s'étendait jadis une grande partie des vignes, sur des sols sableux et argilo-sableux ;
- Le **barrocal**, zone entre le littoral et la montagne, où s'étend actuellement une grande partie des vignobles de l'Algarve, reposant sur des terrains pour la plupart argilo-sableux, argilo-calcaires, schisteux et alluviaux, ces derniers en raison de la proximité des différentes rivières qui coulent dans le barrocal ;
- Et une zone bien plus accidentée, sur le plan orographique, la **montagne**, presque entièrement dépourvue de vigne.

Il est bien connu que le *boom* touristique a presque entraîné l'extinction des vignobles situés à proximité de la mer et que le rajeunissement auquel nous assistons ces dernières années a entièrement changé le paradigme de la production des vins en Algarve. Les nouvelles vignes, plantées selon des techniques de viticulture plus récentes, à travers des clones de cépages adaptés aux nutriments existants dans les différents types de sols, associées à des pratiques œnologiques innovantes et à l'investissement en faveur de caves modernes, font en sorte que le profil des nouveaux vins de l'Algarve atteigne des niveaux de qualité très élevés.

Plusieurs producteurs travaillent actuellement en vue de maintenir vivante la typicité des vins de l'Algarve en lançant tous les ans sur le marché des références certifiées par le label Appellation d'origine contrôlée (A.O.C., ou D.O. en portugais), dont la qualité est indiscutable, et notamment des A.O.C Lagoa, Portimão et Tavira. Indépendamment de l'origine des vins A.O.C, il est possible de caractériser la typicité des vins de l'Algarve, dits tranquilles, de la manière suivante :

Vins blancs A.O.C. :

- La couleur varie entre la couleur agrume et la couleur paille. Ce sont en général des vins délicats et doux. L'acidité est peu intense. Les blancs A.O.C Lagoa présentent plus de corps et de capacité d'évolution. Les cépages arinto, malvasia fina et síria sont rois et présentent une bonne partie des caractéristiques organoleptiques qui distinguent les vins blancs bénéficiant du label A.O.C.

Vins rouges A.O.C. :

- Ce sont des vins onctueux, peu charpentés, à l'arôme fruité, peu acidulés et chauds. Ils sont de couleur claire, présentant une tonalité rubis qui, avec le vieillissement, vire au topaze. Les cépages castelão, negra mole et trincadeira sont rois et présentent une bonne partie des caractéristiques organoleptiques qui distinguent les vins rouges bénéficiant du label A.O.C.

Toutefois, une grande partie des vins aujourd'hui produite en Algarve, bénéficie du label IG Algarve et sont classés Vin régional de l'Algarve. Cette certification permet de maintenir la qualité indiscutable du produit et donne au producteur la liberté de travailler des vins versatiles, sans avoir à respecter des techniques œnologiques, cépages ou durées d'élevage définis pour un vin A.O.C donné. Les types de vins pouvant bénéficier de la certification « régional de l'Algarve » sont des vins tranquilles blancs, rosés et rouges et les liquoreux blancs, rosés et rouges. La diversité des vins tend à augmenter dans la région et des producteurs lancent actuellement

sur le marché des vins mousseux et vendanges tardives.

Pour la production de ces types de vins, des cépages reconnus sur le plan national et international, apparaissent dans des vignobles à travers des clones très bien adaptés au terroir de l'Algarve. Il s'agit là des cépages blancs chardonnay, riesling, sauvignon blanc ou viognier, des cépages rouges touriga nacional, cabernet sauvignon, petit verdot, syrah, entre autres, fondamentaux pour la reconnaissance d'excellence méritée des vins de l'Algarve auprès du grand public et des critiques spécialisés.



L'art d'accorder mets et vins

Le sens critique pour accorder mets et vins a instinctivement évolué avec la pratique. Le vin est souvent entendu comme un complément de repas et c'est pourquoi l'accord peut transformer des composantes sensorielles du mets ou du vin en créant un impact positif, neutre ou même négatif. Cela dépend également des préférences personnelles de chaque individu, mais aussi de la sensibilité de chacun face aux différentes composantes de l'arôme et du goût.

La perspective des Européens impose des règles rigides d'harmonisation, tandis que celle des Américains est complètement contraire. D'un autre côté, la tendance mondiale des plus jeunes rejoint en général la tendance américaine - *Le meilleur accord est celui qui a pour moi meilleur goût...*

Toutefois, il convient de comprendre le pourquoi de l'affirmation précédente pour permettre l'enrichissement de l'expérience, savoir recommander et

comment argumenter. Dans cette perspective, les bases de la relation entre vins et nourriture se distinguent par des accords idéaux par **similarité** et par **contraste**, où l'élément de base d'un accord est la perception de l'équilibre entre le poids de l'aliment et le corps du vin. Une telle symétrie tient compte de facteurs tels que le sucre, l'acidité, la teneur en alcool et les tanins du vin. La manière dont ces facteurs influencent les différents types de mets, en accentuant ou minimisant leurs caractéristiques, donne lieu à une diversité de sensations plus ou moins agréables, telles que :

- **Texture** (douceur, grains, homogénéité, mousse, bulles, pimenté, piquant, astringence) ;
- **Température** (chaud, froid, tiède) ;
- Saveurs élémentaires perceptibles en bouche (degrés d'**acidité**, **sucré**, **salé** et **amer**) ;
- **Degré alcoolique** (niveaux de glycérol, sensation de chaleur).



TEXTURE

Parler de textures revient à parler de sensations tactiles. Nous pouvons là aussi parler de similarité et de contraste entre le vin et la nourriture. À titre d'exemple, une similarité normalement bien acceptée par la plupart des palais revient à accorder des vins issus du cépage sauvignon blanc (frais, mais dense) et des poissons ou fruits de mer au goût intense, avec une touche croquante.





TEMPÉRATURE

La température influence beaucoup le plaisir de la dégustation. Là aussi et selon la sensibilité de chaque personne, il existe des facteurs généraux qui plaisent à la majorité. En général, les contrastes excessifs sont évités - soupe chaude et vin glacé ne donneront jamais lieu à une bonne harmonisation - toutefois, le facteur thermique permet également d'excellents contrastes. La suggestion typique d'un dessert chaud, accompagné de glace ou, d'une glace accompagnée d'un coulis chaud. Dans tous les cas, l'accord suggère une boisson fraîche - mousseuse pour nettoyer le palais, ou un vin plus doux pour causer une similarité de saveurs.

ACIDITÉ

L'acidité est un attribut très souhaitable pour tout type de vin. Un équilibre entre l'acidité du vin et l'acidité de la nourriture doit exister. S'il est possible de maintenir la même composition d'acidité dans les mets et le vin, mieux encore. Par exemple, lors d'une dégustation d'un vin blanc accompagné d'un mets dont la composition leur donne de l'acidité, l'acide tartrique - le vin possède naturellement ce composant, et le verjus peut être ajouté au mets pour remplacer le vinaigre. Dans un accord par contraste, l'acidité est équilibrée par du gras et du sucré.

SALÉ

Dans la nourriture, le goût salé peut être naturel ou ajouté, tout comme l'acidité et le sucré. Le sel augmente la perception de corps dans le vin et diminue la perception d'amertume et d'acidité. Le contraste se fait grâce au sucré et à l'acide. Des aliments salés peuvent présenter des problèmes lorsqu'ils sont associés à des vins comprenant beaucoup de tanins et/ou une teneur en alcool élevée.

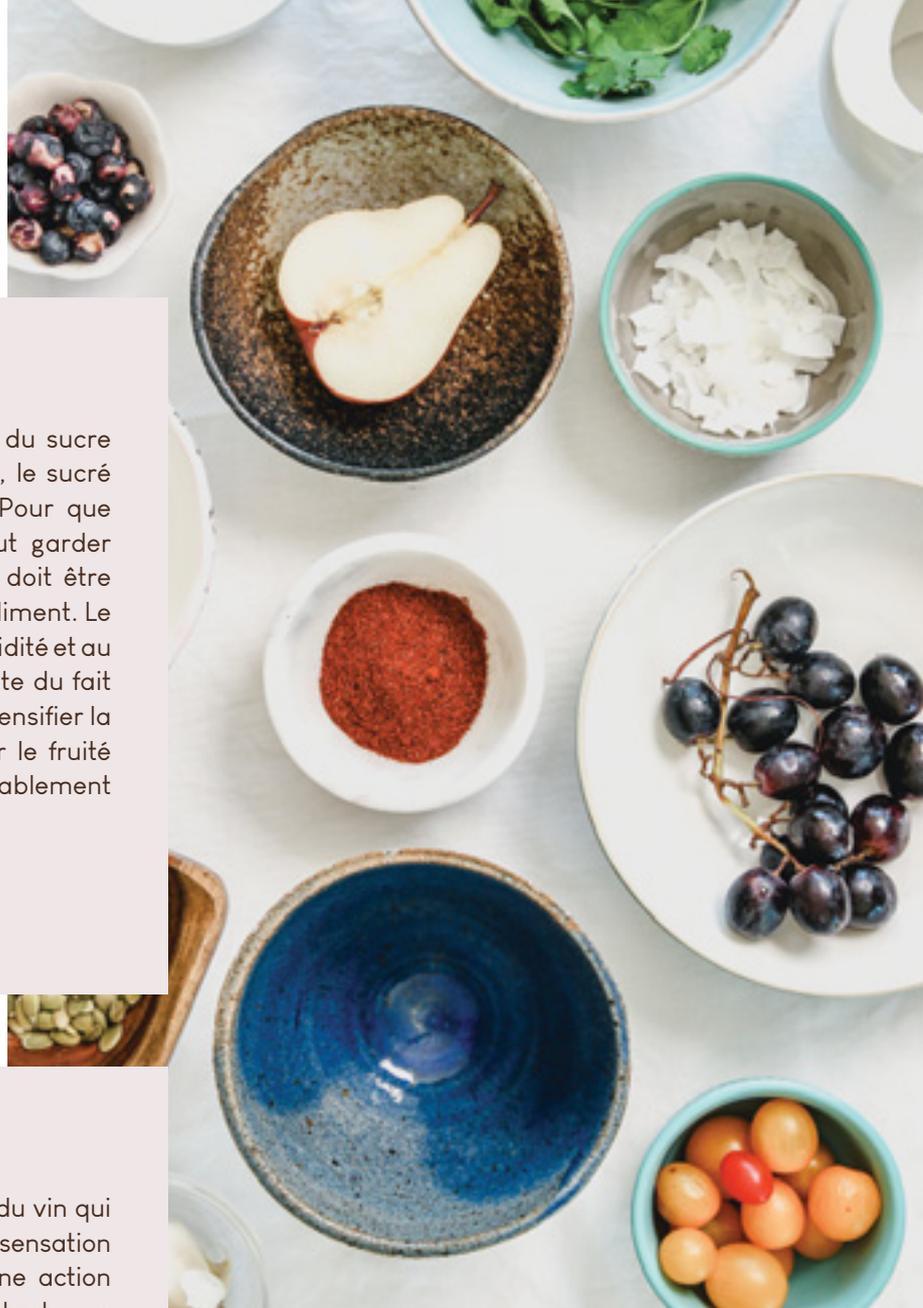


SUCRÉ

Dans le vin, le sucré provient du sucre résiduel et, dans la nourriture, le sucré peut être naturel ou ajouté. Pour que l'accord soit un succès, il faut garder à l'esprit que le sucré du vin doit être égal ou supérieur à celui de l'aliment. Le sucré est contrasté grâce à l'acidité et au salé. Il convient de tenir compte du fait que le sucré d'un mets peut intensifier la perception d'acidité et cacher le fruité du vin et le rendre désagréablement acide.

AMERTUME

Les tanins sont les substances du vin qui donnent le goût amer et la sensation d'astringence. Ils possèdent une action remarquable, aussi bien en tant que texture qu'en tant que composante. Les saveurs amères s'ajoutent les unes aux autres et un soin accru est nécessaire afin que l'accord ne devienne pas désagréable. Le contraste des tanins survient avec des aliments gras et succulents. Les vins blancs comprenant un excès de bois peuvent présenter des tanins dérivés du chêne. Les tanins ne sont pas compatibles avec des aliments très salés.



ALCOOL

L'alcool agit comme un composant en donnant une certaine teneur sucrée au vin lorsqu'il est présent en grande quantité. Il joue un rôle important dans l'harmonisation, puisqu'il est l'un des responsables de la sensation de corps et volume relatifs du vin, ce qui provoque une sensation de chaleur et ardeur au niveau des muqueuses. Les aliments pimentés doivent s'accorder avec des vins légers et frais, peu corsés.





L'INFLUENCE DES ARÔMES

Le succès de l'accord est associé aux sensations aromatiques. Ainsi, les accords par **similarité** sont recommandés. Les arômes des vins sont très complexes mais certains secrets peuvent être révélés. Une vérification préalable des cépages qui composent le lot, ou de la variété qui donne naissance à un vin monocépage donné, est recommandée. Il faut ensuite comprendre quelles sont les sensations aromatiques caractéristiques des cépages les plus importantes et associer les mets aux sensations aromatiques communes. À titre d'exemple, un vin produit à partir du cépage syrah s'accorde très bien avec les arômes pimentés d'épices, tels que le cumin. Les arômes secondaires (sensations lactiques), découlant du processus de fermentation, et les arômes tertiaires, découlant du processus de maturation, en particulier en fût de bois, influencent fortement également les caractéristiques aromatiques du vin, et permettent son harmonisation avec des arômes similaires de la gastronomie.

Vin blanc pour le poisson et vin rouge pour la viande ?

Lorsque nous nous penchons sur la meilleure manière d'enrichir l'expérience gastronomique, nous faisons fréquemment face à deux points de vue différents. D'une part, les apologistes du mythe populaire et des prémisses de base selon lesquelles le vin rouge s'accorde avec la viande et le vin blanc avec le poisson, la justification la plus courante étant que la protéine de la viande, à l'origine d'une texture plus marquée, requiert des vins plus structurés, plus charpentés et dotés de tanins notoires, tandis que la protéine du poisson est à l'origine d'une viande à la consistance et fermeté plus délicates, requérant par conséquent des vins plus légers et à moindre teneur en alcool. Et d'autre part, les appréciateurs qui défendent, quant à eux, une perspective plus libérale et estiment que le meilleur accord est celui que chaque individu apprécie le plus.

L'accord entre les mets et les vins est aujourd'hui un sujet abordé naturellement et fréquemment, parmi les couches sociales les plus variées qui reconnaissent l'importance de valoriser le plaisir de manger. L'interaction entre les différents composés se manifeste chez l'être humain sous la forme de saveurs, textures et arômes, lesquels s'expriment dans l'ensemble sous forme de sensations plus ou moins appréciées. De nos jours, des vins au profil si différent sont produits qu'il semble incohérent d'aborder la question de manière linéaire. À toute règle son exception et cette question est loin d'être une règle. Comme il a déjà été dit précédemment, le succès de l'accord repose toujours sur l'équilibre entre le poids du mets et le corps du vin.



Algarve oenogastronomique

La gastronomie régionale de l'Algarve se caractérise par des préparations dont l'élaboration n'est pas complexe, bien qu'étant parfois lourdes dans leur composition. Le **littoral**, très lié aux préparations à base de poisson frais et de fruits de mer, le **barrocal**, caractérisé par des préparations à base de légumes et de végétaux frais, plantes aromatiques de culture, volaille et viande de porc, et la **montagne**, définie par des plats typiquement marqués par du gibier à plumes, gibier à poils et gros gibier (où règne le sanglier), des viandes de porc et saucisses, ainsi que des plantes aromatiques des champs. Des cuissons lentes, avec un peu de graisse, fortifiées par l'intensité de saveur où se distingue l'ingrédient principal du mets, et par la diversité d'herbes aromatiques utilisées dans les préparations cuites, rôties, grillées et à base de sauce, comme c'est le cas des ragoûts et plats mijotés.

La préférence des appréciateurs de vins plus charnus pour ce type de nourriture, aussi bien blancs que rouges, est notoire. **La fraîcheur des blancs**, d'influence nettement atlantique, de préférence des communes d'Aljezur et de Lagos, se distingue essentiellement lorsqu'ils sont associés à des crustacés des rochers (pouces-pieds, patelles, moules...), poissons marinés et des préparations simples aromatisées avec des herbes fraîches (coriandre, persil, menthe pouliot ...). Les cépages arinto, moscatel, siria et verdelho sont les plus appréciés. Des vins **blancs plus robustes**, dont l'acidité est moins perceptible, sous l'influence des cépages hybrides, viognier ou sauvignon blanc, qui transmettent des arômes caractéristiques, intenses et permettent des accords avec des plats plus robustes comme les *cataplans* de fruits de mer, les poissons à texture marquée ou les volailles, donnent lieu à des plats très aromatiques, accompagnés de tomate, oignons et poivrons.





Les **vins rosés frais**, marqués par une bonne acidité, des arômes légers, caractéristiques des cépages touriga nacional, aragonez et syrah, accompagnent des plats de préparation légère, des salades froides de thon, oeufs de poisson et mollusques marins. Les **rouges légers** accompagnent bien les diverses préparations de poisson séché, volailles, porc et gibier à plumes et quelques poissons à la texture plus marquée. Les **rouges charpentés** accompagnent la structure de mets robustes, tels que les plats typiques de soupes de pain, légumes et légumineuses, viandes grasses, gibier à poils et gros gibier. Les **vins mousseux**, quant à eux, accompagnent à la perfection tous les mets, de par leur acidité et effervescence, caractéristique très appréciée pour nettoyer le palais au cours d'un bon repas.

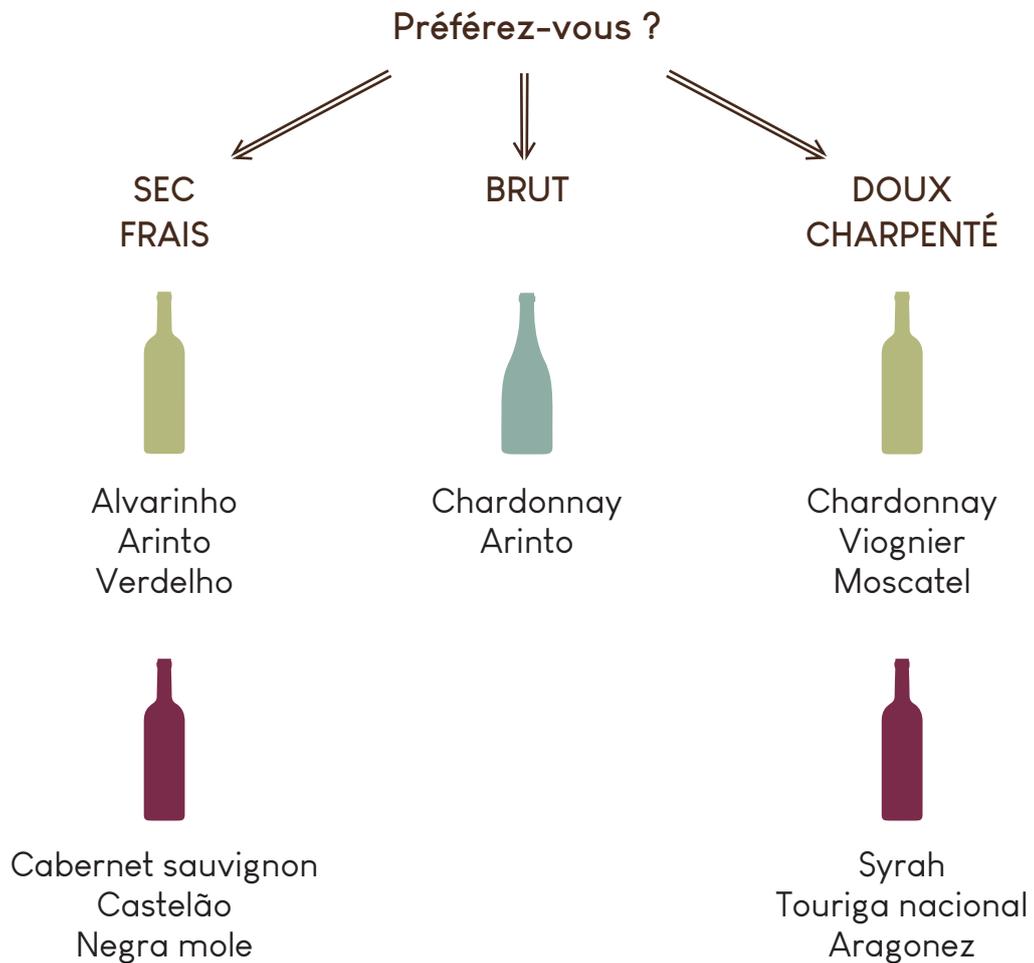
Les **vins liquoreux** accompagnent n'importe quel dessert, mais il convient de mentionner leur influence positive lorsqu'ils s'accordent avec des pâtés,

et notamment le foie gras. La haute gastronomie joue ici un rôle important, car n'importe lequel de ces nectars est vu comme la « cerise sur le gâteau », lorsqu'ils sont utilisés par exemple dans la cuisine moléculaire, donnant lieu à de nouvelles formes de présentation, arômes et saveurs uniques, ainsi qu'à de nouvelles techniques de services, telles que les décantations, fumages ou cocktails à base de vin.

La recherche sur ce sujet indique que le goût du consommateur prévaut sur le mythe populaire et les prémisses de base selon lesquelles le vin rouge s'accorde avec la viande et le vin blanc s'accorde avec le poisson et permet ainsi d'en conclure que des aspects fondamentaux de l'accord sont liés et transmettent des sensations plus ou moins agréables, telles que la texture, la température, les tanins, le degré alcoolique et les saveurs élémentaires perceptibles en bouche, notamment les degrés d'acidité, le sucré, le salé et l'amer.

Diagramme des accords

Vous souhaitez choisir un vin de l'Algarve mais vous ne savez pas comment faire ? Nous allons vous aider.





VINS ROUGES

Cabernet sauvignon, syrah et touriga nacional

Viandes de chevreau et d'agneau grillées, viandes moelleuses mijotées, telles que les joues de porc ibérique

Aragonez, castelão et trincadeira

Viande grillée, gibier à plumes, pâtés et fromages mous

Syrah et touriga nacional

Plats à base de gibier, mets à base de morceaux de viande nobles et de sauce au goût marquant



VINS ROSÉS

Aragonez, negra mole et touriga nacional

Plats légers de viande de volaille, *caldeiradas* de poisson et de céphalopodes

Syrah et touriga nacional

Salades, fruits de mer, viande grillée et plats orientaux



VINS BLANCS

Arinto, chardonnay et verdelho

Fruits de mer au goût de mer, *cataplanas* de poisson et de fruits de mer e riz aux couteaux

Alvarinho et arinto

Salades fraîches, poissons marinés, filets et sauces crémeuses à base de beurre et de crème

Moscatel et viognier

Poisson grillé et fruits de mer, tels que le crabe et l'araignée de mer, viandes blanches à la préparation facile et aux sauces légères

Carte des domaines de l'Algarve







Lagos

- 32 Herdade dos Seromenhos
- 36 Monte da Casteleja
- 38 Monte do Além
- 40 Quinta da Torre
- 44 Quinta da Horta Nova



Herdade dos Seromenhos



Si l'homme est un animal d'habitudes, José Seromenho en est, sans aucun doute, un exemple. À Herdade dos Seromenhos, il existe une habitude gagnante, installée depuis 1978, lorsque José a gagné sa première coupe de tir au plateau. Depuis et jusqu'à nos jours, il compte plus de soixante-dix, oui, soixante-dix titres, médailles, coupes et distinctions dans les plus diverses pratiques du tir au plateau. Nationaux et internationaux. Il nous raconte en tenant, fièrement, les deux feuilles encadrées remplies de ses exploits, devant l'imposant et le long mur recouvert de coupes de toutes les tailles et formes. Nous sommes sûrs que lorsque vous aurez fini de lire ce texte, nous ne serons plus à jour car il aura certainement gagné une ou deux coupes de plus. Un curriculum enviable. Mais alors, quel est le rapport entre le tir et le vin ? Le pointage, peut-être ? Oui, on peut le dire, mais pas seulement. Revenons aux habitudes : celle de

gagner. Ses vins sont également récompensés et médaillés or et argent dans les plus grands salons du Sud. Cette habitude est confortablement installée dans ce coin de la paroisse civile de Luz, bastion de la zone occidentale de l'Algarve - le barlavento - attaché à l'héritage et aux mains de Seromenho, tel un doigt sur la gâchette.



