

VIVA DOURO



Ano 8 - n.º 100 - JUNHO 2023 | PREÇO: 0,40€ | Diretor: Miguel Almeida | Dir. Adjunto: Carlos Almeida

Visite-nos em: www.vivadouro.org - E-mail: geral@vivadouro.org



Realmark

Marketing Research Institute

Branding | Marketing Digital | Estudo de Mercado | Organização de Eventos
Plano de Marketing | Plano de Comunicação | Web Design | Publicidade

224 069 104

www.realmark.pt

geral@realmark.pt

upt.pt

Saber mais, fazer melhor.

CANDIDATURAS ABERTAS | 2023'24

Licenciaturas | Mestrado Integrado | Mestrados | Doutoramentos |
Pós-Graduações | MBA, nas seguintes áreas:

Arquitetura e Urbanismo | Multimédia e Artes | Direito e Solicitação | Relações Internacionais e
Diplomacia | Economia | Gestão | Marketing | Engenharia e Gestão Industrial | Engenharia Informática |
Sistemas de Informação | Psicologia | Educação | Turismo e Hospitalidade | Património e Cultura.

UPT
UNIVERSIDADE
PORTUGALENSE

Entrevista

Exclusiva

“Nunca me passou pela
cabeça a dissolução
da Assembleia
da República”

“Nesta região há iniciativas que se realizam num
município, mas são de toda a região, isso também existe
em outros locais, mas mesmo em regiões de vinho, e eu
conheço todas, não tem o mesmo peso”

“Uma maioria absoluta supõe uma responsabilidade absoluta
e um maior controlo do Presidente da República”

ESPECIAL

NO CAMINHO DOS VINHOS DO TÁVORA-VAROSA



O VivaDouro faz-se à estrada pelos caminhos da região Távora-Varosa para lhe dar a conhecer alguns dos melhores néctares desta região vinícola. Apostada essencialmente na produção de espumantes, os vinhos tranquilos têm vindo a crescer de produção. Acompanhe-nos nesta viagem e fique a conhecer produtores e vinhos desta região.

> Pág. 37



CÂMARA MUNICIPAL HOMENAGEOU DOIS CAMPEÕES



A Câmara Municipal de Armamar homenageou os atletas José Peixoto e Nelson Gomes, pela sua brilhante prestação no Campeonato do Mundo de Triatlo Multidesportivo que teve lugar em Ibiza entre os dias 29 de abril e 7 de maio.

No ato, João Paulo Fonseca, presidente da Câmara Municipi-

pal, disse do orgulho de estar perante dois campeões, que são também trabalhadores ao serviço da Autarquia Armamarense: Nelson Gomes, continua a somar títulos nacionais e internacionais e, em Ibiza, revalidou o título mundial em Duatlo Sprint; José Peixoto aos 54 anos

de idade sagrou-se Campeão do Mundo de Duatlo Cross.

Armamar tem assim dois campeões, dois homens que o Executivo Municipal entendeu homenagear e a quem agradeceu por levar longe e bem alto nos pódios o nome da sua terra. ●

ASSEMBLEIA MUNICIPAL JOVEM ESTA SEXTA-FEIRA



A Assembleia Municipal Jovem de Armamar reuniu pela primeira vez no dia 2 de junho no salão nobre do edifício da Câmara Municipal.

A iniciativa resulta do trabalho conjunto da Assembleia Municipal de Armamar, Câmara Municipal de

Armamar e o Agrupamento de escolas Gomes Teixeira.

Segundo Rui Dionísio, presidente da Assembleia Municipal "trata-se de um projeto que permite à comunidade juvenil e educativa do concelho uma aproximação aos órgãos do po-

der político local, desenvolver nos jovens, competências para o exercício de uma cidadania ativa e responsável, na defesa dos seus direitos e na assunção dos seus deveres de cidadãos, dando-lhes voz junto dos órgãos municipais". ●

"O FLUVIÁRIO VAI À ESCOLA"



A Câmara Municipal trouxe a Armamar para o Dia Mundial da Criança, o "O Fluviário vai à escola", uma iniciativa que conjuga lazer, pedagogia e sensibilização ambiental.

