

VOLUME 1 - 2020

NOVOS COMEÇOS

# 1882

PARA A PRÓXIMA GERAÇÃO



  
SYMINGTON  
*Family Estates*





Bem-vindos  
à primeira edição de 1882,  
a revista da Symington  
Family Estates

---

**DESTAQUES**

- 4 **CARTA DO PRESIDENTE**
- 8 **IN MEMORIAM**
- 10 **PASSAGEM DE TESTEMUNHO**
- 
- 14 **NOVOS COMEÇOS**  
A 5.<sup>a</sup> geração de Symingtons a entrar na empresa familiar
- 18 **1.<sup>a</sup> DECLARAÇÃO CONSECUTIVA**  
Porto Vintage 2017, a nossa 1.<sup>a</sup> declaração Vintage consecutiva, no seguimento do 2016
- 34 **A VIAGEM RUMO AO SUL**  
Quinta da Fonte Souto, Alentejo  
— o nosso 1.<sup>o</sup> projeto além-Douro
- 48 **QUALIDADE E QUANTIDADE**  
Um resumo da vindima de 2019,  
por Charles Symington
- 58 **QUINTA DO VESÚVIO**  
— **30.<sup>o</sup> ANIVERSÁRIO**  
A celebração dos primeiros 30 anos  
de posse desta lendária propriedade
- 70 **PORTO GRAHAM'S**  
— **O BICENTENÁRIO**  
A fascinante viagem de 200 anos da Graham's,  
uma história de duas famílias: 1820 - 2020
- 78 **50 ANOS DO SPECIAL RESERVE**  
**DA COCKBURN'S**  
Como o Special Reserve revolucionou o vinho do Porto  
e o Douro. A nova identidade da marca

## **SUSTENTABILIDADE**

Relatório especial  
sobre a nossa estratégia  
de sustentabilidade

### 84 **PARA A PRÓXIMA GERAÇÃO**

#### 88 **INICIATIVAS-CHAVE**

Certificação B Corporation  
Missão 2025  
O Fundo de Impacto Symington  
Rewilding Portugal  
International Wineries for Climate Action  
Adaptação às alterações climáticas

#### 98 **SUSTENTABILIDADE - BREVES**

Exemplos do nosso envolvimento  
em iniciativas sociais, económicas e ambientais

#### 100 **UM ROBÔ VÍNICO**

O desenvolvimento do Vinescout,  
robô de monitorização da vinha

#### 106 **INVESTIGAÇÃO EM BIODIVERSIDADE E COLABORAÇÕES EM CONSERVAÇÃO**

#### 114 **AVES DA MESMA PLUMAGEM**

O nosso apoio ao Centro de Recuperação de Animais Selvagens da UTAD

## **NOVOS LANÇAMENTOS**

120 Graham's Blend Nº5, Porto Branco  
123 Graham's Trilogia 'The Cellar Master's Trilogy'  
126 Warre's Porto Vintage 1960 'Private Cellar'

## **RECONHECIMENTO**

128 Dow's Coleção 'Aged Tawny Collection'  
129 Warre's Porto LBV Bottle Matured 2007  
130 Dow's Porto Vintage 2016  
131 Dow's Tawny 40 Anos  
132 Chryseia Douro 2016  
133 Graham's Stone Terraces Porto Vintage 2016  
134 Graham's Stone Terraces Porto Vintage 2017  
135 Graham's, Wine & Spirits 'Top 100 Wineries of the Year'  
136 Quinta do Bomfim 'World's Top 50 Wine Experiences'  
138 Quinta do Ataíde: Concurso Nacional de Azeite  
139 Altano Douro Branco  
140 Symington Family Estates: 'The World's Most Admired Wine Brands'  
142 Symington Family Estates: Produtor do Ano • Grandes Escolhas



# CARTA DO PRESIDENTE

## JOHNNY SYMINGTON

Caros amigos e parceiros,

No período que compreendeu o início do nosso trabalho na preparação desta revista, e a sua impressão, o mundo mudou.

Em março de 2020 estávamos a finalizar os preparativos para assinalar o 200.º aniversário do Porto Graham's. Estes incluíam uma série de jantares especiais em cidades por todo o mundo e o lançamento muito raro (e ainda secreto) de uma edição limitada. Estávamos também a planear assinalar os 350 anos do Porto Warre's com um jantar histórico na Feitoria Inglesa do Porto (a Warre's é, incrivelmente, a mais antiga empresa, registada em Portugal, ainda em funcionamento).

No entanto, no espaço de poucos dias, era evidente que estávamos perante uma pandemia global e todo o nosso foco mudou. De certeza que tiveram uma experiência semelhante. A Prowein foi cancelada. Portugal — como a maioria dos países — entrou em confinamento para minimizar a propagação do coronavírus. A nossa primeira prioridade foi o bem-estar e a segurança da nossa equipa. Aprecia-me dizer que toda a empresa respondeu com extrema calma, competência e profissionalismo.

Estávamos então perante o desafio de adaptar as nossas operações de forma a garantir que poderíamos continuar a servir os nossos clientes e de implementar uma série de iniciativas digitais comerciais voltadas para o consumidor. Embora as nossas próprias vendas tenham sido afetadas, os nossos pensamentos têm estado com os nossos amigos e parceiros na restauração e no retalho, que foram obrigados a fechar completamente. Esperamos que as muitas empresas extraordinárias que vendem os nossos vinhos por todo o mundo consigam resistir e recuperar desta tempestade, da mesma forma que também nós procuramos regressar a uma certa normalidade.

Acredito que é em tempos de dificuldades que aqueles entre nós que estão numa posição de relativa estabilidade e segurança, têm uma responsabilidade ainda maior para com as nossas comunidades e a sociedade em geral. Fiquei muito orgulhoso da nossa equipa que, em poucos dias, no início da pandemia em Portugal, rapidamente se mobilizou para a produção de 10.000 litros de gel desinfetante à base de álcool, que doámos a vários hospitais do norte de Portugal.

Utilizámos também o recentemente criado *Symington Impact Fund* para providenciar um ventilador para o hospital de Vila Real, no Douro, e financiar uma máquina de diagnóstico de raio-X para um hospital a sul do Porto e 3000 máscaras de proteção de uso médico para hospitais da área do Porto.

“Novos começos” foi o tema escolhido para a primeira edição desta revista. Foram várias as razões. No ano passado, o meu pai, Ian Symington, infelizmente faleceu. No início de 2019, assumi a presidência das mãos do meu primo Paul, e o meu outro primo Rupert assumiu o cargo de CEO. Além disso, ao longo dos últimos anos, seis membros da 5.ª geração de Symingtons em Portugal vieram trabalhar na empresa familiar. As pessoas da minha geração estão entusiasmadas por trabalhar com eles — e por testemunhar a sua energia, entusiasmo e ideias, à medida que fazemos avançar a empresa em conjunto.

Também iniciámos recentemente uma nova estratégia de sustentabilidade, com base no nosso compromisso de longa data para com as comunidades do Douro e o meio ambiente. Em 2019, fomos a primeira empresa de vinhos em Portugal a obter a certificação “B Corporation”. Isto reflete a seriedade com que encaramos a crise ambiental e climática, e o nosso objetivo que é maximizar o impacto positivo que temos na comunidade. Os nossos esforços nesta área foram reconhecidos quando, em 2019, a Drinks Business nos nomeou como “Empresa Ética do Ano”, por ocasião dos “Green Awards 2019”. Temos muito a fazer, mas acredito que estamos no bom caminho.

Em 2019, mantivemos a nossa posição de líderes na produção de vinhos do Porto *premium* a nível mundial, em valor e em volume (fomos responsáveis por um terço de todas as caixas de Porto *premium* vendidas em 2019). Esta conquista é o resultado de muitos anos de trabalho árduo e de investimento nas vinhas, nas adegas e na equipa — bem como da dedicação dos nossos inúmeros parceiros em todo o mundo. Embora os tempos estejam a mudar, o nosso foco mantém-se constante: produzir vinhos e vinho do Porto de exceção, que celebrem e preservem a originalidade de Portugal e contribuam para um futuro favorável das regiões onde trabalhamos.

O nosso objetivo é que possamos legar uma empresa familiar mais forte e sustentável do que aquela que nos foi confiada. Isso implica, hoje, enfrentar os desafios do nosso tempo com determinação, foco, resiliência e criatividade — adaptando-nos e inovando constantemente do ponto de vista comercial, ao mesmo tempo que construímos uma verdadeira empresa do século XXI, que dá prioridade às pessoas e ao planeta, para além da sustentabilidade económica. Espero sinceramente que os meus netos possam produzir vinho do Porto e vinho no Douro. As ações que, coletivamente, assumirmos ao longo dos próximos anos irão determinar que assim seja.

Espero que gostem desta primeira edição.

Com os melhores cumprimentos <sup>1882</sup>



Johnny Symington  
Presidente — Symington Family Estates  
Produtor de vinho do Porto e DOC Douro de 4.ª geração



# IN MEMORIAM

## IAN SYMINGTON

1929 - 2019

Ian Symington, figura central na nossa família, que contribuiu muito significativamente para o sucesso da empresa familiar, faleceu em 2019, aos 90 anos.

Ian nasceu em Portugal, no Porto, em 1929 e foi educado na *Oporto British School* antes de ir para a *Downside School* em Inglaterra. Após a conclusão dos estudos, juntou-se ao Exército britânico e serviu nos *Seaforth Highlanders* na Escócia. Posteriormente ao serviço militar, regressou a Portugal, em 1949, para juntar-se ao pai John e aos tios Maurice e Ron na empresa familiar de vinho do Porto, onde viria a trabalhar durante toda a sua carreira.

Nas duas décadas que se seguiram à Segunda Guerra Mundial, o setor do vinho do Porto e toda a região vitivinícola do Douro encontravam-se num estado precário: historicamente, o vinho do Porto tinha dependido quase inteiramente das exportações e, com a Europa devastada pela guerra, as vendas eram muito reduzidas. Durante este tempo, muitas das históricas empresas familiares de vinho do Porto foram vendidas ou simplesmente encerraram. Ian, com o seu primo Michael, a que se juntaram mais tarde o primo James e os seus irmãos Peter e Amyas, lutaram para manter o vinho do Porto vivo e para desenvolver novos mercados. Viajando incansavelmente pela Europa e pelo mundo, Ian e os seus primos trouxeram o vinho do Porto de volta ao conhecimento dos consumidores dos principais mercados. Este trabalho foi recompensado quando, na década de 1960, as vendas do vinho do Porto começaram a aumentar de forma gradual em todo o mundo. Juntos, transformaram o negócio numa empresa de vinho do Porto próspera e bem-sucedida. Ian era respeitado pela sua organização meticulosa, determinação e capacidades de negociação. Ele e a esposa, Cynthia, eram também conhecidos pela generosa hospitalidade em receber inúmeros jornalistas e clientes, tanto em casa no Porto como no Douro e, ao fazê-lo, construíram amizades duradouras e parcerias fortes com clientes de todo o mundo.

Em 1983, foi nomeado diretor da *Wine & Spirit Benevolent Society*, uma instituição de beneficência para os mais desfavorecidos no setor dos vinhos. No final da sua direção, o Presidente da Sociedade escreveu: “Tive a sorte de ter o diretor certo, alguém visto com tanto carinho pelo setor”.

Ian era um apaixonado pelo Douro e, perto de se reformar, reconstruiu uma quinta abandonada com vista para o rio Douro, próxima da Quinta da Senhora da Ribeira, uma das vinhas da nossa família mais bonitas e remotas. Aqui, com a sua esposa Cynthia, passaram muitos dias felizes com a família e amigos.

Foi uma figura de destaque no setor do vinho do Porto durante quase 50 anos e o seu trabalho lançou as bases para o atual sucesso do vinho do Porto e do Douro.

Casou-se com Cynthia em 1954. Tiveram duas filhas, Susie e Nicky, e um filho, Johnny, que se juntou à empresa em 1985. Tinha oito netos e um bisneto. A sua neta Vicky, é um dos seis membros da 5.ª geração de Symingtons em Portugal que agora trabalham na empresa da família. <sup>1882</sup>





# PASSAGEM DE TESTEMUNHO

PAUL SYMINGTON

**No início de 2019, Paul Symington deixou a presidência da Symington Family Estates após 40 anos na empresa familiar — dos quais 15 como Presidente. Juntamente com os seus primos e irmãos na 4.ª geração, Paul presidiu a um período importante no desenvolvimento da nossa empresa — alcançando muitos sucessos extraordinários e fortalecendo a reputação da Symington no mundo do vinho.**

Paul nasceu em 1953 no Porto — filho de Michael e Elizabeth Symington — e tem dupla nacionalidade portuguesa e britânica. Os seus pais e três dos seus quatro avós nasceram em Portugal. Frequentou a *Oporto British School* e a *Oratory School*, em Inglaterra, e estudou francês, mais tarde, na Universidade de Neuchatel, na Suíça, antes de se licenciar em *Business Studies* no *Central London Polytechnic*. Trabalhou durante um ano num banco em Paris e ingressou depois na *Boots*, no Reino Unido, como estagiário, antes de regressar para trabalhar na empresa familiar em 1979.

Ao regressar ao Porto para trabalhar, Paul tornou-se na quarta geração da família Symington a produzir vinho do Porto no Douro, depois do seu bisavô ter emigrado para Portugal em 1882. Foi nomeado diretor em 1980 e diretor-geral adjunto em 1988. Tornou-se presidente da empresa em 2003.

Durante o mandato de Paul como Presidente, a empresa cresceu e tornou-se líder mundial na produção de vinho do Porto *premium* e alargou novamente a sua gama de vinhos do Douro com o lançamento de vinhos de propriedade, da Quinta do Vesúvio e Quinta do Ataíde. Juntamente com os seus primos, geriu a aquisição da Cockburn's — fazendo regressar esta nobre empresa a mãos familiares depois de mais de 50 anos na posse de multinacionais.

Paul também liderou a profissionalização e o desenvolvimento do nosso enoturismo, com a remodelação das Caves 1890 da Graham's (incluindo o lançamento de um premiado restaurante, o Vinum) e a inauguração das Caves Cockburn's e do Centro de Visitas da Quinta do Bomfim. Todos eles desempenham um papel essencial na interação das pessoas com as nossas marcas e vinhos e tornaram-se também, por si só, negócios importantes.

Nos últimos anos, Paul tem dado voz aos problemas relacionados com o complexo sistema regulador que governa os preços das uvas no Douro, aparecendo na televisão e escrevendo artigos na imprensa portuguesa. Está especialmente preocupado com o impacto que as interferências sistémicas têm tido sobre os rendimentos dos lavradores, bem como com o impacto negativo que a regulamentação obsoleta representa sobre a capacidade dos vinhos da região competirem mais eficazmente nos mercados mundiais. Tem falado sistematicamente sobre estas questões, enquanto outros assobiam para o lado.



(Esquerda) Paul com o primeiro-ministro de Portugal, Pedro Passos Coelho, convidado de honra na inauguração do Centro de Visitas da Quinta do Bomfim, maio de 2015.

(Em baixo) Paul é condecorado pelo Presidente da República, Professor Aníbal Cavaco Silva, com a Ordem de Mérito Agrícola — Grande Oficial — 18 de fevereiro de 2015.



Também foi Presidente da John E. Fells & Sons, importadora de vinhos no Reino Unido (da qual a família Symington é a principal detentora), de 1999 a 2020. Durante este período, a Fells tornou-se num dos principais importadores de vinhos de qualidade do país, representando a Guigal, a Torbreck, a Torres, a Ladoucette, a Yalumba, a Tyrrell, a Bouchard, a Hugel, a William Ferrer, a Jackson, a Te Mata e a Vergelegen, além dos vinhos do Porto e do Douro da família Symington.

Paul recebeu, ao longo da sua carreira, inúmeras homenagens e prémios, que sempre aceitou em nome da empresa familiar — enfatizando, em qualquer conquista, a importância do esforço de equipa. Os reconhecimentos notáveis incluíram ser eleito *Man of the Year* pela revista *Decanter*, o prémio de carreira das duas principais revistas de vinhos portuguesas — *Revista de Vinhos e Grandes Escolhas* —, o prémio de carreira do *Institute of Masters of Wine* e o título honoris causa da UTAD em Vila Real.

Ficou especialmente orgulhoso por ter sido distinguido como Grande Oficial da Ordem de Mérito pelo Presidente da República de Portugal em 2015, pelos serviços prestados ao setor do vinho do Porto e do Douro. Este título foi concedido apenas 72 vezes, desde 1927, na categoria de Agricultura e Paul foi o primeiro cidadão britânico a recebê-lo.

Paul é atualmente presidente do Comité de Gestão da *Primum Familiae Vini* e presidente honorário da *Wine and Spirit Education Trust*. Foi Vice-Presidente do Conselho Geral da Universidade do Porto de 2013 a 2017 e é atualmente um dos cinco curadores da universidade.

Vive em Portugal com a sua mulher, Jane, e cultiva a sua própria vinha de 40 hectares no Douro — a Quinta das Netas perto de Provesende, no vale do Pinhão. Embora ainda desempenhe um papel ativo na assessoria dos seus primos e filhos que trabalham na empresa, espera poder dedicar mais tempo a uma série de novos projetos — tanto no Douro como no Porto — bem como desfrutar da companhia dos seus quatro netos (a 6.ª geração da família Symington no Porto). <sup>1882</sup>

Paul a apresentar, juntamente com o primo Charles, o Porto Vintage 2016 aos jornalistas Portugueses na Casa dos Ecos, Quinta do Bomfim, abril de 2018.



DECANTER MAN OF THE YEAR: PAUL SYMINGTON



Decanter Man of the Year 2012

## Paul Symington

While modest about his personal role in making the Douro what it is today, without the head of this great Port family's energy and drive, the region would be a very different place. Andrew Jefford meets him

**MAN OF THE YEAR** Paul Symington is emphatic: "It's hard to be given this award - that I'd have to be seen as 'the one who did it'. That would be unfair to my father, my uncle, my cousin, and the younger ones. It's really a family award, which I've never begun to accept - but only on behalf of everybody." I know full well that everybody at Decanter looks to it as if that anyone who has ever had any dealings with the Symingtons would have known for it was that there are some extraordinary family companies in the world of wine, but none, surely, has so many family members working together so harmoniously. Paul is chairman - because Portuguese law requires one - he runs the company jointly with his cousins, John and Rupert, other family members working for the company include his brother Dominic and his cousin Charles. The next generation is poised to arrive next, led by Paul's eldest son Robert. It's as if the family is a single organism from which, by some molecular genetic means, the players, scientists and organisers have been spawned. Still, yes, the Symingtons do produce great wine, though they seem to choose other things to do their work in the Port trade. For all his emphasis on team effort, Paul has made a fine captain. He's energetic, straight-talking,

straight-shooting and committed to the family company and the Douro itself. According to his wife Jane, he "thinks and breathes Port and wine and the Douro". He does have substantial family wealth, including vine and stone or water but continues that his biggest feelings are the inability to delegate, and a tendency to stay involved in all the other. That business application has paid off though. As he seems somewhat, Symington Family Estates is a much bigger and more significant company than it was when he joined. Port and Douro table wines, too, are established fixtures in the modern European world, this is something that has enabled rival fortified wine regions.

The achievement belongs to the Decans as a whole, and to all those who have dedicated their working lives to its raising, under John. It would be a charitable observer, though, who didn't feel that the Decans has been lucky to have a dominant force like the Symingtons under the hat in the engine room.

**Challenge and change** Things were rough in his childhood. "The Port trade was really grim in those days. Now we drive nice cars and live very comfortably, but then there

**“Sem os Symington, e sem a energia, empenho e o espírito determinado do Paul em particular, o panorama duriense de hoje seria muito diferente.”**

Andrew Jefford,  
Decanter Magazine, abril de 2012

**“Em 100 anos, quando o Porto voltar a ser considerado como o melhor de todos os vinhos, os Symington serão vistos como uma das maiores forças em prol do Douro. Para o Paul, e o resto do clã, o mais importante é o vinho em si, e a preservação e o aprimorar das tradições de um ecossistema único. Eficiente, entusiasta e sem um pingão de artimanha, foi sempre um prazer trabalhar com o Paul.”**

Jancis Robinson

**“O Paul não preservou somente, também desenvolveu o legado da família Symington. Mais do que nunca, eles são líderes mundiais indiscutíveis nos vinhos do Porto de qualidade. Mas Paul não é apenas uma pedra angular no negócio do vinho do Porto, é também uma pessoa excepcional, um cavalheiro e um homem de família com grande respeito pela tradição.”**

Miguel Torres

**“Paul Symington transformou uma empresa familiar num ícone do vinho mundial. E fê-lo sem nunca abdicar de preocupações sociais.”**

**“Duriense, portuense, britânico e europeísta, apaixonado pela História, ‘homem do ano’ da revista internacional Decanter em 2012, provador exímio, apaixonado pelo Vintage Port, pelos passeios de mota pelo Douro com o padre de Provesende, Paul é geralmente considerado pelos seus pares como um exemplo. A UTAD presta-lhe esse reconhecimento. Sem ele, o Douro contemporâneo seria diferente. Para pior.”**

Manuel Carvalho,  
jornal Público,  
3 de outubro de 2019

**“Seria difícil encontrar alguém no mundo tão apaixonado, comprometido, encantador e estimulante como o Paul Symington é sobre os vinhos produzidos pela empresa da sua família ou pelos mercados em que são vendidos.”**

Richard Siddle,  
Harpers, abril de 2015





# NOVOS COMEÇOS A 5.<sup>a</sup> GERAÇÃO DE SYMINGTONS

Hugh, Vicky, Harry, Rob, Charlotte e Anthony,  
no armazém Roope, abril de 2019

## ROB

Entrei para a Symington Family Estates em 2017, mudando-me para o Porto com a minha companheira, Charlotte e duas filhas pequenas (Lua e Alma). Antes de me juntar à empresa da família, trabalhei em Londres durante 10 anos — iniciando a minha carreira em consultoria empresarial com a Ernst & Young, antes de ajudar a fundar e construir a *Escape the City* — uma empresa que ajuda profissionais a fazer mudanças de carreira em prol de trabalho relevante para eles e para o mundo.

Sou Diretor na Symington, trabalho com os meus irmãos, primos e colegas em vários projetos de Comunicação, Sustentabilidade, Pessoas e Cultura, e Estratégia Comercial. Em 2019, liderei a equipa que obteve o estatuto “Empresa B Corporation” para a Symington, tornando-a na primeira empresa de vinhos em Portugal a concretizar este passo e a comprometer-se com os mais altos padrões de práticas éticas empresariais, e no desempenho social e ambiental.

Fora do trabalho, passo os meus tempos livres a plantar árvores e a explorar os princípios da permacultura num pequeno pedaço de solo agrícola no vale do Douro. Também sou apaixonado por acampamento selvagem, expedições fluviais, aventuras de bicicleta e viagens rodoviárias. Embora ser pai de crianças pequenas tenha recentemente limitado estas escapadelas, tenciono explorar mais Portugal nos próximos anos. **1882**



## ANTHONY

Trabalho na Fells, a importadora da Symington Family Estates no Reino Unido, na qual ingressei no verão de 2018. Anteriormente, trabalhei no comércio de vinhos em Londres, mais recentemente na Niquesa, uma empresa de seleção personalizada de vinhos onde trabalhei como comprador.



Na Fells, sou responsável por todas as marcas SFE de vinhos do Porto, DOC Douro e Alentejo no Reino Unido, incluindo iniciativas de PR e marketing. Também trabalhei duas vindimas na adega da Quinta dos Malvedos e na da Prats & Symington na Quinta de Roriz, com o Bruno Prats e o Charles Symington.

Trabalhar nas empresas da nossa família é uma grande honra, e tenho muita sorte por trabalhar em algo pelo qual sou tão apaixonado. É um privilégio trabalhar com o meu pai, tios e primos, juntamente com todas as pessoas incríveis da SFE e Fells. Um dos maiores prazeres de trabalhar para os negócios da família é conhecer os nossos clientes, verdadeiramente inspiradores. Muitos destes também são empresas familiares com quem trabalhamos há gerações, alguns até trabalharam com o meu avô. Dar continuidade a estas relações é muito especial.

Fora do escritório, adoro explorar o resto do mundo do vinho e da culinária, experimentando novos sabores e estilos de cozinha. Gosto de desporto e sou um apaixonado pelo FC Porto. Fui recentemente pai pela primeira vez. Mal posso esperar para levar a minha filha a pisar uvas no Vesúvio quando ela tiver idade suficiente. **1882**

## CHARLOTTE

Trabalho na Symington Family Estates desde 2018. Anteriormente, trabalhei quase cinco anos na John E Fells, a nossa empresa de distribuição no Reino Unido, e antes disso trabalhei mais de oito anos na área de eventos e relações públicas, nomeadamente para o Royal Bank of Scotland e a White Cube, entre outros.

Foi a trabalhar na Fells que a minha verdadeira paixão pela nossa empresa familiar começou, enquanto representante dos nossos vinhos do Douro e Porto no Reino Unido e fui começando a entender o negócio dos vinhos. Atualmente, faço a gestão das nossas quatro principais marcas de vinho do Porto — a Graham’s, a Cockburn’s, a Dow’s e a Warre’s —, desde o desenvolvimento de produtos, o design, a comunicação e as ativasções, garantindo o respeito contínuo pela nossa herança, mas abraçando o futuro em tudo o que fazemos.



Fui a primeira mulher da nossa família a trabalhar na empresa e estou orgulhosa por contribuir para a nossa empresa e por representar a 5.ª geração da minha família, trabalhando em conjunto com os meus irmãos, primos e tios.

Moro em Vila Nova de Gaia, com o meu marido Edward e os meus dois filhos Toby e Freya, não muito longe de onde cresci. É extremamente especial poder partilhar com eles o meu amor pelo Porto e a minha paixão pelo Douro. Fora do trabalho, adoro viajar, cozinhar e passar tempo com os meus filhos. **1882**

## VICKY

Entrei para a Symington Family Estates no verão de 2018. Anteriormente, havia trabalhado no marketing de mobiliário de luxo personalizado e software. Antes de entrar na empresa, fiz um mestrado na Universidade Internacional do Mónaco em Marketing de Bens e Serviços de Luxo.

Sou responsável pela marca Graham's, a nossa marca de vinho do Porto de maior prestígio, que possui um amplo portfólio de vinhos da mais alta qualidade, incluindo coleções limitadas únicas e exclusivas. Trabalho em estreita colaboração com muitos departamentos em iniciativas de marketing, desde a embalagem ao design, passando pela comunicação, eventos e relações públicas.