Matos Morenos Caixa Postal 124
Z - 8600-115 Luz - Lagos



(+351) 282 760 650
(+351) 962 885 044
(+351) 964 014 727



herdadeseromenhos@gmail.com



Herdade dos Seromenhos

Lacóbriga

Vin blanc

7°C 11,5% Moscatel

Il accompagne à merveille les poissons et les fruits de mer à chair ferme, dans des préparations élaborées. Il convient bien à un rassemblement social convivial, avec de la finger food, ou des amuse-bouches régionaux.

Quinta de Ferrel

Reserva DOP - Vin blanc

7°C 13,5% Moscatel et arinto

Il s'accorde bien avec des plats de poisson (en particulier les poissons pêché au large de Sagres), grillé, rôti au four ou en *caldeirada*. Il accompagne à merveille les plats de viandes blanches, ainsi que les salades composées de poulpe, thon séché ou poisson fumé. Pour mettre en évidence son potentiel, il doit être décanté quelques minutes avant d'être servi et doit être frais.



Producteur : Sociedade Agrícola Herdade dos Seromenhos, Lda.

Oenologue: João do Ó Marques

Début d'activité : 2003

Production moyenne annuelle : 10 000 litres

Lieux de vente : restaurants, supermarchés et hypermarchés de la commune de Lagos.

De quatre mains familiales survient la Société agricole Herdade dos Seromenhos, en 2003. Mais la plantation de la vigne remonte à 2001, lorsque les volontés d'Inácio et de Vítor Manuel Seromenho, père et fils, se sont croisées.



Lacóbriga

Rosé



9°C



13,5%



Syrah

Sa délicatesse s'accorde avec des plats de sushi et sa fraîcheur lui permet d'éteindre le feu des épices de la cuisine asiatique. Il accompagne à la perfection les pizzas et, complète, au niveau régional, le palais en s'accordant très bien avec les salades fraîches de poisson et de mollusques de l'Atlantique. Équilibré dans l'accord avec des viandes blanches, sautées de préférence.

Lacóbriga

Vin rouge



15°C



14%



Syrah, cabernet sauvignon et aragonez

Il accompagne à merveille les plats de la cuisine traditionnelle portugaise, les viandes rouges et de volaille, le gibier à poils et à plumes, dont la préparation est bien élaborée, la cuisine gourmet et un bon plateau de fromages traditionnels et étrangers.

Quinta de Ferrel

Reserva DOP – Vin rouge



16°C



14%



Castelão, trincadeira et cabernet sauvignon

Un vin qui s'accorde bien avec la viande, en particulier la viande d'agneau et de chevreau. Il est idéal pour accompagner des préparations élaborées, légèrement onctueuses, qui permettent aux tanins de jouer leur rôle. Les fromages sont également une bonne option, en particulier ceux à pâte molle, non bleus.

Herdade dos Seromenhos

Reserva – Vin rouge



16°C



14%



Castelão, trincadeira et cabernet sauvignon

Cerouge réserve invite à une nourriture assaisonnée, aux préparations élaborées et pleines de saveur. Un carré d'agneau, les morceaux de boeuf, tels que le faux-filet, la bavette et la *picanha*, avec des sauces relevées, sont d'excellentes options. Tous les types de gibier, et notamment à poils et le gros gibier, accompagnés d'herbes aromatiques de la montagne, telles que la sauge, créent une union parfaite d'arômes entre la nourriture et le vin.



Monte da Casteleja



Je suis persuadé qu'il existe des terres destinées à des personnes et des personnes destinées à la terre. Quoi qu'il en soit, Guillaume Leroux était destiné à cette terre et vice-versa. Il a hérité, de la part de son grand-père, d'une terre en bataille et organiquement désorganisée, sur laquelle règnent les arbres fruitiers. Peu à peu, grâce à sa formation au Portugal, en France et en Australie, consolidée par un passage par le Douro, Guillaume a donné une nouvelle vie à cette terre. Il a planté une vigne sur un terroir provocant, qu'il a découvert au fil du temps. C'est avec cet apprentissage qu'il a transformé la production selon son style, sans se laisser influencer par ceux qui lui disaient que les vins blancs n'y étaient pas produits, et qu'il a certifié son vin comme biologique en 2011. Avec tout ce que cela implique : un dévouement inconditionnel à la vie au coeur d'un vignoble et à une production durable, en respectant une terre jusqu'alors entièrement libérée de tout péché. Bien plus qu'une manière de faire du vin, ou une mode du biologique, Guillaume se consacre à sa production avec détermination, un soin extrême et la persistance de celui qui a entièrement foi en ce qu'il fait.



Cx. P 3002-I Paúl, Sargaçal -
8600-317 Lagos



37°07'51.0"N 8°41'05.2"W



(+351) 282 789 408
(+351) 917 829 059 (Guillaume
Leroux)



geral@montecasteleja.com



www.montecasteleja.com



monte da casteleja

Activités : visites et dégustations (sur réservation) ;
vente de vin et de produits régionaux biologiques.

Horaires : du lundi au vendredi, de 9h à 13h et de
15h à 18h.

Monte da Casteleja

Vin blanc



Ce vin biologique s'accorde bien avec tous les types de poisson et de fruits de mer, mais aussi avec les viandes blanches à préparation légère. Il s'agit également d'un excellent apéritif.

Monte da Casteleja

Rosé



Un vin biologique, idéal pour accompagner des salades de poisson, de fruits de mer et de viandes blanches froides, accompagnées de sauces. Il s'associe également à merveille avec les plats de la cuisine traditionnelle de l'Algarve.

Monte da Casteleja

Vin rouge



Ce vin biologique est excellent pour accompagner des plats de gibier à plumes, des viandes rouges et de volaille à préparation moyenne, des fromages de chèvre et de brebis à pâte demi-molle et dure.



Producteur : Guillaume Leroux

Oenologue : Guillaume Leroux

Début d'activité : 2000

Type de production : biologique

Production moyenne annuelle : 6000 litres

Lieux de vente : dans la propriété, commerce de détail et hôtellerie en Algarve, dans des boutiques et supermarchés biologiques dans le reste du pays.

Guillaume a procédé à une sélection rigoureuse du lot de cépages à planter et a uniquement choisi ceux d'origine nationale, certains en voie de disparition, comme le bastardo et le perrum.

Monte do Além



Le nom est curieux, original même pour cet endroit où est produit, aujourd'hui sous la main mystique de Vinciane, un vin venu littéralement « de l'au-delà » (*o além*, en portugais). Dans la cave reluit, sur la chaussée portugaise extrêmement bien polie, une symbologie présente à travers tout le mont, sur les étiquettes et dans la philosophie même du vin : l'ouroboros. Il représente le cycle de la transformation. Lié aux débuts de l'alchimie, il symbolise la continuité et l'éternel retour. Cette transformation est non seulement terrestre mais, fondamentalement, mentale. Sur un peu plus de cinq hectares de production biologique, un vin avec du corps, de l'âme et de l'intensité est produit et passe de nombreuses années en bouteille avant de révéler tout son potentiel. Cela fait que ce vin, avec l'aide d'amphores modernes où il est élevé pour un repos frais et plein de saveur, est apprécié bien au-delà des terres où il est né.

 Estrada da Lama
8600-250 Odiáxere (Lagos)

 $37^{\circ}08'46.9''N$ $8^{\circ}38'37.4''W$

 (+351) 282 792 551
(+351) 913 246 776

 m.ramos@monte-do-alem.com

 www.monte-do-alem.com

 Monte do Além

Activités : visites et dégustations (sur réservation),
vente de vin et de produits régionaux.

Horaires : du lundi au vendredi, de 14h à 18h.

Monte do Além

Vin rouge



15°C



14%



Cabernet sauvignon,
merlot, aragonez,
syrah et petit verdot

Ce vin s'accorde bien avec les assortiments de saucisses et jambons crus de l'Algarve, la cuisine gourmet, les viandes rouges, de volaille et de gibier bien préparées, la cuisine traditionnelle de l'Algarve (*caldeiradas* de poisson et de fruits de mer) et les fromages nationaux.

Monte do Além

Petit Verdot – Vin rouge



15°C



14%



Petit verdot

Ce vin est très versatile et accompagne un bon assortiment de fromages et de jambons crus, la cuisine gourmet et traditionnelle à base de viande de volaille, gibier et viandes rouges.

Monte do Além

Syrah – Vin rouge



16°C



14%



Syrah et grenache

Deux cépages très bien associés pour des aliments vibrants. Fromages à pâte ferme, au goût intense, plats homogènes à travers l'introduction de pain, pizzas et pâtes savoureuses. Les viandes rouges et saucisses sont de bonnes options d'accord.



Producteur : Vinciane Nieuwenhuys

Oenologue : Pedro Mendes

Début d'activité : plantation en 2002-2004

Type de production : biologique

Production moyenne annuelle : 20 000 litres

Lieux de vente : directement dans la cave, supermarchés et hypermarchés.

En 2000, le projet vinique de Monte do Além Beiradas voyait le jour, sur la base de la conviction selon laquelle le soleil permanent en été, les nuits rafraîchies par la proximité de la mer et le respect du sol à travers l'agriculture biologique, seraient parfaits pour obtenir de bons raisins et produire un bon vin.

Quinta da Torre

Ce projet reposait, en premier lieu, sur la récupération de vieilles vignes, quelques-unes abandonnées, à divers endroits de l'Algarve, depuis l'arrière-pays - le barrocal -, aux terrains plus sableux, des sols schisteux aux sols argilo-calcaires, de la partie orientale - Sotavento - à la partie occidentale - Barlavento - de la région. Ainsi s'est développé le projet d'Aníbal Neto qui, avec l'aide de sa famille et en vue d'honorer ses ancêtres, de promouvoir la faune et la flore amies et de tout faire pour réduire l'empreinte écologique, réalise ce vieux rêve visant à assurer sa subsistance à partir de la terre. Il a obtenu ainsi un vin qui, dès les premiers fruits, a présenté une grande qualité et a été médaillé d'or au Concours national des vins de la Caixa de Crédito Agrícola. « Des vins transportés directement de la terre à la bouteille... » comme nous le raconte Aníbal. Après avoir exploité des vignes à travers toute la commune, il a décidé de donner un nouvel élan au projet en introduisant de nouvelles vignes. À travers des cépages exclusivement nationaux, dont quelques-uns rares au Portugal, il donne naissance à sa propre plantation à Tavira. Avec l'aide des jeunes et déjà célèbres oenologues João Marques et Rúbel Pinto, inspiré par son père et aidé par son frère, Aníbal est la preuve vivante que, dans une évocation au poème le plus profond : Dieu veut, l'homme rêve, l'oeuvre naît. Il répand ainsi son rêve à travers les paroisses civiles les plus variées, entre la mer et la montagne de l'Algarve

 Quinta da Torre – Marchalégua Wines
Siège : Rua Reitor Teixeira Guedes, 89, 8000-424 Faro

 Quinta da Torre (Odiáxere – Lagos) : 37°08'17.0"N 8°39'49.7"W

 (+351) 916 031 374

 marchalegua@gmail.com

 www.marchalegua.pt

 Marchalégua

Activités :

- Visites des vignes, sur réservation. Les dégustations ne sont possibles que sur réservation.
- Vente de vins sur place.



Marchaléqua

Blanc issu de raisins noirs

🌡️ 6°C 🍷 13% 🍇 Aragonez et castelão

Il s'accorde bien avec les poissons, comme la truite, le mérrou et la lotte, faciles à préparer et exigeant des herbes aromatiques pour équilibrer les arômes. Il accompagne tout type de crustacés, faciles à préparer, et sa versatilité lui permet d'être un excellent compagnon pour des mets à base de viandes blanches aux sauces crémeuses.

Marchaléqua

Blanc de vieilles vignes

🌡️ 6°C 🍷 12,5% 🍇 Malvasia fina

Cette version de malvasia à la fragrance intense exige des plats raffinés aux différentes textures. Oeufs de poisson, cuits ou frits, à l'huile d'olive, vinaigre et herbes aromatiques fraîches. Les oeufs de seiche frits sont également une excellente option d'accord. Salades fraîches de pulpe et poissons cuisinés à basse température, avec des plantes aromatiques qui contrastent avec les arômes sucrés, caractéristiques du cépage.



Producteurs : Michael et Aníbal Neto
Oenologues : João Marques et Ruben Pinto
Début d'activité : 2014
Production moyenne annuelle : 90 000 litres
Lieux de vente : hôtels, restaurants et certaines caves à vin.

Le projet de récupération de vieilles vignes de l'Algarve a été lancé en 2014, en vue de produire des vins différents, mais à travers le patrimoine viticole existant. Cet effort a été reconnu et médaillé d'or dans le cadre du Concours national des vins de la Caixa de Crédito Agrícola.



Marchaléqua

Rosé



8°C



13%



Aragonez, castelão,
touriga nacional et
trincadeira

Un style extrêmement versatile qui résiste à de grandes saveurs, telles que les anchois, les olives, l'ail et le safran. Il s'agit du vin idéal pour accompagner des salades à la sauce vinaigrette et fruits secs. Une paella ou un poulet grillé, des poissons accompagnés de sauce et d'herbes aromatiques. Ce vin est également idéal pour accompagner les grillades.

Marchaléqua

Rosé issu de vieilles vignes



8°C



12,5%



Aragonez et castelão

Il accompagne à merveille les poissons et le poulpe au four, les *caldeiradas* de seiche et le riz au poulpe. Les viandes grillées à associer à ce rosé constituent un défi intéressant.

Marchaléqua

Vin rouge



15°C



14%



Touriga nacional,
castelão, aragonez et
trincadeira

Il s'accorde bien avec les fromages au goût intense (chèvre et brebis), les viandes rouges accompagnées de sauces crémeuses au goût intense. Plats de gibier à plumes et à poils. Le canard sauvage, la perdrix, le lapin et le lièvre sont d'excellentes options. Il supporte également des mets légèrement pimentés.

Marchaléqua

Rouge issu de vieilles vignes



16°C



14%



Touriga nacional

Il s'associe bien avec le jambon fumé, les jambons crus et saucisses traditionnels. Ragoûts et plats mijotés de viandes de veau et de gros gibier. Fromages à pâte dure, au goût intense. La structure des tanins nettoie le palais d'une certaine saturation provoquée par l'intensité des saveurs.



Quinta da Horta Nova



Le plan légèrement incliné sur lequel se trouve la Horta Nova contraste singulièrement avec le sourire charmant et captivant avec lequel Borges da Silva nous accueille. Il a allié l'art de bien recevoir et le plaisir de produire du vin, ou serait-ce le contraire ? Peu importe ! Avez-vous déjà rêvé de vous endormir tendrement bercé par le vent qui caresse les feuilles et les grappes des cépages qui se reposent ? Alors Horta Nova est l'endroit parfait. Les deux maisons qui entourent la vigne et la piscine, entre les cépages aragonez et trincadeira, sont capables de nous rafraîchir pendant les journées les plus chaudes, qui se feront certainement sentir en plein été vers Espiche. Nous avons déjà évoqué le charme de Borges da Silva, l'hôte médaillé grâce à son vin et étiquette, produit et créé dans la plus petite production du Sud, mais il est important de renforcer le fait que nous nous sentons à la maison puisqu'il nous reçoit avec une gentillesse unique.

Borges da Silva est le plus petit producteur de vins mis en bouteille de l'Algarve, mais les vins qu'il produit à Quinta da Horta Nova sont d'une qualité supérieure.



Espiche – 8600 Lagos



37.100208, -8.734515



Reservas para provas:
(+351) 916 031 374



marchalegua@gmail.com

Activités :

- Dégustations et visites des vignes sur réservation
- Vente de vins sur place.

Borges da Silva

Blanc issu de raisins noirs



Un blanc de noirs au profil atlantique invite à des mets savoureux, à base de poisson et de fruits de mer, au goût intense. La brochette de lotte, les *cataplanas* et les *caldeiradas* sont d'excellentes options. Salades froides avec de la tomate, du fromage frais ou blanc et de l'origan. Excellent accompagnement pour les viandes blanches grillées servies avec des sauces crémeuses.

Borges da Silva

Rosé



Vin très versatile, apte pour une très grande diversité d'occasions, aussi bien à table lors d'un repas, ou en terrasse en bonne compagnie. Il accompagne les salades fraîches, les entrées froides et les plats légers à base de poisson, fruits de mer et viandes blanches. Finger food, canapés et amuse-bouches.

Borges da Silva

Vin rouge



Il s'accorde bien avec un assortiment de saucisses et de jambons crus de qualité. Plats de la cuisine traditionnelle, où les viandes de volaille, porc, boeuf et les saucisses côtoient des légumes et des légumineuses, dans des ragoûts et des plats mijotés pleins de goût et de douceur. Cuisine gourmet avec des notes de textures croquantes. L'utilisation de plantes halophytes constitue une touche intéressante pour compléter la structure du vin, en particulier sa minéralité.



Producteur : Luis Borges da Silva

Oenologue : Paulo Fonseca

Début d'activité : 2010

Production moyenne annuelle : 5000 litres

Lieux de vente : restauration, supermarchés et hypermarchés en Algarve.



Portimão

- 48 Herdade dos Pimentéis
- 52 Monte das Laranjeiras
- 54 Quinta da Penina
- 58 Villa Alvor



Herdade dos Pimenteis



D'une seule vigne naît la volonté, le savoir et la certitude qu'elle nous mènera en lieu sûr. Est-ce la vigne qui enseigne l'homme ou l'homme qui domine le vignoble ? Dans l'une des vignes continues les plus étendues de l'Algarve, cette question se pose. Et elle ressurgit à nouveau lorsque, le verre à la main, nous agitions ce morceau de vie colorée qui tourne dans le verre. *Quelle que soit la technique que l'homme utilise dans le choix des cépages, l'orientation solaire, le sol, l'éclaircissage, le jour idéal pour les vendages, il semble, comme par magie ou prédiction, que les racines enterrées dans cette terre ont toujours le dernier mot. C'est dans le palais de chaque individu que le vin se révèle dans sa plénitude, qu'il nous raconte une histoire, son histoire. Là, à Herdade dos Pimenteis, il est question d'histoire d'apprentissage, de bravoure, une certaine obstination et beaucoup de passion pour mettre une foi inconditionnelle et conserver en bouteille toute une récolte qui, après avoir été libérée de son bouchon et avoir quitté le verre, fera les délices de celui qui goûte à la volonté de la nature.*

 Morgado da Torre, Penina,
Apartado 178 - 8501-910 Portimão

 37°10'20.8"N 8°34'13.3"W

 (+351) 965 034 183
(Ana Sofia Pimentel)
(+351) 967 039 886
(Paulo Fonseca)

 herdadedospimenteis@gmail.com

 Herdade dos Pimenteis

Activités :

- Dégustations et visites des vignes et de la cave (sur réservation).
- Vente de vins sur place.

Allmagarve*

Vin blanc



7°C



12,5%



Moscatel

Il s'associe bien avec les plats aromatiques de poisson et fruits de mer de la gastronomie classique, comme les *cataplanas* et les *caldeiradas*. Toutefois, il est provocant et invite à de nouvelles harmonisations. Des viandes de volaille légères, accompagnées de fruits exotiques ou de sauces exotiques, sont d'excellentes associations.

*Note – fermenté dans des barriques en chêne français.

Herdade dos Pimenteis

Vin blanc



6°C



12,5%



Moscatel

Un vin aux arômes délicats et intenses comme celui-ci invite à des mets parfumés avec nos herbes aromatiques, telles que la citronnelle, la coriandre et le basilic. Des poissons et fruits de mer dont la préparation simple soulignent le goût de mer et la cuisine asiatique, légèrement relevée (non aigre-doux), sont d'excellentes options pour accompagner ce vin.



Producteur : Herdade dos Pimenteis Unipessoal

Lda. Ana Sofia Pimentel

Oenologue : Jorge Páscoa

Début d'activité : 1998 (le premier domaine à certifier des vins en Algarve)

Production moyenne annuelle : 100 000 litres

Lieux de vente : restauration, supermarchés et hypermarchés de la région.

Herdade dos Pimenteis survient pour donner vie à la propriété de la famille Pimentel. Avec la plantation de la vigne, en 2004, est née la profonde passion pour la vigne et le vin.



Herdade dos Pimenteis

Rosé



8°C



13%



Touriga nacional

Il invite à des mets frais, comme des salades légèrement acidulées, comprenant du fromage, des oeufs ou des viandes blanches. Excellent vin pour accompagner des plats de céphalopodes, comme les *caldeiradas* de seiche, les calmars frits, ou les différentes préparations à base de poulpe. Poisson et fruits de mer dans des préparations nobles, une bonne grillade de poissons, de viandes blanches et saucisses fraîches.

Allmagarve

Vin rouge



15°C



14,5%



Touriga nacional, aragonez et syrah

De par sa versatilité, il invite à une panoplie de mets, à différents moments de la journée. Il s'agit d'un excellent vin pour accompagner des menus complets, des plateaux de fromages, de saucisses et des jambons crus. Idéal pour accompagner les plats de viandes de volaille légères et rosées peu grasses. Fromages à consistance dure, de chèvre et de brebis. Les sardines grillées, le thon et la morue sont d'excellentes options d'accord.

Herdade dos Pimenteis

Vin rouge



15°C



14,5%



Touriga nacional

Un vin vigoureux et charpenté comme celui-ci invite à des mets de viandes nobles et succulentes et la présence des tanins exige des sauces crémeuses. Il laisse de la place pour dépasser les attentes au cours d'expériences gastronomiques, à travers le recours à des détails, tels que l'utilisation de plantes halophytes de Ria Formosa, comme l'inule. Cette plante apporte une surprenante intensité en bouche, au goût de fenouil, une grande profondeur aromatique et une légère note piquante qui surprend à la fin de la dégustation.

Herdade dos Pimenteis Reserva Vin rouge

🌡️ 15°C 🍷 14,5% 🍇 Syrah

Il se destine à accompagner des mets au goût intense et aux textures marquées. Du gros gibier, comme des préparations succulentes à base de cerf et de sanglier et des mets nobles d'agneau. Le carré d'agneau en croûte de chapelure, herbes et ail, accompagné de sauces caractéristiques et aromatiques (menthe), est un excellent exemple de symbiose entre le corps du vin, le volume de la nourriture et l'équilibre des textures. Des plats à base de morue dessalée et des fromages à pâte molle ou bleus sont également d'excellentes associations d'accord.

Herdade dos Pimenteis Colheita Selecionada

Vin rouge

🌡️ 15°C 🍷 14,5% 🍇 Touriga Nacional, Aragonês e Syrah

Il s'agit d'un vin avec du caractère, excellent pour accompagner des viandes de volaille, au goût délicat et intense, comme le canard ou la pintade. Gibier à plumes (perdrix), viandes de porc rosées peu grasses. Mets accompagnés de sauces légères et douces. La nourriture exotique composée de pousses et fruits exotiques constitue un accord provocant à prendre en compte.