A iniciativa decorreu praça junto ao edifício do Tribunal, e foi aberto às crianças e jovens da comunidade escolar e à comunidade em geral.

O projeto é uma plataforma pedagógica que tem por base o maior aquário móvel da Europa, num evento que

proporciona uma experiência única e inovadora de aprendizagem e interação, onde as pessoas têm contacto direto com o ecossistema fluvial.

Para além do aquário gigante, foram dinamizados vários workshops relacionados com a temática ambiental, sobre temas como a origem das cores dos peixes, a pressão atmosférica, formação de nuvens, poluição invisível, ciclo da água, entre outros. ●

ARMAMAR FELICITA O CÓNEGO JOAQUIM DIONÍSIO

O presidente da Câmara Municipal de Armamar, João Paulo Fonseca, felicitou em seu nome pessoal e dos Armamarenses o padre Joaquim Dionísio, natural da freguesia de Cimbres pela nomeação da Santa Sé para bispo auxiliar da Diocese do Porto.

O autarca de Armamar desejou sucesso para a missão, certo do justo reconhecimento do caminho de evangelização do padre Joaquim Dionísio.

O cônego Joaquim Proença Dionísio, do presbitério de Lamego, é o atual reitor do Santuário de Nossa Senhora da Lapa e pároco de Nossa Senhora das Neves do Granjal, de Nossa Senhora da Conceição de Lamosa e de São João Baptista de Quintela da Lapa, na Zona Pastoral de Sernancelhe. ●



São João

ARMAMAR

22 A 25 DE JUNHO

22

QUINTA



22H00 JOSÉ MALHOA

23

SEXTA



21H00 FANFARRA E GRUPO DE BOMBOS DO MUNICÍPIO

22H00 DESFILE DAS MARCHAS POPULARES

* JARDIM DE INFÂNCIA DE ARMAMAR - AGRUPAMENTO DE ESCOLAS GOMES TEIXEIRA ARMAMAR
* ASSOCIAÇÃO CULTURAL E RECREATIVA DE GOGIM
* CENTRO CULTURAL E RECREATIVO DE TRAVANCA
* ASSOCIAÇÃO CULTURAL E RECREATIVA DE LUMIARES
* MARCHA DE FONTELO
* MARCHA DE ARMAMAR
ACOMPANHADAS PELA SOCIEDADE FILARMÓNICA DE SALZEDAS

00H00 ARRAIAL E ESPETÁCULO MUSICAL

DIAPASÃO
DJ SHEIKH

24

SÁBADO



09H00 BANDA DA SOCIEDADE FILARMÓNICA DE SALZEDAS

10H00 DESFILE DOS BOMBEIROS VOLUNTÁRIOS DE ARMAMAR

11H00 MISSA SOLENE EM HONRA DE SÃO JOÃO, COM A PRESENÇA DO CÔNEGO JOAQUIM DIONÍSIO, NOMEADO BISPO AUXILIAR DO PORTO

16H00 DESFILE DA MARCHA DE ARMAMAR

18H30 PROCISSÃO EM HONRA DE S. JOÃO

REPRESENTAÇÃO DO PADROEIROS DA FREGUESIAS DO MUNICÍPIO, ACOMPANHADA:
* SOCIEDADE FILARMÓNICA DE SALZEDAS + BANDA FILARMÓNICA DE SERNANCELHE
* FANFARRA
* GRUPOS DE BOMBOS DAS COLETIVIDADES DO MUNICÍPIO

22H00 BANDA KAMPUS E ZÉ AMARO

25

DOMINGO



21H00 GRUPO DE TEATRO FILHOS DO VENTO COM A PEÇA "O TESOURINHAS"

22H00 FILIPE SEQUEIRA

Armamar
MUNICÍPIO
Terra de Emoções

DOURO

MAÇÃ DE MONTANHA
armamar

DOURO
ALL AROUND WINE

CIDADE EUROPEIA
DO VINHO 2023

No caminho dos vinhos do Távora-Varosa

A REGIÃO

Albergando os municípios de Moimenta da Beira, Semançelhe, Tarouca e ainda algumas freguesias dos concelhos de Penedono, São João da Pesqueira, Tabuaço, Armamar e Lamego, a região é limitada pelos dois rios que lhe dão o nome, o Távora e o Varosa.