Trabalhar para a nossa empresa familiar tem sido altamente gratificante. Tendo crescido entre o Porto e o vale do Douro, o meu interesse pelo vinho e a viticultura é inato, e, portanto, poder trabalhar em algo pelo qual sou naturalmente apaixonada e trabalhar com os membros da família é realmente único. É um momento muito empolgante para nós e para a empresa, ter a nova e inovadora perspectiva da 5.ª geração, ao mesmo tempo que aprendemos com a vasta experiência dos nossos pais e as gerações antecessoras, é uma experiência maravilhosa.



Fora do escritório, adoro caminhar ao ar livre, uma vez que cresci no Douro e, desde tenra idade, fazia longas caminhadas pelas vinhas e pelas escarpas do Douro. Sou apaixonada por fotografia e passo muito do meu tempo livre e de férias a viajar com a minha máquina fotográfica. <sup>1882</sup>

## HARRY

Voltei ao Porto para trabalhar na nossa empresa familiar em 2019. Antes de entrar na Symington Family Estates, trabalhei durante sete anos em Londres em consultoria de marca — pesquisando o comportamento do consumidor e desenvolvendo estratégias de comunicação de marca, com foco nas categorias de bebidas e luxo.



Na Symington, trabalho na área da Comunicação para todo o nosso portfólio de marcas de vinho do Porto, DOC Douro e Alentejo — trabalhando com a equipa de Marketing em várias iniciativas e nas suas ativações, desde a vinha até à adega e à sala de provas. Também sou responsável pela nossa estratégia de Porto Vintage e pela execução das nossas campanhas *en primeur*.

Tem sido um enorme prazer trabalhar com os meus irmãos, primos e tios — e uma extraordinária equipa de colegas profundamente empenhados. Tem sido excelente aprender com a quarta geração da nossa família e com as pessoas com quem trabalhamos — e estou grato por serem recetivos a novas ideias e iniciativas — propostas pela quinta geração.

A minha mulher e eu vivemos em Matosinhos e gostamos de explorar os arredores — a comida, os mercados, a arte e arquitetura. Também sou apaixonado por videografia e gosto de captar a essência da cidade e a beleza do Douro. Foi ótimo voltar à cidade onde outrora cresci e renovei agora o contacto com uma prancha de surf velhinha e empoeirada que espero voltar a dar uso brevemente. <sup>1882</sup>

## HUGH

Vivo em São Francisco desde 2017, onde trabalho na nossa empresa importadora norte-americana, a *Premium Port Wines*. Anteriormente, morei em Londres e trabalhei em concursos de vinhos nos quais conheci e aprendi com escritores e produtores talentosos. Trabalhei também na adega dos vinhos DOC na Quinta do Sol com o meu tio Charles e a sua equipa, realizando estudos de maturação na vinha e pondo depois mãos à obra na adega no arranque da vindima.

Na PPW, integro a equipa de marketing e sou o elemento de ligação com os comerciais em todo o país. Esse trabalho dá-me a oportunidade de explorar novos pontos dos EUA, trabalhando e formando distribuidores locais, e em representação da família em inúmeros eventos. A minha parte preferida do trabalho é provavelmente este aspeto voltado para o cliente. Permite-me falar com as pessoas sobre vinhos e vinho do Porto — ouvir perspectivas diferentes é inestimável, seja de mentes jovens ou de pessoas com larga experiência e conhecimentos. É emocionante quando encontro pessoas que trabalharam com o meu avô nas décadas de 1970 e 1980, quando ele trabalhava o mercado dos EUA.



É ótimo ter começado a minha carreira em São Francisco, cidade natal da minha mãe. Cresci no Porto, onde construí relacionamentos duradouros com os meus primos Symington. Em São Francisco, é bom poder fazer o mesmo com o outro lado da família, seja a surfar com os meus primos em Santa Cruz, a fazer caminhadas em Yosemite, ou a esquiar em Lake Tahoe. <sup>1882</sup>

# A NOSSA PRIMEIRA DECLARAÇÃO CONSECUTIVA DE PORTO VINTAGE

Os primeiros raios de sol do dia iluminam os patamares de vinha na Quinta dos Canais







Sete membros da família da quarta e quinta gerações apresentaram os sete Portos Vintage 2017 na Feitoria Inglesa do Porto, no dia 11 de abril de 2019.

## A Declaração do Porto Vintage 2017

Na primavera de 2019, tomámos uma decisão inédita nos nossos 137 anos de história como produtores de vinho. Desde que chegámos a Portugal em 1882, foi a primeira vez que decidimos declarar um Porto Vintage em dois anos consecutivos. Tínhamos lançado, exatamente no ano anterior, os nossos Vintages 2016. A qualidade excepcional dos vinhos e os pequenos volumes de produção fizeram com que esgotassem rapidamente. No início de 2019, volvidos 18 meses após a vindima, reunimo-nos, como fazemos todos os anos, para avaliar os vinhos. Rapidamente concluímos de forma unânime que o 2017 era (nas palavras de Charles Symington) “demasiado bom para não ser declarado.”

A razão pela qual as declarações consecutivas são tão raras é porque, no ramo do vinho do Porto, temos o luxo de comparar os atributos dos melhores vinhos de dois anos consecutivos antes de optar por engarrafar o menos jovem como Porto Vintage clássico. Há, habitualmente, um ano que se destaca, o que torna a decisão de declarar ou esperar relativamente fácil. No entanto, no caso de 2016 e 2017, deparámo-nos com um verdadeiro dilema, com os dois anos a demonstrar uma qualidade extraordinária, embora com características muito distintas. Só um vinho verdadeiramente especial nos faria realmente decidir fazer a nossa primeira declaração consecutiva.

Esta decisão — apenas a sexta declaração generalizada do século XXI — é um momento marcante na nossa longa história e encerra um período de intensa discussão no setor sobre se 2017 justificaria uma declaração generalizada, dada a qualidade do tão aclamado Vintage 2016 e a raridade das declarações de Porto Vintage.



## A história do 2017

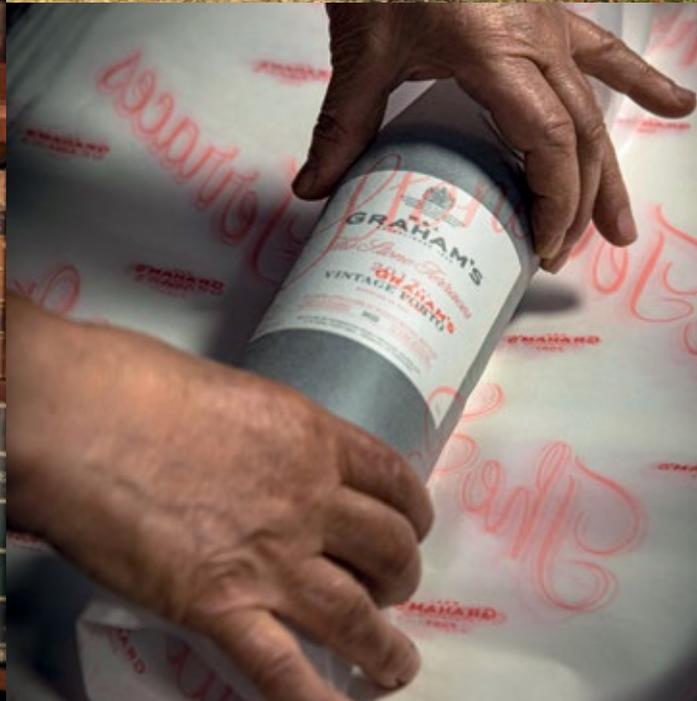
As chuvas de inverno que caíram de outubro de 2016 a fevereiro de 2017 foram suficientes para gerar reservas de água no solo e sustentar as videiras durante uma primavera anormalmente seca e um longo e quente verão. Estamos habituados a condições exigentes no Douro, com baixa precipitação e temperaturas elevadas, mas 2017 foi mais seco e mais quente do que o habitual, com apenas metade da chuva que seria de esperar num ano normal. É graças à grande capacidade de adaptação das nossas castas autóctones e à enorme competência da nossa equipa de viticultura que estes vinhos excecionais foram produzidos em 2017.

No início do ciclo vegetativo em março, registou-se um aumento acentuado das temperaturas e descida da precipitação. As castas do Douro são incrivelmente adaptáveis e fizeram prova disso mais uma vez em 2017. As vinhas, como que a adivinhar as condições de seca que se avizinhavam, responderam com menor vigor, o que reduziu a necessidade ao nível das escassas reservas de água no solo. As condições quentes e secas da primavera reduziram a ameaça de doença, contribuindo assim para uma colheita notavelmente saudável com bagos perfeitamente formados.

Apesar das condições muito quentes durante o ciclo vegetativo, as temperaturas de agosto foram mais próximas da média dos últimos 30 anos do que a vindima de 2016, que foi muito quente. Isto muito favoreceu as vinhas após uma primavera e verão praticamente sem chuva e foi uma das chaves para o sucesso do ano.

Num ano quente como 2017, as vinhas com exposições mais resguardadas realmente evidenciam-se, como foi o caso da Vinha Grande da Senhora da Ribeira, virada a nascente.





**“Nos meus 25 anos como enólogo das vinhas da nossa família, nunca vi um ano como este: os rendimentos foram extremamente reduzidos, mas a concentração e a estrutura foram de cortar o fôlego. Temos vinhos realmente notáveis.”**

Charles Symington



# “UM SERMÃO EM PEDRA”

**“Vinhas robustas em solos de xisto,  
plantas fotogénicas e videiras stressadas  
conspiraram para moldar  
um dos melhores vinhos do ano.  
Um sermão em pedra.”**

Simon Field MW – The World of Fine Wine  
(Graham's Porto Vintage Stone Terraces 2017)

## A nossa vindima mais precoce de sempre

Os vinhos de 2017 foram o resultado de um ciclo vegetativo avançado que levou à colheita mais precoce que alguma vez registamos. Embora cada etapa (abrolhamento, floração e pintor) tenha ocorrido aproximadamente duas semanas mais cedo, a duração geral do ciclo foi próxima do normal. Isto significa que as uvas atingiram uma maturação perfeita durante a segunda quinzena de agosto.

As condições quentes e secas deram origem a cachos de uvas pequenos e compactos, em excelente estado, com os rendimentos entre os mais baixos deste século, 20% abaixo da média dos últimos 10 anos (a produção média das nossas vinhas foi de apenas 860 g por videira ou 2815 kg/ha). A Touriga Franca, que foi uma das estrelas da vindima e componente fundamental de vários dos nossos melhores Portos Vintage de 2017, registou rendimentos tão baixos quanto 600 g/videira em algumas das nossas quintas.

As maturações estavam perfeitamente equilibradas, resultando em vinhos caracterizados por uma intensidade extraordinária, concentração e estrutura, conjugadas com incríveis aromas e frescura.

## Alguns veteranos com longa vivência do Douro apontaram interessantes comparações entre os anos de 1945 e 2017.

|                                | 1945   | 2017   |
|--------------------------------|--|--|
| <b>Precipitação Anual</b>      | 257 mm   | 316 mm<br>(52% abaixo da média dos últimos 30 anos)                          |
| <b>Temperatura média anual</b> | 16,7°C   | 16,8°C   |
| <b>Período Vegetativo</b>      | 20,9°C<br>(temperatura média março-setembro)                 | 21,1°C<br>(temperatura média março-setembro)                                 |
| <b>Rendimentos</b>             | Bastante reduzidos, cerca de dois terços da produção de 1944 | 20% abaixo da média dos últimos 10 anos da SFE (860 g/videira ou 2815 kg/ha) |



A Touriga Franca, da Vinha do Alexandre, na Quinta dos Canais, um importante contributo para o lote do Cockburn's Vintage 2017.

# NÃO VÁ SÓ PELO QUE NÓS DIZEMOS...

**SIMON FIELD MW**  
**THE WORLD OF FINE WINE**  
**(Graham's The Stone Terraces):**

"Vinhas robustas em solos de xisto, plantas fotogénicas e videiras stressadas conspiraram para moldar um dos melhores vinhos do ano. Um sermão em pedra."

**WINE & SPIRITS**  
**JOSHUA GREENE**

**(Graham's The Stone Terraces):**  
"Charles Symington criou um dos Portos mais singulares da história da Graham's ... é uma alucinação olfativa"

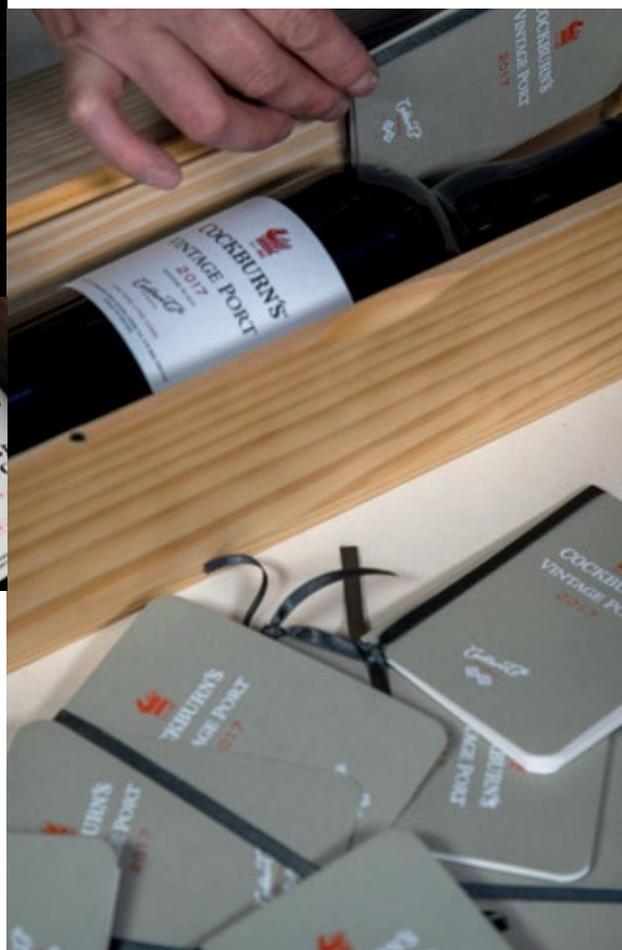


**JAMES SUCKLING**

**JamesSuckling.com**

**(Cockburn's):**

"Aromas insanos de fruta compacta, flores e ésteres complexos como um lagar em fermentação. Encorpado, taninoso, mas com uma textura tão sedosa."



**DECANTER**  
**RICHARD MAYSON**  
**(Graham's):**

"Pureza e definição extraordinárias. Um verdadeiro "uau" de vinho!"



**NEAL MARTIN  
VINOUS  
(Dow's):**

"O palato é simplesmente glorioso. É construído em torno de uma estrutura taninosa convincente... Há tanta energia envolta neste Porto, uma sensação de simetria que é fascinante."



**ROBERT PARKER, Mark Squires  
(Quinta do Vesúvio):**  
"É delicioso, longo e um tanto quanto espetacular."

**NEAL MARTIN  
VINOUS**

**(Capela do Vesúvio):**

"A acidez é maravilhosamente apreciada, um vinho fortificado de certo modo sem esforço, com um final sedoso e sensual ... Que Porto Vintage maravilhoso ..."



Os "Sete Magníficos da Symington" - foi assim que um jornalista português descreveu a nossa linha de Portos Vintage 2017.



**PÚBLICO  
JOSÉ AUGUSTO MOREIRA  
(Warre's):**

"Um caso sério de elegância, frescura e equilíbrio. Notas florais de rosas e violetas, sabor fresco e estimulante, esconde todo o músculo e estrutura sob um autêntico tapete aveludado que massaja o palato. O perfil de elegância é a sua marca distintiva."



# COMENTÁRIOS E PONTUAÇÕES DOS PORTOS VINTAGE 2017



## COCKBURN'S

### 98 / 100

"Aromas insanos de fruta compacta, flores e ésteres complexos como um lagar em fermentação. Encorpado, taninoso, mas com uma textura tão sedosa. Extremamente longo e maravilhoso. Persiste por vários minutos."

*James Suckling*

### 96 / 100

"Carregado de doce de mirtilo, açai e amoras e sustentado por ondas de estrutura aveludada ... é ostensivo no estilo ... detalhes sedutores de especiarias e súbitas nuances florais no final!"

*Wine Spectator - James Molesworth*

### 96 / 100

"A intensidade sumptuosa deste vinho advém dos seus taninos poderosos. Transparece um sabor doce de amora e é realçado pela viva acidez. A profundidade e a estrutura asseguram o envelhecimento a longo prazo."

*Wine Enthusiast - Roger Voss*

### 96 / 100

"Notas de eucalipto e pimenta branca. O paladar intenso, a garra e prolongamento de boca são garantia de enorme longevidade."

*PÚBLICO (FUGAS) - José Augusto Moreira*

### 95 / 100

"Na boca é inicialmente doce e suculento, com frutos silvestres maduros e taninos firmes e apimentados. Apresenta um estilo clássico de estrutura com uma concentração maravilhosa e um final poderoso."

*DECANTER - Richard Mayson*

### 94-96 / 100

"Tem uma textura aveludada, aromas elegantes e um final longo, mas sempre elegante, sem notas de compotas. Ainda está concentrado e o arejamento demonstra o quanto pode evoluir."

Termina com algum estrondo e potência."

*Robert Parker - Wine Advocate - Mark Squires*

### 18 / 20

"Fruta preta e vermelha. Alguma esteva. Toque de pedra molhada. Balsâmico de casca de pinheiro. Flores violáceas. A sensação de doçura é logo compensada pela frescura balsâmica. Explosão de taninos portentosos, a caminho da plena integração, e um final muito persistente e longo."

*Revista de Vinhos - Luís Costa*

### 18 / 20

"Um nariz de feição morna, intenso, robusto, vegetal balsâmico com nota de esteva e eucalipto, violetas, compota e geleia de frutos silvestres. Na boca mostra corpo cheio, num perfil largo e com alguma espessura de palato. Muito sabor, muita garra, longo final!"

*Grandes Escolhas - João Afonso*

### 17,5 / 20

"Emerge daquela fruta preta, preta, um vinho poderoso e extraordinariamente longo. Muita pimenta e especiarias no final. Os taninos são densos e picantes, mas polidos - textura maravilhosa."

*jancisrobinson.com - Julia Harding MW*

## DOW'S

### 98 / 100

"Encorpado, meio doce com taninos de textura fina que revestem o seu paladar. Poderoso e robusto, mas vivo e sublime. Cresce no paladar. Fruta madura maravilhosa no centro do palato."

*James Suckling*

### 98 / 100

"O palato é simplesmente glorioso. É construído em torno de uma estrutura taninosa envolvente .... Há tanta energia envolta neste Porto, uma sensação de simetria que é fascinante."

*Vinous - Neal Martin*

### 98 / 100

"Intenso e profundo, quase negro, destaca uma extraordinária frescura e potência. Aos aromas florais muito expressivos associa corpo possante, sensações de frutos pretos e um final de boca austero e seco. Irresistível!"

*Público (Fugas) - José Augusto Moreira*

### 97 / 100

"Mostra também o poder latente da vindima, elaborado num estilo ligeiramente mais seco, com fruta mentolada maravilhosa e densa, de taninos musculados maduros sempre presentes até ao final. Longo e suave, e muito elegante."

*Decanter - Richard Mayson*

### 96 / 100

"Uma versão densa, de textura espessa, com notas quentes de alcaçuz salgado, alcatrão e pasta de açai, preenchido de ameixa e pasta de mirtilo, notas de Chai e chocolate. Notas muito intensas de frutos silvestres fluem na camada inferior."

*Wine Spectator - James Molesworth*

### 95 / 100

"Um belo e agradável vintage da Dow's, que vai evoluir por várias décadas."

*Wine & Spirits - Joshua Greene*

### 18 / 20

"Intenso, de estrutura firme, mas muito generoso no seu caráter de fruta doce, ainda que não mais doce do ponto de vista analítico. Taninos elegantes, mas ainda granulados com algumas notas de frutos secos no final!"

*jancisrobinson.com - Julia Harding MW*

### 18,5 / 20

"Mesmo sabendo que o ano foi de luxo para a Touriga Franca, as notas clássicas de Touriga Nacional da especialíssima Quinta Senhora da Ribeira em que assenta este Vintage são deliciosas e cativantes. Violetas e alfazema no nariz, alcaçuz e forte mineralidade na boca ficam na memória, colocando este Vintage na lista das preferências do ano."

*Evasões - Fernando Melo*



## GRAHAM'S

### 98 / 100

"Na boca é rico, aveludado e voluptuoso ao estilo típico da Graham's. A riqueza inicial define os taninos que se refletem num final maduro, musculado, de fazer crescer água na boca. Pureza e definição extraordinárias. Um verdadeiro 'uau' de vinho!"

*Decanter - Richard Mayson*

### 98 / 100

"Os aromas intensos de frutos pretos misturam-se com sensações frescas de eucalipto e vegetação selvagem. Grande concentração e viscosidade que conduzem a longo e sumptuoso final de boca."

*Público (Fugas) - José Augusto Moreira*

### 97 / 100

"Exuberante e convidativo, com camadas de cassis, alcaçuz vermelho liquefeito, compota de ameixa e redução de amoras silvestres, transportados por uma estrutura aveludada que o deixa deslizar maravilhosamente. Um vinho solene."

*Wine Spectator - James Molesworth*

### 97 / 100

"Uau! Aromas surpreendentes de amora e mirtilo espremidos, engajo e pétalas de rosa. Arrasador. Encorpado, muito firme e poderoso, com taninos ultra elegantes. Riqueza intensa de frutos vermelhos espremidos, chocolate, avelã e café."

*James Suckling*

### 95-97 / 100

"Um dos vinhos do Porto mais aromáticos, este vinho está envolto de esteva e eucalipto. De textura exuberante e concentrada [...] é, no entanto, um Graham's bastante refinado e suave. Diria que é subtilmente sexy. Ganha efetivamente com arejamento, e tem aquele músculo por baixo, portanto não mergulhe de cabeça demasiado cedo."

*Robert Parker - Wine Advocate - Mark Squires*

### 18,5/20

"Imensa concentração de fruta pura, camadas profundas de veludo, no entanto, com fruta fresca. Enche a boca de requinte. Este ano não tem notas de frutos secos. Fruta intensa e interminável, os taninos são opulentos em vez de poderosos, profundos e arredondados, tão suaves. Final picante e de fazer crescer água na boca."

*jancisrobinson.com - Julia Harding MW*



### 19,5/20

"Delicioso e sofisticado aroma, fruto de ameixa e amora com leve nuance de alperce, ligeiro alcaçuz, violeta e rosas. Na boca os taninos são autêntico veludo, um vinho cheio de corpo, mas elegante, harmonioso, com muita finesse e grande fixação de sabor no final."

*Grandes Escolhas - João Afonso*



## GRAHAM'S THE STONE TERRACES

### 100 / 100

"Os aromas neste vinho são incríveis: mirtilos e framboesas espremidos ... flor de laranjeira ... grande potencial."

*James Suckling*

### 100 / 100

"Charles Symington criou um dos Portos mais singulares da história da Graham's ... é uma alucinação olfativa."

*Wine & Spirits - Joshua Greene*

### 99 / 100

"Tem frutos silvestres suculentos e enorme concentração em boca - magnífico, a quintessência da melhor fruta do Douro ... soberbo."

*Decanter - Richard Mayson*

### 99 / 100

"Pela intensidade aromática, complexidade de sensações de frutas, vegetais e balsâmicas cria um novo standard. Facilmente obterá pontuações máximas. Paladar profundo, opulento e sedutor e invulgar intensidade que o distinguem de tudo quanto conhecemos. É outra coisa. Nova!"

*Público (Fugas) - José Augusto Moreira*

### 98 / 100

"Repleto de suculentas notas de groselha preta, açaf e figo, apresenta a fruta viva e energia da vindima. É concebido para o longo prazo e tem um toque um pouco majestoso."

*Wine Spectator - James Molesworth*

### 98 / 100

"Os taninos ricos são equilibrados pela amora silvestre madura neste vinho maravilhosamente disposto em camadas ... a fruta intensamente estruturada e os taninos a prometerem um grande potencial de envelhecimento."

*Wine Enthusiast - Roger Voss*

### 97-99 / 100

"É o Vintage no qual deve apostar. Num ano com muitos vinhos fabulosos, este tem de figurar na shortlist como Vintage do Ano."

*Robert Parker - Wine Advocate - Mark Squires*

### 96 / 100

"Apenas 600 caixas foram feitas a partir destas vinhas robustas em solos de xisto, plantas fotogénicas e videiras stressadas conspiraram para moldar um dos melhores vinhos do ano. Um sermão em pedra."

*The World of Fine Wine - Simon Field MW*

### 19,5 / 20

"Perfumado, com fruta preta floral em evidência. Complexidade incrível em boca ... Os taninos são incrivelmente sedosos... acrescentam mais uma camada de pureza a um vinho maravilhosamente expressivo. Harmonia perfeita."

*jancisrobinson.com - Julia Harding MW*

## QUINTA DO VESÚVIO

**97-99 / 100**

"Muito fresco, tem também fruta exuberante, sabor frutado intenso e grande poder. Reveste o palato e é um dos vinhos mais musculados da cavaliçã da Symington nesta edição, mas a sua melhor característica é o final deliciosamente suculento. É delicioso, longo e um tanto ou quanto espetacular."

*Robert Parker - Wine Advocate - Mark Squires*

**97 / 100**

"Único pela concentração e sensação de matéria na boca. Quase se mastiga em resultado da quantidade de uva Sousão usada no lote. Daí também as sensações de menta e gengibre. Boca sempre fresca e interminável."

*Público (Fugas) - José Augusto Moreira*

**96 / 100**

"Este vinho oferece uma bela mistura de framboesa, groselha preta, ameixa e pasta de figo... Fruta silvestre, anis e macieira estão perfeitamente integrados no final ... está tudo pronto para um envelhecimento longo e estável na garrafa. Apresenta um final agradável e seco."

*Wine Spectator - James Molesworth*

**96 / 100**

"A estrutura deste vinho é densa em taninos que equilibram a fruta preta opulenta. O estilo mais adocicado do vinho é equilibrado pela amora silvestre madura refrescada pela elegante acidez."

