



As colunas de granito do majestoso Templo de Diana em Évora

Liana Sabo

Fotos: Divulgação

Um dos mais importantes vinhateiros portugueses, João Portugal Ramos, ao lado do filho, Vitor Hugo



Marquês de Borba, um dos principais rótulos de João Portugal Ramos

## Mármore branco

Cerca de 40 quilômetros ao norte de Évora, chega-se a Estremoz, conhecida como “cidade branca” devido à extração de mármore branco usado em edificações medievais, como o Castelo de Estremoz e as muralhas do século 13 com quatro portas de entrada... de mármore. Lá, reina um dos mais importantes vinhateiros portugueses, João Portugal Ramos, que antes de fazer seus próprios vinhos foi enólogo nas principais regiões vinícolas do país. Para ele, “o vinho é a expressão de quem o produz e não fruto do acaso”. Fica na **Adega Vila Santa**, cuja arquitetura é típica alentejana, a sede do grupo que produz 4 mil garrafas ao ano. Lá se pode também almoçar uma refeição de três etapas (entrada, prato principal e sobremesa) por 65 euros acompanhada de vinhos.

Nas prateleiras, há muitas maravilhas, entre elas, Marquês de Borba, título pertencente a

um antepassado de João Portugal Ramos, que se distinguiu pela sua enorme cultura e paixão pelas artes. “A mesma paixão que nos inspirou na criação deste vinho que procura dignificar todo o potencial vitivinícola do Alentejo”, destaca o rótulo da garrafa. Com o mesmo nome, há uma versão do vinho branco Marquês de Borba Vinhas Velhas, ambos por R\$ 229 cada, na Porto a Porto, enquanto a versão Colheita sai por R\$ 99.

Até vegano faz parte do portfólio com o nome de Pouca Roupa — são vinhos branco, rosé e tinto, concebidos para o público jovem para brindar os dias quentes do verão. Outra joia é o Duorum, resultado da parceria de dois conhecidos enólogos. “Esse foi feito no Douro com meu amigo de infância José Maria Soares Franco”, explica João Portugal Ramos, que acaba de replicar o rótulo para embalagem bag in box por 10,50 euros em Portugal.

Também está aberta à visita a **Adega de Borba**. Mais antiga cooperativa do Alentejo, foi fundada por 12 viticultores da região e este ano está completando 70 anos. Atualmente, 270 associados cultivam uvas brancas e tintas, que resultam em 40 rótulos distintos, assinados pelo enólogo Oscar Gato. O Brasil está entre os cinco principais mercados da cooperativa.

## Fita Preta

A maior novidade, porém, está instalada num prédio construído no fim do século 14, a 15 minutos de Évora, que é o Paço do Morgado de Oliveira, totalmente reformado e arrendado pelo enólogo e consultor Antônio Maçanita e o sócio David Brook. Filho de pai açoriano e mãe alentejana, o lisboeta Maçanita escolheu o antigo palácio para instalar a **vinícola Fita Preta**, em meio a vinhedos cultivados há 60 anos.

Com queijos de produtores locais e presunto 100% bolota é servida a prova de sete vinhos com explicação sobre cada um. Imponente e considerado “dos sonhos” pelas agências, o local é muito usado para casamento. No início do ano, foi aberto ao público um restaurante dentro da antiga capela, lugar imponente e histórico que recebeu reis e rainhas. No cardápio essencialmente gourmet com entrada de cogumelos, espuma de abóbora e castanha-do-brasil, vem uma tábua de queijos de produtores locais. Destaque para os queijos amanteigado e curado feitos de leite de ovelha. Reservas no site [www.antoniomacanita.com](http://www.antoniomacanita.com).

# CALOR E VINHO (BOM)