As características edafoclimáticas, as suas vinhas plantadas em solos graníticos, solos litólicos e solos de transição, reúnem boas condições para a criação de vinhos geralmente frescos, e com teores de acidez ideais para a produção de vinhos espumantes.

No ano de 2022 a região do Távora-Varos registou um crescimento de produção de 40%.

MARCOS HEHN (ESPUMANTES HEHN): UM HOMEM DO DOURO COM TOQUE GERMÂNICO

Na nossa viagem pelos vinhos e espumantes do Távora-Varosa viajamos este mês até São Cosmado, em Armamar, ao encontro de Marcos Hehn, que se intitula como um produto de duas culturas (alemã e portuguesa).

O nome adotado para a marca de vinhos que produz, Hehn, denuncia mesmo a origem germânica da mãe, uma escolha feita porque é um nome curto, que funciona como logomarca e fica na retina, explica.

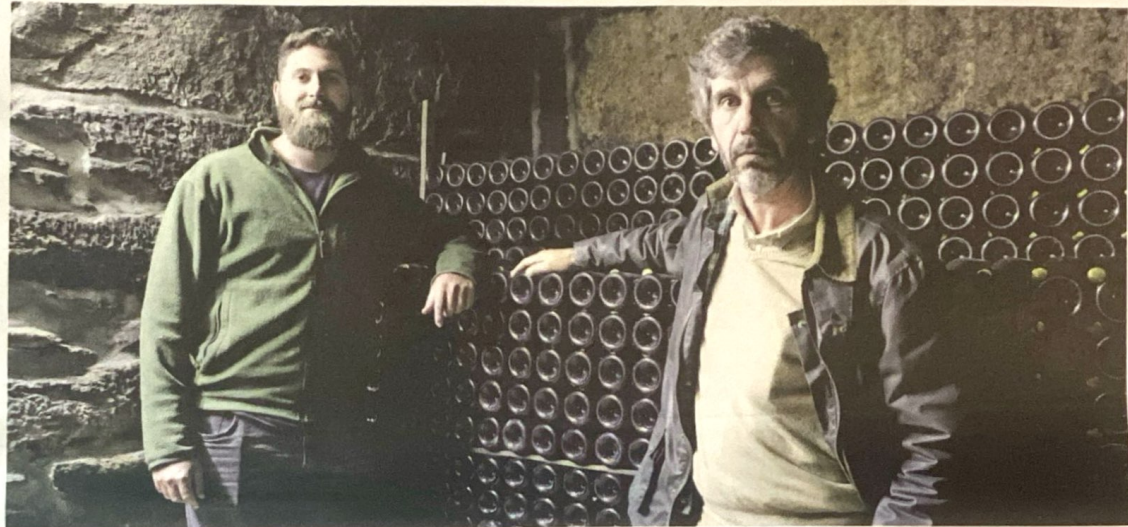
A propriedade, com o nome quinta da Seara, está localizada a 700 metros de altitude um fator ótimo para a produção de vinhos brancos, com nove hectares de vinha que Marcos Hehn reconverteu nos inícios dos anos 90, apostando em castas como Malvasia Fina, Cerceal e Gouveio, Tinta Roriz e Touriga Nacional que é excelente para vinho de base espumante.

Tal como muitos produtores da região, nos anos 70 e 80, também a família de Marcos Hehn trocou a vinha pelos pomares de maçã, um processo que tem vindo a ser revertido aos poucos.