Monte das Laranjeiras



Il est impossible d'évoquer le domaine Monte das Laranjeiras sans parler de José Ventura ou sans parler de ses mains qui, du lever au coucher du soleil, prennent soin et surveillent ces vignes. José a vu naître les cépages sur une portion de terre qui grandit depuis des décennies. Il déclare que ce vin, en raison de la chaleur, gagnera inévitablement en degré, saveur, force et personnalité. Mais ses mains habiles sauront dompter la chaleur. La desintation de toute la production est d'ores et déjà assurée. Le vin sera mis en bouteille et transporté lors d'un long voyage. Il révélera, sur les terres plus froides du nord de l'Europe, toute la magie et la chaleur de l'Algarve, produites à Monte das Laranjeiras. Les vignes n'ont pas été les premières plantes à passer entre les mains de José. Ce furent des arbres fruitiers plantés là, qui ont formé et éduqué ses mains, ou est-ce le contraire ? Peu importe. Étant donné que José semble enraciné dans cette terre qui a connu différents propriétaires, sans que lui n'ait changé. Aujourd'hui, grâce à

son propriétaire, Rui Ascenso Pereira, le vin de Monte das Laranjeiras répand fièrement le soleil de l'Algarve sur les sommets de l'Europe. Un vin qui fait fondre les coeurs les plus froids des montagnes gelées de la Suisse, dans l'espoir qu'ils aient un jour la curiosité de visiter ses terres d'origine : l'Algarve.



Monte das Laranjeiras, Sítio da Torre, Caixa Postal 55 – Portimão



(+351) 965 195 172 (PT)
(+41) 79 342 69 65 (CH)



restaurant-veneto@bluwin.ch
torredapenina@gmail.com



Monte das Laranjeiras

Rosé



7°C



12%



Pinot noir et syrah

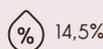
Le goût doux, frais et moyennement fruité de ce vin invite à un accord avec des salades fraîches, colorées, garnies de fruits secs et fromages frais légers. Excellente option pour des événements sociaux, lorsqu'il est accompagné d'une délicieuse finger food à base des poissons de notre côte (chinchard, sardine et maquereau). Des entrées et amuse-bouches avec des mollusques marins et du poulpe sont également de bonnes options d'accord pour ce rosé.

Monte das Laranjeiras

Vin rouge



16°C



14,5%



Touriga nacional et aragonez

Il s'accompagne à la perfection avec des viandes tendres et moelleuses, du porc ibérique grillé, des morceaux nobles de veau et d'agneau. Un bon pavé de morue dessalée, confit dans de l'huile l'olive, ail et herbes aromatiques, sera certainement un pari gagnant.

Producteur : Rui Ascenso Pereira

Oenologue : Mário Andrade

Début d'activité : 2013

Production moyenne annuelle :

8000 bouteilles

Lieux de vente : actuellement destiné à l'exportation, uniquement. Distribution dans la région prévue prochainement.

À Monte das Laranjeiras, la vitiviniculture est pratiquée sur la base de la biodynamie, dans le respect de l'équilibre et de l'harmonie de la nature, entre la faune et la flore. L'objectif est de pratiquer une agriculture durable, tout en conservant les traditions du terroir régional de l'Algarve.



Quinta da Penina

Nous avons immédiatement l'impression d'être en présence de quelqu'un qui, non seulement, connaît bien mais garde également quelques-uns des secrets éventuellement oubliés de l'histoire des vins de l'Algarve. Nous vous révélons ci-après, cher lecteur, deux de ces secrets. Attention : nous sommes partis, en compagnie de l'ingénieur Mariano, découvrir l'une des vignes les plus anciennes de la région. Un peu moins d'un hectare de negra mole, cépage autochtone de l'Algarve, âgé d'environ sept cent six ans. Il est gardé avec grande tendresse, protégé de l'extermination, marcotté ici et là pour préserver ce morceau d'histoire du vin de l'Algarve. Ces vignes ne sont même pas palissées sur les fils. Puis, un véritable trésor, une authentique perle historique de la région, uniquement accessible à certains ou, si vous parvenez à ce que l'ingénieur Mariano vous accorde un peu de son précieux temps de soigneur pour vous montrer ce secret : deux énormes amphores algériennes impeccablement préservées. Vous connaissiez ? Nous non plus. Ce sont des structures de plus de cinq mètres de hauteur. Faites en brique. Il jure qu'un jour il produira du vin à l'intérieur, comme ceux qui ont fondé l'Adega Cooperativa de Lagoa [Cave coopérative de Lagoa], installée là avant de partir ailleurs, définitivement. En dehors du fin connaisseur, nous le voyons comme un gardien du savoir et de l'héritage de la région vinicole de l'Algarve.



Sítio da Torre, Penina,
8500-156 Alvor
Escritório/Loja – Rua de Angola,
Lote 2, Loja B+C, 8500-605
Portimão



37°10'02.2"N 8°34'38.4"W



(+351) 282 491 070
(+351) 919 350 215



quintadapenina@gmail.pt
info@vinhosportimao.com



www.vinhosportimao.com



Quinta da Penina Vinhos

Activités : visites des vignes et dégustation de vins (sur réservation pour un minimum de 6 personnes).



Quinta da Penina DOP Lagoa Vin blanc

7°C 12,5% Crato branco (síría) et arinto

Il s'accorde bien avec les poissons grillés et autres préparations simples, fruits de mer et bivalves. Sa structure aromatique invite à l'utilisation d'herbes aromatiques dans des mets, tels que les *cataplanas*, les pizzas et les pâtes italiennes. Les viandes blanches de volaille sont une bonne option. Il s'agit d'un excellent apéritif.

Foral de Portimão Vin blanc

7°C 12,5% Arinto, viognier, verdeho, cerceal, rabigato

Il accompagne à la perfection les salades fraîches et les plats froids composés d'éléments croquants, excellents pour accorder l'acidité et la minéralité de ce vin blanc. À considérer, pour accompagner des plats traditionnels de poisson et de fruits de mer, pizzas avec des fromages peu intenses, pâtes ou encore à servir comme apéritif.

Producteur : João Mariano
Oenologues : Luís Rodrigues et Pedro Mendes
Début d'activité : 2000
Production moyenne annuelle : 100 000 litres
Lieux de vente : grandes surfaces, mini-marchés, caves à vin, restauration.

Ce projet vitivinicole compte des vignes à travers les communes de Portimão (Quinta da Penina) et de Lagoa (Quinta da Palmeirinha et Quinta dos Cabeços). Ces trois domaines possèdent des terroirs différents qui donnent à chaque cépage des caractéristiques uniques, qui se reflètent dans les vins produits et mis en bouteille dans leur propre cave.





Foral de Portimão Rosé

🌡️ 9°C 🍷 12,5% 🍇 Negra mole, aragonez et touriga nacional

Ce vin accompagne à merveille les poissons fumés, les pâtés, terrines et galantines. Mais aussi les poissons grillés, les *cataplanas* et *caldeiradas*, les fruits de mer, pâtes et pizzas. Il constitue également un excellent apéritif.

Quinta da Penina CS Vin rouge

🌡️ 15°C 🍷 14% 🍇 Aragonez, castelão, negra mole et trincadeira

Il s'accorde bien avec les saucisses, jambons crus et fromages à pâte molle. Des viandes foncées d'oiseaux, tels que le faisan et la pintade, et viandes rosées, telles que le porc, dans des recettes traditionnelles succulentes. Des poissons à texture ferme, comme la morue salée ou le pristiure à bouche noire, dans des préparations peu élaborées, telles que les *açordas* et *caldeiradas*.

Quinta da Penina Reserva Vin rouge

🌡️ 15°C 🍷 14% 🍇 Touriga nacional, aragonez, syrah et alicante bouschet

Un mélange très versatile. Il accompagne bien des plats de cuisine de la région à base de volaille et viandes de porc rosées dans des plats mijotés avec des légumes et légumineuses, des *caldeiradas*, *açordas* et *cataplanas*. Les saucisses, jambons crus et fromages à pâte molle sont de bonnes options d'accord.

Foral de Portimão Premium

Petit Verdot - Vin rouge

 17°C
  14%
  Petit verdot et syrah

Il accompagne à merveille tous les types de viandes rouges avec des sauces crémeuses à base d'œufs, de crème, de beurre et d'herbes aromatiques, comme l'estragon ; le gros gibier à la cuisson élaborée. Les garnitures aux champignons et légumes, comme les asperges, sont bien acceptées. Les plateaux de fromages à pâte dure, demi-molle et les fromages bleus sont d'excellentes associations.

Foral de Portimão Reserva

Vin rouge

 15°C
  14%
  Touriga nacional et alicante bouschet

Il s'accorde bien avec des viandes rouges succulentes, du gibier à plumes et à poils. Fromages forts, garnis d'un élément sucré (miel, compotes). Il défie les sens à la recherche de saveurs exotiques, à travers l'introduction d'épices, de légumes et fruits secs, comme dans la cuisine marocaine. Des plats de morue sont bien acceptés pour un accord avec cet excellent vin réserve.

Foral de Portimão Colheita Seleccionada

Vin rouge

 17°C
  14%
  Aragonez, cabernet sauvignon et syrah

Les viandes rouges et tout le type de gibier, accompagnés d'herbes aromatiques des champs et de la montagne (romarin, sarriette et thym, entre autres), font un excellent ménage avec ce vin. Au même titre que des plats de pavés de morue, des fromages nationaux et étrangers, au goût intense, des viandes fumées et saucisses légèrement pimentées.



Villa Alvor



S'il était possible de résumer l'Algarve dans un seul verre, sans pour cela le remplir de mer et de terre, un après-midi d'été ou un soir printanier doux, s'il était possible de trouver un producteur capable de traduire, uniquement à l'aide de vin, ce langage ancestral, un dialecte de raisin cueilli et pressé, nous dirions que les vins de Villa Alvor sont l'expression parfaite de ce binôme homme / terre. La préoccupation quant aux harmonisations, au-delà de la bouteille, est ici une constante. En réunissant et concentrant, sous quelques références, le meilleur de ce terroir, tempéré et protégé des hautes températures, baigné par les brises maritimes, ces vins promettent d'honorer l'héritage culturel du peuple ayant introduit la culture de la vigne en Algarve.

 Villa Alvor, Sítio da Penina
8500-156 Alvor

 37° 10' 06" N 8° 34' 35" W

 (+351) 282 476 866

 info@villaalvor.pt

 www.villaalvor.pt

 Villa Alvor

Activités :

- Visites guidées des caves, suivies d'une dégustation de vins, sur réservation.
- Vente de vins sur place.

Horaires : du lundi au samedi - entre avril et septembre, de 9h à 13h et de 14h à 18h ; entre octobre et mars, de 10h à 13h et de 14h à 17h.

Villa Alvor Blanc



7°C



12%



Arinto, sauvignon blanc,
antão vaz et verdelho

Il s'associe très bien au fameux mélange de poissons grillés. Il s'agit également d'un excellent compagnon pour des salades froides et les mets à base de légumes, à la sauce vinaigrette ou au vinaigre balsamique (aigre-doux). Son acidité rafraîchit le palais lorsqu'il est associé à des plats de poisson et de fruits de mer épicés (curry).

Villa Alvor Sauvignon Blanc Blanc



7°C



12,5%



Sauvignon blanc

Excellent pour accompagner les crustacés des rochers, au goût intense de mer, en particulier les pouces-pieds. Il s'accorde bien avec les mets aromatiques et les poissons gras. Les plats à base de saumon et de thon en sont un exemple. Très intéressant pour accompagner la gastronomie traditionnelle typique de la côte de l'Algarve.

Villa Alvor Domus Blanc



7°C



12,5%



Verdelho et sauvignon
blanc

Excellent pour accompagner une fondue aux fromages. Des pâtes aux sauces crémeuses à base de fromage. Les fonds d'artichauts au saumon et l'avocat aux crevettes sont deux autres exemples d'excellence. Les poissons à chair ferme dans des préparations intensément aromatiques, telles que les « cataplanas », sont des options très bien acceptées. Associez ce « Domus » au célèbre canard à l'orange et laissez-vous surprendre.



Producteur : Villa Alvor

Oenologues : Manuel Soares

Début d'activité : 2019

Production moyenne annuelle : lors des premières vendanges, en 2019, l'entreprise a produit 85 250 litres de vin.

Lieux de vente : les vins ne sont vendus que dans la région de l'Algarve et se trouvent dans la plupart des grandes surfaces et restaurants de la région.

Nichée entre Ria de Alvor et Serra de Monchique, Villa Alvor regroupe toutes les caractéristiques des célèbres domaines de Provence : des sols équilibrés et un microclimat plus frais et protégé de la chaleur étouffante d'un climat méditerranéen modérément chaud.



Villa Alvor

Rosé



7°C



12%



Syrah, aragonez et trincadeira

Il accompagne bien des plats légers de poisson et de fruits de mer, des salades froides composées, de poulpe ou de morue aux pois chiches. La fraîcheur de ce rosé invite à des plats légers complétés par des agrumes (orange ou pamplemousse) et feuilles vertes légèrement amères ou provocantes (cresson, bette ou roquette). Les viandes de volaille sont bien acceptées de par leur légèreté, dès lors qu'elles sont accompagnées de sauces crémeuses, afin que l'acidité et les tanins puissent jouer leur rôle de contraste, dans le nettoyage du palais.

Villa Alvor Moscatel Roxo

Rosé



9°C



12%



Moscatel roxo

Des amuse-bouches comme les gésiers, les abats, les chinchards marinés au citron, ou les poissons à l'escabèche, sont d'excellentes suggestions. Son goût doux et délicat est idéal pour accompagner la finger food, lors de cocktails, réceptions ou sunset parties. Excellent pour accompagner les plats de pâtes composés, à base de tomate et herbes aromatiques, et les pizzas.

Villa Alvor

Rouge



15°C



13,5%



Touriga nacional, syrah, aragonez et trincadeira

Excellent vin pour accompagner des plats savoureux de viandes moelleuses. Il privilégie la gastronomie traditionnelle à base de plats mijotés et ragoûts de volaille, à cuisson lente. Les viandes grillées sont également de bons partenaires d'accord. Les plats à base de saumon ou de thon, de viandes à cuisson sous vide, aux sauces crémeuses ou aux fruits des bois, pour compléter les notes de dégustation, font le bonheur de tout bon gastronome.





Lagoa

- 64 Quinta dos Vales
- 68 From Algarve
- 70 Herdade do Morgado do Quintão
- 72 Única – Adega Cooperativa do Algarve
- 76 Monte dos Salicos



Quinta dos Vales



Ce domaine est devenu l'un des plus emblématiques dans le panorama de la production de vins de l'Algarve. Depuis que Karl Heinz Stock a acheté la propriété, en 2006, Quinta dos Vales constitue un endroit en constante innovation, non seulement en ce qui concerne les vins, mais aussi parce que Karl est également un fervent amateur d'arts, et en particulier de sculptures de grande envergure. **Nous nous demandons si nous entrons dans une galerie à ciel ouvert ou dans une vigne entourée d'art.** D'une manière ou d'une autre, la créativité ne s'arrête pas là. Avez-vous déjà songé à faire votre propre mélange ? À Quinta dos Vales, cela est possible. À travers un programme unique en Algarve : « *The Winemaker Experience* » propose des ateliers de trois heures, mais aussi la possibilité d'acquérir un lot de 2 000 m² et d'y planter votre vigne pour obtenir votre propre nectar. Le tout sous le regard attentif des *Grace*, des danseuses luxuriantes qui recherchent, à travers chaque mouvement, malgré leur « beauté », la perfection d'une arabesque exécutée de manière exemplaire. L'art se dévoile à travers tout le domaine, de la cave à la grande cour, à partir de laquelle il est possible d'admirer la beauté naturelle de ces terrains.

 Sítio dos Vales, Caixa Postal, 112, 8400-031 Estômbar

 37°08'59.9"N 8°28'35.4"W

 (+351) 282 431 036
(+351) 963 943 969

 info@quintadosvales.eu

 www.quintadosvales.eu

 Quinta dos Vales

Activités :

- Visites de la cave et dégustation de vins.
- Réalisation d'événements et d'ateliers d'artisanat.
- Vente de vins, *merchandising* et art.

Horaires : du lundi au samedi, de 9h à 18h.

Marquês dos Vales – Grace Viognier Vin blanc

7°C 12,5% Viognier

L'excellente acidité et les arômes légèrement floraux et fruités invitent à des associations avec des poissons et fruits de mer de préparation légère et texture ferme. *Caldeiradas*, poisson grillé, fruits de mer et viandes blanches bien assaisonnées. Les fromages frais gratinés, accompagnés de miel ou de compotes, sont également une bonne option.

Marquês dos Vales – Duo Arinto e Alvarinho Vin blanc

5°C 12,5% Arinto et alvarinho

Il s'associe à la perfection avec des *cataplanas* et *caldeiradas* de poisson et fruits de mer. Poisson grillé et fruits de mer au goût de mer intense, tels que les patelles et les pouces-pieds.

Marquês dos Vales – Duo Touriga Nacional e Castelão Rosé

9°C 12,5% Touriga nacional et castelão

Il s'associe bien avec tout type de fruits de mer, en particulier dans des préparations savoureuses à base de riz, de pâtes et haricots, notamment. Les couteaux sont un excellent allié dans un accord, au même titre que les mollusques de la famille des bulots et les poissons en sauce. Les viandes blanches dans leur jus et les desserts peu sucrés sont également de bonnes options.



Producteur : Karl Heinz Stock

Oenologues : Marta Rosa, Stefano Stante, Paulo Laureano et Dorina Lindemann

Début d'activité : 2007

Production moyenne annuelle : 115 000 litres

Lieux de vente : FarmShop, restaurants, caves à vin, supermarchés et en ligne.

Quinta dos Vales produit le vin le plus récompensé de l'Algarve et offre d'excellentes conditions d'hébergement et nécessaires à la réalisation d'événements. L'acquisition d'oeuvres d'art est également possible sur place.





Marquês dos Vales – Duo Touriga Franca e Touriga Nacional

Vin rouge

 15°C
  15%
  Touriga franca et touriga nacional

Il s'agit d'un vin provocant ! Il exige des viandes rouges aux textures marquées, des plats mijotés traditionnels à cuisson lente. Plats cuisinés sous vide, à basse température, fromages affinés forts et saucisses traditionnelles.

Marquês dos Vales – Grace Vineyard - Syrah e Viognier

Vin rouge

 13°C
  14%
  Syrah et viognier

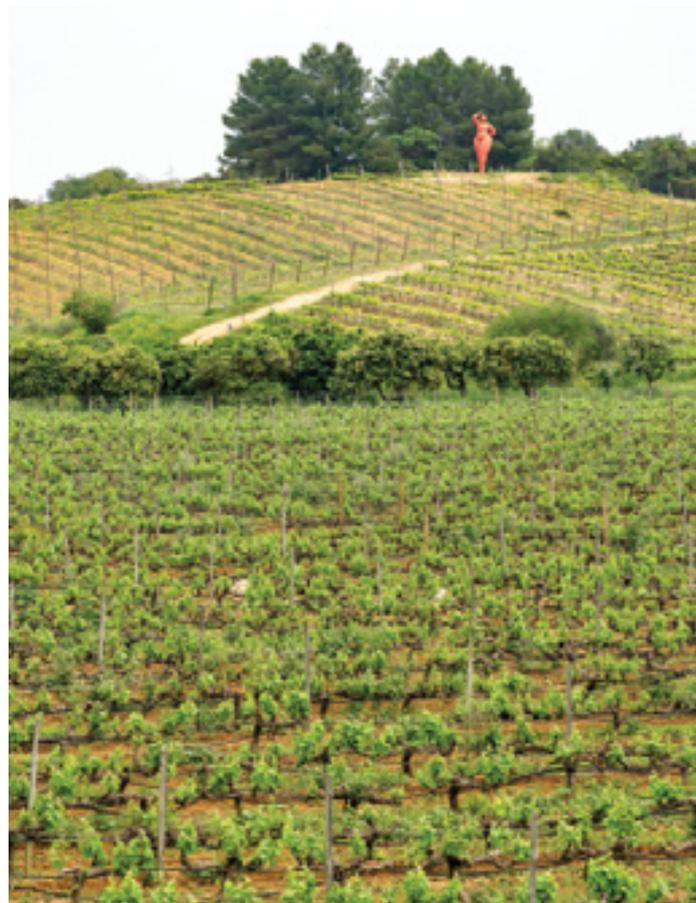
Il s'agit d'un rouge différent ! Il invite à des accords peu communs pour un rouge. Excellent partenaire de table, avec des plats de viande légers, mais également des poissons grillés, du fromage de chèvre et certains crustacés. Il invite à des plats aux saveurs et arômes exotiques, tels que le curry et le lait de coco.

Marquês dos Vales – Grace Vineyard - Alicante Bouschet e Syrah

Vin rouge

 15°C
  14%
  Alicante bouschet et syrah

Il s'associe à la perfection avec des plats à base de thon et de morue, aussi bien dans des préparations traditionnelles que contemporaines, des viandes rouges, fromages affinés forts, jambons crus et saucisses traditionnelles.



From Algarve



L'homme moderne ne se passe plus de la vie en ligne. En particulier les hommes curieux et explorateurs de la jungle virtuelle qui se présente à nous chaque jour. Que nous le voulions ou non. Parmi tant d'informations, nous remercions ceux qui nous facilitent la vie, et, en même temps, allègent la fatigue des yeux. From Algarve sélectionne ce qui se fait et produit de mieux par ici. Il vous propose, avec la qualité attestée à travers la région, une panoplie de mets répandus entre le barlavento et le sotavento [zone occidentale et zone orientale de l'Algarve]. C'est à partir du choix des meilleurs raisins, entre Portimão, Lagoa et Loulé, que les vins signés From Algarve sont produits. Vinifiés dans des caves de Portimão et de Loulé, ils constituent l'exemple parfait du pont entre la tradition et l'innovation, étant donné qu'en l'absence de boutique physique, les produits vous arrivent en un ou deux clics. From Algarve, avec amour, pour le monde.

📍 Boutique en ligne : From Algarve

☎ (+351) 916 606 322

✉ geral@fromalgarve.com

🌐 www.fromalgarve.com

📘 From Algarve

From Algarve

Rosé



9°C



12,5%



Touriga nacional,
syrah et aragonez

Il accompagne des plats de poisson à la chair ferme (risotto de lotte) et des salades froides de poisson, fruits de mer ou viandes blanches, avec des notes de fruits secs ou graines. Il s'agit d'une excellente option pour accompagner les amuse-bouches.

From Algarve Ibn Ammar Reserva

Vin rouge



15°C



14,5%



Syrah

Il s'accorde à la perfection avec des plats de viande rouge, gibier à poils de la montagne de l'Algarve et des fromages au goût intense. Il exige des compléments aromatiques au cours des cuissons pour équilibrer l'accord.

From Algarve Moscatel

Liquoreux



8°C



17%



Moscatel

Il peut être servi à la fin d'un repas, pour accompagner nos desserts régionaux, ainsi que les fruits secs provenant de nos vergers non irrigués. La présence d'acidité, le degré alcoolique et le degré de douceur considérables invitent à un accord (bien frais) avec une entrée de foie gras à la figue.



Mentor du projet : Emídio Paías

Boutique en ligne : www.fromalgarve.com/shop

Les raisins qui donnent naissance aux vins de la marque From Algarve, vinifiés dans des caves situées à Portimão et à Loulé, proviennent de vignobles de l'Algarve.

Herdade do Morgado do Quintão



Le savoir existe sous de nombreuses formes. Il est important de savoir l'écouter et de se laisser envahir par l'ancestralité de celui qui nous observe depuis un point fixe, profondément enraciné dans cette sphère qui tourne sans arrêt. **Sous un olivier âgé de plus de mille cinq cents ans, tout est éphémère !** Filipe Vasconcelos s'assied sur ses racines, leur prend, littéralement, le pouls, observe les feuilles et caresse les grains. Puis, il se demande, entre Paris et Londres, l'Atlantique est et ouest, dans un tourbillon de vie au coeur des villes modernes, en caressant les racines qui plongent dans la terre : *que dois-je faire aujourd'hui ? Rien !* Lui répond une voix qui a traversé des millénaires, des siècles, des décennies, des années, des mois, des jours, des heures et des minutes. Qui lui dit : tends l'oreille, écoute et sens. Chaque heure compte, chaque minute compte et chaque moment sous cet olivier millénaire, à Morgado do Quintão, est une leçon de résilience. Le silence se fait. La voix ancestrale que toute l'humanité devrait, une fois dans la vie, écouter humblement, possède la plus sage des réponses. Mais qui se destine uniquement à ceux qui savent l'écouter.