*Wine Enthusiast - Roger Voss*

## QUINTA DO VESÚVIO – CAPELA

**99 / 100**

"Trata-se de um vinho do Porto de vinhas velhas, com dois terços provenientes de vinhas muito antigas. Casca de árvore, chá preto, uvas esmagadas e mogno. Grande e fascinante. Um vinho do Porto de estilo tradicional com uma profundidade e poder incríveis. Imensos taninos, mas polidos. Pisado a pé. Co-fermentado. Um vinho a sério."

*James Suckling*

**99 / 100**

"Elegante, intenso, fresco e concentrado. Tanta textura, tanta matéria e sempre elegante e sedoso. Uma frescura balsâmica que se entranha e massaja a boca com sensações de chá verde, eucalipto e hortelã. Final muito longo."

*Público (Fugas) - José Augusto Moreira*

**97-99 / 100**

"É espetacular [...] Apresenta poder e profundidade de velha guarda [...] Agarra o palato e recusa-se a largar. O final longo parece não ter fim [...] É muito complexo. É potencialmente um dos melhores vinhos do Porto de um grande ano [...] parece seguramente uma superestrela em formação."

*Robert Parker - Wine Advocate - Mark Squires*

**19 / 20**

"Força, exuberância aromática através de notas de alcaçuz e bagas de arbusto, frescura notável na prova de boca, a exprimir mentolados e cogumelos frescos, num conjunto que cativa e deixa memória. Vinho cheio de personalidade e que se desdobra em nuances matizadas ao longo do final de boca, rico e seco."

*Evasões - Fernando Melo*

**18,5 / 20**

"Denso, repleto de potencial e menos acessível do que o Dow's e o Warre's, obviamente menos doce no palato. Mas o final longo é doce e com fruta absolutamente pura. Persistência maravilhosa."

*jancisrobinson.com - Julia Harding MW*

**18,5 / 20**

"Estrutura e frescura de mãos dadas. Notas de violeta, bergamota, frescura cítrica associada a fruta preta e azulada (muito mirtilo). Na boca é enorme, balsâmico, apimentado, duradouro, algo rústico, cheio de tensão. Grande final, muito persistente."

*Revista de Vinhos - Luís Costa*

**18,5 / 20**

"Possante no estilo e com alguma mineralidade no aroma de ervas aromáticas, gengibre, alcaçuz, grafite. Na boca tem muito poder, muitos taninos de feição salivante, frutos pretos, alguma pimenta, cheio de corpo e frescura, interminável sabor."

*Grandes Escolhas - João Afonso*



**97 / 100**

"Intenso, com um incrível sabor de mirtilos, açai e puré de amora a fluir, contornado por notas de grafite e chocolate de padieiro, marcado por ondas de alcaçuz no final. Notas de violeta subtis destacam-se no fundo, atribuindo-lhe vigor e contraste."

*Wine Spectator - James Molesworth*

**97 / 100**

"Este vinho tem aromas florais vigorosos fabulosos, com frutos silvestres e chá verde no nariz. É igualmente exótico no palato, mostrando mais uma vez uma grande pureza de fruta, a par de uma concentração de alcaçuz envolto em taninos robustos e picantes. Um final enorme deixa alguma acidez fresca do Sousão."

*Decanter - Richard Mayson*

**96 / 100**

"Adoro a harmonia deste Porto Vintage. Na boca é de corpo mediano com taninos muito suaves que acariciam a boca. A acidez é maravilhosamente apreciada, um vinho fortificado de certo modo sem esforço, com um final sedoso e sensual ... Que Porto Vintage maravilhoso ..."

*Vinous - Neal Martin*

**94 / 100**

"Algumas vinhas com 90 anos homenageiam a Capela do Vesúvio, o blend de várias castas inclui contribuições significativas de Sousão e Alicante Bouschet, a primeira a contribuir com o tempero picante e a frescura, a última com força muscular e potência irredimível"

*The World of Fine Wine - Simon Field MW*

**19 / 20**

"Fruta preta superconcentrada, tão intensa que o atrai inevitavelmente. Notas intensas de amora silvestre e sabugueiro ... Fruta notável sustentada por taninos compactos mas quase suaves, tão totalmente maduros que parecem tornar-se a fruta."

*jancisrobinson.com - Julia Harding MW*

## WARRE'S

### 98 / 100

"Aromas de casca de vinhas velhas e musgo. Encorpado, doce e estruturado com uma grande potência no final. Muito impressionante. Camadas extraordinárias de fruta e energia. Um Warre mais potente e vigoroso."

*James Suckling*

### 98 / 100

"Tem aromas florais expressivos ótimos, tão fresco e aromático, com um toque de folha de chá verde ... É maravilhosamente fresco e vivo, com um final expansivo e equilíbrio quase perfeito."

*Decanter - Richard Mayson*

### 98 / 100

"Um caso sério de elegância, frescura e equilíbrio. Notas florais de rosas e violetas, sabor fresco e estimulante, esconde todo o músculo e estrutura sob um autêntico tapete aveludado que massaja o palato. O perfil de elegância é a sua marca distintiva."

*Público (Fugas) - José Augusto Moreira*

### 97 / 100

"Sensação exuberante e envolvente, com uma textura deliciosamente cremosa que deixa deslizar sem esforço sabores de puré de ameixa, redução de mirtilo e pasta de framboesa. Notas de violeta, erva-doce e chá preto encantadoras no fundo antes de se fundirem ininterruptamente no final!"

*Wine Spectator - James Molesworth*

### 95 / 100

"Tem a notável integração que caracteriza um grande Vintage, e um caráter vírico que será fascinante revisitar à medida que o vinho envelhece."

*Wine & Spirits - Joshua Greene*

### 94-96 / 100

"Mostra uma robustez impressionante que acompanha a sua concentração elegante ... admirável pela sua estrutura ... Tem também uma bela textura. Este é um Porto Warre elegante ... é um dos melhores dos últimos tempos."

*Robert Parker - Wine Advocate - Mark Squires*

Os "Sete Magníficos da Symington" — foi assim que um jornalista português descreveu a nossa linha de Portos Vintage 2017.



## 94 / 100

"Às vezes esquecido na Santíssima Trindade que partilha com o Dow's e o Graham's, o Warre's destaca-se em 2017. Numa vindima robusta, talvez seja ilógico que o vinho exaltado pela sua harmonia floral aromática e poética triunfe ..."

*The World of Fine Wine - Simon Field MW*

## 19 / 20

"O mais elegante dos Symington 2017. Muito fruto negro, vegetal resinoso de esteva, ervas balsâmicas, leve floral de violeta. Lindo e perfumado. Na boca está super fino, fresco com excelente mas leve estrutura tânica, cheio sem qualquer peso. Um Vintage que já apetece beber..."

*Grandes Escolhas - João Afonso*

## 18 / 20

"Chá de groselha doce e um toque de chocolate preto, cerejas pretas frescas como que cobertas com chocolate e groselhas pretas. Torna-se mais floral à medida que abre, mais selvagem, mais exuberante. Taninos mais espessos e duros do que granulados. Profundo e arredondado e longo com um final seco..."

*jancisrobinson.com - Julia Harding MW*





# A VIAGEM RUMO AO SUL

A extensa vinha da Quinta da Fonte Souto.  
Em primeiro plano: Trincadeira  
e Aragonez e, mais ao longe, Alfrocheiro,  
Syrah e Alicante Bouschet.

## Quinta da Fonte Souto: o nosso primeiro projeto além-Douro

Teria sempre que ser algo de muito especial que nos levasse a começar a produzir vinho fora do Douro — a região que é nossa casa há cinco gerações. Quando decidimos que queríamos produzir vinho no Alentejo, sabíamos que estávamos à procura de uma vinha com características e potencialidades únicas. Na primavera de 2017, visitámos uma magnífica propriedade chamada Quinta da Fonte Souto na sub-região de Portalegre, no Alentejo, e apercebemo-nos de imediato que tínhamos encontrado aquilo que procurávamos.

### Um Alentejo diferente

Portalegre localiza-se cerca de 250 km a sul do vale do Douro. Apesar de se tratar de uma realidade geográfica e cultural muito diferente, fomos atraídos para a região inicialmente devido a uma importante semelhança com o Douro: a altitude. O Douro é a maior área de vinha de montanha do mundo e muitas das nossas quintas atingem altitudes de 500 metros. A sub-região de Portalegre localiza-se no sopé da Serra de São Mamede, cordilheira que atinge 1025 metros, o ponto mais alto de Portugal a sul do rio Tejo.

Situa-se no extremo nordeste do Alentejo e os seus vinhos distinguem-se pela originalidade e caráter. Ao contrário das outras sete sub-regiões da planície quente e seca do Alentejo, Portalegre beneficia de um microclima mais fresco e húmido. A sua topografia diferenciada funde o clima mediterrânico do Alentejo com fortes influências atlânticas. A temperatura média anual é até 4° C inferior à maioria das outras zonas vitícolas do Alentejo.

A altitude proporciona ainda uma vantagem significativa na medida em que ocasiona uma amplitude térmica significativa (dias quentes e noites frescas) durante o ciclo de maturação de verão, o que favorece a retenção da acidez natural das uvas e contribui para uma maturação equilibrada. Daqui resulta a excepcional frescura, equilíbrio e elegância dos vinhos, além de contribuir para o excelente potencial de envelhecimento.

Rupert, Johnny, Dominic e Charles na Serra de São Mamede, a 29 de maio de 2019, dia do lançamento dos vinhos da Fonte Souto na propriedade (visível ao fundo).





**“Portalegre, a alquimia da serra”  
“Se a serra de São Mamede é o último segredo escondido  
do Alentejo, está por provar. Mas provando os vinhos  
é mais fácil acreditar que a frase é verdadeira.”**

João Paulo Martins,  
Fugas (‘Público’), maio de 2019



## Douro vs Portalegre

A Cavadinha é a nossa Quinta do Douro mais húmida, o que demonstra o quão generosa é a precipitação média anual em Portalegre (sobretudo quando comparada com os níveis de precipitação do resto do Alentejo).

|                                 | <b>DOURO</b>                         | <b>PORTALEGRE</b>                      |
|---------------------------------|--------------------------------------|--|
|                                 | Quinta da Cavadinha (180-441 metros) | Quinta da Fonte Souto (490-550 metros) |
| <b>Precipitação média anual</b> | 681 mm                               | 852 mm                                 |
| <b>Temperatura média anual</b>  | 13,7°C                               | 15,2°C                                 |

## Quinta da Fonte Souto

A quinta situa-se inteiramente no Parque Natural da Serra de São Mamede, uma área de conservação protegida. Possui uma casa tradicional alentejana com um histórico de forte ligação à comunidade local e extensa área florestal com castanheiros, sobreiros, cerejeiras e olivais. Estamos a regenerar 100 hectares de floresta na propriedade com espécies arbóreas autóctones portuguesas, que constituem um refúgio natural para a biodiversidade e resistência a incêndios florestais.

Recolha de castanhas no extenso souto da propriedade.

(Na página ao lado) O casario antigo da Quinta da Fonte Souto.



#### O QUE NOS DIZ O NOME?

Souto é o sinónimo de castanhais. A combinação das palavras que dão o nome à Quinta — Fonte Souto — simbolizam a abundância de água das nascentes naturais da quinta (e ribeiros alimentados pela serra de São Mamede) e dos seus belos castanhais. A propriedade é autossuficiente em água, o que será uma grande vantagem num futuro provavelmente dominado pela necessidade de adaptação às alterações climáticas.

Os castanhais, ou soutos, na Quinta da Fonte Souto.



## O terroir

A Quinta da Fonte Souto tem 42 hectares de vinha madura em muito bom estado. As orientações da quinta são predominantemente a sul e sudoeste, o que proporciona uma ampla exposição solar, limitando assim o risco de condições excessivamente húmidas a esta altitude. Ficámos satisfeitos ao encontrar uma mistura de castas muito interessante, umas que já conhecíamos do Douro, mas outras totalmente novas para nós.

Um quinto da vinha está plantado com Trincadeira, conhecida no Douro como Tinta Amarela, casta com muito bons resultados em Portalegre. O Aragonez — Tinta Roriz no Douro — é a segunda casta mais plantada. Temos também plantações consideráveis de Alfrocheiro, uma variedade que Charles Symington, nunca tendo trabalhado com ela antes, considera, porém, ter um excelente potencial. Está associada a climas mais frescos, fiel às suas origens no Dão, produzindo vinhos com um elemento mineral interessante. Temos também Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet e Syrah, estas duas últimas a encontrar uma segunda casa no Alentejo, sendo o Alicante Bouschet a pedra angular de alguns dos vinhos mais emblemáticos da região.

## “Portalegre produz vinhos que nos prendem a atenção.”

Jo Locke MW, The Wine Society  
Agosto 2017, The Drinks Business



O declive suavemente descendente plantado a 550 metros com Trincadeira (Tinta Amarela no Douro) na Quinta da Fonte Souto.

Temos algumas plantações experimentais de castas como o Grand Noir e o Tinto de Olho Branco que tradicionalmente faziam parte de lotes em Portalegre e re-enxertámos 3,5 hectares de Aragonez com Touriga Nacional, que acreditamos ter todas as condições na Fonte Souto para produzir vinhos excelentes. Estamos ansiosos por ver como esta casta interagirá em combinação com outras castas nos nossos vinhos tintos da propriedade.

Estamos muito entusiasmados com a possibilidade de produzir vinhos brancos elegantes e fascinantes na Fonte Souto. Atualmente, temos apenas três hectares plantados com as castas Arinto e Verdelho. Os nossos primeiros vinhos brancos da quinta foram recebidos de forma muito positiva e confirmaram a nossa convicção de que a zona de Portalegre tem potencial para produzir vinhos brancos de classe mundial.

## Os Vinhos

José Daniel Soares, nosso enólogo na propriedade, valoriza particularmente as condições mais amenas do verão, as abundantes reservas de água e a grande amplitude térmica diurna. Numa das regiões mais quentes de Portugal, a progressão da maturação da uva pode parar, quando a vinha, sob condições extremas, defende-se para se proteger. No entanto, o microclima mais fresco da Fonte Souto permite um desenvolvimento fenológico mais uniforme, resultando em vinhos com excelentes cores, aromas e um elegante equilíbrio entre taninos, açúcar e acidez.

Os solos são predominantemente xistosos com vestígios de granito combinados com solos argilo-limosos. O xisto proporciona uma boa drenagem, enquanto os solos suportam a retenção de água em períodos mais secos, o que propicia maturações uniformes e vinhos elegantes, frescos e aromáticos.



**“Depois de provar os cinco impressionantes vinhos de lançamento de 2017, considereei muito difícil selecionar apenas um vinho como vinho da semana.”**

Julia Harding MW, JancisRobinson.com,  
outubro 2019

Quando adquirimos a propriedade em 2017, ainda não tínhamos decidido se íamos lançar os vinhos da nossa primeira colheita, uma vez que não tínhamos acompanhado a gestão da vinha e queríamos perceber o que era capaz de produzir. Na verdade, fomos até abençoados com um ano vitivinícola extraordinário e produzimos uma gama de tintos e brancos fabulosos, muito bem recebidos quando os lançámos em 2019.

Agora que já temos quatro colheitas — 2017, 2018, 2019 e 2020 — não poderíamos estar mais entusiasmados com o potencial extraordinário deste recanto tão distinto do Alentejo. A decisão de avançarmos com a produção de vinho em Portalegre foi seguida por outros produtores de renome que têm vindo a investir também na vinha nesta região. Durante muitos anos esta área foi, de certa forma, uma parte esquecida da região do Alentejo, e estamos entusiasmados por estar na vanguarda de uma nova geração de produtores de vinho que acreditam poder produzir vinhos que se situem entre os melhores de Portugal.

Dominic Symington, o membro da família incumbido de pôr em funcionamento a operação da Fonte Souto. Aqui na sala de provas da propriedade.

A Serra de São Mamede (ao fundo à direita); elemento definidor da especificidade da Quinta da Fonte Souto.



## Um compromisso de longo prazo

A nossa máxima na Fonte Souto é ‘um outro vagar’ (ou seja, a um ritmo diferente), inspirada na atitude descontraída do Alentejano. Consideramos que devemos fazer as coisas bem feitas, com grande afincos nos detalhes, mas não temos pressa. Temos uma mentalidade geracional e um compromisso para com a sustentabilidade de longo prazo dos nossos vinhos, bem como das comunidades e ecossistemas onde trabalhamos. Na Fonte Souto estamos a descobrir este terroir único e a adaptar-nos à cultura e tradições locais. Pretendemos ficar aqui durante muito tempo e estamos a construir as bases que nos permitirão produzir vinhos fantásticos desta propriedade por muitos anos.

Este novo projeto abre um novo capítulo na história da nossa família. Teria sempre que ser algo especial para darmos os primeiros passos para lá da nossa região de origem. Na Fonte Souto acreditamos ter encontrado todas as condições que procurávamos. O nosso objetivo é produzir vinhos distintos, que apresentem o melhor de Portalegre e do Alentejo, e colocar no mapa o terroir único desta sub-região. **1882**



(Em baixo) O pátio da Quinta da Fonte Souto com a sala de barricas à direita.





# OS VINHOS DA QUINTA DA FONTE SOUTO



## VINHA DO SOUTO

Este é o vinho de referência da propriedade, cujo nome foi inspirado nos seus belos castanheiros (Soutos), que se situam perto das vinhas de onde as uvas são provenientes, ou seja, as melhores parcelas de Alicante Bouschet e Syrah, que contribuem em partes praticamente iguais para a colheita de lançamento: 2017. O menor vigor destas vinhas e os baixos rendimentos resultaram em vinhos concentrados e estruturados que também refletem a frescura notável proporcionada pela posição privilegiada da propriedade localizada a uma altitude mais elevada.

**Vinificação:** As uvas, vindimadas à mão, são colocadas em pequenas caixas pouco fundas e transportadas para a adega da quinta. À triagem manual segue-se o desengace e esmagamento suave. As fermentações são monitorizadas individualmente e a temperatura e macerações são ajustadas para maximizar o potencial de cada lote de fermentação. As uvas para o Vinha do Souto são vinificadas em cubas de fermentação de menor capacidade, trabalhadas manualmente

com imersão da manta e maceração pós-fermentativa de forma a favorecer a extração de alguns taninos das grainhas e complementar os que foram extraídos das películas das uvas. Este processo confere aos vinhos estrutura e longevidade.

**Notas de prova para a colheita inaugural — 2017:** Belos aromas florais de rosas denotando frescura incrível. Notas aromáticas de conífera com um aroma tostado, quase impercetível, da integração perfeita da madeira. Impressionante na boca, cheio e sedutor com fruta madura e incisiva. Os taninos volumosos e polidos sustentam a imponente estrutura, o que sugere um considerável potencial de envelhecimento. A sua frescura sedutora, a precisão e o porte tornam-no acessível para ser consumido de imediato, especialmente com pratos ricos como os de caça. 52% Alicante Bouschet; 48% Syrah.

80% do lote estagiou 11 meses em barricas novas de carvalho francês (400 litros e 225 litros), 20% envelheceu em barricas de segundo ano.

### 94 / 100

“Um blend de Syrah e Alicante Bouschet, este é um dos primeiros lançamentos da Quinta do Alentejo comprada em 2017 pela Família Symington do Douro. Este vinho de referência é densamente poderoso, com taninos enormes disfarçados pela fruta preta concentrada. Há suculência juntamente com riqueza e a promessa de um considerável envelhecimento. Consumir a partir de 2023.”

*Wine Enthusiast (Roger Voss) – abril 2020*

### 93 / 100

“O Vinha do Souto Tinto 2017 é um blend de proporções quase idênticas de Alicante Bouschet e Syrah, envelhecido durante 11 meses em madeira de carvalho francês nova. Isto aumenta a fasquia deste tinto em vários aspetos - há mais concentração, embora permaneça bastante elegante, mais impacto do carvalho (embora vá melhorar), e mais potência. Exibe subtilidade, sobriedade e finesse conjugados com estrutura e concentração. É um vinho muito agradável, um grande e requintado triunfo para a colheita de lançamento.”

*Robert Parker/The Wine Advocate (Mark Squires) – agosto 2019*



A antiga cantina da quinta onde Johnny, Charles, Dominic, Rupert e o enólogo na propriedade, José Daniel Soares, apresentaram os vinhos a jornalistas portugueses, a 29 de maio de 2019.

### 18 / 20

"Alicante Bouschet e Syrah. Aroma contido, de fruta negra, especiaria, alfarroba e cacau. Os taninos super-finos e elegância de boca impressionam, num vinho macio com notas achocolatadas, bem amplo e quase mastigável, mas delicado. Permanece no palato por bastante tempo."

*Grandes Escolhas - julho 2019*

### 17,5 / 20

"Nariz sedutor no início pela fruta madura, fruta macerada e frescura do floral e balsâmico. Profundo. Alcaçuz, especiarias torradas e notas terrosas de referência mineral. Estrutura larga e poderosa na boca, sem ponta de peso ou excesso. Apesar da compleição, prevalece o equilíbrio e sofisticação. Final de boca complexo, luxuoso e persistente."

*Revista de Vinhos - julho 2019*

### 17++ / 20

"Fundo preto carregado, de rebordo violeta. Fruta escura muito madura e intensa, com notas de ameixa muito intensas - madura, mas não demasiado. O Alicante Bouschet domina o aroma. Na boca é generoso, denso e maduro, repleto de fruta e potente, mas ainda assim muito fresco. Longo, com notas de especiarias. Mesmo com toda a doçura da fruta há um lado mais delicado que associo ao Syrah e os taninos são compactos e densos, mas tão finos como o pó. Muito bom, com uma longa vida pela frente."

*Jancis Robinson (Julia Harding) - outubro 2019*





## QUINTA DA FONTE SOUTO – TINTO

O vinho tinto da Quinta da Fonte Souto incorpora todos os pontos fortes do *terroir* único da propriedade: a frescura e o equilíbrio proporcionados pela altitude; a concentração, que deriva de vinhas maduras e de baixo rendimento, e a complexidade e estrutura proporcionadas pela minuciosa combinação de castas. Este vinho tinto é produzido em torno da tipicidade do Alicante Bouschet com contribuições importantes da Trincadeira, do Cabernet Sauvignon, do Syrah e do Alfrocheiro.

**Vinificação:** As uvas vindimadas à mão são colocadas em pequenas caixas pouco fundas e transportadas para a adega da quinta. À triagem manual segue-se o desengace e esmagamento suave. As fermentações são monitorizadas individualmente e a temperatura e macerações são ajustadas para maximizar o potencial de cada lote de fermentação. As uvas são vinificadas em cubas de fermentação de menor capacidade, trabalhadas manualmente com imersão da manta e maceração pós-fermentativa de forma a favorecer a extração de alguns taninos das grainhas e complementar os que foram extraídos das películas das uvas. Este processo confere aos vinhos estrutura e longevidade.

**Notas de prova para a colheita inaugural — 2017:** Aromas de mato mediterrânico com notas balsâmicas de caruma e resina. Amplo e complexo na boca, com sabores sumarentos de frutos silvestres e notas de louro. Os taninos firmes proporcionam uma estrutura bem delineada, equilibrada pela acidez fresca que confere ao vinho grande definição. A diversidade de castas utilizadas confere ao vinho um perfil muito particular, com uma manifesta aptidão gastronómica e potencial de envelhecimento promissor. 40% Alicante Bouschet; 25% Trincadeira; 15% Cabernet Sauvignon; 10% Syrah; 10% Alfrocheiro.

50% do lote estagiou durante seis meses em barricas de carvalho francês de 400 litros de segundo e terceiro ano.

## QUINTA DA FONTE SOUTO – BRANCO

O vinho branco da Quinta da Fonte Souto incorpora todos os pontos fortes do *terroir* único da propriedade: a frescura e o equilíbrio proporcionados pela altitude; a concentração, que deriva de vinhas maduras e de baixos rendimentos, e a complexidade e estrutura proporcionadas pela fermentação em barricas *sur-lie* (sobre as borras finas) com *bâtonnage*. Este branco oferece a expressão máxima do Arinto (porventura a melhor casta branca portuguesa) e tem também uma pequena componente de Verdelho.

### 94 / 100

“O Alicante Bouschet, a casta dominante, aporta um sabor outonal, a húmus - menta seca, chicória, folha de tabaco e figo seco - amora suculenta e groselha preta retinta estriada por meadas de tanino fino. Com um frutado cativante, o paladar rico e acidez emprestam uma harmonia, com pedra esmagada, notas minerais e taninos finos a trazer tensão e profundidade.”

*Decanter (Sarah Ahmed)*

– novembro 2019

### 92 / 100

“Os sabores de groselha vermelha e preta deste vinho libertam uma torrente de aromas de narciso branco, notas de hibisco e taninos minerais salgados que parecem preenchidos de riqueza.”

*Wine & Spirits - janeiro 2020*

### 17 / 20

“Alicante Bouschet, Trincadeira, Cabernet Sauvignon, Syrah e Alfrocheiro. Nariz sério e balsâmico num perfume tímido mas bonito. A frescura de nariz é notória e comporta leve especiaria. Com boa presença de boca, é mineral, fresco e muito limpo na fruta. Elegante e todo bem envolvido.”

*Grandes Escolhas - julho 2019*

### 17 / 20

“O aroma é uma mistura intensa de fruta madura, mas fresca e picante, vermelha e preta, e é muito aberto e expressivo. Ainda assim há aqui também um carácter mais delicado, mais evidente no paladar, que equilibra aquela profundidade da fruta fresca madura e confere-lhe um lado mais sério. É persistente e de textura deliciosamente seca, com finesse, graças a uma textura fina e de taninos secos. A fruta doce e as especiarias do Alicante Bouschet, que encontrou o seu verdadeiro lar no Alentejo, dominam o final. Tal como com o branco, pontuei este vinho com 17 pontos em 20 e penso que envelhecerá bem durante os próximos dez anos.”

*Jancis Robinson (Julia Harding) -*

*outubro 2019*





**Vinificação:** As uvas vindimadas à mão são colocadas em pequenas caixas pouco fundas e transportadas para a adega da quinta. À triagem manual segue-se o desengace e esmagamento suave, após os quais as uvas são transferidas para uma prensa pneumática para uma ligeira prensagem. A fermentação inicia-se em cubas de inox, mas imediatamente após o início da fermentação alcoólica, parte do mosto é transferido para barricas de carvalho francês de 500 litros (esta maior capacidade minimiza o impacto da madeira na componente aromática). O mosto é deixado em contacto com as borras com *bâtonnage* (revolvimento das borras) frequente, de forma a favorecer a extração de compostos que contribuem com complexidade e estrutura e que se equilibram muito bem com a boa acidez proporcionada pela altitude da Serra de São Mamede.