Esta região, desde os anos 50 começou a viver um esvaziamento da sua massa crítica. Nesta quinta, por exemplo, a última pessoa a viver aqui a tempo inteiro foi uma tia minha que faleceu em meados dos anos 70. É mais fácil segurar quem cá está do que atrair gente nova.

Quando terminei a licenciatura na UTAD tive uma espécie de idealismo e considerei que faria mais falta no interior do que no litoral, contudo, passados uns anos regresssei ao Porto e hoje divido a minha vida entre o Porto e o Douro, até porque as vias de comunicação melhoraram e facilita este movimento.

Nos anos 70 iniciou-se aqui a cultura da maçã que nos anos 80, em especial até à entrada de Portugal na então CEE, deu muito dinheiro levando muitos proprietários a arrancarem vinha a plantarem pomares, uma situação que hoje se tem vindo a inverter com muitos



pomares a darem lugar às vinhas.

Não sendo um negócio fácil, o do vinho, mais difícil é o dos espumantes que exige investimentos avultados e longos períodos de estágios. Esta foi a razão principal para que no início Marcos Hehn se dedicasse mais à produção dos chamados vinhos tranquilos.

No início comecei a produzir espumantes mas percebendo a dificuldade do negócio acabei também por fazer um vinho que era um blend de Malvasia Fina, Gouveio e Cerceal e acabamos mesmo por engarrafar mais vinho do que espumante.

Contudo, com o passar do tempo a realidade foi mudando e em 2022, segundo dados da própria CVR, Marcos Hehn foi o produtor que registou um maior crescimento, algo que deverá voltar a acontecer em 2023, afirma.

Outra aposta diferenciadora de Marcos Hehn foi a produção de riesling, uma casta muito usada na Alemanha e da qual o produtor fez a primeira vindima em 2014.

O riesling foi um sucesso enorme, na altura meti na cabeça que o primeiro riesling que fizesse seria para espumantizar,

e assim foi. A colheita foi em 2014 e foi engarrafado em 2015, já estava com um grau de maturação que não era o ideal resultando num espumante um bocadinho aromático o que não é muito o meu gosto. Acabei por deixá-lo guardado e estamos agora a preparar o lançamento ao fim de oito anos. Nas vindimas seguintes o riesling estava sempre tão bom que nunca mais espumantizei, engarrafamos sempre como vinho tranquilo, mas havemos de lá voltar, confessa sorridente.

Desafiado a apresentar os espumantes que produz na Quinta da Seara, Marcos Hehn começa por explicar que o que distingue o espumante produzido sob o método clássico é a segunda fermentação e o estágio sobre borras.

"Os meus espumantes de entrada de gama têm 2, 3 anos de estágio. O Grande Cuvée, por exemplo, têm um estágio de 8 anos e meio sobre borras, o mínimo que pretendemos serão sempre 18 meses.

Os nossos espumantes apresentam-se com uma mousse bem integrada e suave. Vinhos com uma frescura vibrante. Um perfil sério e complexo".

Para Marcos Hehn a categoria

espumante é a mais versátil para o consumidor, pode ir desde uma esplanada até umasstras passando por pratos como um cabrito assado ou um lombo de porco até à sobremesa. Há espumantes para todos os perfis. Para o produtor o consumidor já começou a perceber esta versatilidade, daí o consumo começar a crescer.

A preocupação da região Távora-Varosa, afirma Marcos Hehn, deve ser a qualidade. O pior que nos poderia acontecer era entrarem aqui operadores

preocupados com o volume e não com a qualidade. A região do Távora-Varosa tem chamado à atenção porque a qualidade média dos vinhos brancos em Portugal tem subido e esta é uma região de excelência para este tipo de vinhos.

Este ano a previsão de Marcos Hehn é engarrafar cerca de 40 mil garrafas e para o futuro o produtor pensa diversificar para os vinhos tranquilos brancos porque o turnover é mais fácil de atingir do que nos espumantes. ●