 Morgado do Quintão, 531W,
8400-000 Lagoa

 37°09'18.8"N 8°27'11.6"W

 (+351) 917 504 414

 info@morgadodoquintao.pt

 Morgado do Quintão

Activités :

- Dégustations et visites sur réservation.
- Événements viniques, pique-niques au milieu des vignes et expériences de *team building*.
- Les visiteurs ont la possibilité de faire leur propre mélange.

Horaires : sur rendez-vous.

Morgado do Quintão - Clairet Rosé

🌡️ 14°C 🍷 12,5% 🍇 Negra mole

Idéal pour accompagner des plats de viande ou de poisson de la gastronomie régionale, des plats mijotés, *açordas* et *caldeiradas*. Les poissons grillés, y compris les sardines, sont d'excellentes options d'accord.

Morgado do Quintão - Paillet Vin rouge

🌡️ 5°C 🍷 12,5% 🍇 Negra mole et crato branco (roupeiro)

Il accompagne à merveille les plats régionaux, en particulier de poisson. Le saumon grillé, les encornets farcis et la *caldeirada* de seiche sont d'excellentes suggestions à prendre en compte. De par ses caractéristiques, ce vin s'associe bien avec n'importe quel plat. C'est pourquoi, il s'agit d'une excellente option à servir à tout moment.



Producteur : Filipe Vasconcelos

Oenologue : Joana Maçanita

Début d'activité : 2016

Production moyenne annuelle : 10 000 litres

Lieux de vente : cave à vin, restauration et hôtellerie, en majorité en Algarve, à Lisbonne, à Paris et à Londres.

Le comte de Silves, fondateur de Morgado do Quintão, était passionné par la mer et par les vignes de l'Algarve. À la fin du XIX^{ème} siècle, il a planté ses premiers ceps et aujourd'hui, près de 200 ans plus tard, il célèbre ce legs et l'héritage d'une Algarve authentique en vins s'inspirant des vins de ces temps.

Única - Adega Cooperativa do Algarve



Grâce à l'aide et à l'expérience de l'oenologue João do Ó Marques, l'Adega Cooperativa do Algarve [Cave coopérative de l'Algarve] reformulée a su se réinventer au cours de ces dernières années. Elle reçoit des raisins des quatre coins de l'Algarve, du barlavento au sotavento, procède encore à la vinification pour plusieurs producteurs qui y produisent leur vin, en donnant naissance à des références qui représentent le mélange singulier du terroir de l'Algarve. Dans ses installations, il est possible d'apprécier, outre le vin évidemment, une sélection d'art issue de l'une des plus grandes collections privées du pays. Art, vie et vin, réunis. Une recette qui a tout pour perdurer dans le temps et dynamiser ses soixante ans d'activité pour les nombreuses années qui viendront certainement.

📍 Estrada Nacional 125, Bemparece,
8400-901 Lagoa

📍 37°07'56.6"N 8°27'13.5"W

☎ (+351) 282 342 181

✉ adega.algarve@sapo.pt

📘 Única Adega Cooperativa do
Algarve

Activités :

- Dégustation de vins sur réservation.
- Vente de vins et de *merchandising* sur place.

Horaires : du lundi au vendredi, de 10h à 13h et de 14h à 17h.

Porches

Rosé



7°C



12%



Negra mole,
aragonez, castelão et
syrah

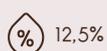
Il accompagne à merveille des plats de poisson et céphalopodes – poulpe, calmars et seiches (pâtes ou riz), avec l'utilisation de plantes aromatiques fraîches, des salades et fromages à pâte molle. La finger food, faite à partir des conserves traditionnelles de poisson et de poisson mariné aux agrumes, sont d'excellentes options pour déguster ce vin lors de rassemblements sociaux conviviaux.

Conde de Lippe - Seleção

Rosé



9°C



12,5%



Negra mole

L'acidité du vin se prête bien à des mets crémeux, au goût intense. Il accompagne à la perfection des plats italiens utilisant des pestos et herbes aromatiques, telles que l'origan et le basilic. Les pâtes fraîches, les gratins de poisson et même le sushi.

Producteur : Única – Adega Cooperativa do Algarve (30 viticulteurs)

Oenologue : João do Ó Marques

Début d'activité : 1947

Production moyenne annuelle : 200 000 litres

Lieux de vente : grandes surfaces, caves à vin et restauration.

L'Única est la dernière survivante des caves coopératives de l'Algarve. Elle est née de la fusion des caves de Lagos et de Lagoa, en 2007. Elle reçoit des raisins de toute la région de l'Algarve.





Conde de Lippe - Seleção

Vin rouge

🌡️ 15°C 🍷 13,5% 🍇 Alicante bouschet, aragonez et syrah

Il accompagne à merveille des plats de viande grillée ou rôtie (canard au four), mets à base de gibier à plumes et à poils (perdrix et lapin frits), pâtés et fromages affinés.

Lagoa Reserva DOP

Vin rouge

🌡️ 15°C 🍷 13% 🍇 Trincadeira, aragonez et castelão

Ce vin fait bon mariage avec des plats de viande grillée, gibier à plumes, pâtés et fromages mous. Les plats de morue en pavé et mets à grignoter, tels que le pristiure à bouche noire, le poulpe ou thon séché, sont d'excellentes associations d'accord.

Lagoa Water Wine

Vin rouge

🌡️ 16°C 🍷 14% 🍇 Trincadeira, cabernet sauvignon et castelão

Il accompagne à merveille des plats de viande de porc ibérique et ses différents morceaux (*plumas, secretos ou joue*) au vin rouge. Excellent pour accompagner des mets raffinés, avec des touches de plantes halophytes, gibier à plumes et à poils, des pâtés, saucisses et jambons crus, ainsi que des fromages à pâte molle.



Algardoce
Liquoreux doux

🌡️ 14°C 💧 16% 🍇 Trincadeira et negra mole

Il s'agit d'un vin liquoreux doux qui peut accompagner n'importe quel dessert, chocolat ou fromage, à la fin d'un repas ou lors d'un rassemblement social convivial.

Algarmoscatel
Liquoreux

🌡️ 7°C 💧 17% 🍇 Moscatel

Il s'agit d'un vin liquoreux doux qui peut être servi à la fin d'un repas ou accompagner nos desserts régionaux ou fruits secs.

Algarseco
Liquoreux sec

🌡️ 9°C 💧 18,5% 🍇 Siria

Il peut être servi lors de l'apéritif, accompagné de finger food ou assortiment de canapés, ou à la fin d'un repas pour accompagner des desserts à base de chocolat ou des fromages forts.



Monte dos Salicos



Nous aimons tous une bonne exception à la règle, même lorsqu'il s'agit d'un dicton populaire. Dans le cas présent, l'habit ne fait pas le moine. De manière plus claire : cette famille de médecins liée à l'Algarve, mais installée dans le Nord, près de Guimarães, a toujours fait en sorte, malgré son métier exigeant, qu'un rêve ancien ne reste pas sans remède. Ni la distance n'a fait disparaître ce qui leur semblait inévitable. Après avoir hérité du domaine Monte dos Salicos, comprenant certaines vignes déjà vieilles, des arbres non irrigués et une petite ruine, soignée entre temps, Pedro Cabrita et son épouse ont décidé qu'il était temps de se lancer également dans la production de ce remède millénaire. Ses raisins répandaient déjà auparavant de la magie pour d'autres producteurs de la région, et ceci a peut-être été le coup de pouce final pour que ce couple sympathique se lance dans cette aventure. Une diversité de vie animale laissant ses empreintes dans la terre peut être observée à travers le domaine Monte dos Salicos. Des empreintes de perdrix et quelques lièvres sauteurs nous ont tenu compagnie lorsque nous visitons les vignes. Preuve que la prescription est à exécuter le plus vite possible.



Estrada de Carvoeiro
8400-557 Lagoa



37.118558, -8.444443



(+351) 933 698 205
(+351) 919 145 813
(+351) 917 934 850



montedesalicos@gmail.com



www.montedesalicos.com



MDS - Vinhos

Activités :

- Dégustations et visites sur réservation (Mr. Fernando Martins - Tél. : +351 967 139 420).
- Participation aux vendanges, sur réservation.
- Vente de vins sur place.
- Événements et hébergement touristique.

Horaires : sur rendez-vous.

MDS

Vin blanc



8°C



13%



Verdelho, moscatel galego et viognier

Idéal pour accompagner le poisson grillé et les fruits de mer, tel que le crabe et l'araignée de mer. Les viandes blanches simples à préparer et les sauces légères sont également de bonnes options d'accord.

MDS

Rosé



9°C



13%



Touriga nacional, negra mole et aragonez

Il s'agit d'un vin de table, idéal pour de multiples accords gastronomiques. Bon partenaire des journées chaudes, pour accompagner des plats légers à base de viande de volaille, des caldeiradas de poisson et céphalopodes (calmars, seiches et poulpe).

MDS

Vin rouge



15°C



13,5%



Touriga nacional, cabernet sauvignon, syrah et aragonez

Idéal pour accompagner des saucisses, jambon cru et fromages à pâte molle. Excellents accords avec la gastronomie méditerranéenne, où les herbes aromatiques sont présentes, en particulier des viandes d'animaux jeunes, comme le chevreau et l'agneau. Excellent vin pour accompagner des joues de porc ibérique et à utiliser également dans leur préparation.

MDS Touriga Nacional e Syrah

Vin rouge



17°C



13,5%



Touriga nacional et syrah

Idéal pour accompagner des plats de viande noble et gros gibier (sanglier, cerf et mouflon). Recettes de notre cuisine méditerranéenne. Saucisses de porc ibérique, jambon cru et fromages au goût intense.



Producteur : João Pedro Cabrita

Oenologue : Mário Andrade

Début d'activité : 2011

Type de production : intégrée

Production moyenne annuelle : 20 000 litres

Lieux de vente : restaurants et caves à vin, supermarchés et hypermarchés à travers toute l'Algarve.

Monte de Salicos se situe entre le centre de Lagoa et la plage de Carvoeiro, au milieu d'un paysage sublime où les vignes poussent ponctuées par les caroubiers, les figuiers et les amandiers typiques et par l'environnement bâti vernaculaire.



Silves

- 80 Quinta do Francês
- 84 Convento do Paraíso
- 88 Quinta do Barradas
- 90 Quinta Rosa
- 94 Quinta dos Sentidos
- 96 Quinta da Vinha
- 100 Quinta do Outeiro
- 104 Quinta João Clara
- 108 Quinta do Barranco Longo
- 112 Herdade Barranco do Vale

Quinta do Francês



Nous laissons derrière nous la mer salée tandis que nous arpentons les monts et les vallées alentour, sur le chemin qui mène au domaine Quinta do Francês. Un présage de la Serra de Monchique. Un paysage très différent de celui de la côte, qui nous transporte immédiatement vers une autre Algarve. Là, à Quinta do Francês, les vignes enjambent les monts et s'étendent jusqu'à la rivière d'Odelouca. Ce paysage se caractérise par un mélange unique : un médecin originaire du Piémont, entre un barolo et un nebbiolo, formé à Bordeaux, la deuxième plus grande région vitivinicole au monde et, note finale, marié à une Portugaise. Fatima nous raconte qu'elle n'a cru à tout ce qui se passait que lorsqu'elle a vu les cuves arriver. Celles-ci remplissent aujourd'hui la cave à vins qui surplombe la propriété, au-dessus de la salle de dégustation, avec une vue magnifique sur toute l'étendue du vignoble. Et ceux qui goûtent à ce remède issu de Quinta do Francês disent qu'il leur fait penser à un bordeaux. Coïncidence ?



Sítio da Dobra, CP 862-H,
Odelouca - 8300-037 Silves



37°13'02.3"N 8°30'32.5"W



(+351) 282 106 303
Fax : (+351) 282 485 778



quintadofrances@gmail.com



www.quintadofrances.com



Quinta Do Francês Winery

Activités :

- Dégustations et visites guidées (en pt., angl. et fr.) sur réservation.
- Vente de vins et de produits régionaux.

Horaires : de la mi-mars à la mi-novembre : du mardi au dimanche, de 10h à 13h et de 14h à 17h30.
De la mi-novembre à la mi-mars : du lundi au vendredi, de 10h à 13h et de 14h à 17h30.

Odelouca

Vin blanc

7°C 13,5% Arinto, sauvignon blanc et verdelho

Il s'agit d'un vin qui a du corps et qui invite à des préparations généreuses, des plats à base de poisson à la texture ferme au four, des *cataplanas* parfumées de poisson et de fruits de mer. De par sa texture, il invite à un accord comprenant des seiches, des calmars et du poulpe, dans les plus diverses préparations.

Quinta do Francês

Vin blanc

7°C 13% Sauvignon blanc

Un vin blanc volumineux, d'influence atlantique, requiert des plats de poisson pleins de saveur et d'herbes aromatiques, tels que les *caldeiradas*, les pâtes au poisson et fruits de mer. Il s'accorde bien avec les bivalves, les fruits de mer et la haute gastronomie, les poissons nobles sous vide, les noix de Saint-Jacques et les préparations à base de fruits exotiques, sauces crémeuses et émulsions.

Quinta do Francês

Rosé

8°C 12,5% Syrah, cabernet sauvignon, trincadeira, aragonez

Il s'agit décidément d'un rosé à mettre sur la table. Il s'accorde parfaitement avec du poisson et des viandes blanches grillées, des salades composées fraîches, de légumes, végétaux, herbes aromatiques fraîches, fruits secs et parmesan. Des sauces crémeuses froides, comme la sauce cocktail. Étant donné qu'il s'agit d'un rosé très bien structuré, il convient à un accord avec quelques pestos dans des mets plus caloriques de pâtes italiennes.

Cette propriété familiale au milieu de la serra de Silves compte des vignes plantées de variétés françaises de Bordeaux et du Rhône (cabernet sauvignon, syrah et sauvignon blanc) et portugaises (trincadeira et aragonez).



Producteur : Patrick Agostini

Oenologue : Patrick Agostini

Début d'activité : 2001

Production moyenne annuelle : 45 000 litres

Lieux de vente : supermarchés, restaurants et hôtels portugais et étrangers.



Odelouca

Vin rouge



16°C



14%



Cabernet sauvignon,
trincadeira, syrah et
aragonez

Malgré le degré alcoolique au-dessus de la moyenne, il s'agit d'un vin très versatile qui plaira à la plupart des consommateurs. Il convient à un accord avec des mets de préparation lourde, notamment du chevreau ou agneau au four, accompagnés de plantes aromatiques des champs. Bestiaux adultes et gros gibier en ragoûts et plats mijotés.

Quinta do Francês

Vin rouge



16°C



13,5%



Cabernet sauvignon,
syrah, trincadeira et
aragonez

Un vin concentré comme ce vin Quinta do Francês requiert des viandes savoureuses, dotées de nervures marbrées qui leur donnent une onctuosité et une texture uniques et un goût et un arôme spécifiques. Le porc ibérique et les morceaux nobles du veau sont d'excellentes options.

Quinta do Francês – Syrah – Terraços

Vin rouge



17°C



14%



Syrah

Il s'accorde bien avec des viandes d'excellence, saisies à l'extérieur et succulentes à l'intérieur (veau ou agneau). Épaules et saucisses de porc ibérique. Fromages coulants et onctueux et fromages bleus. Accompagnements nobles et sauces onctueuses. Il accepte pleinement de petites touches de finition amères et légèrement piquantes, telles que la roquette ou l'inule.

Astuce : terminez ce vin en savourant un dessert aux différentes textures de chocolat noir (moelleux au chocolat), de la glace à la menthe ou menthe pouliot fraîche et une touche croquante.



Convento do Paraíso

Un mur blanc, long, nous accompagne à proximité du couvent de Nossa Senhora do Paraíso. Une géographie unique, contournée par le fleuve Arade, entre la montagne et sa rive. En traversant l'énorme portail, il nous est impossible de ne pas remarquer le blanc qui, continuellement, nous inonde et lave notre âme de l'extérieur que nous laissons derrière nous. Les murs de la cave sont soigneusement blanchis à la chaux par des mains aussi savantes que celles qui s'occupent de la vigne. Du haut de la colline, le château de Silves en est le gardien, et les cigognes, les vieilles. Quelques-unes d'entre elles survolent avec grâce le domaine et nous donnent la sensation immédiate que nous pénétrons dans un lieu de culte. C'est au sommet de deux énormes troncs de palmier, visibles de presque tous les points du domaine, que les cigognes font leur nid. Il est curieux de voir que celles-ci, bien qu'étant des oiseaux migrateurs, y ont élu domicile permanent au cours de ces dernières années. Quelque chose les retient de partir à la recherche d'autres destinations et nous avons l'impression que, sur ce sommet, dans ce confort, à travers leurs vols circulaires, elles se sentent chez elles. Quelqu'un leur aurait-il déjà donné un nom ?



 Quinta de Mata-Mouros,
8300-999 Silves

 37°10'53.9"N 8°26'57.2"W

 (+351) 964 430 506

 info@conventodoparaiso.com

 www.conventodoparaiso.com

 Convento Do Paraíso

Activités :

- Dégustations et visites des vignes et de la cave, sur réservation.
- Vente de vins et de *merchandising* sur place.

Horaires : du lundi au vendredi, de 9h à 13h et de 14h à 16h.



Euphoria

Vin blanc

7°C 13,5% Alvarinho et arinto

Ce vin issu à partir de deux cépages, qui se distingue par son excellente acidité jeune et croquante, accompagne à la perfection des repas légers, tels que des salades fraîches, comprenant de la feta ou de la mozzarella et de la tomate, des entrées marinées et crustacés faciles à préparer, tels que le crabe, l'araignée de mer et même la langouste. Un vin parfait pour s'accorder à de la nourriture légère grillée (viande ou poisson). Des filets et sauces crémeuses à base de beurre et de crème. La minéralité du vin relève les arômes fumés (le saumon, l'espardon ou notre maquereau fumés constituent d'excellentes associations).

Euphoria

Rosé

9°C 12,5% Touriga nacional

Ce rosé de touriga nacional tend à très bien accepter des mets froids, peu élaborés, tels que des salades froides, des omelettes et quiches, ainsi que des plats de cuisine asiatique. Il se révèle être un bon compagnon pour les encas !

Producteur : famille Soares

Oenologues : Leonor Frazão et Nuno Gonzalez ;
Luís Duarte (consultant)

Début d'activité : 2012

Production moyenne annuelle : 50 000 litres

Lieux de vente : dans la boutique du domaine, restauration et hôtellerie de l'Algarve, de Lisbonne et du nord du pays. Il s'exporte également vers 10 pays.

En vue d'exploiter le potentiel vitivinicole du domaine, le projet « Convento do Paraíso » [Couvent du Paradis], un partenariat conclu entre la famille Pereira Coutinho (propriétaire de Mata-Mouros) et la famille Soares, a été lancé au début du mois de janvier 2012.





Euphoria

Vin rouge

🌡️ 15°C 🍷 13,5% 🍇 Touriga nacional, aragonez et sousão

Il s'associe bien avec les viandes de porc rosées et les ragoûts de volaille. La texture de la viande maigre et les saveurs intenses caractéristiques du canard, de la pintade et de l'autruche, sont d'excellentes suggestions d'accord avec des vins structurés, aux tanins ronds et quelque peu glycérisés, comme c'est le cas. La viande d'autruche et de canard requiert de nombreux condiments et sauces pour équilibrer l'accord. Sa texture maigre demande le minimum de cuisson. Le carpaccio de magret de canard, au parmesan, est une excellente association pour accompagner ce vin.

Imprevisto

Vin rouge

🌡️ 14°C 🍷 14% 🍇 Touriga nacional, aragonez, sousão et cabernet sauvignon

Il accompagne différents types de saucisses et jambons crus, la *cataplana* de porc et palourdes et des viandes nobles grillées. Cuisine gourmet à base de morue, de viandes et poissons fumés, garnis de textures croquantes.

Convento do Paraíso

Vin rouge

🌡️ 16°C 🍷 15,5% 🍇 Touriga nacional, cabernet sauvignon et sousão

Il invite à des plats bien assaisonnés, en particulier de gibier. Du lièvre avec des haricots et du gros gibier, comme le sanglier et le cerf. Un magret de canard, un carré d'agneau en croûte d'herbes. Fromages au goût intense, en particulier à pâte ferme. Terminez ce vin en savourant des desserts au goût intense de chocolat noir et glace à la vanille, avec une touche de fleur de sel.



Convento do Paraíso Cabernet Sauvignon

Vin rouge

 15°C
  15,5%
  Cabernet sauvignon

Ce cabernet sauvignon, très bien élaboré et puissant, invite à des mets épicés – des plats aux notes de gingembre donnent lieu à des accords intéressants. Des ragoûts et plats mijotés permettent aux tanins vivants de faire travailler le palais, en annulant toute saturation causée par le volume du mets. Les viandes tendres et préparées à base de vin rouge sont d'excellents accompagnements. Les fromages à pâte molle, comme le serra da estrela, l'idanha, le serpa et l'azeitão, s'accordent à la perfection.

Convento do Paraíso Sousão

Vin rouge

 15°C
  13%
  Sousão

Il s'associe bien avec les viandes préalablement marinées, aux textures fermes, devenues tendres après de longues cuissons. Fromages au goût intense, comme le serra da estrela, l'idanha ou le serpa, dans leurs versions à pâte dure, le parmesan ou le roquefort.



Quinta do Barradas



José Pequeno observe la serra de Monchique, son fidèle baromètre et où se trouve, au loin, son vignoble. Il considère l'air atlantique essentiel à sa vigne, entourée de rosiers. Elles sont un indicateur de plus de son état. Lui-même s'apparente à une vigne, dans le bon sens du terme. Il se fonde, en jaillissant de la terre avec une force joviale. Pendant qu'il se promène à travers les vignes, il les coiffe tel des filles rebelles aux cheveux décoiffés. Si nous écoutons avec attention, nous arrivons à l'entendre parler aux grappes, aux troncs et à la terre. Il les touche, mesure leur poids, arrache les vieilles feuilles à l'aide de ses mains gercées, expérimentées et saturées de savoir. Il regarde à nouveau vers la montagne, respire l'air atlantique en ouvrant les bras et caresse à nouveau les feuilles. Son vin accompagne les plats élaborés dans son restaurant. Une association réalisée de manière empirique. Nous ressentons sa passion pour l'Algarve, pour la pêche et pour tout ce que la terre et la mer nous donnent naturellement.



Sítio da Venda Nova, Caixa Postal
604, 8300-054 Silves



37°09'55.7"N 8°26'47.3"W



(+351) 282 443 308



info@obarradas.com



www.obarradas.com



O Barradas

Activités :

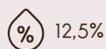
- Dégustations et visites sur réservation.
- Vente de vins sur place.
- Restaurant ouvert au public (dîners).
- Fermé le mercredi.

Barradas

Rosé



9°C



12,5%



Touriga nacional,
syrah et aragonez

Il accompagne à la perfection des salades composées de poisson et fruits de mer et des poissons ou viandes blanches grillés. Il donne de la joie à une fin d'après-midi, accompagné de finger food aux poissons marinés, tempuras, tomate cerise farcie de pâtés et fromage frais aux touches sucrées.

Barradas Reserva

Vin rouge



15°C



14,5%



Touriga nacional,
syrah et aragonez

Il s'associe bien avec les viandes de gibier à plumes et à poils, dans des préparations savoureuses, où des herbes aromatiques de la montagne entrent en jeu, telles que le thym et le romarin. Des viandes rouges dans des préparations permettant de conserver les sucres à l'intérieur. Des jambons crus, saucisses et fromages au goût intense, avec des touches sucrées de gelée, miel ou compote.