**Notas de prova para a colheita inaugural — 2017:** Cor palha-dourada pálida luminosa. Aromas expressivos de madressilva com suaves notas de caramelo de manteiga. A integração perfeita da barrica reflete-se no toque delicado de baunilha. Na boca, a fruta é crocante e concentrada, com suculentas notas de ameixa branca e tons cítricos como pano de fundo. Harmonioso e cativante, revela boas características de envelhecimento em garrafa. 75% Arinto; 25% Verdelho.

60% do lote fermentou e estagiou durante oito meses em barricas novas de carvalho de 500 litros (carvalho francês e da Europa Central e madeira de acácia), em contacto com as borras.

## 92 / 100

"Carvalho picante e de baunilha doce, battonnage cremosa e amanteigada conferem uma dimensão internacional à ameixa amarela e limão maduro deste poderoso blend de 75% Arinto com 25% Verdelho. A estrutura ácida de Portalegre afirma-se no final longo e salino, de funcho aberto e explosões de favo de mel com toranja aromática e óleo de lima."

*Decanter (Sarah Ahmed) - novembro 2019*

## 17 / 20

"Aroma rico e vibrante. Fruta de caroço, limão galego, ligeiro confitado, acacia, estragão e noz moscada. Belas notas do trabalho com a barrica. Volume e estrutura na boca. Fruta e barrica a conferir suculência, acidez bem marcada, final longo e persistente, sobressai a especiaria, toranja e forte impressão mineral. Belíssimo branco."

*Revista de Vinhos - julho 2019*

## 17 / 20

"Achei o aroma rico e cremoso, com a influência do carvalho evidente no aroma farinhento, mas tudo em harmonia com citrinos maduros e frutas verdes. É poderoso e intenso no palato, encorpado, com um toque de especiarias na ponta da língua. Tem uma textura cremosa, fruta voluptuosa, mas ainda assim muito fresca. Tem também uma qualidade amadeirada de cedro. O Arinto confere vivacidade à fruta neste vinho que poderia beber agora, mas que deverá envelhecer bem. O final é longo e saboroso."

*Jancis Robinson (Julia Harding) - outubro 2019*



## FLORÃO TINTO & BRANCO

O Florão Tinto e Branco representam o estilo de vinho mais acessível da Quinta da Fonte Souto, produzido com a mesma atenção ao detalhe e cuidado que os restantes vinhos da quinta, mas com um perfil mais jovem destinado a beber-se novo. A sua frescura, equilíbrio e estrutura identificam-nos claramente como vinhos nascidos do *terroir* único da Fonte Souto.

**Vinificação:** As uvas vindimadas à mão são colocadas em pequenas caixas pouco fundas e transportadas para a adega da quinta. À triagem manual segue-se o desengace e esmagamento suave, após os quais as uvas são transferidas para as cubas de fermentação. As fermentações são monitorizadas individualmente e a temperatura e macerações são ajustadas para maximizar o potencial de cada lote de fermentação.

**FLORÃO BRANCO:** À triagem manual segue-se o desengace e esmagamento suave após os quais as uvas são transferidas para uma prensa pneumática para uma ligeira prensagem. A fermentação ocorre em cubas de inox, a baixas temperaturas, de forma a conservar a expressão aromática do vinho. A adição de dióxido de enxofre previne o início da fermentação maloláctica, garantindo assim o carácter crocante e fresco do vinho.



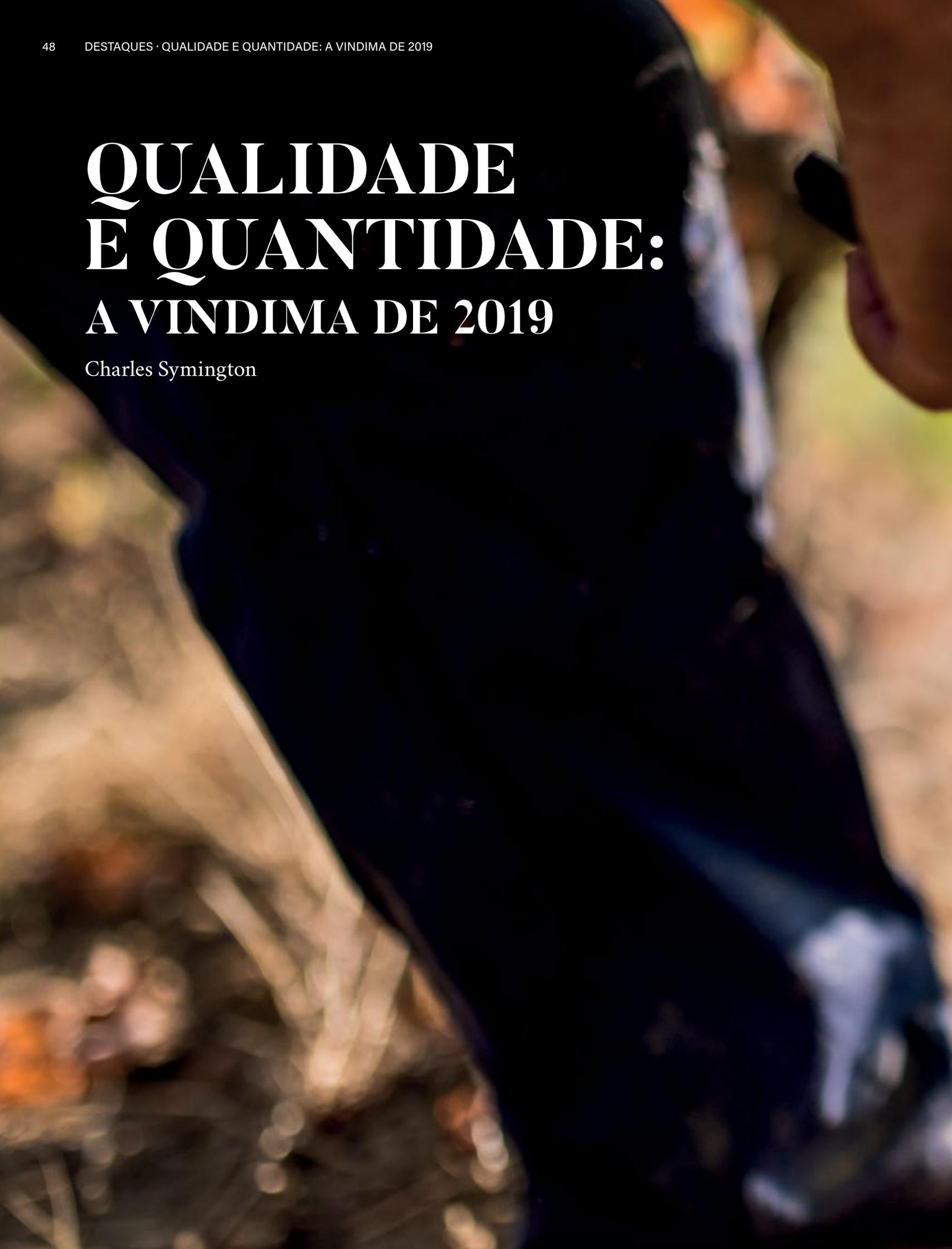
**Notas de prova para a colheita de lançamento de Florão Tinto 2017:** Aromas de cerejas vermelhas fundem-se com notas de pinhal e terra molhada. Os sabores iniciais de fruta são, ao mesmo tempo, sedosos, pontuados por frutos silvestres e delicadas nuances de cravo e pimentão. Um vinho versátil, ótimo para acompanhar comidas variadas, pronto para beber, embora valha a pena manter em garrafa por mais três ou quatro anos. 32% Aragonez, 25% Trincadeira, 22% Cabernet Sauvignon, 19% Alfrocheiro, 2% Alicante Bouschet / Syrah.

**Notas de prova para a colheita de lançamento de Florão Branco 2018:** Aromas de fruta branca, com destaque para o alperce e o ananás, e vestígios de frutos tropicais. Muito fresco em boca, revelando acidez fina que salienta alguma mineralidade. Bom volume de boca com qualidade sumptuosa, em perfeito equilíbrio com a vitalidade proporcionada pela acidez precisa. 50% Arinto, 50% Verdelho.



# QUALIDADE É QUANTIDADE: A VINDIMA DE 2019

Charles Symington





## O Douro: uma região em rápida transformação

É fácil para os que visitam o Douro imaginarem que a mudança acontece devagar na nossa região (ou que não acontece de todo). Produzimos vinhos numa área de beleza deslumbrante, com socacos esculpidos nas encostas, obra de várias gerações, onde as uvas são maioritariamente vindimadas à mão. Contudo, um olhar mais atento revela uma região onde a mudança avança a ritmo acelerado em várias vertentes — social, económica, vitícola e ambiental. A vindima de 2019 foi mais um marco na transição da nossa região para uma nova era — desafiante e emocionante, em partes iguais.

Assiste-se há 15 anos no Douro a uma diminuição da população, com os jovens, compreensivelmente, a saírem em busca de alternativas de carreira à dureza da viticultura. Em consequência disto — e também devido ao boom turístico em Portugal que proporciona boas oportunidades de emprego — tem-se revelado muito difícil encontrar mão de obra sazonal durante a vindima. Ao contrário de vinhas facilmente mecanizáveis noutras regiões vitícolas do mundo, o Douro é constituído por cerca de 42 mil hectares de vinha de montanha (o que representa 52% da vinha de encosta mundial). Enfrentamos um desafio significativo se não tivermos pessoas em número suficiente para vindimar as uvas. Nas duas vindimas anteriores tivemos produções muito baixas, mas em 2019 a colheita foi generosa, mais em linha com as médias, e muitas propriedades sentiram dificuldade em contratar pessoas suficientes para vindimar.





A roga a trabalhar nos íngremes patamares do Vale da Teja na Quinta do Vesúvio, setembro de 2019.



## Olhando para o futuro

Na Symington, contratamos muitas pessoas durante a vindima e continuaremos a fazê-lo. Temos mais de mil hectares de vinha em localizações privilegiadas, uma grande parte em socalcos estreitos, sobre encostas íngremes que apenas podem ser vindimadas à mão. Todavia, em antecipação à escassez crescente de mão de obra, temos estado nos últimos sete anos na dianteira a trabalhar no desenvolvimento de uma máquina de vindimar em vinha de encosta. 2019 foi o quarto ano de ensaios da máquina de vindimar Symington-Hoffmann, com muito bom desempenho nos patamares de várias das nossas quintas e que, aliás, excedeu as nossas expectativas. Há ainda obstáculos a ultrapassar, entre os quais a adaptação de algumas das nossas vinhas para poderem ser vindimadas mecanicamente, no entanto, acreditamos ter encontrado uma solução viável para uma das grandes questões com que se confronta o futuro da nossa região. A questão demográfica precisa de ser, claramente, encarada para a região no seu todo, já que o investimento em mecanização da vindima pode ser proibitivo para muitos. Neste sentido, iremos partilhar os resultados dos nossos ensaios e daremos apoio a todas as instituições envolvidas na procura de soluções para a região.

É de realçar que provas cegas comparativas de vinhos produzidos a partir de uvas vindimadas à mão e vindimadas mecanicamente revelam que a qualidade é idêntica. Estamos particularmente entusiasmados pelo facto da máquina de vindimar permitir uma maior flexibilidade em colher as uvas no momento mais indicado (sem estar dependente da logística cada vez mais complexa de reunir grupos de vindimadores, cada vez mais escassos). A capacidade de respondermos rapidamente às condições na vinha permite-nos correr mais riscos no sentido de elevar ainda mais a fasquia da qualidade.

A máquina de vindimar Symington – Hoffmann a trabalhar nas nossas vinhas do Douro durante a vindima de 2019.

(Direita) As nossas coleções de castas na Quinta do Ataíde e na Quinta do Bomfim estão a proporcionar dados valiosos sobre as castas mais resistentes ao calor e à seca e, portanto, quais as mais indicadas para enfrentar a alteração do clima no Douro.



A nossa empresa tem tido uma voz muito clara em relação à necessidade de reformar o quadro regulatório específico do setor, o qual afeta negativamente e, sobretudo, os preços que os lavradores recebem pelas uvas que vendem para produção de vinhos tranquilos (abaixo do preço de custo em muitos dos casos). Foi com satisfação que vimos os preços das uvas subirem na vindima deste ano, embora tal se deva provavelmente ao aumento da procura após dois anos de escassa produção (refletindo a vontade de muitos produtores de reporem stocks) — e não necessariamente a uma tendência contínua. Sem um novo sistema de regulação, que abranja o vinho do Porto e o vinho do Douro, o desequilíbrio persistirá, com os lavradores a sofrerem as consequências — e o cenário promissor dos vinhos DOC Douro continuará assente em premissas financeiras perigosamente insustentáveis.



## O “Novo Normal”

As alterações climáticas são agora uma ameaça sempre presente na vida do lavrador duriense. Não precisamos de ser cientistas da ONU para ver os impactos. É frequente ouvir as pessoas no Douro a referir o estranho comportamento do clima, com precipitação imprevisível (e em menor quantidade) e ondas de calor mais intensas e longas no verão. Os nossos registos confirmam estes indícios, com períodos de seca mais longos, agravados frequentemente por temperaturas acima da média. Estudos apontam para subidas de temperaturas no Douro com aumentos na ordem dos 1,7°C para a média da temperatura máxima durante o ciclo de crescimento. Apesar destas condições, as notavelmente resilientes castas autóctones continuam a produzir vinhos do Porto e do Douro de qualidade excecional, mesmo em anos muito secos. Adicionalmente, há muito que podemos (e estamos) a fazer na vinha para ajudar a sua adaptação ao clima em mudança.

Felizmente, neste verão, no Douro, escapámos às vagas de calor extremo que assolaram grande parte da Europa e que causaram danos nas vinhas em Espanha e França. Contudo, a ameaça de

baixa precipitação faz-nos equacionar o uso regado da rega nalgumas vinhas como forma de nos adaptarmos à mudança do clima e de assegurarmos a viabilidade da nossa produção em condições desafiantes. A nossa equipa de I&D desenvolveu uma abordagem sofisticada baseada em estudos de stress hídrico ao adotar rega deficitária para sustentar as vinhas em determinados momentos e locais onde tal se revela necessário. Comparativamente a outras produções agrícolas, a pegada de água necessária para evitar perda de produção na vinha é minúscula. Não obstante, é claro que a sustentabilidade da produção de vinho no Douro tem de encontrar o ponto de equilíbrio com a disponibilidade de recursos hídricos, pelo que continuaremos, em articulação com as instituições locais, a procurar soluções viáveis para a região, partilhando o nosso trabalho de investigação nestas áreas.

A vindima de 2019 no Douro foi das mais longas dos últimos anos, com uma duração de sete semanas, desde a primeira semana de setembro até meados de outubro. As produções



aproximaram-se da média, após os anos de baixas produções de 2017 e 2018. As nossas vinhas tiveram rendimentos médios de 1,27 kg/videira, ou 4280 kg/hectare. Valores bastantes bons para nós, mas cerca de metade da média das regiões vinícolas em Portugal e entre três e quatro vezes menos que as produções de muitas das regiões vinícolas da Europa e de grande parte do Novo Mundo. Considerando que o nosso custo de produção por hectare se situa entre duas e oito vezes acima de outras regiões do mundo, perceberão porque achamos que trabalhamos uma das regiões vnicas mais desafiantes do mundo!

Antes da vindima tivemos boas condições climatéricas, incluindo alguma chuva útil em finais de agosto. Tivemos um inverno e primavera secos e na segunda metade do verão as vinhas mostravam necessidade de água para assegurar as maturações. Felizmente, a quase ausência de chuva entre maio e final de agosto foi colmatada por temperaturas estivais mais moderadas (em junho, enquanto que grande parte da Europa sofria vagas de calor, registámos temperaturas 4°C abaixo da média mensal no Douro Superior: na Quinta dos Canais e na Quinta do Vesúvio).

Começámos a vindimar para tintos na Quinta do Ataíde (gerida em modo de produção biológico), localizada no vale da Vilariça, no dia 4 de setembro. Prosseguimos depois na Quinta dos

Canais, Malvedos, Senhora da Ribeira e Vesúvio no dia 9. Outro aspeto positivo desta vindima foi o aumento da produção e a excepcional qualidade dos brancos, quer em termos da boa condição do fruto, quer em termos do equilíbrio das maturações. Isto coloca-nos numa boa posição, considerando o crescente interesse nos vinhos brancos do Douro.

Tivemos condições ideais em setembro com dias limpos e temperaturas moderadas a contribuírem para maturações graduais — evidentes no excelente equilíbrio entre açúcar e acidez. A Touriga Nacional revelou-se excelente e proporcionou vinhos retintos e bem estruturados. Fizemos uma pausa na vindima no fim de semana de 21 e 22 de setembro devido à chuva que caiu na quantidade certa para hidratar as castas tardias, incluindo a Touriga Franca — outra variedade muito importante para os nossos Portos e DOC Douros. O tempo seco voltou logo a seguir a esta chuva oportuna, o que resultou em aromas muito expressivos na Touriga Franca. De um modo geral, a qualidade dos vinhos que produzimos é bastante impressionante e os volumes também satisfizeram — condições ideais para uma equipa de enologia feliz! Frescura e expressividade — em contraponto à concentração de anos recentes — são as características mais relevantes destes vinhos.



(Esquerda) Chuva oportuna nos dias 21 e 22 de setembro de 2019 na Quinta dos Malvedos refrescou e hidratou as castas tardias como a Touriga Franca.

(Em baixo) A vindimar as uvas na Quinta da Fonte Souto, Portalegre.

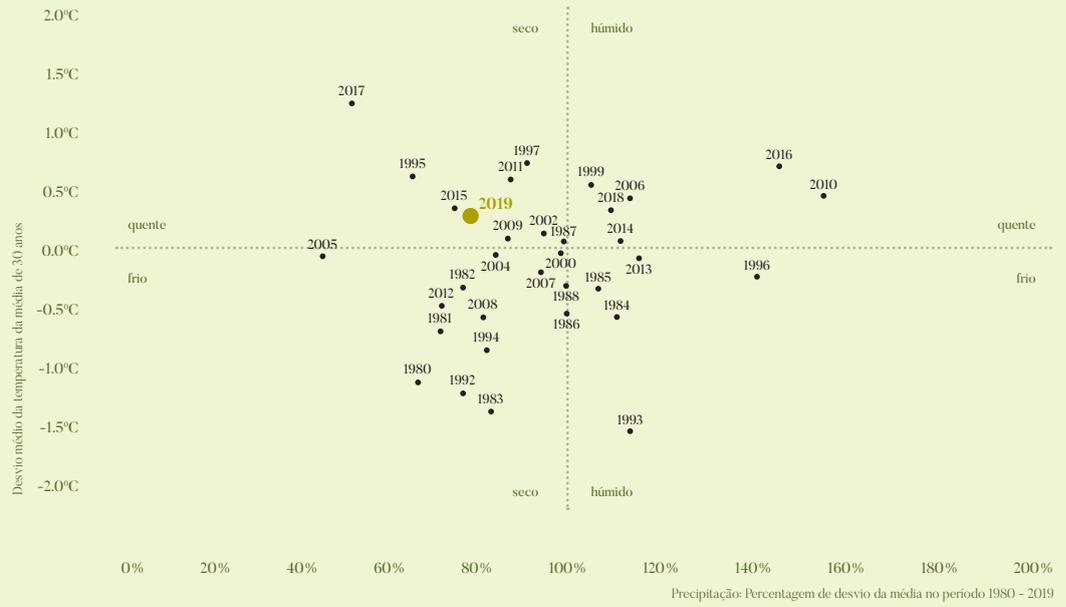


## Apontamentos da vindima de 2019 em Portalegre

Esta foi a nossa terceira vindima na Quinta da Fonte Souto, a nossa propriedade no Alentejo. Tivemos um ano agrícola geralmente seco e ameno. Durante os meses de verão registámos amplitudes térmicas assinaláveis, com dias quentes e noites frescas, o que favoreceu um avanço gradual das maturações e a conservação de bons níveis de acidez.

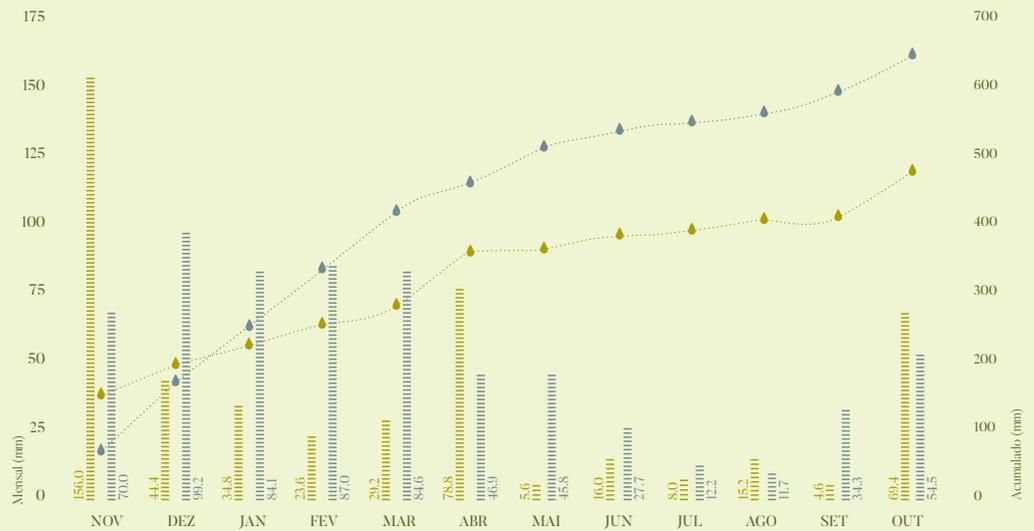
As uvas, ajudadas pelos aguaceiros do final de agosto, estavam em excelentes condições no arranque da vindima, revelando frescura notável e exuberância aromática. As produções foram baixas. Produzimos vinhos muito elegantes, aromaticamente exuberantes e frescos, mas ainda com nervo e textura, refletindo a tipicidade da sub-região de Portalegre, cuja altitude define bem as suas características. <sup>1882</sup>

Temperatura e precipitação média: % de desvio do normal no Pinhão (Quinta do Bomfim).



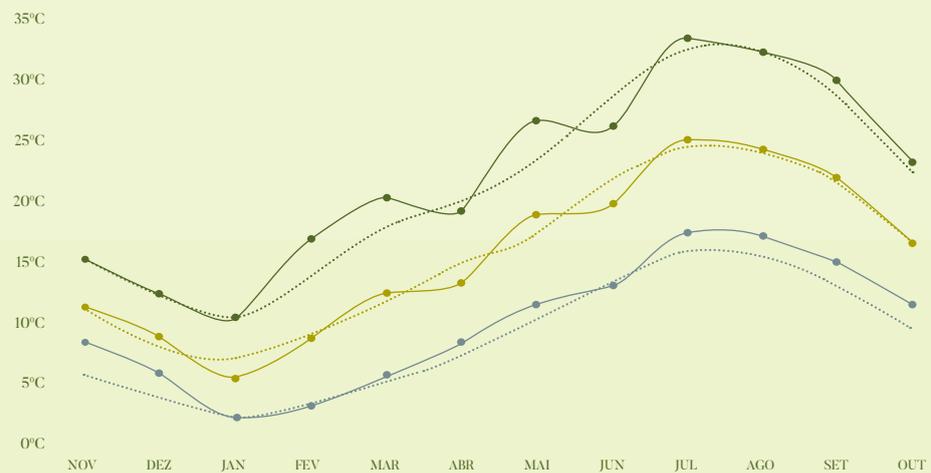
Precipitação mensal e acumulada em comparação com a média — estação meteorológica da Quinta do Bomfim: novembro de 2018 – outubro de 2019 (ciclo completo, ano vitícola de 2019).

- 18 - 19 precipitação (mm) [Barras amarelas]
- Normal 30 precipitação (mm) [Barras azuis]
- 18 - 19 (acumulado) [Linha amarela com triângulos]
- Normal 30 (acumulado) [Linha azul com triângulos]



Progressão das temperaturas mensais: médias, máximas e mínimas em comparação às médias (Quinta do Bomfim), novembro de 2018 a outubro de 2019 (ciclo completo, ano vitícola de 2019).

- 18 - 19 TMed (°C) [Linha amarela]
- TMed Normal (°C) [Linha amarela pontilhada]
- 18 - 19 TMax (°C) [Linha verde]
- TMax Normal (°C) [Linha verde pontilhada]
- 18 - 19 TMin (°C) [Linha azul]
- TMin Normal (°C) [Linha azul pontilhada]





A vindimar uvas de Touriga Nacional na Quinta dos Canais, setembro de 2019.



# QUINTA DO VESÚVIO 30.º ANIVERSÁRIO

1989 – 2019





(Página oposta, em cima): Três gerações da família foram os anfitriões das celebrações do 30.º aniversário da Quinta do Vesúvio, que se estenderam por dois dias em setembro de 2019.

## A Rainha do Douro



Quem entra na Quinta do Vesúvio rapidamente compreende porque é que os habitantes locais a descrevem como 'A Rainha do Douro'. É amplamente considerada como uma das mais lendárias propriedades do Douro, com vasto e variado *terroir* e uma icónica casa senhorial construída junto ao rio.



(Em cima, ao centro) 10 de setembro de 2019: Miguel Araújo tocou e cantou ao vivo pela noite dentro num dos lagares do Vesúvio.

## A celebração de três décadas na posse da família Symington

Durante a vindima de 2019, realizámos um evento de dois dias no Vesúvio para celebrar o trigésimo aniversário da nossa aquisição da propriedade em 1989. Três gerações da família Symington e membros das nossas equipas de vinificação e viticultura acolheram um grupo de jornalistas e amigos, muitos dos quais testemunharam o desenvolvimento do Vesúvio, ao longo das três últimas décadas.

O reconhecido *chef*, Rui Paula, que tinha preparado a refeição no lançamento dos primeiros vinhos DOC Douro do Vesúvio em 2009, criou um jantar memorável para nós e para os nossos convidados. Miguel Araújo, um dos mais célebres compositores e músicos da sua geração em Portugal, tocou ao vivo na adega (construída em 1827), enquanto nós pisávamos as uvas vindimadas nesse dia nos antigos lagares de granito, seguido de uma memorável sessão de música e dança.