Barradas Reserva Syrah

Vin rouge



15°C



15%



Syrah

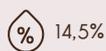
Il s'accorde bien avec des viandes rôties et mijotés de chevreau et d'agneau. Boeuf Wellington et autres plats du même genre. Fromages coulants et onctueux, comme le serra da estrela, l'idanha, le serpa et l'azeitão.

Barradas Seleção

Vin rouge



15°C



14,5%



Touriga nacional,
syrah et aragonez

Parfait pour accompagner des plats riches en textures et en saveurs, viandes de gibier et viandes rouges. Mets à base de volailles adultes, de la gastronomie régionale portugaise, tels que les *cabidelas* et ragoûts avec des légumes et légumineuses, à feu doux ! Des jambons crus et saucisses de qualité, des fromages à pâte dure.



Producteur : Luís Pequeno

Oenologue : Joana Maçanita

Début d'activité : 2006

Production moyenne annuelle : 7000 litres

Lieux de vente : restauration, supermarchés et caves à vin.

Quinta do Barradas compte également un restaurant de renom en Algarve, où il est possible de déguster à la fois la nourriture et les vins produits dans la propriété.

Quinta Rosa

Jaap déclare ne produire que du vin exclusivement biologique. Lorsque nous lui demandons pourquoi, il nous répond immédiatement qu'il adore le vin et que c'est pourquoi il n'aime pas avoir des maux de tête le lendemain. Une vigne extrêmement bien organisée, nettoyée et visiblement bien soignée. Nous ne pouvons pas ignorer les chevaux : il est possible de les monter mais en attendant, ils se promènent librement à travers les vignes, dans une symbiose parfaite entre la nature animale et végétale. Un chiot aveugle et une chienne, accueillie alors qu'elle errait près du marché, nous accompagnent de manière sympathique tout au long de notre visite du domaine, devenu leur maison. Nous nous demandons qui a adopté qui. Telle est l'Algarve de Jaap et l'Algarve a, sans aucun doute, besoin de lui. Une profonde connaissance de la production biologique du vin, une fierté immense dans le regard de ce qu'il fait avec ses propres mains et un sourire captivant : voilà les caractéristiques qui nous attendent à Quinta Rosa. Pour ne pas parler des roses, une constante entre les vignes, qui leur donnent un cachet authentiquement organique.

 Pinheiro e Garrado
8300-025 Enxerim, Silves

 37°12'20.0"N 8°25'07.0"W

 (+351) 968 986 393

 jaap@quinta-rosa.nl

 www.quinta-rosa.nl

Activités : dégustations et visites sur réservation.



JAAP Chardonnay

Vin blanc

7°C 12% Chardonnay

Il s'accorde bien avec des plats frais, légèrement acides, comme c'est le cas des poissons marinés. Des mets pleins d'arômes découlant des herbes aromatiques, telles que la coriandre et l'aneth. Des *cataplanas* aux fruits de mer, des viandes blanches, du fromage de chèvre frais, tomate et origan. Des sauces à base d'agrumes et de fruits exotiques sont d'excellentes touches d'accord.

JAAP Syrah

Rosé

9°C 12,5% Syrah

Il accompagne à la perfection des mets frais comprenant une touche d'acidité. Les viandes légères de volaille dans des préparations peu élaborées, la tomate cerise, le fromage frais et la roquette représentent de bons accompagnements pour souligner l'accord harmonieux avec ce rosé. Essayez d'assaisonner avec de l'huile d'olive de la variété *cobrançosa*, qui laisse des vestiges piquants.



Producteur : Jacobus Johannes Honekamp
Oenologue : Jacobus Johannes Honekamp
Début d'activité : 2007
Type de production : biologique
Production moyenne annuelle : 12 000 litres
Lieux de vente : vente directe, restauration à Silves, Carvoeiro, Armação de Pêra et supermarchés de la région.

Quinta Rosa compte 4 chevaux qui s'avèrent être les soigneurs naturels de la vigne, en la fertilisant et en se nourrissant des mauvaises herbes.



JAAP

Vin rouge



15°C



13%



Syrah, cabernet sauvignon et touriga nacional

La complexité de ce profil de vin suggère des mets exigeants et pleins de saveur. Les viandes en ragoût ou mijotées mélangées à différents légumes et légumineuses sont d'excellents mets à accorder avec ce JAAP vieilli dans des fûts en chêne français. Des viandes saisies, d'agneau ou de veau, dans leur suc, offrent de parfaits accords de par la diversité des textures.

JAAP Cabernet Sauvignon

Vin rouge



15°C



13,5%



Cabernet sauvignon

Il fait bon mariage avec de la nourriture épicée, en particulier des viandes en ragoût ou mijotées lentement et longuement. Les textures marbrées des viandes bovines nobles permettent aux tanins de faire travailler le palais. Des morceaux nobles de chevreau ou d'agneau (gigot/carré) accompagnent à la perfection ce cabernet. Excellente option pour accompagner les saucisses traditionnelles, le jambon cru et les plateaux de fromage.

JAAP – Syrah

Vin rouge



15°C



12,5%



Syrah

Il s'accorde bien avec des viandes succulentes de veau ; ragoûts ou plats mijotés de gros gibier ; morceaux nobles de chevreau ou d'agneau (gigot/carré). Excellente option pour accompagner les saucisses traditionnelles, le jambon cru et les plateaux de fromage.

JAAP Ânþora – Syrah

Vin rouge



15°C



13%



Syrah

Il accompagne à la perfection des viandes grillées, *cataplanas* aromatiques et poissons à la texture ferme et sauces acidulées, pour équilibrer la minéralité. Il accepte très bien les douces touches du salé des halophytes et les légères notes piquantes, dans la finalisation des plats.



Quinta dos Sentidos



Ce n'est pas nouveau : ceux qui recherchent un endroit pour se reposer finissent, très probablement, par trouver en Algarve un refuge plus que parfait. Une ancienne carrière n'a pas arrêté Beat Buchmann et Charlotte Toubro, bien au contraire. Après une vie passée derrière un bureau, ils n'ont pas laissé les pierres se reposer et ont planté un peu plus de trois hectares et demi de vignes, dans lesquelles ils travaillent au quotidien. Une production limitée, telle que souhaitée. La salle des tonneaux est semblable à la vigne, en termes de taille : petite, minimaliste, mais inversement proportionnelle à la taille du rêve d'un couple qui donne tout pour un vin que vous ne trouverez pas sur un linéaire près de chez vous. D'autres nectars sont également produits dans ce domaine. Lors d'un processus manuel, fait de leurs propres mains, ce qui reste est transformé en verjus. Rien ne se perd à Quinta dos Sentidos. Il existe un respect profond de l'environnement, étant donné que le domaine se trouve sur l'un des plus grands aquifères de la région de l'Algarve. Les eaux de la production d'huile d'olive, de très haute qualité, sont fermentées jusqu'à ce qu'elles deviennent un fertilisant naturel pour les vignes. Des quelques cépages qui peuplent le domaine, il existe deux

lignes qui, comment le disent Beat Buchmann et Charlotte Toubro, représentent le Portugal en termes de cépages : elles contiennent un mélange de plus de quarante cépages exclusivement portugais, de ce jardin qui est le nôtre planté en bord de mer.

 Apartado 148, 8300-999 Silves

 37 11'08.91"N, 8 23'57.76"W

 (+351) 282 144 668

 info@qds.pt

 www.qds.pt

 Quinta dos Sentidos

Atividades:

- Dégustations et visites sur réservation.
- Vente de vin, huile d'olive et verjus.

Horaires : du lundi au vendredi, de 10h à 16h.

Sentidos Tato

Vin rouge



14°C

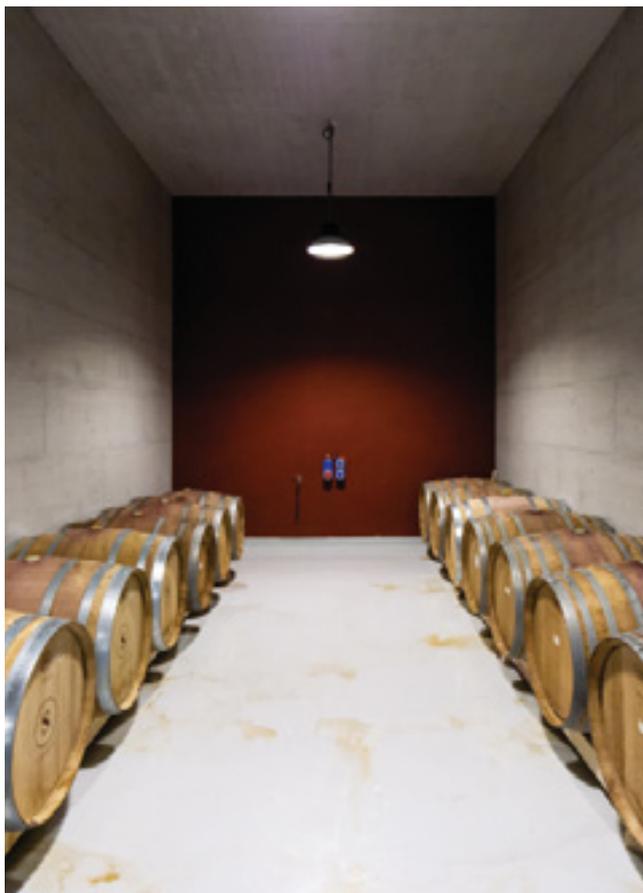


16%



Touriga nacional,
syrah, tinta caiada et
aragonez

À table, sa compagnie doit être à la hauteur ! Des mets intenses et pleins de goût, afin que les tanins et l'acidité puissent opérer. Des viandes nobles de veau, saisies pour conserver le suc à l'intérieur, et des sauces crémeuses et provocantes. Des viandes d'agneau et de porc ibérique avec un peu de graisse naturelle. Des morceaux entiers rôtis au four. Des fromages à pâte molle et au goût intense, non piquants, pour ne pas saturer le palais. Saucisses et jambons crus de qualité. La morue façon *lagareiro* s'accordera parfaitement avec ce vin d'excellence.



Producteurs : Beat Buchmann et
Charlotte Toubro

Oenologues : Alain Bramaz et David Corticeiro
Début d'activité : 2015

Production moyenne annuelle : 7000 litres

Lieux de vente : vente directe dans la salle de dégustation du domaine, restaurants et hôtels de la région.

Quinta dos Sentidos est peuplée d'oliviers, d'une vigne expérimentale comprenant près de 40 cépages, de jardins, de toute une variété d'espèces natives et étrangères, vergers de fruits exotiques et secs et enfin d'un potager.

Quinta da Vinha



La musique peut-elle se concilier avec le vin ? À Quinta da Vinha, l'un ne va pas sans l'autre. Andreia Cabrita nous montre, à travers une musicalité naturelle, la diversité de saveurs ici produite. Avec de la musique dans le cœur et du vin dans l'âme, Andreia évoque Quinta da Vinha et son cépage autochtone - la negra mole, monocépage ici produit, avec une légèreté semblable à des notes de piano et d'accordéon. La vue depuis la salle de dégustation donne sur la vigne du domaine, un orchestre de cépages sur une plaine qui s'étend sous le regard attentif de son père. Au fond, à l'horizon, la serra de Monchique épie ces gardiens. Ils font partie des rares producteurs d'un nectar aux notes si douces que nous pouvons les sentir sur la peau pendant que nous nous promenons à travers les cuves et les pressoirs de la cave. Il était à prévoir que la musique et le vin pouvaient vivre ensemble...

 Sítio da Vala, 8300-032 | Silves

 37°09'04.5"N 8°23'34.9"W

 (+351) 282 449 277
(+351) 917 236 030

 josemanuel.cabrita@hotmail.com

 <http://josemanuelcabrita.wixsite.com/quintadavinha>

 Cabrita Wines - Quinta da Vinha

Activités :

- Dégustations et visites de l'espace, sur réservation.
- Vente de vins sur place.

Cabrita Arinto e Verdelho

Vin blanc



7°C



12%



Arinto et verdelho

Vin qui accompagne bien des poissons délicats, tels que la sole et la limande, avec des sauces à base de beurre. Fruits de mer, bivalves et univalves et même des viandes blanches dans des préparations simples, aux différentes textures (touches grillées, caramélisées ou utilisation de graines).

Cabrita - Arinto

Vin blanc



9°C



13%



Arinto

Son statut de vin de qualité et la versatilité qui le caractérise permettent des accords avec des poissons à la chair ferme, tels que la lotte (en risotto ou en brochette), des *caldeiradas* aromatiques, dont la préparation est lente, et des poissons au four. Excellent vin pour accompagner des fruits de mer faciles à préparer, comme les palourdes nature, les huîtres ou les crevettes grillées. Il s'accorde bien avec des viandes blanches, des préparations exotiques et des sauces acidulées.

Producteur : José Manuel Cabrita

Oenologues : Joana Maçanita et Dinis Gonçalves

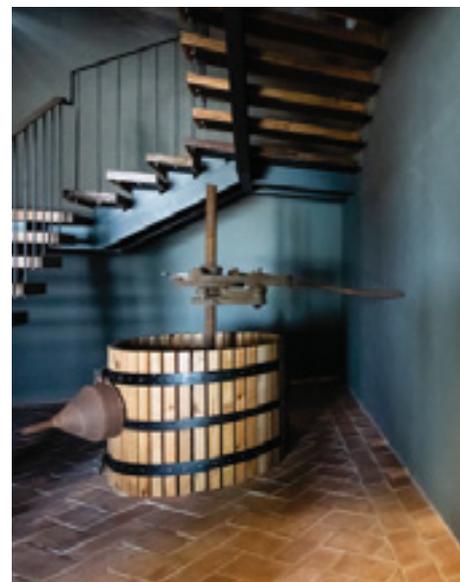
Début d'activité : 2007

Type de production : vin régional de l'Algarve blanc, rosé et rouge

Production moyenne annuelle : 75 000 – 80 000 litres

Lieux de vente : vente directe dans la boutique du domaine, supermarchés et hypermarchés, restauration et hôtellerie de l'Algarve.

La tradition du vin Cabrita remonte à 1977, année au cours de laquelle José André, commerçant de fruits, a acheté le domaine et produit des raisins traditionnels de l'Algarve, tels que le crato, le manteúdo, la negra mole et le castelão, à l'origine de son vin « fait maison ».





Cabrita Moscatel

Vin blanc

🌡️ 7°C 🍷 11,5% 🍇 Moscatel

Vin qui accompagne à la perfection le sushi, le poisson frais grillé, les salades au poulpe et thon séché mélangé à des tomates et poivrons. Idéal pour accompagner des tempuras ou mets au curry et excellent apéritif.

Cabrita Reserva

Vin blanc

🌡️ 7°C 🍷 13% 🍇 Arinto et verdelho

Il s'agit d'un vin de table qui s'associe bien avec des plats de poisson gratiné et sauces onctueuses, à base de crème et de beurre. Les viandes simples sont très bien acceptées, en particulier si elles s'accompagnent de sauces parfumées aux herbes aromatiques du potager (menthe, persil, coriandre ou ciboulette).

Cabrita

Rosé

🌡️ 9°C 🍷 12,5% 🍇 Touriga nacional, negra mole, aragonez et trincadeira

Vin qui accompagne bien les fruits de mer, les poissons grillés et les salades riches en fromage frais, tomate et saumon fumé. Excellent vin pour accompagner un riz aux couteaux.

Cabrita

Vin rouge

🌡️ 15°C 💧 14% 🍇 Trincadeira, touriga nacional et aragonez

Un vin rouge volumineux qui requiert des viandes rouges succulentes. Gibier à plumes et à poils. La morue est toujours la bienvenue dans des accords incluant ce rouge élégant. Les fromages au goût intense et toute une panoplie de saucisses et jambons crus de qualité sont d'excellentes options.

Cabrita Negra Mole

Vin rouge

🌡️ 13°C 💧 14,5% 🍇 Negra mole

Vin qui accompagne des plats de viande blanche, des poissons gras et des pâtes fraîches. Les viandes et les poissons grillés sont d'excellentes options d'accord.

Remarque – Bien que ce soit un vin à consommer toute l'année, il se consomme en particulier en été, en bonne compagnie, au cours d'un repas ou d'un encas.

Cabrita Reserva

Vin rouge

🌡️ 15°C 💧 14,5% 🍇 Trincadeira, touriga nacional et aragonez

Il accompagne bien les viandes au four, porc, agneau et chevreau, ainsi que du gibier et des fromages nationaux. Il invite à des textures croquantes pour compléter l'accord. Des pâtes feuilletées ou quelques graines constituent de bons compléments. Le curry est toujours bien accepté par ce type de vin.



Quinta do Outeiro

Il existe des mots latents dans notre mémoire qui, lorsqu'ils s'expriment à fleur de peau à partir d'une étincelle ayant traversé un ciel immortel, nous transportent immédiatement vers d'autres endroits et d'autres temps. Des temps qui restent en nous, qui font partie d'un collectif commun gravé dans la terre, dans l'air, dans la mer de cette Algarve et qui tempèrent un climat qui se révèle être, au fil du temps, extrêmement favorable à la culture de la vigne. À l'époque de l'Empire ottoman, les pachas, figures de grande importance dans la structure hiérarchique, dominaient le paysage en leur faveur. De nos jours, en l'absence d'une telle figure, la même excellence qui autrefois conférait le titre noble de cet empire lointain, est recherchée à Quinta do Outeiro. Le temps s'est chargé de nous laisser des pistes d'une Algarve unique qui peut, et doit, produire un vin digne du meilleur nectar qui se faisait à travers ces empires disparus depuis longtemps.



📍 Sítio do Lobito, Caixa Postal 900,
8300-051 Silves

📍 37°09'00.78"N 8°25'57.24"W

☎ (+351) 282 352 321
(+351) 918 126 664 (Nídia Vieira)

✉ info@paxawines.pt

🌐 www.paxawines.pt

📌 Paxá Wines

Activités :

- Dégustations et visites des vignes et de la cave, sur réservation.
- Vente de vins sur place.

Horaires : du lundi au vendredi, de 8h30 à 13h et de 14h à 17h30.



Paxá

Vin blanc

7°C 12,5% Arinto et crato branco

L'accord par similarité en appelle à des plats présentant de l'acidité, tels que les chinchards marinés au citron, les salades fraîches accompagnées de vinaigrette, les poissons marinés aux agrumes ou des mets de la cuisine moderne, avec une touche de verjus. Le contraste met en évidence l'acidité du vin et des plats de poisson aux sauces crémeuses, avec de subtiles touches d'herbes aromatiques et légumes légèrement amers.

Paxá Viognier Reserva

Vin blanc

7°C 13% Viognier

Il s'accorde bien avec des fromages à pâte molle, des plats de viande plus légère, comme la dinde ou le poulet, et des fruits de mer plus intenses, comme la langouste.

Producteur : Joaquim Lopes
Oenologue : Frederico Vilar Gomes
Début d'activité : 2007
Production moyenne annuelle : 38 000 litres
Lieux de vente : boutique du domaine et quelques espaces commerciaux en Algarve.

« Pacha » (paxá en portugais) signifie « Votre Excellence » et correspondait au titre des gouverneurs de la province de l'Empire ottoman, époque à laquelle remontent les productions vinicoles dans la région.





Paxá Crato Branco

Blanc de vieilles vignes

🌡️ 7°C 🍷 13% 🍇 Crato branco

Le compagnon idéal pour une *caldeirada* de poisson, un riz aux fruits de mer, aux couteaux ou au poulpe, assaisonnés avec des herbes aromatiques fraîches, comme la coriandre, la menthe pouliot ou la menthe des cerfs. Il accompagne des entrées de fromages frais, garnies de textures croquantes et présentant des notes acidulées (tomate, verjus) et aromatiques (basilic). Excellent partenaire pour le poulpe façon *lagareiro*.

Paxá

Rosé

🌡️ 9°C 🍷 12,5% 🍇 Syrah et touriga nacional

Il s'associe bien avec les salades fraîches et invite à un assaisonnement à l'huile d'olive aux arômes fruités et légèrement piquants, de la variété *maçanilha*. Ce vin est également un bon compagnon pour le sushi et la finger food, avec des notes d'halophytes.

Paxá - Premium

Rosé

🌡️ 7°C 🍷 13% 🍇 Touriga nacional

Ce vin accompagne à la perfection le poisson grillé, les viandes froides ou les pâtes à la tomate. Des salades fraîches composées de crèmeux et de notes de noix et autres fruits secs.

Paxá

Vin rouge



15°C



14%

Syrah, alicante
bouschet, touriga
nacional et aragonez

Ce vin est un excellent compagnon pour les viandes rouges, accompagnées de mets doux et gratinés. Le boeuf Wellington ou similaires, le magret de canard avec des notes sucrées de miel ou de compote, défient les sens de l'harmonisation avec ce vin. Il s'agit d'un vin qui invite à des textures croquantes de pâte feuilletée et pâte phyllo et graines grillées. Les fromages, jambons crus et saucisses sont également de bons compagnons d'accord.

Remarque - Vin non filtré et par conséquent soumis à la création de dépôt. Une décantation préalable est recommandée avant de servir.

Paxá Negra Mole

Vin rouge



13°C



12,5%



Negra mole

Ce vin accompagne parfaitement les sardines grillées, le thon séché mélangé à des tomates et poivrons ou les seiches à l'encre. Les viandes blanches aux sauces douces et les pâtes fraîches, ainsi que les poissons grillés, sont d'excellentes options d'accord.

Remarque - Bien que ce soit un vin à consommer toute l'année, il se consomme en particulier en été, en bonne compagnie, au cours d'un repas ou d'un encas.

Paxá - Reserva

Vin rouge



15°C



15%

Syrah, alicante
bouschet, touriga
nacional

Ce vin est idéal pour accompagner des plats épicés, mais non piquants. Tout le type de gibier est bien accepté pour s'accorder avec ce rouge exubérant. Le volume exige des plats d'un certain poids, aux textures douces et marbrées. La viande d'agneau est une excellente option.



Quinta João Clara

Edite Alves poursuit un rêve. Nous pouvons dire qu'elle appartient à une lignée de femmes, différentes et rares, de celles qui ont pris les rênes de la production de vin au Portugal. Sur un peu plus de vingt-six hectares de vigne, sous sa surveillance attentive, organisant une variété de cépages nationaux, elle présente des spectacles à travers le monde. Le mur recouvert de prix et de diplômes en est la preuve. Elle est non seulement l'une des rares femmes à diriger une maison de vin, mais elle possède également un vin produit exclusivement à partir du negra mole, ce cépage ayant peuplé les vignes du Sud pendant de longues années. Il existe là une ode à sa persistance. Il s'agit d'un monocépage rare, aussi rare que le terroir de l'Algarve, aussi rare qu'un rêve qui devient réalité, jour après jour, même lorsque celui-ci se poursuit avec autant de dévouement. Edite avoue qu'elle veut plus, elle souhaite continuer à rêver et parvenir à inviter toute la famille à se joindre au domaine Quinta João Clara. Ses filles, Ana et Joana Alves, sont honorées par quelques-uns des vins qui y sont produits. Edite n'est pas en reste. En son honneur, il existe un alvarinho plein de personnalité, tout comme son sourire magnanime.



 Vale de Lousas, CP 600 A,
8365-306 Alcantarilha

 37°08'18.2"N 8°22'36.9"W

 (+351) 282 322 046
(+351) 967 012 444

 essential.passion@hotmail.com

 www.joaoclara.com

 Quinta João Clara

Activités : visites guidées et dégustation de vins sur réservation.



João Clara

Vin blanc



7°C



13%



Arinto, alvarinho,
verdelho, moscatel

Il s'associe bien avec des salades froides à base de légumineuses et des poissons dessalés ou en conserve (morue aux pois chiches, thon aux haricots...), des poissons grillés et des viandes blanches aux sauces crémeuses.

João Clara Alvarinho

Vin blanc



7°C



11,5%



Alvarinho

Il s'associe bien avec des salades froides de poisson ou de viande, accompagnées de notes de fruits secs et sauces crémeuses. Des entrées à base de poisson, comme le saumon ou l'espadon fumés, légèrement acidulées et accompagnées de légumes légèrement amers, comme la roquette ou les halophytes, avec une note salée et une fin de bouche légèrement pimentée, comme l'inule. Les crustacés univalves et bivalves sont d'excellentes suggestions d'accord.

Producteur : Essential Passion Lda
(Edite Alves)

Oenologues : António Maçanita et
Joana Maçanita

Début d'activité : 2006

Type de production : intégrée

Production moyenne annuelle :

80 000 litres

Lieux de vente : vente directe dans
la cave, restauration, caves à vin,
supermarchés et hypermarchés.

Le domaine reste actuellement entre les mains de la famille, avec à sa tête Edite Alves et ses filles, Ana et Joana Alves, qui, avec la même rigueur et tendresse, produisent les vins de Quinta João Clara.





João Clara Rosé



7°C



13%



Touriga nacional et
negra mole

Il accompagne à la perfection tout type de salades composées, oeufs, poulpe, poivrons grillés, oreille de porc à la coriandre, grillade façon Monchique et autres entrées froides typiquement régionales. Les crustacés cuits, les poissons grillés et les viandes blanches aux sauces douces.

João Clara Vin rouge



15°C



14%



Syrah, alicante
bouschet, touriga
nacional, aragonez et
trincadeira

Il s'accorde bien avec des plats de viande rôtie, de chevreau, agneau et gros gibier. Viandes marbrées grillées, fromages, charcuterie et jambons crus. La morue séchée et salée, traditionnellement dessalée, est un excellent accompagnement, en pavé !

João Clara – Negra Mole Vin rouge



13°C



14,5%



Negra mole

Il exige des plats d'un certain poids, pour que les tanins puissent jouer leur rôle et nettoyer le palais. Il accompagne les poissons gras, grillés ou au four, les viandes blanches aux sauces crémeuses et les pâtes. L'ajout d'éléments croquants aux mets constitue une excellente manière de vérifier l'excellence de l'accord avec cet authentique negra mole.

João Clara Syrah

Vin rouge

15°C 14,5% Syrah

Il accompagne les fromages acides et les viandes rouges. Si vous aimez les plats pimentés, alors n'hésitez pas à goûter ce syrah !

João Clara Reserva

Vin rouge

15°C 14,5% Syrah, alicante bouschet et touriga nacional

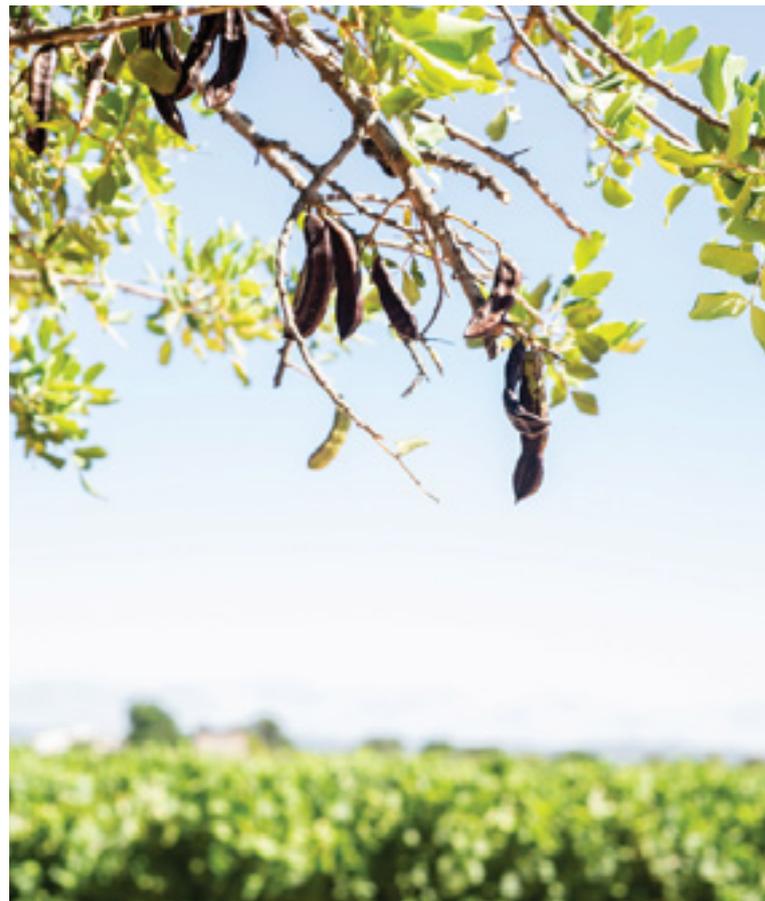
Il accompagne des plats de la gastronomie régionale et nationale, tels que les civets, ragoûts et plats mijotés. Il s'agit d'un excellent compagnon pour des mets à base de gibier à plumes, en particulier la perdrix, et à base de gibier à poils, en particulier le lièvre aux haricots. Fromages à pâte crémeuse, jambon cru de porc ibérique et saucisses traditionnelles.

João Clara Homenagem

Vin rouge

15°C 14,5% Touriga nacional, syrah et alicante bouschet

Il accompagne des plats intenses et relevés, comme le gibier et les plats rôtis. Mets à base de viande noble, succulente, avec des notes croquantes. Les viandes grillées de porc ibérique, *picanha* et *maminha* de veau, accompagnées de légumineuses (haricot noir) et racines (manioc), ou des notes de gingembre, sont d'excellentes options d'accord.



Quinta do Barranco Longo

Il existe à Quinta do Barranco Longo un pont entre le passé et le futur. Là, sous la main précise et savante de Rui Virgínia, s'étend la région des vins de l'Algarve dans toute sa plénitude. Un avenir radieux, du travail, de la méthode et une grande passion pour la viticulture, se présentent à nous. Il existe des chemins qui se définissent tôt, dans une conversation, dans un détail, ou simplement lorsque l'on doit choisir le vin pour son mariage. À cette époque, il y a de cela quelques années, il n'était aucunement question de servir des vins de l'Algarve à ses invités. Depuis ce jour, il n'a plus jamais renoncé au rêve de changer le paradigme établi. Ce fut l'un des moments ayant marqué un tournant dans son parcours et, avec lui, dans le parcours des vins de l'Algarve. Il n'existe pas d'avenir sans un passé bien construit, pilier d'un pont qui nous transportera vers l'avenir de la région, en tant que destination œnotouristique. Quinta do Barranco Longo est, de nos jours, un fer de lance décidé à conquérir et à garantir que la production vitivinicole de l'Algarve soit mise au niveau de ce qui se fait de mieux au Portugal.



- 📍 Apartado 156, 8365-907 Algoz
- ☎ (+351) 282 575 253
- ✉ geral@quintadobarrancolongo.com
- 🌐 www.quintadobarrancolongo.com
- 📘 Quinta do Barranco Longo



Barranco Longo Grande Escolha

Vin blanc

🌡️ 8°C 💧 12,5% 🍇 Arinto et chardonnay

Il accompagne à la perfection les fruits de mer au goût de la mer. Les pouces-pieds, grandes cigales de mer et patelles sont d'excellents accompagnements. Les poissons grillés à la chair ferme, les tranches de gros poisson préparées sous vide magnifient l'accord. Les viandes blanches, comme la dinde ou la pintade, aux sauces crémeuses, sont d'autres suggestions.

Barranco Longo

Rosé

🌡️ 8°C 💧 12% 🍇 Aragonez et touriga nacional

Il accompagne à la perfection des salades fraîches de poisson à la texture marquée, comme le thon frais. Dans les salades froides, il tolère des touches d'oeuf dur, asperges et champignons, ainsi que des halophytes ou herbes légèrement amères. Très versatile, il s'accorde avec le tartare de thon, la *cataplana* de poisson, les viandes blanches grillées et constitue également un bon apéritif.

Producteur : Rui Virgínia
Oenologue : Patrícia Piassab
Début d'activité : 2001
Production moyenne annuelle : 120 000 litres
Lieux de vente : caves à vin et magasins spécialisés en Algarve et dans d'autres points du pays.

Rui Virgínia a idéalisé la production d'un vin personnalisé, osé et de qualité, élevant l'Algarve au rang de zone de vins d'élection. Il s'est entouré d'une équipe jeune et qualifiée, il a transformé son domaine en une vigne modèle et, dans la cave, a assemblé avec grande maîtrise la tradition et l'innovation technologique dans la création de vins 100 % régionaux.





Barranco Longo Colheita Seleccionada

Vin rouge



15°C



13%



Cabernet sauvignon,
touriga nacional et
syrah

Il s'accorde bien avec les viandes utilisées dans la cuisine traditionnelle, régionale et nationale, à base de ragoûts, plats mijotés et açordas aromatisées. Les viandes saisies, comme le carré d'agneau ou des morceaux de porc ibérique grillés succulents, sont également d'excellentes options d'accord. Les saucisses traditionnelles, jambons crus et fromages au goût intense sont d'excellents accompagnements.

QUÊ Espumante Reserva Bruto

Vin blanc



6°C



12%



Arinto et chardonnay

Il s'agit d'un excellent compagnon à table, tout au long du repas. Il accompagne à la perfection des mets froids, tièdes et chauds, traditionnels ou dits gourmet, du saumon ou espadon fumés, des fruits de mer, *cataplanas* et poissons grillés. Les desserts traditionnels, riches en goût, voire les gâteaux à base d'oeufs, sont tolérés.

KO - Colheita Tardia

Moscatel



9°C



12%



Moscatel, viognier et
chardonnay

Son célèbre caractère sucré et sa légère acidité sont des éléments parfaits pour nettoyer le palais d'un savoureux foie gras, qui pourra être complété par une préparation au fromage frais ou à la figue. Ces caractéristiques invitent à des desserts traditionnels portugais ou régionaux en particulier, pour la plupart à base d'oeufs. Des fromages forts contrastent à la perfection. Les textures de fruits secs sont également d'excellents éléments d'harmonisation.



Herdade Barranco do Vale



Dans la partie centre-nord de l'Algarve, en plein cœur de la Serra do Caldeirão, où la suberaie commence à se diluer sous les brises maritimes, compte tenu de la proximité de l'Atlantique, est né un projet qui n'oublie pas ses racines. L'Herdade Barranco do Vale, à Campilhos, dans la paroisse civile de São Bartolomeu de Messines, s'étend sur près de cent hectares d'arbres autochtones, tels que l'olivier, le pin, le caroubier et l'arbusier. Dix hectares fièrement consacrés à la vigne. La propriété comprend des vignes plantées dans les années soixante-dix par le grand-père, Ramiro da Graça Cabrita, un personnage connu dans le village. En préservant jusqu'à aujourd'hui des cépages typiques de l'Algarve, tels que le negra mole, la propriété et le projet de viticulture sont le résultat d'une foi très grande en la région et ses vins. L'effort du couple formé par Ana Matias Chaves, diplômée en gestion, et Luís Chaves, économiste passionné par la campagne, est l'aboutissement d'une préparation intense au cours des dernières années.

 Estrada Municipal 510
Sítio dos Campilhos
8375-021 São Bartolomeu de Messines

 37°16'23.1"N 8°16'07.8"W

 (+351) 929 029 360

 info@hbv.pt

 www.hbv.pt

 Herdade Barranco do Vale

Activités : visites guidées des vignes (en portugais, anglais et espagnol) et dégustation de vins, sur réservation. Vente de vins.

Herdade Barranco do Vale Blanc



9°C



13%



Antão vaz, arinto et alvarinho

Il s'agit d'un vin qui a du corps, bien équilibré en fraîcheur et onctuosité, et qui invite à des préparations généreuses, des plats à base de poisson à texture ferme, grillé ou au four. De par sa texture, il invite à un accord comprenant des seiches, des calmars et du poulpe, dans les plus diverses préparations. Les plats umami et les fromages affinés à pâte mi-dure, comme les fromages de chèvre, sont d'excellentes options pour ce profil affirmé.

Herdade Barranco do Vale Negra Mole Rosé



8°C



12,5%



Negra mole

Il s'agit d'un rosé à apprécier assis et en bonne compagnie. Versatile, idéal pour accompagner les grillades, en particulier les poissons et les viandes blanches. Il s'associe bien aux salades froides composées, en particulier celles aux sauces crémeuses. Les pâtes légères et les sushis sont également de bonnes suggestions.

Producteur : Herdade Barranco do Vale, Unipessoal Lda.

Oenologue: João do Ó, ingénieur

Début d'activité : 2018

Production moyenne annuelle : 25 000/30 000, en croissance annuelle.

Lieux de vente : boutique de la propriété, restaurants, caves à vin et magasins de la spécialité.

Aux cépages existants (negra mole âgé de près de 60 ans et aragonez et castelão âgés de 20 ans), la nouvelle génération a ajouté des cépages blancs produits à partir de 2018 et dont les premières bouteilles viennent juste d'arriver sur le marché.





Herdade Barranco do Vale Castelão e Aragonês

Rouge



15°C



14%



Castelão et aragonez

Il s'agit d'un vin très bien structuré et équilibré qui s'accorde bien aux mets de la gastronomie typique, tels que les plats mijotés et ragoûts de viandes, légumes et légumineuses. Sa fraîcheur et sa jovialité lui permettent d'accompagner des repas épicés et des plats à base de curry. S'agissant d'un vin versatile, les fromages et la charcuterie traditionnelle sont d'excellentes suggestions pour commencer ou terminer un repas ou, simplement grignoter.

Herdade Barranco do Vale Castelão

Rouge



15°C



14%



Castelão

Un vin délicieux tel que celui-ci a été produit en pensant aux repas. Les plats de volaille au goût prononcé (dinde et canard), les viandes grillées succulentes et tendres et les pâtes, comme les lasagnes et les cannellonis, sont d'excellentes options. Les poissons peuvent et doivent également être mentionnés pour accompagner ce castelão, en particulier les poissons gras et savoureux, tels que la traditionnelle sardine, le saumon et la morue, en grillade. Il est idéal pour accompagner les amuse-bouches, tels que les conserves et les assiettes de fromages et de charcuterie variée.

Note : les tanins vifs qui le caractérisent requièrent une oxygénation, c'est pourquoi il est recommandé de décanter quelques instants avant de servir.





Albufeira

- 118 Quinta da Malaca
- 122 Quinta do Moinho – Adega do Cantor
- 126 Quinta do Canhoto

Quinta da Malaca

Le site de Malaca compte l'une des vignes les plus anciennes de l'Algarve. Tout comme dans les cas d'autres producteurs, il s'agit d'une histoire de continuité de générations qui produisaient, autrefois, un vin pour leur propre consommation. Là, à Malaca, traversée par un ruisseau, un ensemble de cépages a été planté il y a plus de soixante-dix ans, avec vue sur la mer, lequel s'est imposé dans ce mélange de terres qui composent le terroir de l'Algarve. Cette vigne compte le cépage autochtone negra mole qui incorpore certains lots des vins Malaca. Mais le site de Malaca ne vit pas que de son passé. Il existe un avenir à construire non loin de l'endroit où, soixante-dix ans plus tôt, ces vignes ont été plantées. Un nouveau projet qui donnera vie à la région et aux vins Malaca. Un oenotourisme naîtra, à proximité d'un barrage, entouré de vignes récemment plantées entre les chênes-lièges, qui rappelleront les vestiges du mont de l'Alentejo transportés sur les terres de l'Algarve. Il s'agit d'un paysage *sui generis* qui donnera naissance, sans aucun doute, à un vin aux caractéristiques uniques. Mais n'attendez pas demain pour goûter un Malaca. En ce moment, il existe un ensemble d'étiquettes parfaites pour accompagner le meilleur de la gastronomie de l'Algarve.



Sesmarias, CP 230H,
8200-385 Albufeira



37.0828358 -8.2991926



(+351) 966 781 841
(+351) 968 131 475



quintadamalaca@hotmail.com



MALACA

Activités :

- Dégustations et visites des vignes et de la cave, sur réservation.
- Vente de vins et de *merchandising* sur place.



Malaca Crato Branco

Blanc de vieilles vignes

7°C 12,5% Crato branco

Il s'agit d'un vin à déguster en accompagnant un poisson savoureux grillé, comme la dorade ou le bar. Idéal pour accompagner des plats tels que le riz aux couteaux ou des pâtes au maigre. Les viandes blanches grillées et les salades exubérantes, accompagnées de fromage et de fruits secs, ou les poissons fumés sont également des suggestions agréables.

Malaca Sauvignon Blanc

Vin blanc

7°C 12,5% Sauvignon blanc

Il exige du goût, et notamment aux fruits de mer et poisson. Excellent pour accompagner les crustacés, en particulier des rochers, comme les pouces-pieds et les patelles, entre autres. Il s'accorde à merveille avec les poissons, tels que l'espadon et le thon, avec des touches d'algues et plantes aromatiques anisées. Les *caldeiradas* et *cataplanas* sont également d'excellentes options d'accord, au même titre que les viandes blanches servies avec des sauces et des salades comprenant des notes de fruits exotiques.

Producteur : Luís Cabrita
Oenologue : Joana Maçanita
Début d'activité : 2010
Production moyenne annuelle : 57 000 litres
Lieux de vente : restauration de l'Algarve, épiceries et caves à vin régionales.

La production artisanale du vin fait depuis toujours partie de la tradition de la famille. La Société agricole Quinta da Malaca est apparue pour rendre hommage aux membres de la famille qui se sont consacrés à cette activité.





Malaca Reserva Sauvignon Blanc

Vin blanc

🌡️ 7°C 🍷 13% 🍇 Sauvignon blanc

Il accompagne idéalement les risottos au poisson et fruits de mer, et en particulier la lotte. Salades aux sauces crémeuses ou assaisonnées à l'huile d'olive extra vierge, marquées par l'intensité de la variété picual ou cobraçosa. Viandes blanches avec des épices de la cuisine asiatique et marocaine. Il s'associe à merveille et de manière surprenante avec des poissons servis avec des sauces aux fruits exotiques, comme la noix de coco et la mangue.

Malaca

Rosé

🌡️ 7°C 🍷 12,5% 🍇 Castelão et negra mole

Le volume en bouche et le profil aromatique léger et frais de ce vin exige un accord avec des plats légers et savoureux à base de filet, tranche ou pavé de poisson, accompagné de sauces légèrement acides. Les céphalopodes, dans des préparations telles que les *caldeiradas* de seiche ou les encornets farcis, sont d'excellentes options d'accord. Les viandes blanches grillées et les salades composées de poulpe ou de thon, sont également des suggestions attrayantes.

Malaca Castelão

Vin rouge

🌡️ 15°C 🍷 13,5% 🍇 Castelão francês

Vin idéal pour accompagner de succulentes viandes rouges. La jeunesse des tanins exige des mets accompagnés de sauces crémeuses, peu assaisonnées afin de mettre en valeur l'accord entre le vin et l'élément principal du plat. Excellent vin pour accompagner le poisson au four, y compris la morue.



Malaca Reserva - Aragonês

Vin rouge

🌡️ 15°C 💧 14,5% 🍇 Aragonez

Il s'associe bien avec les viandes rouges et rosées, mijotées ou rôties. Les accompagnements gratinés activent les tanins et sont d'excellentes options. Le défi d'accorder le vin avec le poulet au sang est lancé aux appréciateurs de la gastronomie régionale. Le ventre de thon grillé constitue une agréable surprise à table lorsqu'il s'accompagne de ce Malaca d'élection.

Vale de Parra

Vin rouge

🌡️ 15°C 💧 13% 🍇 Negra mole, castelão francês et aragonez

Il accompagne idéalement les viandes relevées, en particulier l'agneau, le veau et le gibier à plumes et à poils, aussi bien dans des plats de la gastronomie traditionnelle que dans des préparations caractéristiques de la cuisine gourmet. Excellent pour accompagner des fromages bleus, jambons crus et saucisses traditionnelles.



Quinta do Moinho - Adega do Cantor

Un projet issu d'une amitié. Une amitié entre les vignes et les voisins. Une cave qui vient de loin, de très loin : des antipodes de l'Algarve, plus précisément d'Australie. Elle a été dessinée selon un style propre, ouverte, les cuves visibles, au gré du vent et des caprices de la nature de l'Algarve. Dans l'Adega do Cantor, une tradition de visites et de dégustation de vin s'est mise en place. Il existe toute une structure préparée à cette fin et qui fait, effectivement, la joie de ceux qui la recherchent. Il existe la musicalité de celui qui donne son nom à la cave : Sir Cliff Richard lui-même. Ce dernier est toujours présent. Vous le trouverez dans chaque recoin de la propriété, sous la forme de vin, de musique et d'esprit. Il s'agit là de l'un des projets qui a probablement donné le plus de visibilité aux vins de l'Algarve, en particulier parmi ses fans qui se comptent par millions à travers le monde. Il existe sur ces terres des racines aussi profondes que certains classiques de Sir Cliff, authentiquement originaux, comme sa voix incomparable. La cave à ciel ouvert et la proximité de la vigne, la vue sur la mer de l'Algarve qui s'étend au loin, rend cet endroit digne d'être visité. C'est l'occasion de dire : *congratulations !*



📍 Quinta do Miradouro, Álamos,
Apartado 5008,
8200-442 Albufeira

📍 37°07'25.7"N 8°16'43.6"W

☎ (+351) 968 776 971
(+351) 289 572 666
Fax : (+351) 289 572 667

✉ visits@winesvidanova.com ;
general@winesvidanova.com

🌐 www.winesvidanova.com

📌 Adega do Cantor

Activités :

- Dégustations et visites sur réservation.
- Vente de vins et de *merchandising* sur place.

Horaires : Boutique : de 10h à 13h et de 14h à 17h.
Visites guidées, sur réservation préalable : 10h30, 11h30, 14h30 et 15h30.



Vida Nova Vin blanc

7°C 13,5% Viognier et verdelho

Il s'accorde bien avec les bivalves et univalves. Poissons gras, comme le saumon ou le ventre de thon, en croûte d'herbes, pâte feuilletée ou graines grillées. Les accompagnements de légumes gratinés, les purées d'épinards ou les asperges vertes sont bien accueillis par ce vin. Les viandes blanches, faciles à préparer et les sauces légères sont d'excellentes options d'accord.

Onda Nova Verdelho Vin blanc

7°C 14% Verdelho

Il fait ressortir les arômes des poissons au goût accentué, dans des préparations de poisson en croûte de sel, accompagnés de risotto au safran et fenouil, ou la *cataplana* de fruits de mer. La cuisine asiatique permet d'excellents accords avec ce vin d'excellence.

Producteur : Adega do Cantor Sociedade de Vitivinicultura, Lda.

Oenologue : Ruben Pinto

Début d'activité : 2003

Production moyenne annuelle :

100 000 litres

Lieux de vente : cave, restaurants et hôtels, caves à vin, supermarchés et hypermarchés.

Adega do Cantor produit un vin issu uniquement des raisins des trois domaines aux alentours : Quinta do Moinho, Quinta do Miradouro et Quinta Vale do Sobreiro.





Onda Nova Viognier

Vin blanc

🌡️ 7°C 🍷 14% 🍇 Viognier

Il accompagne à merveille les poissons gras, grillés ou au four, comme le saumon, le thon ou l'espadon. Les entrées ou la finger food à base de poissons marinés ou fumés sont également d'excellentes options. Les viandes blanches tendres, grillées ou au four, assaisonnées, invitent à un accord avec ce viognier charismatique.

Vida Nova

Rosé

🌡️ 7°C 🍷 13% 🍇 Aragonez et syrah

Excellent vin pour accompagner des plats froids comme le melon au jambon cru, l'avocat aux crevettes ou les salades composées de fruits exotiques et sauces. Il nettoie le palais de mets au goût aigre-doux. Les entrées et la finger food à base de fromage blanc et fromage frais, d'herbes aromatiques et une touche de miel ou de compote, sont d'excellentes suggestions d'accord. Idéal pour accompagner le traditionnel poulet « à guia », avec une sauce au citron et piri-piri, dans une allusion à l'accord de nature locale et d'identité régionale.