## A aquisição que quase não aconteceu

Ao jantar, Peter Symington, em representação da 3.ª geração, partilhou a história de como tinha sido mesmo à justa o termos conseguido comprar a propriedade no leilão às cegas. O preço da oferta foi acordado numa reunião formal de família, mas um encontro improvisado nos corredores da nossa empresa haveria de ver-nos decidir aumentar a nossa oferta. Ao que parece, foi justamente este aumento de última hora que nos permitiu vencer um licitador competitivo e garantir a compra.

Assim que fecharam o acordo, o Peter lembrou-se que ele e o primo James Symington tiveram de reunir as assinaturas de mais de 50 descendentes de Dona Antónia Adelaide Ferreira — a lendária proprietária do Vesúvio no século XIX — a quem estávamos a comprar a propriedade... “Passámos um dia inteiro a conduzir de uma morada para outra e só terminámos no início da manhã seguinte!”





(Página oposta, em cima): Tivemos de recorrer pontualmente a dinamite para deslocar afloramentos graníticos entre o xisto, na preparação de novas vinhas no início de década de 1990.

**“Não havia acesso rodoviário — costumávamos viajar para o Vesúvio de comboio a vapor, descíamos até ao rio no dorso de um burro e atravessávamos para o outro lado num barco rabelo.”**

Peter Symington

## Uma ligação de longa data ao Douro Superior

Os Symington conhecem bem o Vesúvio desde o início do século XX, uma vez que só viajando de comboio até à estação do Vesúvio é que se pode chegar à Quinta da Senhora da Ribeira, na margem oposta (a Senhora da Ribeira é uma propriedade da Dow's desde 1890).

Peter partilhou memórias de infância do início da década de 1950 quando, ainda jovem, viajava com o pai, John Symington, para a Senhora da Ribeira durante os meses de verão. “Não havia acesso rodoviário — costumávamos viajar para o Vesúvio de comboio a vapor, descíamos até ao rio no dorso de um burro e atravessávamos para o outro lado num barco rabelo.”

Ele e o pai navegavam rio abaixo amiúde, parando em várias quintas para negociar a compra de uvas para a vindima seguinte — “isto foi antes das barragens, portanto tínhamos de passar pelos rápidos do Cachão da Valeira e do Cachão do Arnozelo, o que era muito excitante para um garoto!”

## Restaura-se uma lenda

Quando comprámos o Vesúvio, a área plantada com vinhas (60 hectares) era relativamente pequena em relação ao tamanho global da propriedade (340 hectares). Começámos, de imediato, a expandir a área da vinha, com 60.000 vinhas plantadas nos primeiros anos, preservando e recuperando, ao mesmo tempo, as preciosas plantações de monocastas do início da década de 1970 — que foram das primeiras vinhas plantadas em blocos de casta no Douro.

## Portos Vintage single quinta extraordinários

Com o Vintage de 1989, iniciámos a tradição de lançar um Porto Vintage sob a marca Quinta do Vesúvio, todos os anos. A escala do Vesúvio é tal, com a sua incrível diversidade de microclimas, que temos conseguido produzir Portos Vintage de qualidade excepcional praticamente todos os anos, exceto nos mais adversos. Preservámos a tradição de pisa a pé nos oito lagares de granito da quinta. Todos os Portos Vintage produzidos na propriedade são vinificados deste modo.

Num extraordinário curto período de tempo, os Portos Vintage Quinta do Vesúvio, seja em declarações clássicas ou de outros anos, criaram uma legião de seguidores — dentro e fora de Portugal.





10 de setembro de 2019: Juntaram-se a nós colaboradores e convidados na adega do Vesúvio para danças e festejos e — também — a pisa nos lagares! Foi uma noite para recordar.



## O vinho porta-estandarte DOC Douro da Symington

Os primeiros anos de replantação e aprendizagem permitiram-nos reconhecer o potencial evidente do Vesúvio para produzir também vinhos tranquilos (não fortificados) de classe mundial. Embora localizada na sub-região quente e seca do Douro Superior, a propriedade é predominantemente virada a norte e poente, com exposições mais frescas que favorecem a produção de vinhos DOC Douro.

Além disso, várias parcelas da propriedade têm a vantagem do fator altitude. Nos primeiros anos do século XXI, tendo em mente os vinhos Douro, plantámos 90.000 vinhas nas parcelas da Quinta Nova da propriedade, com altitudes que variam entre os 350 e os 500 metros.

Em 2009, lançámos os primeiros vinhos DOC Douro com o nome do Vesúvio, com o lançamento do Quinta do Vesúvio tinto 2007. Em apenas uma década, este vinho e o seu irmão mais novo, Pombal do Vesúvio, ganharam uma boa reputação junto dos consumidores e críticos de todo o mundo.

João Paulo Martins, um dos mais conceituados críticos de vinhos em Portugal, a propósito do nosso lançamento inaugural do Quinta do Vesúvio, escreveu: *“Com uma entrada de leão nos vinhos do Douro, este Vesúvio é um vinho extraordinário, muito afinado e de exemplar elaboração, tanto na vinha como na adega.”*

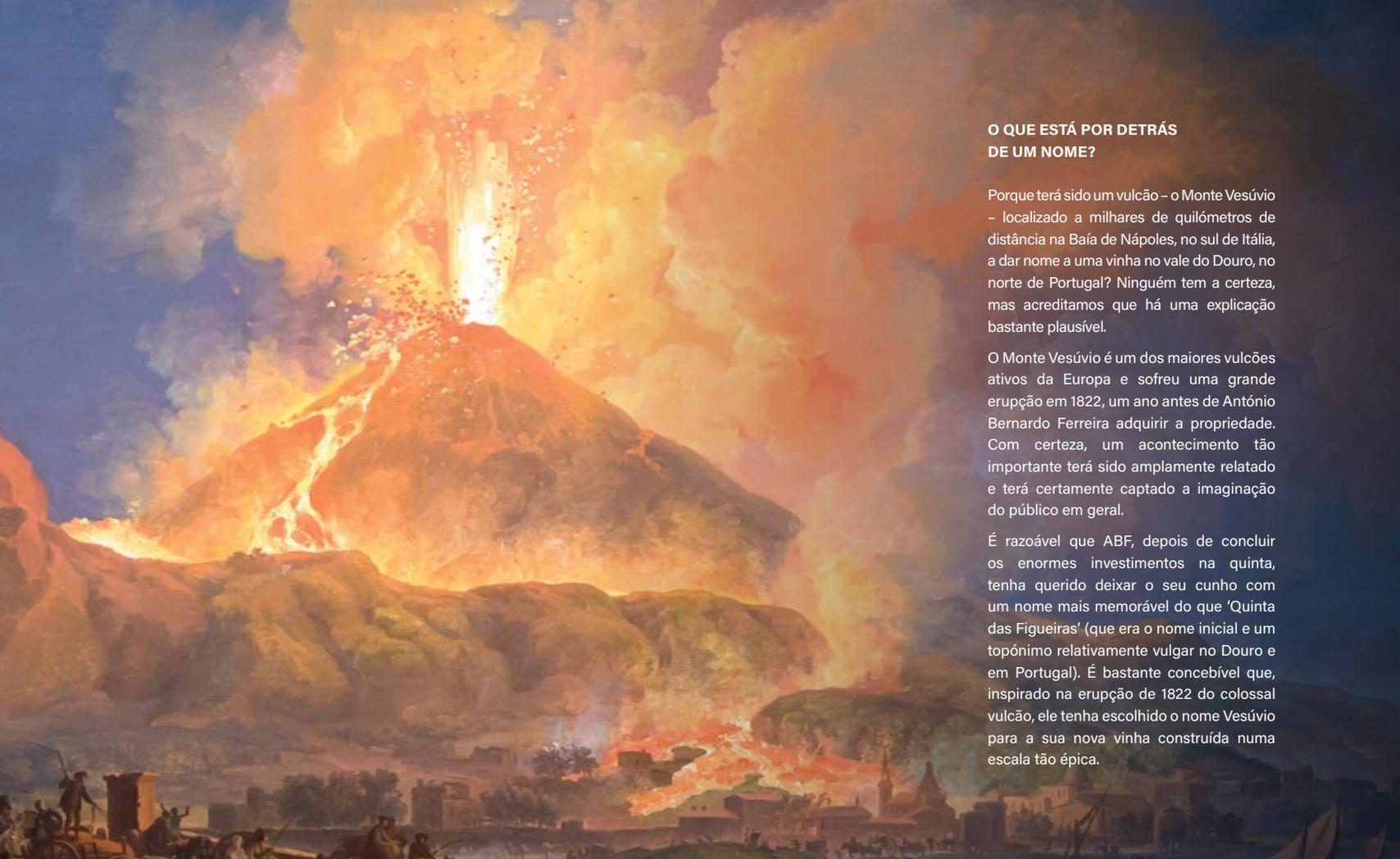
## De olhos postos no futuro

Com o culminar de trinta anos de aprendizagem e desenvolvimento, vemos o Vesúvio firmemente posicionado como uma das joias do portfólio da Symington Family Estates. Nos próximos anos, vamos continuar a desenvolver o portfólio de vinhos Douro, e oferecer novas e memoráveis formas de permitir que pequenos grupos de apaixonados do vinho possam vivenciar esta maravilhosa quinta.

Fique atento... **1882**



Ao longo da última década, a Quinta do Vesúvio tem vindo a produzir vinhos Douro de classe mundial, ao lado dos aclamados Portos Vintage da propriedade.



## O QUE ESTÁ POR DETRÁS DE UM NOME?

Porque terá sido um vulcão – o Monte Vesúvio – localizado a milhares de quilómetros de distância na Baía de Nápoles, no sul de Itália, a dar nome a uma vinha no vale do Douro, no norte de Portugal? Ninguém tem a certeza, mas acreditamos que há uma explicação bastante plausível.

O Monte Vesúvio é um dos maiores vulcões ativos da Europa e sofreu uma grande erupção em 1822, um ano antes de António Bernardo Ferreira adquirir a propriedade. Com certeza, um acontecimento tão importante terá sido amplamente relatado e terá certamente captado a imaginação do público em geral.

É razoável que ABF, depois de concluir os enormes investimentos na quinta, tenha querido deixar o seu cunho com um nome mais memorável do que 'Quinta das Figueiras' (que era o nome inicial e um topónimo relativamente vulgar no Douro e em Portugal). É bastante concebível que, inspirado na erupção de 1822 do colossal vulcão, ele tenha escolhido o nome Vesúvio para a sua nova vinha construída numa escala tão épica.

## A HISTÓRIA DE UMA LENDA

A transformação da Quinta do Vesúvio nesta vinha exemplar do Douro teve início em 1823, quando António Bernardo Ferreira (ABF), um reconhecido produtor do Douro, adquiriu a enorme propriedade. Instalou uma vinha numa escala nunca antes vista na região, com 500 pessoas a construir terraços que contornavam as encostas íngremes da propriedade. Em 1827, ficou concluída uma adega impressionante, mas levaria mais uma década a completar a construção dos terraços e plantação das vinhas.

Em 1835, aquando da morte de ABF, o Vesúvio foi herdado pelo seu filho, António Bernardo Ferreira II. A sua mulher era Antónia Adelaide Ferreira. Uma década depois, Dona Antónia ficou viúva e o destino do Vesúvio ficou nas suas mãos, extraordinariamente capazes. Uma das figuras mais célebres da história do Douro, Dona Antónia dedicou a sua energia e imensa fortuna ao desenvolvimento das suas extensas vinhas do Douro, e não há dúvida de que foi uma das suas quintas preferidas. Ela reconheceu claramente as qualidades muito especiais dos vinhos do

Vesúvio, engarrafando-os regularmente em seu próprio nome, uma prática invulgar no Douro naquela época. Estes vinhos venderam-se a excelentes preços a consumidores dispostos a pagar, em Inglaterra, o principal mercado do vinho do Porto naqueles dias.

Durante a década de 1870, o Vesúvio sofreu o flagelo da filoxera que dizimou vinhas em toda a Europa. À medida que a produção diminuía, Dona Antónia plantou olival, amêndoa e laranjal. Para manter os funcionários empregados e garantir o seu sustento, ordenou a construção de um muro de pedra para marcar o perímetro da propriedade, um projeto inédito para uma quinta desta dimensão.

Assim que a filoxera ficou controlada, as vinhas foram replantadas e os descendentes de Dona Antónia continuaram a fazer vinhos no Vesúvio. Progressivamente, porém, os vinhos foram sendo loteados com os de outras propriedades ou vendidos a outros produtores e grande parte da fama de outrora do Vesúvio enquanto produtor foi esquecida. No entanto, o célebre estatuto da quinta resistiu ao passar do tempo e está agora a beneficiar de uma renovada atenção, no seio do portfólio da família Symington.



# VINHO DO PORTO GRAHAM'S – O BICENTENÁRIO

## 1820 – 2020

O terraço com vista para o Rio Douro na Quinta dos Malvedos, fotografado num fim de tarde de setembro, durante a vindima de 2019.



**Em 2020 comemorámos o 200.º aniversário da casa Graham's. O ano assinala também os 50 anos desde que a nossa família adquiriu a Graham's — em 1970 — aos descendentes dos fundadores, William e John Graham. Devido ao impacto do coronavírus, os nossos planos para comemorar esta data marcante com uma série de eventos evocativos do bicentenário em Portugal e em todo o mundo tiveram que ser adiados. No entanto, ficámos muito satisfeitos com o lançamento, ao longo do ano, de dois vinhos de edição especial — e estamos contentes por ter um pretexto para reorganizar as comemorações numa data futura.**



BY APPOINTMENT TO HM THE QUEEN  
PURVEYORS OF GRAHAM'S PORT  
SYMINGTON FAMILY ESTATES  
PORTUGAL

## A história de Duas Famílias

O vínculo da nossa família ao vinho do Porto e a Portugal está intimamente ligado à família Graham. Em 1882, Andrew James Symington (de dezanove anos, proveniente de Glasgow, Escócia) chegou ao Porto onde o esperava um emprego na Graham's. Embora tenha partido alguns anos mais tarde para prosseguir uma carreira independente como mercador de vinho do Porto, os seus netos reaproximaram-se da Graham's pouco menos de um século mais tarde, quando lhes surgiu a oportunidade de comprar a empresa em 1970.

A história da Graham começou na cidade de Porto, onde os irmãos William e John Graham fundaram a W. & J. Graham & Co, para comercializar têxteis. Em 1820, aceitaram como pagamento de uma dívida, vinte e sete pipas de vinho do Porto. Empolgados com a qualidade do vinho, os dois irmãos decidiram virar as suas energias para a produção de grandes vinhos do Porto no vale do Douro: e assim nasceu a casa de vinho do Porto Graham.

A nossa primeira vindima no comando da Graham's, em 1970, produziu vinhos magníficos e decidimos engarrafar os melhores lotes como Porto Vintage (o ano foi posteriormente considerado um dos clássicos do século XX). Foi um momento marcante na Quinta dos Malvedos, ao tornar-se evidente o verdadeiro potencial da propriedade e da marca.

Como família, fomos sempre extremamente cuidadosos em manter a identidade da Graham's em todos os aspetos da produção — desde as vinhas no Douro até aos armazéns de Vila Nova de Gaia. Estamos satisfeitos por, fruto de muitas gerações de trabalho árduo e atenção ao detalhe — quer por parte dos Graham, quer da nossa parte —, esta empresa histórica ser hoje reconhecida como uma das mais prestigiadas casas de vinho do Porto. Em 2017, a Graham's recebeu o Alvará Real de Sua Majestade a Rainha do Reino Unido, o que representou um extraordinário aval de qualidade, da arte e do cuidado representados em cada garrafa.

O nosso ano inaugural como proprietários da Graham's, 1970, é considerado um dos Vintage clássicos do século XX e é alvo de grande procura.



67  
GRAHAM'S  
1970

W. & J. GRAHAM'S  
PRIVATE CELLAR  
VINTAGE PORT

VINTAGE PORT WINE  
VINTAGE PORT  
1970  
W. & J. GRAHAM & CO.  
OPORTO

W. & J. GRAHAM'S  
PRIVATE CELLAR  
VINTAGE PORT

W. & J. GRAHAM'S  
PRIVATE 1970 CELLAR  
VINTAGE

W. & J. GRAHAM'S  
PRIVATE 1970 CELLAR

## 1890 - Um ano importante para a Graham's

À medida que a Graham's prosperava ao longo do século XIX, o seu primeiro armazém de envelhecimento tornou-se demasiado pequeno e, em 1890, a família construiu um armazém bastante maior na Quinta do Agro, na margem esquerda do rio Douro, um lugar com vistas fantásticas para as cidades gémeas do Porto e Vila Nova de Gaia.

Este local está carregado de história. Havia nas proximidades um castelo construído numa cidade chamada *Cale*, originalmente fundada pelos romanos, que estabeleceram também uma povoação vizinha na margem oposta: *Portus*. Na época medieval, limitando a fronteira disputada entre cristãos (na margem norte) e mouros (na margem sul), esta área ficou conhecida como *Portus-Cale*, que acabou eventualmente por dar o seu nome ao país: Portugal.

O armazém, agora com 130 anos, continua como um edifício funcional, onde os nossos tanoeiros e loteadores cuidam de 3500 pipas de vinho do Porto e da extensa garrafeira de vinhos do Porto Vintage (com vinhos que remontam a meados do século XIX). Desde 2013, o armazém integra também um centro de visitas premiado, que recebe pessoas de todo o mundo para visitas às caves e provas guiadas. Sob o mesmo teto existe também um restaurante muito procurado — o Vinum.

(Em baixo) Um carregamento de vinho do Porto com destino à Noruega, parte das caves da Graham, c. 1917.

(Base da página) Um barco rabelo carregado de pipas da colheita de 1904, manobra nas margens da Quinta dos Malvedos na primavera de 1905.



No mesmo ano em que teve início a construção do armazém, a Graham's adquiriu a sua principal vinha, a Quinta dos Malvedos. A propriedade tem uma localização privilegiada numa das melhores áreas de produção de vinhos no Douro, ocupando um local extraordinário com vista para o rio Douro. O nome da propriedade inspirou-se nos rápidos (ou 'pontos', lugares de navegação perigosa) conhecidos como Malvedos (possivelmente uma corrupção da palavra 'malvados') que existiam neste troço do rio antes da construção das barragens no início da década de 1960. Registos históricos indicam que esta extensão do Douro foi uma das mais difíceis de navegar e muitos barcos rabelos, carregados de vinho do Porto, ali naufragaram.

Como parte das celebrações do bicentenário, engarrafámos uma edição limitada do Tawny Colheita 1990 — para assinalar o primeiro centenário do armazém e os 100 anos desde a aquisição da Quinta dos Malvedos. Durante a remodelação do armazém em 2012, tivemos que substituir algumas das vigas de pinho de Riga originais. Estas vigas foram então tratadas e guardadas, e foi a partir de uma delas que produzimos os fechos de madeira que fixam a garrafa à caixa de oferta. Desta forma, ao adquirir o Porto Colheita 1990, o comprador receberá um pequeno pedaço da história do armazém.

*Engarrafámos uma quantidade limitada de 1990 em dois formatos: Jeroboam (450 cl) e 75 cl, disponíveis apenas na loja das Caves 1890 da Graham's.*



A edição especial 1990 'Lodge Reserve'. O fecho em madeira foi produzido a partir de uma das vigas originais de pinho de Riga, recuperadas, mas não reutilizadas aquando dos trabalhos de restauro das caves entre 2012 e 2013. Esta lindíssima caixa incorpora assim um pequeno pedaço físico da história da Graham's.





## Edição Especial Late Bottled Vintage

Para a segunda edição especial do bicentenário, lançamos um Porto Graham's Late Bottled Vintage 2015, apresentado em três tubos coloridos — vermelho escuro, azul real e ocre, dando assim um toque de cores vibrantes ao vinho do Porto. Os tubos foram projetados usando papel marmoreado, elaborado artesanalmente — refletindo a atenção ao detalhe da marca. Contribuem assim para o legado que honra o saber fazer ancestral empregue na produção de vinhos de elevada qualidade por parte da casa Graham.

O rótulo e contra rótulo foram desenhados com bonitos pormenores em alto-relevo, inspirados num misto das varandas de ferro forjado da cidade do Porto e os azulejos tradicionais portugueses a evocar as memórias das encantadoras ruas da cidade. O projeto foi liderado por dois membros da 5.ª geração da família: a Vicky e a Charlotte Symington, e coordenado pela nossa designer, Alexandra Sousa Ribeiro.

O LBV, engarrafado em 2020, é produzido a partir de uvas provenientes de quatro das mais importantes vinhas da Graham's, cada uma com potencial para produzir vinhos Vintage. O vinho está repleto de vivos aromas de amoras e alcaçuz, com notas envolventes de esteva e menta, típicas da Touriga Franca, uma casta que sobressaiu em 2015. O vinho do Porto Late Bottled Vintage estagia mais do que o dobro do tempo em madeira comparativamente com o Vintage, e por isso está apto para se beber enquanto jovem e chega ao mercado pronto para consumo. O LBV é um estilo de vinho do Porto versátil e acessível, delicioso no final de uma refeição com sobremesas de chocolate negro e queijo.

O Porto Graham's Late Bottled Vintage 2015 recebeu um rótulo e embalagens de oferta especiais, uma de várias iniciativas para marcar o bicentenário da Graham's.

## O legado da Graham's no Porto

Até meados do século XX, além da produção de vinho do Porto, a Graham's também possuía um negócio próspero de confecção têxtil. A sua grande fiação e tecelagem (Fábrica de Fiação e Tecidos da Boavista), foi considerada a mais moderna de Portugal, com uma força de trabalho de quase 1000 pessoas no início de 1900. Em 1942, empregava 1400 pessoas — um dos maiores empregadores em Portugal e de grande importância para o tecido empresarial da cidade do Porto. Devido a restrições resultantes da Segunda Guerra Mundial, a empresa viu-se impedida de exportar os seus produtos e viveu tempos difíceis, chegando mesmo a fechar na década de 1950.

Foi no local desta fábrica têxtil, na Avenida da Boavista, que em 1962 teve início a construção de um empreendimento para um novo complexo residencial modernista. Ao ser construído no local da antiga fábrica da Graham, este enorme empreendimento ficou conhecido pelos seus moradores como 'o Graham' ou simplesmente, 'Graham.' A empresa de construção fundada pelos donos da obra chegou até a adotar o nome dos anteriores titulares ao registar a sua empresa: Sociedade de Construções William Graham.

A fábrica têxtil deu também origem a um dos principais clubes de futebol da cidade, o Boavista FC. O clube foi originalmente fundado em 1903 por dirigentes e funcionários maioritariamente ingleses e escoceses que se autointitulavam "*The Boavista Footballers*". O Boavista Futebol Clube acabou por desenvolver-se de forma independente da Graham's e alcançou sucesso como campeão da Liga Portuguesa e várias vezes vencedores da Taça de Portugal. <sup>1882</sup>



As armas da família Graham. Uma forma adaptada do timbre, que representa um falcão a dominar uma garça-real, aparece em todos os rótulos de Porto Graham's, enquanto que o lema da família — *Ne Oublie* — deu o nome ao vinho mais velho da casa, que data de 1882.

# 50 ANOS DE COCKBURN'S SPECIAL RESERVE



## Um ponto de viragem do vinho do Porto

Em 1969, Neil Armstrong torna-se o primeiro homem na Lua, os Beatles fazem a sua última atuação ao vivo no telhado da Apple Records e o Special Reserve da Cockburn é lançado, revolucionando a forma como o vinho do Porto era percebido e consumido até então. O impacto do notável sucesso foi sentido em todo o Douro, ao reverter um declínio económico instalado desde o final da década de 1930 e mudando o destino dos agricultores da região para melhor, inaugurando um período de crescimento e prosperidade.

No momento do lançamento do Special Reserve, o vinho do Porto estava basicamente dividido em duas categorias, diametralmente opostas, em termos de qualidade: o Porto Vintage e o Porto Ruby. O Porto Vintage era servido em ocasiões especiais e o Porto Ruby em todas as outras ocasiões. O consumidor tinha muito pouca escolha, além destas opções. A Cockburn's percebeu que havia um meio termo e uma nova geração de consumidores — os *baby boomers* — prontos e ansiosos por deixar para trás restritivas regras tradicionais e adotar estilos de vida mais informais.

Com o Special Reserve, a Cockburn's apresentou um Porto *premium* a um público mais alargado — um vinho acessível, de excelente qualidade, pronto a beber. O seu design inovador foi o primeiro exemplo no setor do uso de serigrafia a ouro diretamente na garrafa. Uma premiada campanha televisiva em tom humorístico (outro feito inédito no vinho do Porto) teve como protagonistas um capitão da Armada Britânica e um seu congénere russo a braços com a pronúncia de Cockburn's (“*Co-burn’s*” ou “*Cock-burn’s*”). Os anúncios foram tão bem-sucedidos que ainda hoje são recordados com um sorriso por muitos britânicos.



Your friends probably disagree about liqueurs.  
Let them discuss it over a bottle of port.

COCKBURN'S SPECIAL RESERVE. A VERY FINE BOTTLE OF PORT.

Um anúncio Cockburn's Special Reserve do início da década de 1970.



A Touriga Nacional, muito provavelmente a melhor e mais conhecida casta tinta portuguesa, cuja reabilitação se deve, em grande parte, à Cockburn's, uma vez que foi identificada como aquela que reunia as características pretendidas para o estilo do Special Reserve.

(Direita) Uma nova garrafa e rótulo foram concebidos para coincidir com o 50.º aniversário do Special Reserve.

(Página oposta, em cima) O terraço da Quinta dos Canais onde continuamos a providenciar aos nossos convidados a longa tradição de hospitalidade lendária da Cockburn's.



Onde a Cockburn's liderou, outros seguiram o seu exemplo. O efeito em cadeia originou uma procura no Douro sem precedentes para uvas de alta qualidade (pelas quais os produtores pagaram preços mais elevados) — favorecendo toda a região em termos de aumento de rendimentos e também ao incentivar os agricultores a apostarem na qualidade.

A equipa da Cockburn's tinha feito o seu trabalho de casa, ao realizar pioneiros trabalhos de investigação sobre as melhores castas da região, incluindo a Touriga Nacional, que foi identificada como das mais indicadas para oferecer as características pretendidas para o Special Reserve. A empresa partilhou o benefício deste trabalho com os agricultores, fornecendo-lhes centenas de milhares de varas de vinha desta casta quase extinta para que também eles pudessem plantá-la e melhorar a qualidade da sua produção.

Não é exagero afirmar que a Cockburn's é justamente reconhecida por resgatar a Touriga Nacional da obscuridade — o que não deixa de ser surpreendente, uma vez que é considerada nos dias de hoje como das melhores castas autóctones em Portugal.