Vida Nova

Vin rouge

🌡️ 15°C 🍷 14% 🍇 Syrah, aragonez et alicante bouschet

Il invite à un accord avec des viandes rouges marbrées. Le veau et l'agneau sont d'excellentes suggestions. Morue salée, dessalée, en pavé ou effilochée, arrosée d'huile d'olive ou gratinée. Les herbes méditerranéennes, comme le thym et le romarin, sont d'excellents compléments aromatiques.

Vida Nova Reserva

Vin rouge

🌡️ 16°C 💧 14,5% 🍇 Syrah et aragonez

Il s'accorde à merveille avec les viandes rouges, rosées et gros gibier, dans des ragoûts ou plats mijotés, à cuisson lente, aussi bien de la gastronomie traditionnelle portugaise que de la gastronomie de l'Algarve. Le poulpe façon *lagareiro* et les encornets farcis sont d'agréables suggestions pour accompagner ce vin rouge, lorsqu'il est servi à une température comprise entre 14 et 15 °C. Les fromages traditionnels, affinés ou accompagnés de notes sucrées, sont d'excellents accompagnements en début ou en fin de repas.

Onda Nova – Alicante Bouschet

Vin rouge

🌡️ 15°C 💧 14% 🍇 Alicante bouschet

Il accompagne à la perfection les viandes rouges et le gros gibier, tel que le sanglier et le cerf. Les sauces crémeuses et les sauces aux fruits des bois sont d'excellents compléments d'accord, au même titre que les accompagnements tels que les épinards et les pommes de terre gratinées. Les morceaux de porc ibérique grillés ou rôtis sont des accords communs très intéressants. Les joues de porc, mijotées lentement dans le même vin qui accompagne le plat, donnent lieu à un accord d'excellence.

Onda Nova – Syrah

Vin rouge

🌡️ 16°C 💧 15% 🍇 Syrah

Il est idéal pour les accords les plus divers. Les entrées gratinées au fromage ou au saumon en sont un exemple. Le magret de canard, servi avec des pommes de terre rôties et une sauce aux fruits des bois, constitue une suggestion à prendre en compte. Les morceaux nobles de veau invitent à des vins dotés de la personnalité de ce syrah. Les plats de cuisine italienne, à base de pâtes, aux sauces onctueuses, champignons et herbes aromatiques, s'accordent à la perfection, au même titre que les jambons crus, les saucisses traditionnelles et les fromages au goût intense.



Quinta do Canhoto



Le premier vin au monde produit pour des gauchers se devait d'être produit à Quinta do Canhoto (*canhoto* signifiant gaucher, en portugais). Cela semblait évident. Gaucher de nom, il est produit sous la baguette ferme de Josefina. Après avoir observé pendant des années son grand-père produire du vin pour la consommation de la famille, comme il était de coutume dans cette région et dans d'autres régions du Portugal, Josefina a décidé de se lancer dans l'aventure de la production de son propre vin sur le marché. Elle avoue avoir un faible pour le cépage *antão vaz*. La cave prend forme, brique après brique, sous le regard attentif de la fille qui a conçu tout le projet de la cave et un oenotourisme futur. Avec une vue splendide sur une parcelle de l'Algarve et sur l'océan Atlantique. Et il en fut ainsi. Après la première production médaillée, elle n'a pas l'intention de s'arrêter. Une matriarche habile qui a décidé de mettre la main à la pâte, sans attendre personne, pas à pas, ferme et sûre, dans la manière d'observer et de marcher, dans la manière d'être et dans la relation personnelle. Elle est fière du passé et, avec son *antão vaz*, elle avoue qu'elle ne souhaite pas s'arrêter là. Nous sommes persuadés que nous allons entendre parler de cette famille de gauchers au-delà de ce vignoble.



Estrada das Fontainhas –
Montechoro, Torre da Mosqueira,
8200-184 Albufeira



37.11563, -8.2257



(+351) 969 008 138



josefinavilarinho@gmail.com



Quinta Do Canhoto

Activités :

- Dégustations et visites des vignes et de la cave, sur réservation.
- Vente de vins et de *merchandising* sur place.

La croyance selon laquelle les gauchers sont généralement plus créatifs n'est peut-être qu'un mythe. Mais le fait est que quelque chose de spécial se passe lorsque l'on trinque et déguste, de la main gauche, un vin Quinta do Canhoto.

Esquerdino Antão Vaz

Vin blanc

7°C 13,5% Antão vaz

Le goût de « poisson » et salé du caviar et sa texture huileuse alliée à la siccité de ce vin créent une parfaite harmonie. Les fruits de mer, les huîtres, les pouces-pieds, les bulots ou les couteaux, nature ou légèrement cuisinés, donnent lieu à d'excellents accords. Les poissons à la chair fine, tels que la sole meunière, ou les viandes légères de volaille, simples à préparer, et accompagnées de sauces savoureuses à la crème ou au fromage, sont également de bonnes suggestions.

Esquerdino Colheita Seleccionada

Vin blanc

7°C 13% Antão vaz et arinto

Il accompagne idéalement les poissons à texture ferme, comme le pagre, le mérrou ou la lotte, et les fruits de mer nobles, comme les noix de Saint-Jacques. Les saveurs plus raffinées invitent à un accord avec des poissons marinés aux agrumes. Ce type de vin, à l'acidité bien présente, exige des textures croquantes ou onctueuses, comme les tempuras. Les plats légèrement acides aident à mettre en évidence le goût doux du fruité du vin. Les fromages frais et crémeux, accompagnés de textures croquantes, sont bien acceptés pour un accord avec ce blanc.

Esquerdino

Rosé

7°C 13,5% Touriga nacional

Il s'accorde bien avec les poissons et viandes grillés, les pâtes à la viande ou au poisson et accompagnées de sauces à la tomate. Il accompagne à merveille le riz aux couteaux, ou encore les couteaux nature, encornets farcis ou seiches frites. Idéal pour accompagner les amuse-bouches, il donne de la grandeur à l'accord avec des petits poissons frits, à l'escabèche ou marinés, des abats frits ou à la tomate, comme les gésiers et abats de poulet. Il s'agit d'un vin consensuel, très intéressant à servir lors d'événements gastronomiques.



Producteur : Josefina Vilarinho

Oenologue : Jorge Páscoa

Début d'activité : 2017

Production moyenne annuelle : 52 000 litres

Lieux de vente : supermarchés et restaurants de l'Algarve.



A close-up photograph of a green grape cluster on a vine. The grapes are small and tightly packed, showing a vibrant green color. The vine and leaves are also green, with some leaves showing signs of being eaten, such as holes. The background is softly blurred, emphasizing the grape cluster.

Loulé

130 Quinta da Tôr

Quinta da Tôr

Nombreux ont été les plongeurs dans le gouffre de Santos, entre des roselières et un petit ruisseau qui traverse la localité de Tôr. Mário Santos estime qu'il a obtenu le domaine par pur hasard. Mais nous n'y croyons pas, n'est-ce pas ? Le hasard n'existe pas ou, s'il existe, il a bien fait les choses. Tout jeune déjà, alors qu'il circulait à proximité de ce domaine sans pouvoir l'apercevoir, il sentait qu'un certain mystère l'entourait, entre les plongeurs dans le ruisseau et les jeux sur ses rives, il a toujours eu la curiosité de voir le domaine, qui est aujourd'hui le sien. Un jour, le domaine a été mis en vente et Mário n'a pas laissé passer l'opportunité. Aujourd'hui, après avoir récupéré la vigne, sur des terres ayant appartenu autrefois à un chevalier à qui le Roi a concédé ces terres, Mário Santos produit un vin apprécié par de plus en plus d'amateurs. Autre hasard ou non, comme nous le raconte Mário, des premières récoltes est né un vin hors du commun, exceptionnellement jauge, en raison de ce terroir. Ses vins sont très prisés et sont rapidement devenus un symbole de Quinta Da Tôr. Mário ne plonge plus dans le gouffre de Santos, mais la piscine qui surplombe la vigne fait les délices de ceux qui la visitent. Il est facile de s'émerveiller devant cette vue tout en dégustant un vin au jaugeage hors du commun.



 Boutique (Turinox) : Zona Industrial de Loulé, Lote 28, 8100-272 Loulé
Quinta da Tôr : Estrada EM 525, Aldeia da Tôr, Morgado da Tôr, 8100-397 Loulé

 Boutique :
37°07'35.8"N 8°02'26.0"W
Quinta da Tôr :
37°11'03.6"N 8°01'30.4"W

 (+351) 289 417 018
(+351) 964 026 310

 turinox.lida@hotmail.com

 www.quintadator.com

 Quinta Da Tôr

Activités :

- Visites des installations du domaine, des vignes, de la cave et dégustation de vins (sur réservation).
- Sur réservation : vente de vins et de merchandising sur place.

Horaires : Boutique (Turinox) : le lundi, de 9h à 13h et de 14h à 18h ; du mardi au jeudi, de 8h à 13h et de 14h à 18h ; le vendredi, de 8h à 13h.



Quinta da Tôr Rosé



9°C



12,5%



Touriga nacional,
syrah et aragonez

Il s'accorde bien avec les poissons grillés, en particulier le saumon. Il représente un excellent accompagnement pour les pâtes à base de tomate et sauces crémeuses, comprenant en particulier du parmesan. Compte tenu de sa faible teneur en tanins, l'accord avec des viandes blanches, comme le poulet grillé, la dinde au four ou le traditionnel poulet « galinha cerejada », est recommandé.

Quinta da Tôr Vin rouge



15°C



14,5%



Touriga nacional,
syrah, aragonez,
trincadeira et
cabernet sauvignon

Il accompagne à la perfection des plats de la cuisine traditionnelle à base de viandes en ragoût et mijotés. Volaille, viande de porc grillée ou finement coupée, assaisonnements à base d'huile d'olive, de vinaigre, d'ail et de coriandre. Il invite à la convivialité pour accompagner les amuse-bouches, la charcuterie, le jambon cru et les fromages, en particulier ceux de plus grande consistance.

Producteur : Mário Santos

Oenologue : Pedro Mendes

Début d'activité : 2013

Production moyenne annuelle :

75 000 litres

Lieux de vente : dans le domaine et l'entrepôt, dans des caves à vin et supermarchés de l'Algarve.

Les visites et dégustations de vin du domaine offrent une expérience authentique et familiale. Lors de la dégustation, le pain et l'huile d'olive de la région sont également inclus.





Quinta da Tôr Aragonês Vin rouge

🌡️ 15°C 🍷 14,5% 🍇 Aragonéz

Il s'agit d'un véritable aragonéz, qui exige par conséquent des recettes à sa hauteur. Le canard à l'orange ou la viande d'autruche exotique invitent à un accord avec ce vin. Des morceaux de viande de porc rôtis au four, du gibier à plumes et à poils, en particulier la perdrix, la tourterelle, le pigeon et le lapin, défient l'imagination. Des compléments de fruits secs, en particulier oléagineux, tels que le pignon et l'amande, ainsi que des herbes aromatiques et des plantes halophytes, relèvent l'harmonisation.

Quinta da Tôr Cabernet Sauvignon Vin rouge

🌡️ 15°C 🍷 14% 🍇 Cabernet sauvignon

Le secret de l'accord avec ce vin est complémentaire, sans exagération ou suppression de saveurs. Les joues de porc ibérique au vin rouge de même cépage, des viandes succulentes de veau, agneau et chevreau, sont d'excellents exemples d'accord. Il s'accorde à la perfection avec des pâtes et risottos, comprenant en particulier des champignons, asperges ou tomate séchée. Les fruits exotiques et les épices rendent l'expérience gastronomique d'autant plus riche.

Quinta da Tôr Syrah Vin rouge

🌡️ 15°C 🍷 17% 🍇 Syrah

Un vin puissant et en même temps élégant comme celui-ci accompagne à la perfection des plats de viande rouge, de gros gibier, de viande de canard et parties molles du porc ibérique, des plats épicés, la charcuterie traditionnelle, le jambon cru ibérique et les fromages à pâte molle, tels que le serra da estrela, l'azeitão et le serpa ou les fromages bleus, tels que le roquefort.

Quinta da Tôr Touriça Nacional

Vin rouge

🌡️ 15°C 💧 13,5% 🍇 Touriça nacional

Il s'associe avec des plats de viande rouge (ragoûts, plats mijotés et rôtis), fumée et grillée. Le carpaccio de veau au parmesan est une excellente option pour commencer un repas. Il s'accorde parfaitement avec des sauces homogènes, comme la béarnaise, ajoutées à de succulents steaks. Il invite à des associations de viande et de fruits. De l'agneau aux abricots, du canard à l'orange, du jarret de porc aux pruneaux et du blanc de poulet farci ou servi avec une sauce aux raisins secs et aux pignons.

Quinta da Tôr Reserva

Vin rouge

🌡️ 14°C 💧 17% 🍇 Syrah, touriça nacional et cabernet sauvignon

Les tanins ronds et bien présents exigent des plats succulents de viande rouge de premier choix et des viandes savoureuses de chevreau et d'agneau. De par sa structure alcoolique, des plats aux notes sucrées et onctueuses sont bien acceptés pour un accord. Un rouge « réserve » d'élection comme celui-ci requiert de la fraîcheur et son acidité exige des notes fraîches d'herbes aromatiques. L'exubérance du corps de ce vin invite à des préparations de poids en accord, telles que des ragoûts, des plats mijotés et rôtis. Il convient d'éviter les aliments salés et pimentés.

Quinta da Tôr Reserva Alqibre

Vin rouge

🌡️ 14°C 💧 16% 🍇 Syrah, touriça nacional et cabernet sauvignon

Les tanins ronds et bien présents exigent des plats succulents de viande rouge de premier choix et des viandes savoureuses de chevreau et d'agneau. Il s'accorde avec des plats gourmet, aux différentes textures et comprenant des graines grillées, de par leur caractère croquant et leur goût. L'importante structure alcoolique exige des plats aux nuances sucrées et onctueuses. Ce rouge « réserve » requiert de la fraîcheur et son acidité exige des notes fraîches d'herbes aromatiques. L'exubérance du corps de ce vin invite à des préparations de poids en accord, telles que des ragoûts, des plats mijotés et rôtis. Il convient d'éviter les aliments salés et pimentés.





Faro

136

Quinta Velha



Quinta Velha



Il existe des lacs, des rivières et des sources, dans lesquels nous lançons des pièces et faisons un vœu. Nous en connaissons tous quelques-uns. Mais, avouez-le, vous ne l'avez jamais fait dans un tonneau de vin, n'est-ce pas ? J'ai eu de la chance. J'ai posé ma main droite sur le couvercle et ma main gauche, à trois reprises, sur les yeux et le nez d'un lion incrusté dans une barrique et fait un vœu. Toujours sous le regard attentif d'Helwig. Il m'assure que le vœu durera dix ans. Je ne vous raconte pas quel était mon vœu car le charme serait rompu. J'espère ne pas avoir à attendre dix ans pour visiter à nouveau Helwig, l'embrasser et célébrer mon vœu alors exaucé. J'observe ce qui naît des vignes, en jouissant d'une vue magnifique sur Faro. Puis je me demande : quel aura été le vœu d'Helwig ?

Nichée sur les versants ensoleillés de Santa Bárbara de Nexe, il existe une vigne qui exauce les vœux. Fantaisies mises à part, Helwig est très fier de son vin, de sa production et de cette propriété qui revêt sa propre signature dans tous les endroits par où nous passons.

Il aime faire les choses de ses propres mains. La cave impressionne, par son plafond en béton, son portail méticuleusement dessiné par Helwig qui, malgré son caractère imposant, peut être poussé d'un seul doigt. Là, nous pouvons imaginer la chorégraphie calculée à la perfection, au cours de la production dans une cave devenue dernièrement petite, bien qu'extrêmement efficace tout de même.



Apartado 5136, 8006-701
Sta. Bárbara de Nexe



37.114695, -7.946849



(+351) 289 999 100



ehlers@helwigus.com



www.helwigus.com

Activités :

- Dégustations et visites des vignes et de la cave, sur réservation.
- Vente de vins sur place.



Helwigus Rosé



7°C



13%



Castelão

Le cépage castelão, vinifié en rosé, invite à quelques plats de poisson, dans des préparations où se distinguent le poivron et la tomate. Il accepte même un peu d'exotisme à base d'épices, telles que le curry. Ainsi, des mets tels que la *cataplana* de poisson, aromatisée à la coriandre ou des calmars au curry, sont d'excellentes options, au même titre que les différentes formes de présentation du poulpe dans des salades fraîches.

Helwigus DOC Vin rouge



15°C



13,5%



Castelão, syrah et aragonez

Il s'associe à la perfection avec la charcuterie traditionnelle, les saucisses et les jambons crus. Des fromages au goût intense, et en particulier ceux à pâte molle. Des viandes foncées de volaille, notamment de gibier, perdrix, bécasse des bois, pigeon et canard sauvage. Nourriture assaisonnée préparée dans une casserole (plats mijotés où les légumineuses se joignent aux viandes).

Producteur : Helwig C. Ehlers
Oenologue : Carsten Heinemeyer
Début d'activité : 1998
Production moyenne annuelle :
5000 litres
Lieux de vente : distribution locale et en ligne.

Le premier vin de ce domaine situé à Santa Bárbara de Nexe a été entièrement produit par Helwig et son épouse : des vendanges à la mise en bouteille, avec pour seule aide les machines de base, tout est passé par eux.






C. de la Universidad Regente de Chile
VINOS
N.º 164203
P. de la Universidad
1955
100%
164203
N.º de Chile
P. de la Universidad
100%
1400 LIT
LOCAL ONCE DE COLONIA BETA
1955
P. de la Universidad
1955


Helwigus Aragonês

Vin rouge

🌡️ 15°C 💧 13,5% 🍇 Aragonez

Il accompagne à la perfection les viandes de volaille et viandes rosées, associées à la gastronomie régionale. Des plats tels que l'açorda au poulet, le pot-au-feu de pois chiches ou le canard rôti, sont de bons exemples d'accord. Le filet de porc ibérique, magret de canard ou suprême de pintade, accompagnés de sauces crémeuses, sont également de bonnes options à associer avec des légumes sautés aux textures al dente.

Helwigus

Vin rouge

🌡️ 15°C 💧 13,5% 🍇 Trincadeira et syrah

Il s'accorde bien avec les assortiments de charcuterie non pimentée. Jambon cru et fromages à pâte molle. Mets à base de viandes blanches (volaille) et rosées (porc). Plats mijotés, pleins de saveur, alliant viandes, tubercules et légumes à cosse. Le poisson au four est également une suggestion agréable pour accompagner ce vin.

Helwigus Touriga Nacional e Syrah

Vin rouge

🌡️ 15°C 💧 15% 🍇 Touriga nacional et syrah

Il accompagne à la perfection des morceaux nobles de porc ibérique, des viandes rouges dans leur jus, la cuisine traditionnelle au four, les mets cuits lentement (sous vide), relevés par des plantes aromatiques des champs.







Tavira

142

Casa Santos Lima – Quinta do Patarinho

Casa Santos Lima - Quinta do Patarinho

Nous sommes la limite. La frontière entre le sel et la terre. Dernier repaire d'une civilisation qui peuplait autrefois ces terres de l'Algarve. Une vigne qui renaît sur une métropole disparue. Qui grandit et se recrée à partir du rêve d'un homme. En se frayant un passage à travers les grappes suspendues, presque prêtes à être cueillies, nous trébuchons facilement sur des pierres qui faisaient probablement partie de maisons, bâtiments, rires et pleurs, rues, folies et peines, murs et murailles de civilisations, bâtis il y a plusieurs lunes de cela. À la frontière de l'eau saumâtre de l'estuaire. Ligne fine revendiquée lors des conquêtes d'hommes braves qui ont pris l'Algarve. C'est à partir du rêve d'un seul homme que les vignes renaquirent là, pour rendre un nectar rigide sur l'histoire des hommes, des vainqueurs et des vaincus, de la mer et de la terre, des vents salés et de l'eau douce.

Incroyable la manière dont la terre se réinvente, se recrée, renaît et nous donne la possibilité d'être meilleurs, siècle après siècle, et pour les siècles qui viennent, nous sommes sûrs que le vin continuera à nous unir, à table, dans les champs, dans la vie et dans la descendance.



 Quinta da Boavista, Aldeia Galega da Merceana, 2580-081 Aldeia da Galega da Merceana

 Quinta do Patarinho (Tavira) :
37°07'31.7"N 7°40'10.4"W

 (+351) 263 760 621

 geral@casasantoslima.com

 www.casasantoslima.com

 Casa Santos Lima

Activités : visites des vignes et de la cave (sur réservation).

Note: Casa Santos Lima est également propriétaire de deux autres domaines dans la région, Quinta Nossa Senhora da Saúde et Vinha da Palmeira, qui débutent leur production.



Al-Ria Vin blanc

 5°C
  12.5%
  Arinto, sauvignon blanc et roupeiro

Un excellent vin pour accompagner les salades, le poisson et les fruits de mer.

Al-Ria Rosé

 9°C
  13%
  Touriga nacional et syrah

Il constitue un excellent apéritif ou un accompagnement de salades, fruits de mer, viandes grillées et plats orientaux.

Producteur : Casa Santos Lima, Companhia das Vinhas, S.A. (administrateur : José Luís Oliveira da Silva)
Oenologue : Diogo Sepúlveda
Début d'activité : 2012
Production moyenne annuelle : 103 670 litres
Lieux de vente : dans la boutique même (Quinta da Boavista – Alenquer), caves à vin, magasins spécialisés, grandes surfaces et restaurants.

En 2017, Casa Santos Lima a été reconnue pour la cinquième année consécutive comme « Best National Producer – Portugal » à l'occasion du « AWC Vienna International Wine Challenge 2017 » et s'est hissée à la deuxième place au classement « Top 100 Wine Companies Most Awarded of the World 2017 ». Les magazines Revista de Vinhos et Revista Vinho Grandes Escolhas ont désigné la Casa Santos Lima comme l'entreprise de l'année 2017.





Al-Ria

Vin rouge



15°C



14%



Touriga nacional et syrah

Il accompagne à la perfection les plats typiques régionaux, les poissons et viandes grillés, les plats mijotés, les légumes cuits, les viandes de volaille et les viandes rosées.

Al-Ria Reserva

Vin rouge



15°C



14%



Touriga nacional et syrah

Il s'accorde bien avec les plats de gibier, mets à base de morceaux nobles et de sauces au goût prononcé.

Barrocal

Vin rouge



15°C



14%



Touriga nacional et syrah

Son nom invite à un accord avec la gastronomie typique de l'arrière-pays de l'Algarve - le barrocal. Volaille, plats mijotés avec des produits horticoles, viandes de porc et herbes aromatiques du potager et des champs.

Portas da Luz

Vin rouge



15°C



14%



Touriga nacional et syrah

S'agissant d'un vin très versatile, il s'accorde avec des préparations peu élaborées. Les viandes grillées et la charcuterie non pimentée sont de bonnes options. La proximité des vignes de Ria Formosa confère à ce vin un caractère très particulier et son accord avec des plats à base de poulpe et de seiche est appréciable pour son goût et sa texture. Les plantes halophytes de Ria Formosa pour donner une touche finale aux plats frais donnent une note de salinité sublime très appréciable pour offrir une harmonie aux plats qui accompagnent ce vin.

Rabo de Gálo

Vin rouge



15°C



14%



Touriga nacional, syrah et tinta roriz

Un vin gourmand qui invite à des expériences différentes. Il accompagne aussi bien une côte de veau ou carré d'agneau qu'un médaillon de thon ou une tranche d'espadon. Savourez !

Rabo de Gálo Reserva

Vin rouge



16°C



14%



Touriga nacional, alicante bouschet et aragonez

Il s'accorde bien avec les viandes grillées (*maminha* et *picanha*), le foie gras, le magret de canard et les plats de morue assaisonnés.