Em 2019, assinalámos o 50.º aniversário do Special Reserve com o redesenho da garrafa e do rótulo — inspirando-nos no design original e simultaneamente atualizando-o para o século XXI. Hoje em dia, o Special Reserve é ainda o vinho do Porto Reserva preferido em todo o mundo — favorito em muitas mesas dos quatro cantos do mundo. O seu sucesso duradouro renova a memória de um período chave na história do vinho do Porto.



## A renovação dum ícone “Bem-vindo à Família”

Quando a Symington Family Estates adquiriu a Cockburn's, estabelecemos o objetivo de levar a marca de volta às suas raízes. Isto passou por uma revisão de todos os aspetos da operação — desde a viticultura até aos métodos de vinificação, do envelhecimento ao loteamento, e do design à comunicação. O nosso objetivo principal passou por identificar o ADN da Cockburn e assegurarmos que permanecemos fiéis à sua identidade e personalidade únicas.

Por altura do 50.º aniversário do Special Reserve, motivados pela oportunidade de renovar a sua imagem, decidimos rever toda a identidade e gama da Cockburn. Sempre conhecida

por fazer as coisas de forma um pouco diferente, a Cockburn's combina uma rica história de hospitalidade e humor com um espírito pioneiro.

Os almoços na Cockburn's, na sala de jantar da direção, eram lendários. O estilo carregado de humor dos anúncios televisivos da década de 1970 fazia passar a mensagem de que o vinho do Porto não tinha que ser excessivamente formal. E demonstraram o seu espírito aventureiro, que caracteriza toda a história da marca, ao plantar vinhas no longínquo Douro Superior, quando ainda poucos produtores de vinho do Porto se aventuravam nessa tão remota sub-região.

Com o relançamento do Special Reserve em 2019, iniciámos a introdução progressiva da nova identidade da Cockburn. A ideia subjacente à nova imagem da Cockburn's é que o vinho do Porto — com a sua história rica em rituais de partilha depois do jantar, como por exemplo, passar o decanter à esquerda — é uma bebida coletiva, que aproxima as pessoas. Mas é também uma categoria dinâmica, com muita versatilidade e repercussão no século XXI — ao contrário de alguns estereótipos mais antiquados que resultam da sua história e tradições.

Com a Cockburn's, acreditamos que estas ideias encontram o seu elemento natural, devido à reputação da marca com o convívio, com a capacidade de derrubar barreiras e a recusa do formalismo. A fim de refletir isso mesmo, o novo logótipo apresenta dois galos a partilhar um copo de vinho do Porto. O lema — “Welcome to the Family” — é um aceno à lendária hospitalidade com a qual os visitantes da Cockburn's no Porto e no Douro eram recebidos pelas gerações anteriores, além do momento típico do vinho do Porto, a partilha de uma garrafa no final de uma refeição com amigos e família.

O nosso objetivo com a renovação da imagem da marca é fortalecer o nosso relacionamento com os clientes fiéis da Cockburn, além de captivar novos consumidores para a categoria de vinho do Porto.

A nova apresentação gráfica é uma interpretação contemporânea dos rótulos clássicos da Cockburn do início do século XX, combinando um visual rétro com um toque mais moderno e uma nova garrafa alta. No rótulo do novo Cockburn's White é mencionado agora *Porto Branco*, apresentando um design mais criativo e disruptivo, adequado à crescente popularidade do Porto Tónico como um aperitivo refrescante.

A nova estratégia de comunicação da Cockburn baseia-se na divulgação de mensagens apelativas e atuais ao utilizar cores fortes, iconografia ousada e o derrubar de “estereótipos de vinho do Porto”, pelo recurso a elementos inovadores e tradicionais, lado a lado com ambientes contemporâneos e muito acessíveis.

Esperamos que aprecie os rótulos tanto quanto nós desfrutámos ao criá-los e que brevemente se possa reunir com amigos e familiares para desfrutar de um copo de Special Reserve. Um brinde a mais meio século de sucessos! 1882



**“Desde a nossa compra da Cockburn's, as vendas de Special Reserve cresceram 99% no Reino Unido. Embora fortemente associado ao período de Natal, estudos mostram que muitos bebem vinho do Porto regularmente — 28% dos britânicos bebem um cálice pelo menos uma vez por mês. Com o interesse gerado pelas campanhas dos Vintage 2016 e 2017, a popularidade do Porto tónico, dos tawnies servidos frescos e o crescimento do turismo no Porto e no Douro, sentimos que uma nova geração está a despertar para o vinho do Porto.”**

Johnny Symington, Presidente



(Página oposta, em cima) O logótipo redesenhado reflete a reputação da Cockburn's de convivialidade e informalidade.

(Em cima) A gama redesenhada conjuga um visual 'rétro' com um toque de modernidade.

(Esquerda) O design disruptivo do Porto branco está em linha com a popularidade crescente como aperitivo refrescante — junto duma nova geração de consumidores — desta categoria de vinho do Porto.

# PARA A PRÓXIMA GERAÇÃO

Produção pioneira que responde aos desafios do nosso tempo.

Usamos o trevo e outras sementeiras nos enrelvamentos que praticamos no regime de agricultura biológica na Quinta do Ataíde.



**Bem-vindo ao relatório especial sobre os nossos compromissos de sustentabilidade. Nos últimos dois anos, procedemos a uma extensa revisão da nossa atividade nesta área fundamental e lançámos uma nova estratégia com o objetivo de maximizar positivamente o nosso impacto social e ambiental, traçando uma série de metas ambiciosas para 2025.**



# CARTA DE ROB SYMINGTON

## Um profundo compromisso com a nossa região e pessoas

Sinto orgulho pelo facto da Symington Family Estates ter um longo historial de apoio a iniciativas sociais e ambientais no norte de Portugal. Está no ADN da nossa empresa familiar cuidar das pessoas e da terra onde cultivamos as nossas vinhas. Ao longo dos anos, demonstrámos vontade de sustentar este compromisso com ações, indo além das nossas obrigações como empresa, para garantir que estamos a contribuir para a saúde e a segurança económica dos nossos colaboradores e da comunidade em geral.

Há muito que defendemos medidas que protegem e apoiam a subsistência dos 21.000 lavradores do Douro. Há quase 20 anos que levamos a cabo I&D sobre os impactos das alterações climáticas nas nossas vinhas. Nos últimos 12 anos, doámos 14 ambulâncias a Bombeiros Voluntários em diferentes vilas e aldeias do Douro. Há muito que apoiamos o Centro de Recuperação de Animais Selvagens (CRAS) da UTAD em Vila Real, que recupera aves de rapina e outros animais feridos. Apostamos na viticultura de intervenção mínima e cultivamos a maior área de vinha biológica certificada do norte de Portugal.

Fazemos bastante, mas procuramos sempre fazer mais ...

## Olhando para o futuro

Como família e como empresa, entendemos que a humanidade enfrenta desafios muito reais e urgentes — que afetam o futuro da toda a vida na Terra. Vemos como nossa responsabilidade continuar a adaptar a forma como os nossos negócios funcionam para apoiar um futuro saudável e habitável.

Nos últimos anos, lançámos uma série de novas iniciativas destinadas a reforçar a ambição dos nossos esforços nesta área fundamental. Na qualidade de primeira empresa de vinhos em Portugal a obter a certificação *B Corporation*, assumimos o compromisso de cumprir os mais elevados padrões de responsabilidade social e ambiental e estamos a colaborar com outras empresas de vinhos em todo o mundo, para garantir que o setor do vinho está na vanguarda da forma como a fileira responde aos desafios que todos enfrentamos.

Superar a crise climática e travar a poluição e a destruição dos recursos naturais do planeta vai exigir que todos nós — grandes e pequenos — façamos mais nas nossas vidas pessoais e no trabalho para pressionar as empresas e exigir mais ações da parte dos políticos. As gerações futuras dependem de nós. Nas páginas seguintes, resumimos a nossa estratégia de sustentabilidade e as principais iniciativas. Espero que estas páginas lhe permitam compreender de forma clara o alcance e a ambição dos nossos esforços nesta matéria.

Rob Symington



# INICIATIVAS- -CHAVE

## CERTIFICAÇÃO B CORP

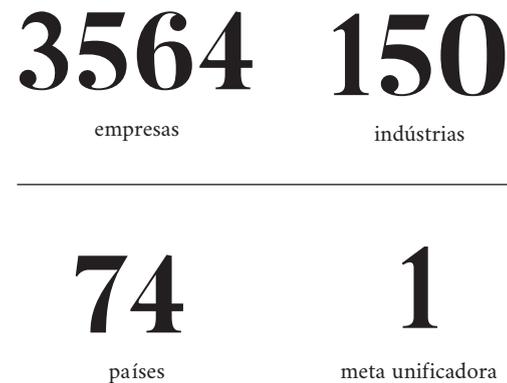
Em 2019, a Symington Family Estates tornou-se a primeira empresa de vinhos em Portugal a obter a certificação B Corporation - juntando-se a um movimento global de empresas que usam os negócios como uma força para o bem.



## O que é uma B Corporation?

- Uma avaliação externa para os mais altos padrões de desempenho social e ambiental e práticas comerciais éticas.
- Uma auditoria em toda a empresa, que mede o impacto positivo na Gestão, Trabalhadores, Comunidade, Meio Ambiente e Clientes.
- As empresas são obrigadas a alterar os seus estatutos legais para incluir como prioridades fatores sociais e ambientais, a par de objetivos financeiros.
- Uma comunidade global que inclui a Patagonia, Danone, Kickstarter, The Guardian, Etsy, Natura, Ben & Jerry's, Triodos Bank & Innocent Drinks.
- As B Corps são recertificadas a cada três anos e delas espera-se que continuem a implementar novas medidas para melhorar a sua pontuação.

## O movimento B Corp em números



(dados de setembro 2020) Saiba mais em: [www.bcorporation.net](http://www.bcorporation.net)

## Em julho de 2019 a Symington Family Estates tornou-se o primeiro produtor de vinho em Portugal a receber a certificação B Corp.

As empresas com certificação B Corp preenchem os mais elevados padrões verificáveis de desempenho social e ambiental, transparência pública e responsabilização legal para equilibrar lucro e propósito. As B Corp estão a acelerar uma mudança de registo, a nível na redefinição do que constitui êxito nas empresas e na construção duma economia mais inclusiva e sustentável. A partir de 2020, há mais de 3564 empresas B Corp em 150 setores e em 74 países — todas comprometidas a usar o negócio como uma força para o bem.

Empresa



Esta empresa cumpre com os mais altos padrões de impacto social e ambiental

Certificada

# A NOSSA ESTRATÉGIA DE SUSTENTABILIDADE

## Responder aos nossos desafios comuns

- Emissões de carbono zero
- Adaptação alterações climáticas
- Promover/proteger biodiversidade
- Apoiar regeneração ecossistemas

## Liderar inovação sustentável

- Viticultura sustentável
- Enologia sustentável
- Embalagens de impacto reduzido
- Adeegas de impacto reduzido

## Cuidar das nossas pessoas e comunidades locais

- Proporcionar emprego seguro
- Estimular a próxima geração
- Apoiar a comunidade local
- Defender os lavradores

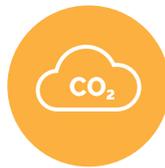
## Missão 2025



**Objetivo #1**  
**Energia renovável**  
100% eletricidade proveniente de fontes certificadas renováveis. 20% gerada dentro de portas.



**Objetivo #2**  
**Veículos elétricos**  
Todos os novos veículos ligeiros de passageiros adquiridos a partir de 2025 serão elétricos ou híbridos.



**Objetivo #3**  
**Emissões de carbono**  
Redução em 35% de emissões de CO2 por litro de vinho engarrafado (de 2015 a 2025).



**Objetivo #4**  
**Eficiência energética**  
Redução em 10% do total energia por litro de vinho engarrafado.



**Objetivo #5**  
**Eficiência de água**  
Redução em 10% de água utilizada na adega e no engarrafamento, por litro de vinho engarrafado.



**Objetivo #6**  
**Biodiversidade**  
Apoiar um projeto ambicioso em Portugal de reflorestação ou de restauro dum ecossistema.



**Objetivo #7**  
**Adega 'verde'**  
Obter a certificação LEED Gold (construção sustentável) para a nova adega do Ataíde.



**Objetivo #8**  
**Voluntariado**  
Adesão de 80% dos colaboradores a um programa de voluntariado.



**Objetivo #9**  
**Fundo de impacto**  
Criação de um novo fundo Symington de impacto social, cultural e ambiental.



**Objetivo #10**  
**B Corp**  
Conseguir a certificação B Corp, que traduz elevados padrões de desempenho social e ambiental.

## Grupos de trabalho



**Grupo #1**  
Viticultura & Biodiversidade



**Grupo #2**  
Água, Energia & Edifícios

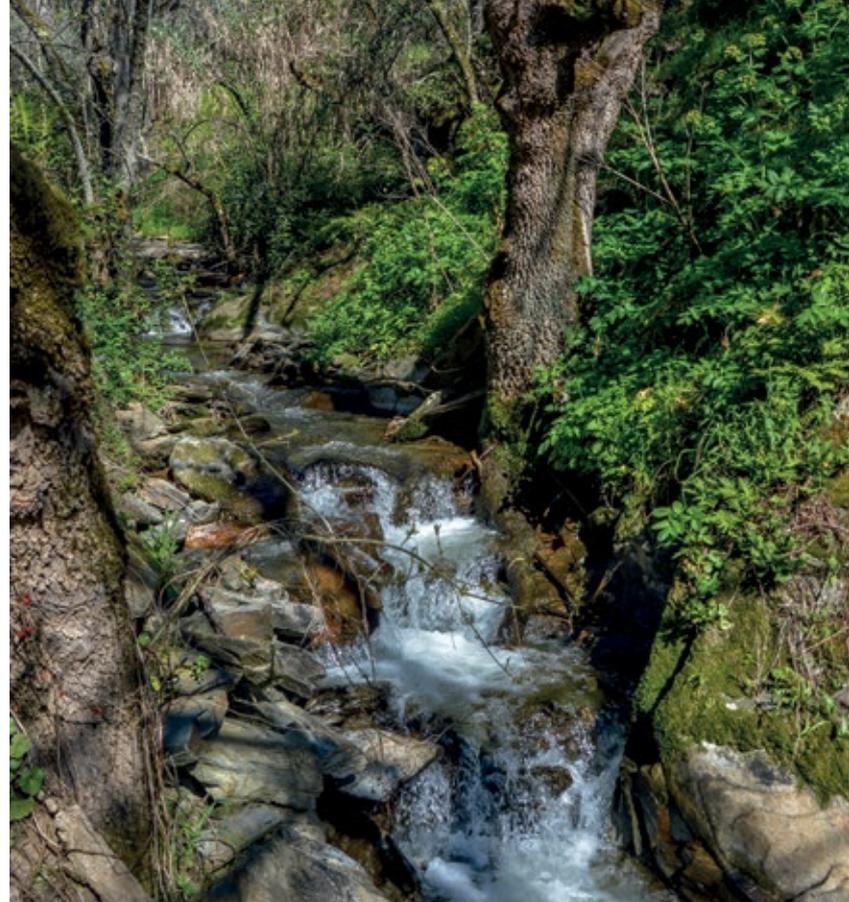


**Grupo #3**  
Embalagem & Resíduos



**Grupo #4**  
Equipa & Comunidade Local

Estamos empenhados em proteger os lindíssimos ambientes naturais onde produzimos os nossos vinhos. Aqui, a ribeira do Sibio, cujas águas cristalinas correm pela Quinta dos Malvedos.



THE SYMINGTON IMPACT FUND

## O FUNDO DE IMPACTO SYMINGTON

Em 2020, comemorámos dois marcos históricos — o 200.º aniversário do vinho do Porto Graham's e o 350.º aniversário do vinho do Porto Warre's. Para assinalar estas efemérides, criámos um novo Fundo de Impacto com um montante inicial de € 1 milhão de euros. O fundo será principalmente utilizado para apoiar causas positivas nas regiões do Douro e Grande Porto, bem como na região do Alto Alentejo, em Portalegre.

As áreas de foco deste fundo são:

- Bem-estar e saúde da comunidade.
- Proteção e conservação ambientais.
- Património cultural e educação.

O Fundo de Impacto terá um ciclo de financiamento de 12 meses, bem como uma contribuição anual adicional da Symington Family Estates, com o objetivo de garantir que o valor do fundo aumenta a fim de fornecer apoio sustentável de longo prazo às principais iniciativas e parceiros. 1882

**“Sempre procurámos gerir a nossa empresa de forma a que beneficie as pessoas — sejam elas colaboradores nossos ou a comunidade em geral. Estamos empenhados em proteger o meio ambiente onde produzimos os nossos vinhos e temos, de forma consistente, reinvestido no Douro onde temos um histórico de apoio a iniciativas sociais. O Fundo de Impacto Symington é uma maneira de formalizarmos este compromisso e de assegurar que apoiamos aqueles projetos mais alinhados com os nossos valores e onde o nosso impacto pode ser maior.”**

Rupert Symington,  
CEO, Symington Family Estates

## REWILDING PORTUGAL

Como parte do compromisso no apoio a causas sociais e ambientais na nossa região, acordámos uma colaboração de longo prazo com a Rewilding Portugal, como parceiro-chave do nosso novo Fundo de Impacto.

A Rewilding Portugal é uma organização sem fins lucrativos que implementa uma estratégia de conservação arrojada, focada na melhoria da biodiversidade no Grande Vale do Côa, com um conjunto de iniciativas pioneiras para reforçar um corredor de vida selvagem de 120.000 hectares entre a serra da Malcata e o vale do Douro. A sua abordagem inclui o apoio à recuperação de habitat e presas para espécies fundamentais como lobos, lince ibérico, veados e aves de rapina e fomento do desenvolvimento económico local sustentável.

A nossa parceria tem três áreas prioritárias:

- Apoiar a atividade da Rewilding Portugal para apoiar o desenvolvimento do tecido económico local e das empresas sociais cuja atividade apoie a conservação do ambiente natural.
- Implementação de práticas de renaturalização nas propriedades da Symington no Douro.
- Proporcionar aos colaboradores da Symington oportunidades para praticar trabalho voluntário na Rewilding Portugal. <sup>1882</sup>

### O QUE SIGNIFICA *REWILDING*?

É uma abordagem para a conservação em grande escala em áreas degradadas, menos produtivas ou abandonadas. Enraizada na ciência da ecologia do habitat e processos naturais, o *Rewilding* visa restaurar e proteger as áreas selvagens essenciais, estabelecendo corredores de vida selvagem em focos de biodiversidade e protegendo predadores superiores e espécies fundamentais. Em grande medida, o *Rewilding* visa deixar a natureza cuidar de si própria, removendo influências humanas destrutivas de um determinado ambiente e permitindo que processos naturais restaurem os ecossistemas destruídos e regenerem os solos. A abordagem em termos de conservação tem um forte elemento humano, na medida em que visa promover negócios locais sustentáveis que trabalhem em harmonia para apoiar e proteger os esforços de proteção do meio ambiente.

Saiba mais: [www.rewildingeurope.com](http://www.rewildingeurope.com)

**“A Rewilding Portugal é um parceiro natural para nós — empenhada na renovação da natureza no norte de Portugal. O seu modelo passa por dinamizar a economia local através do desenvolvimento de empresas com base na natureza e que trabalhem em prol dos esforços de conservação. Estamos profundamente preocupados com os múltiplos desafios ambientais que o mundo enfrenta e estamos comprometidos em apoiar ecossistemas saudáveis e contribuir para um futuro positivo para as comunidades onde trabalhamos.”**

Johnny Symington, Presidente

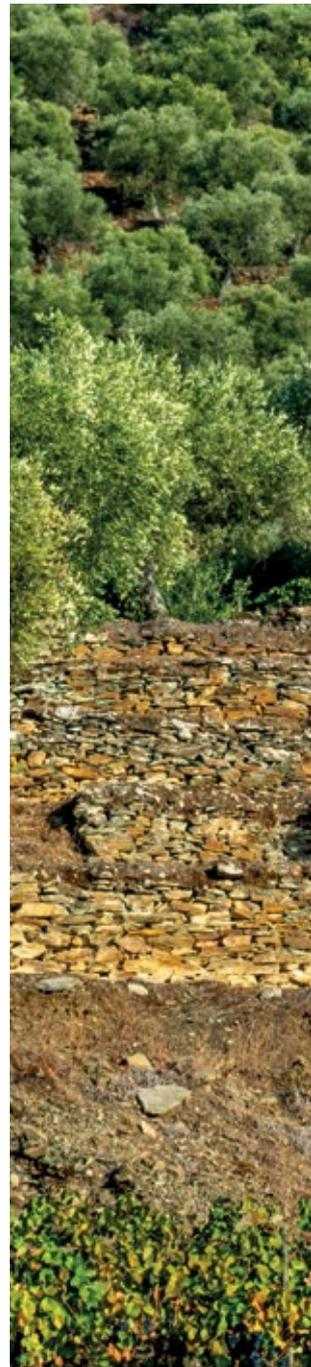
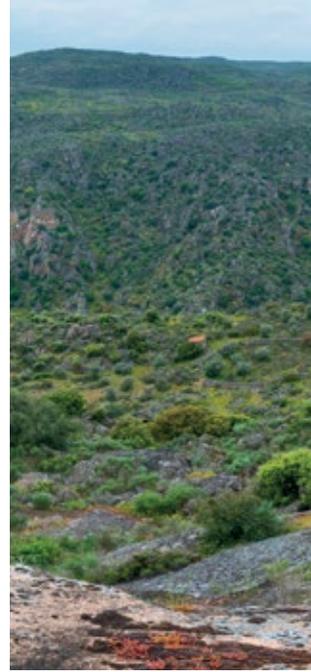


### QUEM SÃO A REWILDING PORTUGAL?

A Rewilding Portugal é uma organização sem fins lucrativos que se dedica à conservação da natureza através de medidas de *rewilding* na Península Ibérica Ocidental. A grande prioridade da equipa é um corredor de vida selvagem de 120.000 hectares no Grande Vale do Côa — uma área que se estende a sul do rio Douro até à serra da Malcata.

A Rewilding Portugal é parceira da Rewilding Europe, uma ONG que trabalha em 17 países europeus. A equipa é financiada pela União Europeia através do Programa LIFE (o instrumento de financiamento da UE para o ambiente e ação climática) e o Programa de Paisagens Ameaçadas (uma iniciativa da Universidade de Cambridge apoiada pela Arcadia Foundation).

Saiba mais: [www.rewilding-portugal.com](http://www.rewilding-portugal.com)





(Esquerda) O vale do Côa, onde a Rewilding Portugal está a criar um corredor de vida selvagem que abrange partes da Quinta do Vesúvio e da Quinta do Vale de Malhadas.

(Em baixo, ao centro) Mais de metade das nossas propriedades no Douro está coberta por mata selvagem, oliveiras e pomares — aqui no Vale da Malhadas, que entrará na área de atuação da Rewilding Portugal.

## INTERNATIONAL WINERIES FOR CLIMATE ACTION

### Uma ameaça existencial

As alterações climáticas são um dos maiores riscos que a humanidade enfrenta. Como empresa, temos o compromisso de reduzir sistematicamente a nossa pegada de carbono e reduzir a nossa própria contribuição para o problema.

Temos trabalhado com a Ernst & Young para medir a nossa pegada de carbono nas categorias 1, 2 e 3 do Protocolo de Gases com Efeito de Estufa publicado pelo Conselho Empresarial Mundial para o Desenvolvimento Sustentável (WBCSD). Tomámos esta medida voluntária para orientar os nossos esforços na redução das emissões de CO<sub>2</sub> decorrentes da nossa atividade. Isto significa que incluímos todas as emissões resultantes da produção dos materiais que compramos e do transporte dos nossos vinhos até aos nossos clientes.

Estabelecemos metas ambiciosas e de base científica para reduzir as emissões de carbono por cada garrafa de vinho que produzimos. Estamos atualmente a implementar uma vasta gama de iniciativas destinadas a reduzir as emissões sob o nosso controlo direto e a trabalhar com os nossos parceiros na cadeia de aprovisionamentos para reduzir as nossas emissões a montante e a jusante. Obviamente que não atingiremos as nossas metas de redução a menos que o sistema mais global no qual operamos transite igualmente para uma economia de baixo carbono (e eventualmente zero). <sup>1882</sup>



**“Acreditamos que este enquadramento rigoroso pode liderar a resposta do setor vitivinícola a esta ameaça existencial. Encorajamos outras empresas produtoras de vinho a juntar-se a nós na tomada de compromissos públicos concretos com objetivos quantificáveis de resposta ao desafio da crise climática. Não temos tempo a perder.”**

Johnny Symington,  
Presidente – Symington Family Estates

## Liderando a descarbonização do setor vitivinícola

Em janeiro de 2020, juntámo-nos à *International Wineries for Climate Action (IWCA)*, uma nova associação de empresas de vinhos que se comprometeram em responder à severidade da emergência climática tomando medidas imediatas para reduzir as suas emissões de carbono.

Decidimos unir-nos à IWCA devido às suas rigorosas exigências:

1. Executar um inventário alargado de emissões de gases de efeito de estufa (Categorias 1-3).
2. Depender em, pelo menos, 20% de energia renovável local.
3. Ter alcançado uma redução de, pelo menos, 25% nas emissões de CO<sub>2</sub> por litro de vinho produzido.
4. Comprometer-se em reduzir as emissões totais em 50% até 2030 e pelo menos 80% até 2045.

Fundada em 2019 pela Família Torres (Espanha) e a Jackson Family Wines (EUA), as primeiras quatro empresas vitivinícolas que se juntaram foram a Symington Family Estates (Portugal), a Spottswoode Estate (EUA), a VSPT Wine Group (Chile) e a Yealands Wine Group (Nova-Zelândia).

Os Membros candidatos são empresas de vinhos que concluíram o Ponto 1 (medindo a sua pegada de carbono em toda a cadeia de aprovisionamentos), que se encontram a trabalhar nos Pontos 2 e 3 (que deverão ser alcançados dentro de cinco anos no máximo) e que estão comprometidos com os objetivos gerais de descarbonização no Ponto 4. <sup>1882</sup>



A IWCA aceita empresas vitivinícolas de qualquer país, que reconheçam que as alterações climáticas são a ameaça mais significativa que o setor do vinho enfrenta e que sejam movidas pela urgência de uma ação que acelere a implementação de estratégias e soluções inovadoras para enfrentar as alterações climáticas.

Saiba mais: [www.iwcawine.org](http://www.iwcawine.org)



## ADAPTAÇÃO ÀS ALTERAÇÕES CLIMÁTICAS

### Coleções de Castas

Plantámos três Coleções de Castas no Douro: na Quinta do Ataíde, Quinta do Bomfim e na vinha da Tapadinha perto da Quinta do Retiro. Plantámos 53 castas nestes locais de investigação, incluindo muitas castas autóctones raras do Douro, bem como outras castas portuguesas, e algumas internacionais de renome para servirem de pontos de referência. Estamos a levar a cabo um estudo plurianual para perceber como diferentes castas se comportam em diferentes condições. Além de salvaguardar o património vitícola do Douro, acreditamos que será fundamental na adaptação às alterações climáticas à medida que as condições de cultivo continuam a mudar.

### Estudos de stress hídrico

A água é extremamente importante para a nossa atividade e a gestão adequada deste recurso escasso, especialmente no contexto das alterações climáticas, é extremamente importante para o nosso futuro. Entre 2015 e 2017, a nossa equipa de viticultura realizou um estudo de stress hídrico numa parcela de vinha de controlo na Quinta do Ataíde. A experiência analisou os limites dentro dos quais as vinhas podem suportar uma



combinação de falta de água e temperaturas muito elevadas, sem estagnar completamente. Os resultados deste estudo forneceram parâmetros para uma gestão eficiente e responsável da água, particularmente no que diz respeito ao uso moderado da rega gota a gota.

Seguimos uma política de rega deficitária em certas vinhas que envolve apenas a rega em situações em que é provável que a colheita seja totalmente perdida ou comprometida sem rega. Nunca regamos com o objetivo de aumentar o volume da colheita e acreditamos que as vinhas submetidas a um ligeiro stress hídrico (como é normal no Douro) produzem as melhores uvas.

(Em cima, topo da página) A nossa maior coleção de castas, estabelecida em 2014 na Quinta do Ataíde.

(Em cima) Fernando Alves, responsável da I&D de Viticultura, mede a disponibilidade de água da vinha com uma câmara de Scholander, numa madrugada na Quinta do Ataíde.



## VineScout

O VineScout é um robô (autopropulsão elétrica), de monitorização das vinhas, que tem vindo a ser desenvolvido por um consórcio pan-europeu de quatro nações, do qual a Symington Family Estates é parceiro. O projeto de quatro anos (2016 - 2020) passa pelo desenvolvimento de um robô de monitorização da vinha autónomo que permita ajudar os produtores de vinho a medir os principais parâmetros da vinha, incluindo a disponibilidade de água (estado hídrico da videira), a temperatura da folha / folhagem da videira e variações no vigor da planta (ver artigo separado nas páginas 100 a 105).

## VISCA

Somos parceiros do VISCA, um novo projeto de I&D cofinanciado pelo programa Horizonte 2020 da Comunidade Europeia. O VISCA (Vineyards Integrated Smart Climate Application) é um software sofisticado de previsão que nos permitirá obter informação detalhada de modelização climática de longo prazo que cubram eventos climáticos extremos de curto prazo, previsões sazonais e projeções climáticas de longo prazo (para os próximos 20 a 30 anos). Esta ferramenta vai permitir-nos fazer intervenções muito específicas na vinha para gerir as perturbações climáticas. [1882](#)



Anthony Symington recebe o prémio 'Empresa Ética do Ano, numa cerimónia em Londres, dezembro de 2019.



**“Temos uma longa tradição de iniciativas voltadas para o bem-estar socioambiental da nossa região e estes prêmios refletem este compromisso. Como acontece com todas as empresas no mundo hoje em dia, temos uma pegada ambiental. Sabemos que o nosso negócio só terá um futuro positivo a longo prazo se o nosso clima for estável, os nossos ecossistemas forem limpos e as comunidades com que trabalhamos forem resilientes e saudáveis. O nosso compromisso com o futuro reside na responsabilidade pelo nosso impacto e em fazer o máximo para dar resposta aos grandes desafios comuns do nosso tempo.”**

Rob Symington,  
Diretor

## PRÉMIO ‘VERDE’

### Empresa ética do ano

A Symington Family Estates foi eleita a Empresa Ética do Ano pela revista inglesa ‘The Drink’s Business’, por ocasião dos ‘Green Awards’ (2019). Os jurados concederam o prémio a uma empresa cujas fundações estão firmemente enraizadas e dedicadas à comunidade e ao meio ambiente onde estão localizadas.

O júri reconheceu a liderança demonstrada pelos Symington ao ser a primeira empresa de vinhos em Portugal a obter a certificação B Corp — vinculando a empresa aos mais elevados padrões de desempenho social e ambiental. Foi também reconhecido o mérito atribuído à ampla estratégia de sustentabilidade da empresa — Missão 2025 — e a dezasseis iniciativas individuais de impacto social e ambiental lançadas durante 2019.

A empresa foi também distinguida com o Prémio Amorim de Sustentabilidade, que reconhece os esforços de empresas que têm demonstrado liderança na aplicação das práticas sustentáveis mais eficientes e eficazes ao longo das suas operações. <sup>1882</sup>

## SUSTENTABILIDADE - BREVES

### Captação de CO<sub>2</sub>

Durante a vindima de 2019, testámos uma nova tecnologia de captação de dióxido de carbono libertado durante a fermentação. O dióxido de carbono é um subproduto natural da fermentação do vinho. Embora não esteja incluído no nosso cálculo de pegada de carbono, estamos ativamente à procura de formas de captação deste CO<sub>2</sub> como parte do nosso compromisso na produção de vinho sustentável. Em setembro de 2019, na nossa adega da Quinta do Sol realizámos experiências com uma máquina que capta o CO<sub>2</sub> nas cubas de fermentação e converte-o num composto sólido — carbonato de cálcio (CaCO<sub>3</sub>) — que pode ser utilizado nas vinhas para regular o pH do solo. Estamos a levar a cabo mais testes durante a vindima de 2020. Somos o único produtor de vinho em Portugal a realizar estudos desta natureza e uma das poucas em todo o mundo.

### Donativo de ambulâncias

Nos últimos 12 anos, doámos 14 ambulâncias a diferentes corporações de bombeiros voluntários em localidades do Douro e, desde 2020, também no Alentejo. Em 2019, doámos ambulâncias a duas corporações de bombeiros, nomeadamente a de Sanfins do Douro (em março) e de Torre de Moncorvo (em dezembro). No início de 2020, doámos uma ambulância aos Bombeiros de Portalegre que se encontram perto da nossa propriedade, a Quinta da Fonte Souto. Estas corporações de bombeiros são uma tábua de salvação vital para as comunidades locais no caso de emergências médicas, bem como no combate aos perigosos incêndios florestais que ocorrem regularmente durante os meses do verão.

### Angariação de fundos para a No Kid Hungry

Em outubro de 2019, juntámo-nos aos nossos colegas membros da Primum Familiae Vini num evento de angariação de fundos para 'No Kid Hungry', uma campanha que combate a fome infantil na América. A Primum Familiae Vini organizou um jantar de gala extraordinário no restaurante Le Bernardin com estrela Michelin em Nova Iorque, seguido de um leilão em colaboração com a Sotheby's, que arrecadou 170.000 US dólares. O leilão incluiu uma bonita caixa personalizada contendo uma garrafa de um ano raro de cada um dos 12 membros do PFV. O licitante vencedor também recebeu um passaporte PFV, que consiste num convite VIP a cada uma das empresas da PFV, recebido por um membro de cada uma das famílias.



(Em cima, topo da página)  
O equipamento de captura de carbono — 'scrubber' — em ensaios na Quinta do Sol, setembro de 2019.

(Em cima) Uma das 14 ambulâncias doadas a corporações de bombeiros na última década.

A abundância de abelhas na Quinta do Ataíde, a maior vinha em modo de produção biológico no Douro, é um bom indicador do impacto ambiental positivo que deriva deste tipo de prática.



## Programa de Reforma do Douro

A nossa empresa tem firmemente apelado à reforma do sistema obsoleto de quotas para a produção de vinho do Porto, que tem afetado negativamente os preços que os lavradores recebem pelas uvas que vendem para os vinhos DOC Douro (vendendo-as bastante abaixo do custo de produção em praticamente todos os casos). Embora os preços das uvas do vinho do Porto sejam suficientemente altos para garantir a subsistência dos lavradores, os preços das uvas utilizadas para a produção de vinhos do Douro estão até dois terços abaixo do custo de cultivo. Isto significa que muitos agricultores saem economicamente a perder e o novo e dinâmico negócio de vinhos DOC Douro está a ser construído sobre uma base de custos falsa e perigosamente insustentável. Sem um novo sistema regulatório que abranja as uvas de vinho do Porto e DOC Douro, o desequilíbrio vai persistir e pode comprometer a evolução das potencialidades da região.

## Bolsas de estudo universitárias

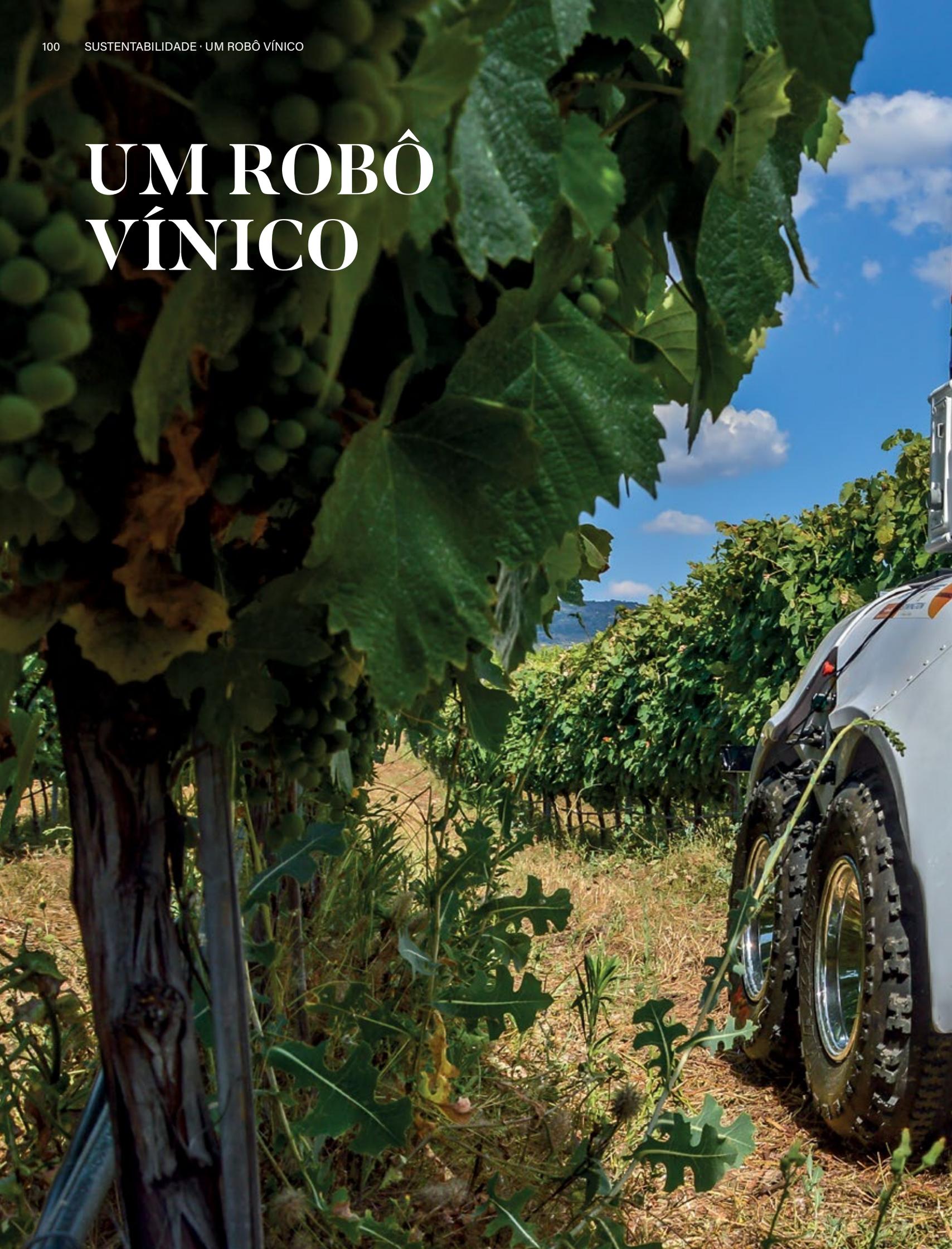
Em 2019 lançámos uma nova iniciativa com o objetivo de apoiar as novas gerações no Douro. Comprometemo-nos a conceder duas bolsas por ano aos alunos que frequentem os

cursos de Enologia ou Engenharia Agrícola da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD) em Vila Real. As bolsas, que cobrem todas as mensalidades de três anos, são concedidas a um aluno que não tenha recursos financeiros para financiar o curso e a um aluno com comprovada excelência académica. Muitos dos nossos colaboradores são licenciados pela UTAD e estamos empenhados em apoiar a próxima geração de enólogos e viticultores locais, cujo trabalho é tão essencial para o futuro do Douro.

## Superar os limites da viticultura biológica

Estamos a realizar, neste momento, ensaios nas nossas vinhas biológicas da Quinta do Ataíde, no vale da Vilariça, que visam reduzir os tratamentos com sulfato de cobre nas vinhas e olivais. Fazemo-lo por questões ambientais e de custo. O sulfato de cobre é um composto natural e é o único tratamento permitido em vinhas biológicas. O nosso objetivo é superar os limites da agricultura biológica, ao invés de nos limitarmos aos níveis permitidos pela certificação biológica. Já obtivemos resultados muito encorajadores nos olivais, enquanto que nas vinhas estão em curso ensaios com três níveis de intervenção diferentes, com o objetivo de apurar quais os níveis de tratamento mais baixos possíveis sem comprometer a fitossanidade e a viabilidade da produção. <sup>1882</sup>

# UM ROBÔ VÍNICO







(Em cima) Protótipo 1 do VineScout durante os primeiros ensaios de campo na Coleção de Castas da Quinta do Ataíde, agosto de 2017.

(Direita) Um 'pit stop' durante os ensaios.



## VineScout: o desenvolvimento de um robô revolucionário para a monitorização das vinhas

O VineScout é um robô autónomo de monitorização das vinhas movido a eletricidade, que está a ser desenvolvido por um consórcio pan-europeu de quatro nações, do qual somos parceiros vitivinícolas. O objetivo do projeto é desenvolver um robô autónomo para ajudar os produtores de vinho a medir os principais parâmetros da vinha, incluindo a disponibilidade de água, a temperatura da folha/folhagem e variações no vigor das plantas.

Fomos convidados a participar neste projeto pioneiro no Simpósio Internacional *ClimWine 2016* em Bordéus, que abordou o tema: "Produção Sustentável da Uva e do Vinho no Contexto das Alterações Climáticas". Uma apresentação de

Fernando Alves, nosso responsável de I&D em viticultura, chamou a atenção de um representante de um dos membros do consórcio e resultou em convite para nos tornarmos o parceiro 'end-user' — utilizador final — do projeto VineScout.

As técnicas atuais de recolha de dados da vinha são caras, demoradas e fornecem uma perspetiva incompleta devido ao número reduzido das amostragens, o que faz com que muitos responsáveis pela gestão da vinha simplesmente não utilizem um mapeamento detalhado das suas vinhas. Isto significa que lhes falta informações fiáveis durante os ciclos cruciais vegetativo e de maturação — de forma regular e em tempo real — para apoiar de forma eficaz os seus processos de tomada de decisão.



(Em cima) Charles Symington dá as boas-vindas aos participantes do VineScout 'Agronomy Day' (sessão aberta a convidados) na Quinta do Ataíde, agosto de 2018.

(Direita) Da esquerda para a direita: Fernando Alves, Responsável I&D viticultura da Symington; Professor Francisco Rovira-Màs (coordenador projeto VineScout); Andrés Cuenca (Universidade Politécnica de Valencia) e Joana Valente, assistente de I&D viticultura da Symington.



O VineScout tem como objetivo preencher esta lacuna de capacitação, fornecendo dados precisos, detalhados e em tempo real, que auxiliem os produtores de vinho na otimização da gestão da vinha e na tomada de decisões, com o objetivo final de melhorar a qualidade dos seus vinhos.

Além disso, à medida que as pressões sobre as mudanças climáticas nas vinhas tornam a sua gestão cada vez mais desafiante, os dados precisos sobre as condições no terreno obtidos em tempo real com o VineScout visam permitir que os produtores possam efetuar intervenções específicas e bem dirigidas para salvaguardar a sua colheita. Mais especificamente, à medida que a rega se torna mais necessária em determinadas áreas, o VineScout pode fornecer uma imagem extremamente precisa da quantidade de

água necessária em áreas específicas de uma vinha para sustentar as vinhas durante os períodos mais exigentes que juntam temperaturas elevadas e ausência de chuva.

O VineScout funciona mediante um sistema de orientação por GPS e sensores que permitem percorrer as vinhas sem operador humano. O robô é movido por baterias elétricas e está equipado com painéis solares que alimentam os sensores e o software a bordo. Durante o mesmo período de tempo que um ser humano consegue fazer leituras de 25 pontos de amostragem numa vinha, o VineScout pode fazer 3000 leituras na mesma área. Este tipo de recolha de dados oferece uma extraordinária abrangência no apoio a tomadas de decisão rápidas e bem fundamentadas.



(Esquerda) Ensaios do VineScout ao alvorecer na Quinta do Ataíde, setembro de 2019.

(Página oposta, em baixo) O VineScout esteve em destaque num artigo publicado a 26 de fevereiro de 2020, no Financial Times, sobre o uso da tecnologia na vinha. O projeto tem gerado também muito interesse nos meios de comunicação social em Portugal, incluindo canais de TV e jornais.



Os protótipos foram testados no terreno, na Quinta do Ataíde, nos últimos quatro anos, com um vasto leque de participantes em representação de várias universidades portuguesas, da principal incubadora portuguesa de inovação tecnológica, do INESC-TEC, de empresas de tecnologia, do diretor regional do Ministério da Agricultura, produtores de vinho, consultores de negócios internacionais, engenheiros de fabricantes de máquinas agrícolas, além de jornalistas de Portugal e internacionais.

Durante a finalização deste texto, no verão de 2020, a equipa do projeto encontra-se a trabalhar nos ensaios finais, para preparar a base para o envolvimento de um parceiro industrial com o objetivo de levar o robô à produção em série num futuro não muito distante. Fique atento... 1882



# **BIODIVERSIDADE INVESTIGAÇÃO E CONSERVAÇÃO**







(Em cima) Muitas das nossas propriedades estão cobertas por vegetação selvagem, além da vinha, olivais e pomares. Estas áreas, principalmente as matas naturais mediterrânicas, como aqui no Vale de Malhadas, fornecem habitats ideais para a vida selvagem.

(Direita) Os muros de pedra seca (socalcos) na Quinta dos Malvedos (em cima) e na Quinta do Tua (em baixo) são o habitat preferido do Chasco-preto.

## Santuários da vida selvagem

Gerimos mais de 1000 hectares de terra não cultivada no Douro (sobretudo mata natural mediterrânica, mas também algum olival e pomares de laranjeiras). Esta terra fornece um santuário valioso para grande variedade de animais, incluindo javalis, raposas, ginetas (gatos-bravos), inúmeras aves de rapina e tantos outros pequenos mamíferos. Esta área representa pouco menos de metade da nossa propriedade total e contribui significativamente para a preservação do habitat e biodiversidade na região. Na nossa maior propriedade, a Quinta do Vesúvio, apenas 40% da superfície é plantada com vinha e o restante é um habitat natural, onde prosperam muitas espécies de flora e fauna.

**“Os nossos dados demonstram já que a maioria dos territórios de reprodução se localiza em vinhas e olivais. No entanto, são igualmente importantes vários recursos de micro-habitat, como os muros de pedra tradicionais, o que precisa ser tido em consideração no desenvolvimento de medidas de conservação para esta espécie.”**

Equipa de Pesquisa CIBIO



## **Estudo do Chasco-preto da Universidade do Porto**

Nos últimos anos, facilitámos o acesso às nossas propriedades no Douro ao Centro de Investigação em Biodiversidade e Recursos Genéticos da Universidade do Porto (CIBIO) para efeitos de investigação e conservação de vida selvagem. Os investigadores universitários têm estudado, em especial, a Quinta dos Malvedos e a vizinha Quinta do Tua, que identificaram como um dos últimos refúgios no vale do Douro (e provavelmente em grande parte do país) do Chasco-preto (*Oenanthe leucura*), denominado ‘pássaro do vinho do Porto’. Foi identificado como “um passeriforme residente com níveis alarmantes de possibilidade de extinção”. Embora geralmente identificado como “criticamente ameaçado em Portugal”, a boa notícia é que no Douro, especificamente na área do Tua, ainda existe uma população residente relativamente grande.

O estudo demonstrou que as nossas consideráveis parcelas de vinhas com socalcos antigos, com muros construídos em pedra seca, fornecem um habitat ideal para as aves. As fendas e recantos ao longo destes muros de pedra proporcionam locais de nidificação perfeitos e abrigo para as aves. Cultivamos as nossas vinhas de acordo com uma certificação de viticultura sustentável de intervenção mínima, que visa minimizar o impacto no ecossistema circundante. Além disso, os Chascos-pretos são grandes aliados, porque se alimentam de insetos que podem, por vezes, ameaçar os bagos durante o ciclo vegetativo da videira.





A Quinta dos Malvedos, onde o Chasco-preto (espécie ameaçada) encontrou um refúgio seguro.



## A Photo Ark da National Geographic

Em abril de 2018, por intermédio do nosso acordo de cooperação com a Universidade do Porto, recebemos o Joel Sartore, premiado fotógrafo de vida selvagem. O seu projeto 'Photo Ark', em colaboração com a National Geographic, levou-o a mais de 40 países desde 2005, na sua busca para criar um arquivo fotográfico de 12.000 espécies ameaçadas ou próximas da extinção. Como o título de seu livro sugere, a Photo Ark é: "A Busca de um Homem para Documentar os Animais do Mundo."

Na sua visita a Portugal, Joel e uma equipa de investigadores e biólogos da universidade estiveram na Quinta dos Malvedos para fotografar o Chasco-preto. Após inúmeros esforços na procura desta ave tímida e esquiva, os investigadores conseguiram capturar temporariamente um espécime que Joel convenientemente captou com a sua câmara. Encontraram a ave nos antigos socalcos da quinta que Alexandre Mariz, então responsável de viticultura dos Malvedos, confirmou como sendo o seu habitat preferido.

Também encontraram e fotografaram a Toupeira-de-Água, um insetívoro semiaquático raro que vive no riacho de água doce da propriedade.

As imagens de Joel são mostradas aqui, com especial permissão da National Geographic e do fotógrafo.



O fotógrafo da National Geographic, Joel Sartore, na Quinta dos Malvedos, abril de 2018.

O Chasco-preto fotografado pelo premiado fotógrafo da Nat Geo, Joel Sartore, na Quinta dos Malvedos, em abril de 2018.



# AVES DA MESMA PLUMAGEM





HOSPITAL VETERINÁRIO  
CRAS



**Apoiamos há longa data o Centro de Recuperação de Animais Selvagens, sediado na Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro em Vila Real. O Centro de Recuperação de Animais Selvagens (CRAS) está agregado ao Hospital Veterinário da Universidade. Esta unidade especializada é única em Portugal e tem uma reputação internacional. Todos os anos leva a cabo a recuperação de centenas de aves feridas e outros animais selvagens. Nos últimos anos, várias aves de rapina de diferentes espécies foram libertadas nas nossas propriedades no Douro.**

## **Reabilitação de aves de rapina feridas**

O centro trata aproximadamente 350 aves por ano, com um período médio de recuperação de seis meses. As instalações possuem um enorme túnel de voo octogonal, o único do género na Península Ibérica. É um túnel excepcional porque permite às grandes aves de rapina voarem ininterruptamente num perímetro circular contínuo. Com a exceção das aves de maior porte, todas as aves podem fazer manobras durante o voo, o que não seria possível em túneis convencionais. Este exercício representa uma parte crucial da sua reabilitação, à medida que recuperam as suas forças e a sua capacidade de voo, com vista ao regresso ao meio selvagem.

## **Milhafre-real: Quinta do Ataíde, julho de 2019**

Em julho de 2019, foi devolvido à natureza um magnífico Milhafre-real de três anos de idade na Quinta do Ataíde. Tinha passado por um período de recuperação de oito meses após um ferimento provocado por um tiro (vítima, portanto, de caça ilegal). Foi-lhe aplicado no local um dispositivo de rastreamento GPS, doado por nós, o que permitiu à universidade estudar os movimentos da ave e conhecer melhor os seus hábitos migratórios e comportamento de nidificação. Artur Moreira, da nossa equipa de viticultura, teve a oportunidade de libertar a ave. Voou, sem esforço, sobre a nossa coleção de castas, antes de virar para sul ao longo do vale da Vilarça, em direção à confluência dos rios Sabor e Douro.

A universidade tem-nos mantido a par dos seus movimentos desde que foi libertado e, no final de março de 2020, o Milhafre-real voou ao longo da fronteira luso-espanhola e, de seguida, até às regiões espanholas da Estremadura, Castela (na zona de Salamanca e Valladolid) e Galiza. No seu voo mais longo, registado durante o mês de março de 2020, a ave percorreu 1500 km voando a partir da área fronteiriça de Chaves, em direção a oeste da costa da Galiza e de lá para leste até à Cordilheira de Guadarrama (muito próximo de Madrid), e de seguida em direção a sudoeste até Badajoz, antes de voltar para norte, para a zona de Bragança.





O Dr. Roberto Sargo, Veterinário Principal do CRAS e Artur Moreira, da Symington, restituem à natureza um Milhafre-real na Coleção de Castas da Quinta do Ataíde.



Um Milhafre-real (*Milvus milvus*), recuperado pelo CRAS em Vila Real, no momento em que foi restituído à natureza na Quinta do Ataíde a 18 de julho de 2019. O dispositivo GPS que lhe foi colocado permite à universidade seguir os seus movimentos.



Peter Symington liberta um bútio-  
-vespeiro tratado pelo CRAS,  
na vinha Altos de Malvedos,  
a vinha mais alta da Quinta  
dos Malvedos, em julho de 2017.