Autres produits de la vigne et du vin

SANGRIA

La sangria est une boisson qui s'est vue décerner le label Appellation d'origine en 2014 par le Parlement européen et le terme ne peut être utilisé isolément qu'au Portugal et en Espagne, compte tenu de sa reconnaissance historique et culturelle, commune de ce goût particulièrement ibérique. Dans d'autres pays, la boisson est désignée essentiellement par « boisson aromatisée à base de vin », le terme « sangria » n'étant alors qu'une désignation complémentaire et facultative. Les recettes sont très variées et souvent préparées au goût des consommateurs. Toutefois, à la base de toute sangria, il est fondamental que le vin soit de bonne qualité.

Vient ensuite l'ajout de brandy et/ou d'autres boissons spiritueuses, une

boisson aromatisée, de la cannelle, de la menthe et des fruits frais coupés en morceaux, en principe de l'orange, du citron et de la pomme. La préparation est ensuite allongée d'eau gazeuse, de nos jours souvent remplacée par un soda gazeux. La sangria est une boisson très rafraîchissante et peut être alcoolisée, à déguster en bonne compagnie, en particulier lors des soirées chaudes d'été. Cette boisson savoureuse et rafraîchissante, qui allie les fruits et le vin de manière détendue, constitue une forme de mettre en valeur les fruits du verger et le vin de l'Algarve, et notamment le cépage negra mole, de couleur claire et très populaire parmi les connaisseurs. Elle constitue également une manière de promouvoir notre culture méditerranéenne qui repose sur la convivialité.



VERJUS

Le terme verjus correspond à l'appellation donnée au jus extrait des raisins cueillis lors de l'éclaircissage. Il s'agit d'une pratique courante dans le cas de ceps très productifs, qui consiste à couper certaines grappes, en vue d'améliorer la qualité des raisins et des grappes restants. Au cours de cette phase, lorsque les grains contiennent majoritairement de l'acide citrique, les raisins sont pressés et leur jus est extrait. En règle générale, dans un souci d'accord œnogastronomique, une harmonie, dans les bonnes proportions, entre l'acide citrique du vin et l'acide acétique du vinaigre, est recherchée.

L'utilisation du verjus pour remplacer le vinaigre permet de valoriser cet accord, en créant une harmonie entre les mets et le vin avec le même type d'acide, qui est néanmoins moins astringent que le vinaigre, tout en permettant de tirer profit d'un sous-produit du pied de vigne, qui, autrement, serait jeté. Ce produit tient depuis longtemps une place dans la gastronomie traditionnelle et se distingue actuellement dans la grande cuisine. Il prend différentes appellations selon le pays : *agraço* au Portugal, *agresto* en Italie et *agraz* en Espagne.



Nom du produit : Verjus Sentidos Touriga Nacional

Cépage: Touriga Nacional

Degré alcoolique : absent

Producteur : Quinta dos Sentidos (Silves)

Il est utilisé pour assaisonner des salades ou intensifier la saveur de soupes et de sauces. Utilisez-le pour des marinades, des déglaçages ou pour finaliser un sauté. Aventurez-vous à l'utiliser également pour préparer des cocktails et des desserts.

Glossaire

ACCORD

Trouver des points de convergence entre des caractéristiques des vins et des mets, de manière à créer une harmonisation agréable. L'accord peut se faire par similarité ou par contraste. L'élément de base d'un accord est la perception de l'équilibre entre le poids de l'aliment et le corps du vin.

ACIDITÉ

Composante essentielle du vin, importante pour son équilibre et sa conservation. Les différents acides provenant des raisins et de la fermentation contribuent à l'acidité d'un vin. Lorsque l'acidité est faible, les vins deviennent ennuyeux et sans intérêt ; l'acidité en excès laisse un goût âpre en bouche ; en quantité suffisante, les vins sont frais et vifs. L'acidité est l'une des quatre saveurs élémentaires (sucré, salé, acide et amer) identifiées par les papilles gustatives de la langue. Ce sont les acides qui transmettent au vin le goût (la sensation) de fraîcheur. Ils sont l'un des principaux constituants et garants de sa longévité.

AFFINÉ

Terme utilisé pour caractériser un vin dont les processus de finition et de vieillissement se sont déroulés de manière harmonieuse, afin que le vin atteigne sa plénitude.

AMUSE-BOUCHE

Petite proportion de nourriture traditionnelle, accompagnée à l'origine par un verre de vin et un brin de causette en bonne compagnie.

AOP

Appellation d'Origine Protégée. Classification attribuée à un vin de qualité produit dans une région donnée.

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Label appliqué à certains vins, dont l'originalité et l'individualité sont liées à une région donnée. Les cépages utilisés, les méthodes de vinification et les caractéristiques organoleptiques sont quelques-uns des éléments dont le contrôle permet l'attribution d'appellation d'origine contrôlée.

ARÔME

Ensemble de sensations olfactives produites par les substances présentes dans le vin. Bien que le terme soit normalement entendu comme une odeur (perçue directement par voie nasale), l'arôme nous parvient en réalité lorsque le vin se trouve déjà dans la bouche également. Il existe trois types d'arômes : les **primaires**, provenant des raisins utilisés lors de la vinification, qui transmettent au vin un arôme caractéristique du cépage (notes florales, fruitées ou végétales) ; les **secondaires**, découlant de la fermentation, qui disparaissent au bout d'un ou de deux ans ; et les **tertiaires**, issus des phases d'élevage et de vieillissement des vins, en fûts de bois ou en bouteille, pendant des années (également appelé *bouquet*).

ATTAQUE

Première impression que procure le vin en bouche.

BALSAMIQUE

Arôme résineux (verniss, cèdre, résine...) qui se retrouve dans certains vins.

BARRIQUE

Fût en chêne pouvant contenir 225 litres.

CAPITEUX

Vin présentant un taux d'alcool important.

CARACTÈRE

« Personnalité » d'un bon vin. Ensemble des caractéristiques spéciales qui permettent de le distinguer des autres.

CÉPAGE

Nom donné au cep qui produit des raisins possédant certaines caractéristiques. Variété de la vigne.

CHARPENTÉ

Plein.

CLAIRET

Désignation attribuée à des vins rouges peu colorés. En France, dans la région de Bordeaux, le cépage pinot noir se distingue dans la production de ce type de vin. En Algarve, le mérite revient au cépage autochtone negra mole.

COMPLEXE

Vin riche en arômes. Caractéristique d'un vin qui offre de multiples sensations découlant de la bonne conjugaison entre des arômes et des saveurs intenses et agréables.

CORPS

Terme qui décrit la sensation de volume et de consistance du vin en bouche ; structuré et ayant du caractère.

COURT

Vin dont le goût ne dure pas, presque sans fin de bouche.

CUVE

Contenant en béton ou en inox destiné à la fermentation ou à la conservation des vins.

DÉCANTATION

Méthode par laquelle le vin est versé dans un récipient spécifique (décanteur) afin de le séparer des sédiments (éventuellement créés) qui se sont déposés au fond de

la bouteille. Cette opération permet également de laisser « respirer » le vin.

DÉGORGEMENT

Expression française donnée à l'opération qui consiste à ôter les lies (sédiments) concentrées présentes dans le goulot de la bouteille du vin mousseux.

DÉGUSTATION À L'AVEUGLE

Dégustation au cours de laquelle l'identité des vins n'est pas révélée. Ni la marque, ni l'année de récolte ne sont révélées afin que les dégustateurs ne soient pas influencés par ces informations et fassent une évaluation qualitative du produit qu'ils dégustent.

DEMI-DOUX

Vin dont la teneur en sucres résiduels dépasse le taux stipulé pour les demi-secs et atteint un maximum de 45 grammes par litre.

DEMI-SEC

Vin dont la teneur en sucres résiduels dépasse les valeurs maximum indiquées pour les vins secs et atteint un maximum de 12 grammes par litre.

DOUX

Vin dont la teneur en sucre résiduel est égale ou supérieure à 45 grammes par litre.

DUR

Désignation donnée à un vin caractérisé par un excès de tanins, qui n'est en rien moelleux ou onctueux.

ÉLÉGANT

Vin harmonieux, équilibré et délicat.

ÉLEVAGE

Période au cours de laquelle le vin est conservé dans des bouteilles ou dans des fûts en bois.

ÉRAFLAGE

Opération qui consiste à séparer les grains de raisin de la rafle, afin d'éviter que le vin ne contienne trop de tanins.

FERMENTATION ALCOOLIQUE

Processus de transformation du sucre des raisins en alcool éthylique et gaz carbonique. La fermentation alcoolique permet de transformer le jus de raisin en vin.

FERMENTATION MALOLACTIQUE

Fermentation de finition provoquée par l'inoculation de bactéries qui transforment l'acide malique en acide lactique. Elle permet de réduire l'acidité du vin, d'affiner son expression aromatique (fruitée), d'atteindre une plus grande stabilité dans la conservation et la stabilisation de la matière colorante et d'augmenter le volume et l'onctuosité du vin.

FIN DE BOUCHE

Goût que le vin laisse en bouche après avoir été avalé ou dégusté. Elle peut être longue ou courte, selon la durée de persistance de ce goût.

FINGER FOOD

Traduit littéralement, cette expression désigne la nourriture préparée pour être mangée directement avec les doigts. Ce sont en général de petites portions de mets novateurs, froids ou chauds, simples à préparer (fromages, saucisses, pâtés, conserves, etc.) servies en apéritif, au début des repas.

FLUIDITÉ

La fluidité du vin s'observe en faisant tourner légèrement le vin dans le verre. Sur les parois du verre, le vin coule de manière irrégulière sous forme de gouttes, appelées les « larmes » du vin. Plus ces larmes glissent lentement sur les parois du verre et plus le vin est riche en glycérol. Si, au contraire, les gouttes glissent rapidement, cela signifie que le vin est plus léger et moins alcoolique.

FRAIS

Se dit d'un vin qui, de par son acidité naturelle, transmet une sensation de fraîcheur.

GÉNÉREUX

Vin liquoreux de qualité.

GLYCÉROL

Trialcool légèrement sucré qui se forme au cours de la fermentation du moût et donne au vin son onctuosité, sa douceur, son caractère dit gras et onctueux.

HALOPHYTE

Ce sont des plantes, essentiellement terrestres, qui s'adaptent pour vivre en mer ou à proximité, et présentent une tolérance à la salinité. La Ria Formosa est un espace privilégié pour la prolifération de ces plantes de qualité exceptionnelle.

LARME

Gouttelette qui coule le long de la paroi interne du verre (lorsque l'on fait tourner le liquide), caractéristique des vins riches en alcool, sucres et glycérine.

LIE

Dépôt. Sédiment qui s'accumule au fond des récipients contenant le vin.

LIMPIDITÉ

La limpidité est liée aux particules en suspension pouvant être présentes dans le vin. Si cela s'avère nécessaire, éliminez les particules à travers une simple décantation avec filtre, car celles-ci sont désagréables en bouche. À noter qu'un vin trouble et un vin présentant des dépôts et non filtré ne sont pas la même chose. Le vin est normalement trouble en raison de processus de production inadéquats.

LIQUOREUX

Vin à teneur alcoolique élevée et qui, en général, contient une quantité significative de sucres suite à l'interruption de la fermentation par l'addition d'eau-de-vie.

MACÉRATION

Contact entre le moût et les matières solides (pellicules et marc) avant ou pendant la fermentation, en vue d'en extraire leurs propriétés. La macération carbonique est utilisée pour les vins rouges, les matières solides étant versées dans des cuves de fermentation. La macération pelliculaire

est utilisée pour les vins blancs et consiste à laisser les pellicules et pépins en contact avec le moût, dans des cuves.

MOELLEUX

Vin légèrement sucré. Il s'obtient en général à partir du processus de « pourriture noble », également appelée de « vendanges tardives » ou « Late Harvest ». Ces vins sont issus de raisins trop mûrs, dont les grappes ont été attaquées par un champignon appelé *Botrytis cinerea*. La perte en eau entraîne une concentration des sucres dans le moût. Compte tenu de cette concentration des sucres, les levures alcooliques ne parviennent pas à transformer tous les sucres en alcool. Une bonne partie des sucres subsiste, ce qui donne lieu à des vins moyennement alcooliques et dotés d'une complexité aromatique exceptionnelle. En termes d'acidité, ces vins sont en général très frais.

MONOCÉPAGE

Vin produit à partir d'un seul cépage.

OENOLOGIE

Science qui a pour objet l'étude de la fabrication et de conservation du vin.

ORGANOLEPTIQUE

Se dit des caractéristiques d'un vin perceptibles à travers les sens, telles que la couleur, l'arôme et le goût.

PAILLET

Vin produit à partir du mélange de raisins noirs et blancs, issus normalement de vieilles vignes. Lors de ce processus, les raisins sont mélangés avant la fermentation. Il s'agit d'un processus peu utilisé de nos jours, compte tenu de la difficulté de contrôle du produit final.

PERSISTANCE

Durée des sensations laissées par le vin au nez et en bouche.

PLEIN

Vin qui a beaucoup de corps, une structure forte et du caractère. Il s'agit d'un vin puissant, pâteux, épais, qui emplit la bouche.

RAFLE

Partie ligneuse de la grappe qui supporte les grains.

RÉCOLTE SÉLECTIONNÉE

Désignation prévue par la loi qui ne peut être attribuée qu'à des vins AOP et régionaux présentant des caractéristiques organoleptiques spécifiques et une teneur en alcool égale ou supérieure (en 1 % vol.) à la limite minimum fixée. L'année de la récolte doit être indiquée.

RÉSERVE

Désignation attribuée aux vins présentant des caractéristiques organoleptiques distinctes et une teneur en alcool supérieur, d'au moins 0,5 % vol., à la teneur minimum obligatoire. L'année de la récolte doit être obligatoirement indiquée et cette désignation ne peut être utilisée que dans le cas des vins AOP et régionaux.

ROND

Vin doux et onctueux.

SANGRIA

Outre sa signification courante (boisson rafraîchissante à base de vin), la sangria est un terme associé à la production de vins rosés. Elle implique un contact pelliculaire (moût et pellicules) pendant une durée allant de 6 à 48 heures, selon l'intensité de la couleur souhaitée par le producteur. Les pellicules sont ensuite séparées du moût (sangria) et la fermentation commence ou se poursuit.

SEC

Vin dont la teneur en sucre résiduel est égale ou supérieure à 4 grammes par litre.

SUR LIES

Ce terme signifie « maturation sur lies ». Il s'agit d'une expression française qui se réfère à des vins ayant vieillis au contact des cellules de levures mortes, après la fermentation. La décomposition de ces levures libère, petit à petit, des composés tels que des polysaccharides et acides aminés, qui interagissent avec le vin et influencent sa structure, le corps, l'arôme

et le goût. Ce processus donne également plus de stabilité à la couleur et permet que le processus d'oxydation du vin au cours du vieillissement soit plus lent et plus contrôlable.

TANINS

Éléments de la plus grande importance pour la qualité du vin, responsables de certaines de ses caractéristiques organoleptiques. Ils appartiennent au groupe des polyphénols (matières colorantes au goût amer qui influencent la structure du vin) et sont présents non seulement dans les raisins (pellicules, rafle et pépins) mais aussi dans les fûts en bois où le vin est élevé. Les tanins donnent au vin un potentiel de vieillissement, de la structure, du corps et du goût.

TEMPÉRATURE

La température idéale de service et la température idéale de consommation sont influencées par les divers composés du vin. À titre d'exemple, plus l'acidité est élevée et plus la température est basse, pour que le vin puisse libérer tout son potentiel de fraîcheur, ses arômes et son goût. En général, la température de service doit se situer entre 1 à 2°C en dessous de la température idéale de consommation. Et ce parce que la température du vin dans le verre tend à augmenter graduellement.

TERROIR

Il s'agit d'un terme d'origine française qui désigne la grande qualité des sols, le climat, l'environnement, les cépages et les vignes.

TONNEAU

Barrique en chêne destinée à l'élevage et à la conservation des vins.

TORRÉFIÉ

Arôme et goût qui évoquent les fruits secs, le café ou le pain grillé.

TRANSPARENCE

La transparence se mesure à travers le contraste avec une surface blanche, comme par exemple une feuille de papier. La transparence est une caractéristique des vins blancs et rosés. La transparence des vins rouges varie en fonction de l'intensité de la couleur.

VARIÉTAL

Monocépage.

VERJUS

Il s'agit d'un terme français donné au jus extrait de raisins cueillis lors de l'« éclaircissage ». L'utilisation du verjus pour remplacer le vinaigre permet de valoriser l'accord, en créant une harmonie entre les mets et le vin avec le même type d'acide.

VIEILLISSEMENT

Évolution des vins dans la durée, au cours de laquelle ses caractéristiques se transforment (positivement ou négativement).

VIN RÉGIONAL

Vin présentant l'indication géographique après l'approbation du sceau de garantie.

VINEUX

Vin qui sent le moût frais, le vin jeune, dense.

VINIFICATION

Ensemble des opérations nécessaires à la transformation des raisins en vin.

VINIFICATION EN BLANC

Processus de vinification généralement utilisé dans la production de vins blancs et rosés. Il s'agit d'une technique selon laquelle la fermentation se réalise dans le moût, sans les matières solides du raisin (rafles et pellicules).

Contacts – Offices de Tourisme

Points d'information touristique

AÉROPORT INTERNATIONAL DE FARO

Aeroporto internacional de Faro
8001-701 Faro

GPS : 37.019939, -7.967821

Tél. : (+351) 289 818 582

turismo.aeroporto@turismodoalgarve.pt

ALBUFEIRA

Rua 5 de Outubro
8200-109 Albufeira

GPS : 37.087416, -8.252978

Tél. : (+351) 289 585 279

turismo.albufeira@turismodoalgarve.pt

ALCOUTIM

Rua 1.º de Maio
8970-059 Alcoutim

GPS : 37.471423, -7.471447

Tél. : (+351) 281 546 179

turismo.alcoutim@turismodoalgarve.pt

ALJEZUR

Rua 25 de Abril, n.º 62
8670-054 Aljezur

GPS : 37.315685, -8.803803

Tél. : (+351) 282 998 229

turismo.aljezur@turismodoalgarve.pt

ALVOR

Rua Dr. Afonso Costa, n.º 51
8500-016 Alvor

GPS : 37.130530, -8.593432

Tél. : (+351) 282 457 540

turismo.alvor@turismodoalgarve.pt

ARMAÇÃO DE PÊRA

Avenida da Beira Mar
8365-101 Armação de Pêra

GPS : 37.101578, -8.363360

Tél. : (+351) 282 312 145

turismo.armacaodepera@turismodoalgarve.pt

CARVOEIRO

Largo da Praia
8400-517 Carvoeiro LGA

GPS : 37.097017, -8.471279

Tél. : (+351) 282 357 728

turismo.carvoeiro@turismodoalgarve.pt

CASTRO MARIM

Marché local – Rua de São Sebastião
8950-121 Castro Marim

GPS : 37.217257, -7.443782

Tél. : (+351) 281 531 232

turismo.guadiana@turismodoalgarve.pt

FARO

Rua da Misericórdia, n.º 8 – 11
8000-269 Faro

GPS : 37.014739, -7.934715

Tél. : (+351) 289 803 604

turismo.faro@turismodoalgarve.pt

LAGOS

Praça Gil Eanes (ancien Hôtel de Ville)
8600-668 Lagos

GPS : 37.102775, -8.672714

Tél. : (+351) 282 763 031

turismo.lagos@turismodoalgarve.pt

LOULÉ

Avenida 25 de Abril, n.º 9
8100-506 Loulé

GPS : 37.139073, -8.021448

Tél. : (+351) 289 463 900

turismo.loule@turismodoalgarve.pt

MONCHIQUE

Largo S. Sebastião
8550-000 Monchique

GPS : 37.316494, -8.555302

Tél. : (+351) 282 911 189

turismo.monchique@turismodoalgarve.pt

OLHÃO

Largo Sebastião Martins Mestre, n.º 8A
8700-349 Olhão

GPS : 37.025187, -7.841989

Tél. : (+351) 289 713 936

turismo.olhao@turismodoalgarve.pt

PONT INTERNATIONAL SUR LE GUADIANA

A22 - Monte Francisco
8950-206 Castro Marim

GPS : 37.236831, -7.437635

Tél. : (+351) 281 531 800

turismo.guadiana@turismodoalgarve.pt

PRAIA DA ROCHA

Avenida Tomás Cabreira
8500-802 Praia da Rocha

GPS : 37.118968, -8.538511

Tél. : (+351) 282 419 132

turismo.praiadarocha@turismodoalgarve.pt

QUARTEIRA

Praça do Mar
8125-193 Quarteira

GPS : 37.068110, -8.104187

Tél. : (+351) 289 389 209

turismo.quarteira@turismodoalgarve.pt

SAGRES

Rua Comandante Matoso
8650-357 Sagres

GPS : 37.007772, -8.940281

Tél. : (+351) 282 624 873

turismo.sagres@turismodoalgarve.pt

SÃO BRÁS DE ALPORTEL

Largo de São Sebastião, n.º 23
8150-107 São Brás de Alportel

GPS : 37.152438, -7.888509

Tél. : (+351) 289 843 165

turismo.saobras@turismodoalgarve.pt

SILVES

E.N. 124 (Aire de pique-nique)
8300-000 Silves

GPS : 37.185663, -8.440556

Tél. : (+351) 282 098 927

turismo.silves@turismodoalgarve.pt

TAVIRA

Praça da República, n.º 5
8800-329 Tavira

GPS : 37.125805, -7.650282

Tél. : (+351) 281 322 511

turismo.tavira@turismodoalgarve.pt

Contacts – Offices de Tourisme

Points municipaux d'information touristique

ALBUFEIRA

Estrada de Santa Eulália
8200 Albufeira

Tél. : (+351) 289 515 973

posto.turismo@cm-albufeira.pt

ALBUFEIRA

Estrada Nacional 395 (entrée de la ville)
8200 Albufeira

Tél. : (+351) 289 599 502

posto.turismo2@cm-albufeira.pt

ALTE

Musée Cândido Guerreiro e Condes de Alte
8100 Alte

Tél. : (+351) 289 478 060

PORTIMÃO

Bâtiment du Théâtre Municipal – TEMPO
Largo 1.º Dezembro
8500-581 Portimão

Tél. : (+351) 282 402 487

info@visitportimao.com

QUERENÇA

Largo da Igreja
8100-495 Querença

Tél. : (+351) 289 422 495

SALIR

Ancienne école primaire
8100 Salir

Tél. : (+351) 289 489 137

SILVES

Centre d'interprétation du patrimoine
islamique

Praça do Município
8300-117 Silves

Tél. : (+351) 282 440 800

turismo@cm-silves.pt

VILA REAL DE SANTO ANTÓNIO

Manta Rota
Praça da Manta Rota, n.º 1, Manta Rota
8900-074 Vila Nova de Cacela

Tél. : (+351) 281 952 750

postoturismomr@cm-vrsa.pt

VILA REAL DE SANTO ANTÓNIO

Rua 5 de Outubro, n.º 16
8900-241 Vila Real de Santo António

Tél. : (+351) 281 510 000 (Ext. 4210)

postoturismovrsa@cm-vrsa.pt

FICHE TECHNIQUE

Édition et Propriété :

Région de Tourisme de l'Algarve
turismoalgarve@turismoalgarve.pt
www.visitalgarve.pt

Siège : Av. 5 de Outubro, 18
8000-076 Faro, Algarve, Portugal
Téléphone : (+351) 289 800 400
Fax : (+351) 289 800 489

Coordination :

Département communication et image (RTA)
marketing@turismoalgarve.pt

Composition, conception graphique et mise en page :

Nuts Branding

Textes :

École d'Hôtellerie et de Tourisme de l'Algarve (Manuel Serra)
et Nuts Branding (Frederico van Zeller)

Traduction :

Inpokulis, Lda.

Photographie :

Telma Veríssimo et Frederico van Zeller

Impression :

...

Tirage :

... exemplaires

Distribution : gratuite

Dépôt légal :

2e Édition : 2019

Projet



Promoteurs



Financement