## Bútio-vespeiro: Quinta dos Malvedos, maio de 2017

Peter Symington, diretor de produção reformado, libertou um bútio-vespeiro na Quinta dos Malvedos em maio de 2017. Peter libertou a ave a partir de uma das vinhas mais altas da propriedade, situada a 350 metros de altitude. Este bútio-vespeiro havia sido levado ao Hospital Veterinário da Universidade em agosto de 2016, depois de ter sido encontrado por cidadãos, caído e ferido perto de Miranda do Douro. Tinha sido ilegalmente baleado e sofreu duas fraturas numa das asas. Foi operado com sucesso no Hospital Veterinário e, a partir de outubro de 2016, iniciou o programa de recuperação, que consistiu em vários meses de exercícios de voo no túnel de voo circular para o efeito, do Centro de Recuperação.

Os Malvedos são lar de uma considerável variedade de espécies de aves, que incluem papa-figos, abelharucos, rolas-bravas, pegas ibéricas e aves de maior porte como o milhafre-preto que frequentemente nidificam nas áreas florestadas da quinta. Momentos após a libertação do bútio-vespeiro, o Dr. João Tomás, o veterinário da UTAD que supervisionou a libertação, identificou uma águia de Bonelli a planar serenamente pelas térmicas sobre as vinhas.

## Falcão-peregrino: Quinta dos Canais, junho de 2016

Este jovem falcão foi anilhado (colocação duma anilha identificativa) pela primeira vez pelo *West Cornwall Ringing Group* no Reino Unido em novembro de 2015. Durante o primeiro voo migratório desde as Ilhas Britânicas rumo ao sul da Europa, em dezembro de 2015, o falcão foi atingido por tiros. Foi encontrado próximo da costa, no norte de Portugal, e foi tratado por múltiplas fraturas a uma das asas no Hospital Veterinário, onde recuperou totalmente depois de um período de sete meses.

As condições para a sua libertação na Quinta dos Canais estavam perfeitas, com temperaturas elevadas (30°C) que originaram térmicas para ajudar a ave a ganhar altitude rapidamente. O falcão não tinha sido alimentado propositadamente na manhã da sua libertação para apurar os seus instintos de caça e, assim, aumentar as hipóteses de sobrevivência. Foi observado nos céus dos Canais por várias horas após a libertação, e o caseiro da propriedade, o Sr. Orlando, relatou mais tarde que continuara a avistar em múltiplas ocasiões a ave a sobrevoar a quinta.

O Dr. João Tomás (à esquerda) do CRAS em Vila Real, prepara um falcão-peregrino para a devolução à natureza pelas mãos de Miguel Potes, da Symington (à direita), num ponto elevado da Quinta dos Canais — junho de 2016.



# NOVOS LANÇAMENTOS



## GRAHAM'S BLEND Nº5

Este novo vinho do Porto branco da Graham's, lançado em 2019, foi concebido principalmente para apelar a novos consumidores — particularmente em bares e restaurantes — que à partida talvez não considerassem o vinho do Porto nas suas opções de consumo.

Primeiro, Charles Symington criou o vinho com esta premissa em mente. Enquanto que a maior parte dos Portos brancos são compostos por várias castas, o Blend Nº5 consiste de apenas duas: o fresco e crocante Malvasia Fina e o aromático Moscatel Galego. As uvas são vindimadas à mão e fermentadas a frio em pequenos lotes. O vinho é engarrafado cedo, de modo a preservar a máxima frescura, devendo ser consumido novo e, idealmente, colocado no frigorífico depois de aberto. O lote final é meio seco, pensado para misturar bem com água tônica, mas é também excelente bebido 'puro'. As equipas de vendas e marketing pediram à nossa designer, Alexandra Ribeiro, para conceber uma imagem contemporânea, sofisticada, fresca e apelativa que suscitasse a curiosidade dos consumidores. Pretendia-se romper com o convencional, mas sem perder a linguagem de estilo e elegância da Graham's. Por exemplo, para assegurar que fosse alcançado um bom equilíbrio, alguns dos códigos gráficos da marca foram mantidos, como — por exemplo — o rótulo em forma de sino, a assinatura Graham's e a tipografia. A paleta de cores exprime os aromas do conceito do vinho e a frescura do 'mix'. Quanto à 'manga' que reveste a garrafa, convidamos o ilustrador português, António Soares, para criar elementos orgânicos, com a sua própria interpretação artística. A ilustração inclui elementos em traço, a preto e branco, interligados com outros a cores, em linha com a linguagem visual da Graham's.

O Graham's Blend Nº5 tem sido um grande êxito no Reino Unido e em Portugal, onde foi inicialmente lançado. Outros mercados mostraram grande interesse e está agora disponível num número crescente de países.

**Prémio de design:** O Graham's Blend Nº5 venceu o 'Best Design and Packaging in Wine Award' nos prémios anuais 'Drinks Business Awards' — edição 2019 (anunciados na London Wine Fair, maio de 2019).

O painel de juízes comentou: "Os nossos juízes apaixonaram-se por este design, que, de forma tentadora, ilustra os sabores citrinos dentro da garrafa com lindíssimos desenhos complexos. Ao usar algumas deixas do mundo do gin, os nossos juízes sentiram que a garrafa tem o poder de mudar a imagem do Porto branco e de atrair uma nova geração de consumidores à categoria."

**Direção artística e design:** Alexandra Sousa Ribeiro

**Ilustração:** António Soares

**Fornecedores:** Sleever International / Vox Artes Gráficas

**Ano:** 2019

**“Há gerações que se anda em busca de algo tão refrescante e satisfatório como o gin tónico.**

**Agora, graças a um novo produto da Graham's, pode ser que essa busca tenha terminado.”**

Henry Jeffreys, Master of Malt





**PORTO-TÓNICO:**

Coloque alguns cubos de gelo num copo,

Misture no copo uma parte de Graham's Nº5 com duas partes de água tônica,

Coloque uma rodela de lima ou limão e duas ou três folhas de hortelã,

**Não há aperitivo mais refrescante!**

## NOVA GAMA 'SINGLE HARVEST'

Os Portos *Single Harvest Tawny* (colheitas) da Graham's são edições limitadas selecionadas de anos individuais de exceção. Estes vinhos, provenientes das melhores vinhas da Graham's, são colocados de parte para envelhecimento prolongado em madeira durante várias décadas.

Charles Symington, principal enólogo e mestre provador, prova os vinhos regularmente à medida que vão envelhecendo e identifica o momento mais indicado para o seu engarrafamento. Para o ajudar neste trabalho, recorre à perícia dos encarregados de armazém, tanoeiros e provadores. Todos eles têm um papel fundamental no acompanhamento do longo envelhecimento destes veneráveis vinhos.

A trilogia *Cellar Master* presta tributo à perícia, experiência e saber fazer aperfeiçoadas por este pequeno grupo de pessoas, os quais, através de várias gerações, aperfeiçoaram estes vinhos.

*The  
Cellar Master's  
Trilogy*

**Conceito e campanha de lançamento:** Charlotte e Vicky Symington

**Direção de arte e design:** Alexandra Sousa Ribeiro

**Caligrafia:** Xesta Studio

**Fornecedores:** Aéme / Signet / Vox Artes Gráficas

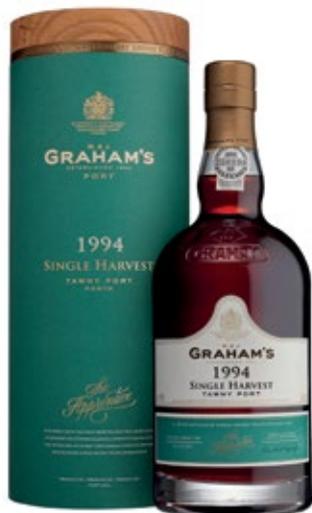
**Ano:** 2018/2019



*The Apprentice*

## 1994 – O Aprendiz

Charles, como o seu pai Peter antes de si, conjuga um profundo conhecimento das vinhas da Graham's com a mestria do provador — ambos atributos essenciais para criar os excepcionais Portos Graham's envelhecidos em madeira. A colheita de 1994 produziu vinhos fabulosos, alguns dos quais Peter selecionou para envelhecimento demorado. Charles juntou-se ao pai na empresa familiar poucos meses depois da vindima, no início de 1995. Iniciou a sua aprendizagem com o pai na sala de provas para aprender as artes da elaboração e loteamento de vinhos. Os vinhos de 1994 foram entre os primeiros que ajudou o pai a selecionar para envelhecimento em casco.



### 97/100

"Este belo vinho tem múltiplas camadas e fantástica complexidade com suaves taninos que me fazem lembrar mais um Porto Vintage de 40 anos do que um Colheita. Estruturado, doce, gloriosamente rico no final de boca com notas discretas de tanino. Adoro o final!"

*James Suckling*

*The Artisan*

## 1963 – O Artesão

1963 é um ano de relevo para o vinho do Porto e, desde que foi produzido há mais de meio século, continua a revelar qualidade excepcional. A Graham's selecionou alguns dos seus melhores vinhos deste ano lendário para envelhecimento prolongado em cascos avinhados e, ao longo de quase seis décadas, estes têm sido acompanhados por sucessivos encarregados de armazém, taneiros e provadores. A sua perícia deu forma à complexidade, equilíbrio e qualidade suprema deste vinho do Porto.



### 98/100

"Este vinho provém dum ano lendário de Porto Vintage e é por isso fascinante observar como um vinho desse ano que apenas foi engarrafado em 2018 se tem dado. A resposta é: incrivelmente bem. É luxuriante e sedoso, com fabulosas nuances de madeira velha que se juntam a notas de caramelo e acidez. Este também será, por si só, um vinho de lenda."

*Roger Voss, Wine Enthusiast*

### 98/100

"Isto é glorioso. Profundidade incrível e delicadeza — 'finesse' — com equilíbrio e densidade que fazem jus à grandeza da colheita de 1963. Estruturado, muito doce, embora preciso e a revelar só um toque de tanino. Longo e doce no final. Adoro a complexidade e sutileza do caramelo e as sugestões de frutos secos. Fantástico."

*James Suckling*

# The Master

## 1940 – O Mestre

À medida que as uvas da vindima de 1940 eram colhidas no tranquilo vale do Douro em finais de setembro, travava-se a Batalha de Inglaterra nos céus de Inglaterra e Londres era bombardeada diariamente durante a 'Blitz'. Uma primavera instável no Douro tinha provocado a diminuição no tamanho da colheita — situação benéfica uma vez que o verão foi excepcionalmente seco e a redução no número de cachos colocou menos pressão sobre as reduzidas reservas de água nos solos. Charles Symington, mestre provador da Graham's, selecionou dois dos cascos restantes do Porto de 1940 para esta edição única, que não se repetirá.



### 96/100

"Quão raras as vezes que uma colheita da Segunda Guerra Mundial chega ao mercado. Muito raramente mesmo. Esta é a beleza do vinho do Porto, porventura o maior repositório do mundo de vinhos muito antigos. Os Portos Colheita, tawnies de um só ano, são raros. As casas de vinho do Porto devem decidir nos primeiros oito anos se um stock será destinado a um vinho colheita ou para loteamento. A Graham's faz isto desde os anos 30 do século XX. Os seus mais recentes 'Single Harvest' começaram em 2010 com o 1961. Este mais recente lançamento é ainda mais velho. Segundo registos da casa, a vindima de 1940 foi de escassa produção, as uvas pisadas a pé e o vinho elaborado sem eletricidade no Douro. Histórico quanto baste?"

James Molesworth, *Wine Spectator*



## WARRE'S PORTO VINTAGE 1960 • EDIÇÃO DO 350.º ANIVERSÁRIO

### 350 garrafas para assinalar 350 anos de história

A casa Warre's, fundada em 1670, celebra o seu 350.º aniversário em 2020. Para assinalar esta ocasião histórica, decidimos lançar 350 garrafas do Porto Vintage 1960, as últimas deste ano a serem disponibilizadas para comercialização pela Warre's.

Proveniente da famosa Quinta do Retiro, o 1960 da Warre's está entre os melhores exemplos das declarações clássicas do século XX. No seu auge, após 60 anos de guarda em condições perfeitas nas nossas garrafeiras familiares privadas, o Porto Vintage 1960 foi escolhido para celebrar a notável história da Warre's e o seu estatuto de empresa privada mais antiga registada em Portugal — ainda a operar nos dias de hoje.

Sempre em mãos familiares ao longo de toda a sua história, a Warre's foi a primeira casa de vinho do Porto britânica estabelecida em Portugal e várias fontes apontam-na como a mais antiga empresa britânica a operar na Europa Continental. A Warre's é sinónima da história dos britânicos no Porto — durante as Invasões Francesas a maior parte das casas estrangeiras abandonaram Portugal, mas William Warre, natural do Porto (e membro da família da casa produtora homónima), juntou-se ao exército do Duque de Wellington e combateu para libertar Portugal das forças Napoleónicas, tendo sido condecorado pela sua coragem.

Em 1905, Andrew James Symington e a sua mulher luso-britânica (cujos antepassados tinham exportado vinho do Porto desde 1652), tornaram-se sócios da Warre's. No início da década de 1960, pela altura que viu este vinho do Porto nascer, a família Warre's vendeu à nossa família as ações que ainda detinham na empresa e desde então somos os únicos guardiões desta famosa casa.

**Conceito e campanha de lançamento:** Charlotte Symington e Patrícia Vale Lourenço  
**Rótulo e caixa comemorativa:** VOLTA STUDIO - Brand and Design





852

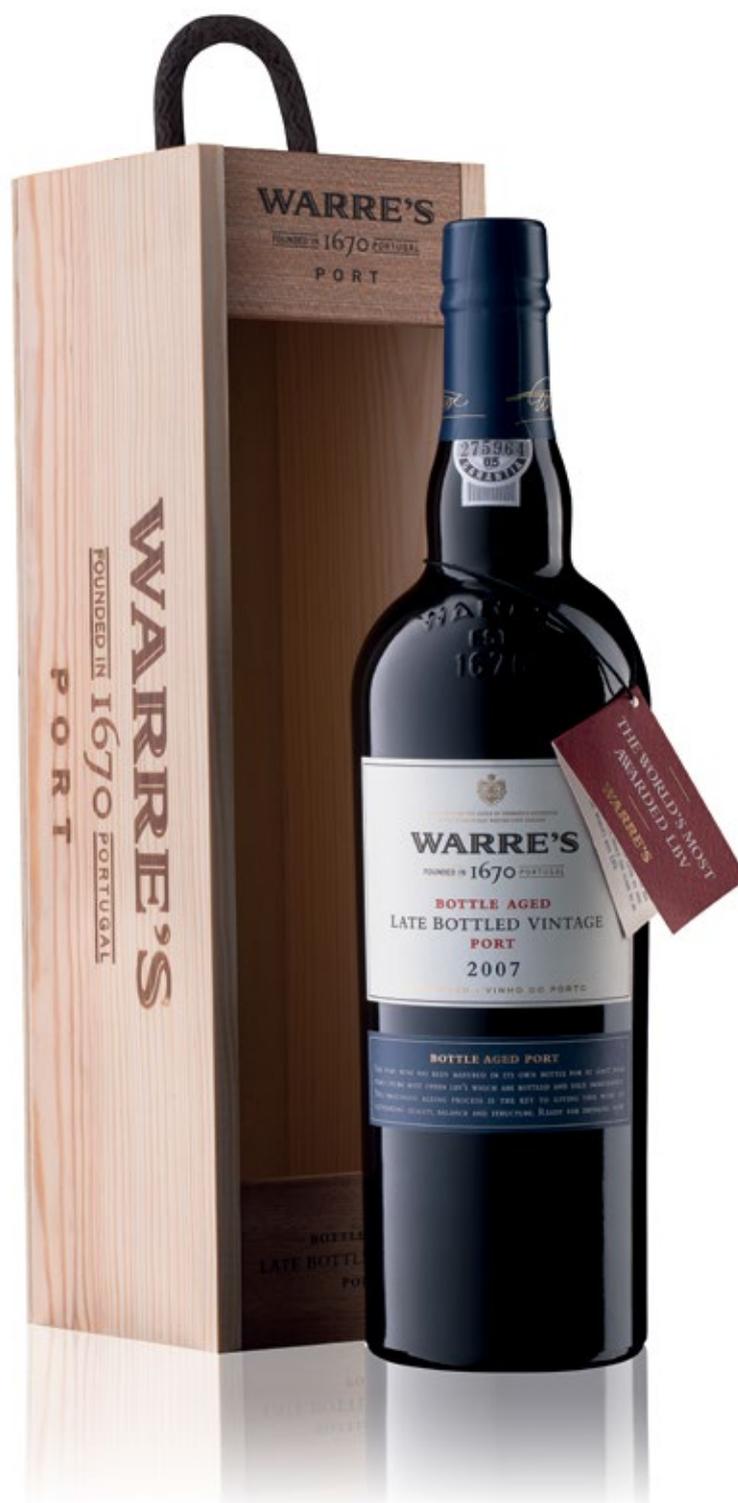
# RECONHECIMENTO PRÉMIOS E TESTEMUNHOS



## COLEÇÃO DOW'S TAWNIES VELHOS

Medalha de Ouro e Troféu  
de Melhor *Packaging* (Embalagem)  
'Harpers Wine & Spirit Design Awards',  
janeiro de 2019

O painel de juízes comentou: "Pegar numa gama venerável e trazê-la para a era moderna pode ser uma tarefa desafiante, mas todos concordaram que esta gama de tawnies da Dow's tinha atingido esse objetivo em pleno, com um desenho sedutor e subtil, muito bem conseguido. O lettering, a textura do papel e o grande estilo mereceram elogios de todos."



**WARRE'S BOTTLE-MATURED  
LATE BOTTLED VINTAGE 2007**

Medalha de Ouro

'Decanter World Wine Awards 2019'

"Maravilhosa expressão deste estilo com fruto floral, cânfora e menta e notas de eucalipto, cereja preta, amora e cassis, além de especiarias e taninos agrídoces."



**DOW'S PORTO VINTAGE 2016**

Nº1 Vinho Fortificado - TOP 10 Vinhos Portugueses

Essência do Vinho, Porto, fevereiro de 2019



**DOW'S TAWNY  
40 ANOS**  
Medalha de Ouro  
'Wine Design'  
'Drinks International  
Wine Design Challenge',  
março de 2019



A Quinta de Roriz, casa do Chryseia

### CHRYSEIA 2016 DOURO

Melhor do Ano - Top 30 Vinhos portugueses - 'Vinhos de primeira grandeza'

Melhores do Ano . Grandes Escolhas, março de 2019

"A enologia de inspiração bordalesa, a viticultura (das mais avançadas em Portugal ou em França) e as uvas do Douro, formam um tridente de enorme sucesso — em termos de vendas também, já que esgota sempre. É um grande tinto do Douro com fruto suculento e polido, mais refinado em cada ano sucessivo e este 2016 está próximo da perfeição."



**GRAHAM'S THE STONE  
TERRACES PORTO VINTAGE 2016**

Melhor do Ano - Prémio de Excelência  
Prémio de Excelência - 'Os Melhores  
do Ano', Revista de Vinhos,  
fevereiro de 2019



**GRAHAM'S  
THE STONE TERRACES  
PORTO VINTAGE 2017**  
100 pontos - Wine & Spirits Magazine  
Revista Wine & Spirits, outubro de 2019



#### GRAHAM'S PORT

'TOP 100 Wineries of the Year 2019'  
Wine & Spirits magazine, inverno 2019

Este reconhecimento da prestigiada revista norte-americana Wine & Spirits nasce das pontuações consistentemente elevadas alcançadas no seio da mesma ao longo de 2019. Em relação a um dos vinhos pontuados, que atingiu uma pontuação perfeita de 100 pontos, o diretor da revista, Joshua Greene, referiu: "Com o mais recente The Stone Terraces, o de 2017, Charles Symington criou um dos mais empolgantes vinhos do Porto Vintage na história da casa Graham's — um vinho que ombreará com o Graham's 1970 do seu tio, James, o primeiro Vintage Graham produzido pela família Symington e ainda um dos melhores desse ano. O Stone Terraces 2017 partilha com esse 1970 a certeza dos clássicos, beneficiando, porventura, dos investimentos da família numa viticultura de grande precisão, face a um clima em mutação no século XXI."



**QUINTA DO BOMFIM**  
**UMA DAS 50 MELHORES**  
**EXPERIÊNCIAS DE VINHO**  
**(ENOTURISMO)**

Esta listagem dos Top 50 fundamenta-se nos votos da 'World's Best Vineyards Academy', constituída por cerca de 500 aficionados (líderes de opinião) do vinho, sommeliers e jornalistas de destinos de luxo, de todos os cantos do mundo. Na edição de 2019, a votação internacional avaliou 1500 produtores com enoturismo de 17 países. A Quinta do Bomfim, o nosso premiado Centro de Visitas no coração do vale do Douro foi um dos incluídos nesta listagem prestigiada dos TOP 50 — e um dos dois centros de visita portugueses contemplados (ambos do Douro).







**AZEITE DA QUINTA DO ATAÍDE**  
Concurso Nacional de Azeites de  
Portugal 2019 - Prémio Prestígio

Além de ter ganho uma medalha de ouro na sua categoria (intenso e frutado), o azeite da Quinta do Ataíde arrebatoou o 'Prémio Prestígio', reservado para o azeite com a mais alta pontuação absoluta em todas as categorias do concurso.

## ALTANO DOC DOURO BRANCO

"Os Symington produzem alguns vinhos mágicos, incluindo este crocante e vivo branco com um toque cítrico."

*Jane Macquitty*

*The Times Weekend (março de 2020)*

Vinho da semana: "Equilíbrio preciso sem sacrifício da personalidade. É absolutamente delicioso. Excelente valor. A transbordar de carácter."

*Richard Hemming*

*jancisrobinson.com (março de 2020)*

"O vale do Douro é uma das regiões de vinhos mais espetaculares da Europa. Vale a pena procurar os vinhos da família Symington. Este vinho com predominância da casta Malvasia Fina é um excelente aperitivo primaveril."

*Will Lyons*

*The Sunday Times (abril de 2020)*



ALTANO  
NATURALMENTE  
DOURO

BRANCO · WHITE  
RESERVA

ALTANO  
NATURALMENTE  
DOURO

BRANCO · WHITE



**SYMINGTON FAMILY ESTATES  
'Top 10 - World's Most Admired  
Wine Brands - 2020'**

A Symington Family Estates foi colocada no TOP 10 das marcas de vinho mais admiradas do mundo - 2020. Nos conceituados prêmios anuais da revista Drinks International, votados por um painel de juízes constituído por peritos de vinho, a Symington foi colocada no lugar sete e foi uma de apenas quatro marcas de produtores europeus a constar nos 10 primeiros lugares. Foi também um de apenas dois produtores portugueses contemplados (o outro foi a Herdade do Esporão, no lugar 13). A academia de votantes — constituída por mais de 200 jornalistas de vinho, Masters of Wine, educadores de vinho, compradores retalhistas e importadores de vinho — também reconheceram outros produtores de renome nos primeiros 10 lugares, como a Torres, Penfolds, Antinori, Vega Sicília, Catena Zapata e Cloudy Bay.



A Quinta dos Canais, principal vinha da Cockburn's.



**SYMINGTON FAMILY ESTATES**

Produtor do Ano

Vinhos Generosos

Vinhos, Grandes Escolhas,

março de 2019



“Esta grande empresa familiar não é alheia a prêmios e reconhecimento, nos palcos nacionais e internacionais, seja ao nível empresarial, ou pelo compromisso profissional dos seus membros e, claro, pela excelência dos seus vinhos.”

1882  
**PARA A PRÓXIMA GERAÇÃO**  
Edição 1 • 2020  
**NOVOS COMEÇOS**

**PUBLICADO POR**  
Symington Family Estates  
www.symington.com

**Symington Family Estates,**  
**Vinhos, SA**  
Travessa Barão de Forrester, 86  
4400-034 Vila Nova de Gaia  
Portugal  
T. + 351 223 776 300  
E. symington@symington.com  
Insta. @SymingtonFamilyEstates

## EDITORIAL

**Editores**  
Rob Symington / Miguel Potes

**Conteúdos**  
Rob Symington / Miguel Potes

## DESIGN

**Direção de Arte,**  
**Design Gráfico e Paginação**  
Alexandra Sousa Ribeiro / Carla Oliveira  
GSA Design

**"Lettering" (Capa)**  
Xesta Studio

## IMPRESSÃO

**Consultoria Pré-Impressão**  
Forward Consulting

**Impressão**  
Greca Artes Gráficas

**Tiragem**  
4500 - Inglês  
2500 - Português

**Depósito Legal**  
476162/20

**Papel**  
Symbol Tatami White – Fedrigoni  
Completamente biodegradável e reciclável  
Cyclus Offset – Arjowiggins  
(secção de sustentabilidade)  
100% reciclado



## COLABORADORES

**Textos**  
Johnny Symington  
Charles Symington  
Rob Symington  
Andrew May  
Miguel Potes

### Fotografia

Adriano Ferreira Borges, António Chaves, António Luís Campos, David Lowe, Emílio Biel, Fernando Alves, Filipe Braga, Francisco Soares, João Margalha, João Pedro Marnoto, Joel Sartore, Luís Filipe Catarino, Manuel Teixeira, Miguel Potes, MI • IN – Design & marketing, Omdesign, Peek Creative Collective, Peter Barritt / Alamy Stock Photo (página 69, em cima), Rewilding Portugal, The Drinks Business.

### Revista de Vinhos

As fotografias na página 10, 20, 23 (esquerda), 36, 40 (esquerda), 47 (em baixo), 61 (em cima), 62 (direita), 63 (em cima), 66/67, 68, amavelmente cedidas pela Revista de Vinhos.

### Fotografia da capa

O rio Douro, perspetiva nascente, a partir da Senhora da Ribeira. Visíveis, a Quinta do Vale Coelho (à esquerda, ao centro) e, um pouco atrás, a Quinta da Telhada.

### Fotografia da contracapa

Xisto, um dos mais importantes elementos definidores do *terroir* do Douro, aqui na Quinta dos Malvedos.

Outubro 2020  
© Symington Family Estates

**No início de 2021, iremos plantar 700 castanheiros em sete hectares da nossa Quinta da Fonte Souto no Alentejo. Esta iniciativa compensará o impacto ambiental desta revista, quer em termos de papel, quer em termos de emissões de carbono. Conjuntamente com outras iniciativas de reflorestação, constituirá um fator mitigante em relação à nossa pegada de carbono geral como empresa.**



Empresa



Certificada

Esta empresa cumpre com os mais altos padrões de impacto social e ambiental



