

# Vinhos dos Açores entre os melhores brancos de Portugal, segundo revista americana

A revista Americana Wine Advocate, de Robert Parker, considerada por muitos como a publicação mais influente no mundo dos vinhos, colocou os vinhos da Azores Wine Company, do enólogo António Maçanita, entre os 10 melhores do ano 2015.

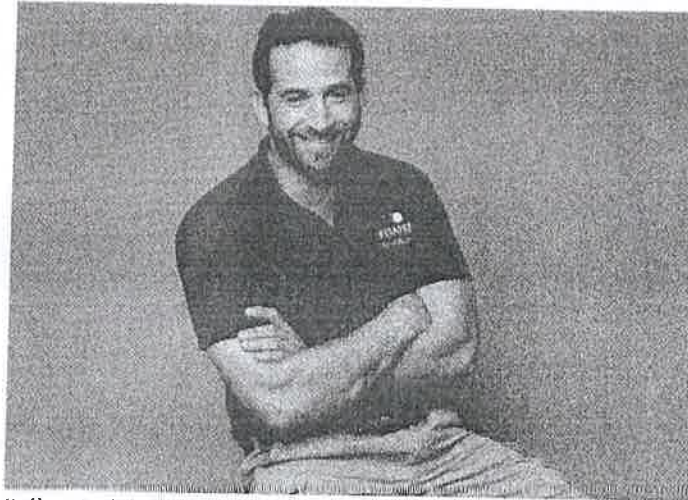
O "Arinto dos Açores 2015 by António Maçanita" obteve uma classificação de 93 pontos em 100 e o "Verdelho O Original 2015 by António Maçanita" 90 pontos, também em 100.

A classificação coloca, segundo a empresa Azores Wine Company, os vinhos das ilhas açorianas "entre o melhor que se faz em Portugal".

De recordar que, na edição de 2014, os mesmos vinhos obtiveram 92 e 90 pontos, respectivamente.

"Os prémios recompensam e reforçam a importância de preservar as castas indígenas e exclusivas dos Açores e o potencial destas castas açorianas e do *Terroir* Açorianas na produção de vinhos brancos de excepção e são um grande motivo de orgulho e satisfação para os Açores e para Portugal, país que junta assim mais uma Região de Vinhos ao seu espólio de vinhos de qualidade", considera a Azores Wine Company, num comunicado ontem divulgado.

António Maçanita é um enólogo português com uma costela



Enólogo António Maçanita

alentejana e outra açorianas, que desenvolvem o projecto Fita Preta Vinhos no Alentejo, que actualmente conta com uma produção anual superior a 200 mil garrafas, exportando para mais de 20 países. Dá ainda consultoria a mais de 14 projectos de norte a sul do país.

Em 2010, iniciou o seu primeiro projeto nos Açores, em conjunto

com os Serviços de Desenvolvimento Agrário de São Miguel, para recuperação da casta Terrantez do Pico. Foi em 2013 que produziu o seu primeiro vinho na ilha do Pico, em parceria com a Insula Vinus.

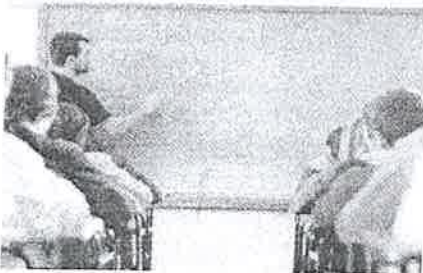
Quanto à empresa Azores Wine Company, esta foi fundada em Abril de 2014, constituída pelos sócios António Maçanita, Filipe Rocha e

Insula Vinus, Lda., e tem procurado desenvolver um projeto consistente de produção vinhos regionais de qualidade, destinados em grande parte à exportação, quer para o continente português, quer para o estrangeiro, mas também com natural atenção ao mercado local, posicionando os Açores como região vitivinícola de excelência e com forte identidade própria.

Desde o último trimestre de 2014, a Azores Wine Company iniciou um processo de recuperação de cerca de 45 hectares de vinhas na ilha do Pico, que inclui ainda a construção de uma Adega com um espaço de alojamento, que deverá estar concluída no prazo de 2 anos.

"Sabíamos que os vinhos dos Açores são de enorme singularidade, exclusividade e história. Desconfiávamos que existia um grande potencial de qualidade tendo em conta as castas, o *terroir* e os vinhos já existentes. Confirmámos que, quando juntámos o que sabíamos à experimentação do que desconfiávamos, o resultado são vinhos colocados num patamar que ninguém se atreveria a sonhar para os Açores há bem pouco tempo. É esta a nossa missão, é este o impulso fundamental", afirmaram os sócios da empresa na altura em que foi criada.

## SDPA promove reuniões plenárias de professores



O Sindicato Democrático dos Professores dos Açores encontra-se a promover uma ronda de reuniões plenárias de professores e educadores de infância, do ensino público e privado, em todas as ilhas, estando agendadas para o dia 23 de Maio a reunião na ilha Terceira e para o dia 27 de Maio a reunião respeitante à ilha de S. Miguel.

"Nestas reuniões têm estado em debate diversas questões do interesse dos educadores de infância e dos professores dos Açores, estando os docentes a mobilizar-se na contestação ao regime de avaliação do desempenho docente recentemente proposto pela Secretaria Regional da Educação e Cultura (em relação ao qual este Sindicato assumiu uma posição de forte crítica no âmbito da negociação colectiva) e relativamente à exigência da alteração do Regulamento de Concurso do Pessoal Docente na RAA", revela a estrutura sindical em nota de imprensa.

## Autarquia e AHRESP parceiras para requalificar sector hoteleiro e restauração

O Presidente da Câmara Municipal de Ponta Delgada, José Manuel Bolieiro, recebeu ontem a Secretária Geral da Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal, acompanhada pela Direcção da AHRESP nos Açores, para a assinatura de um protocolo de cooperação entre as duas entidades.

O objectivo do acordo assinado ontem, nos Paços do Concelho, centra-se no acompanhamento da evolução das necessidades, qualificação, modernização e formação no sector da restauração e bebidas.

A parceria prevê ainda o desenvolvimento de projectos conjuntos na actividade da Restauração e Bebidas e instalação de um BUE - Balcão Único Empresarial da AHRESP, na Loja do Município-PDL Total.

José Manuel Bolieiro aproveitou o momento para afirmar que "a motivação para este protocolo é clara, tendo em conta o desenvolvimento turístico de Ponta Delgada, como porta de entrada dos Açores".

"A autarquia associa-se à AHRESP, como parceiro estratégico. O município quer ser o centro dos diferentes interesses, conhecendo a pluralidade da sociedade e das suas entidades", referiu o autarca, citado em nota de imprensa.

O Presidente do município adiantou ainda que "a Câmara Municipal, desta forma, em colaboração com a AHRESP, compromete-se a implementar e a desenvolver acções, que contribuam para a requalificação do sector da restauração e bebidas".

## Festas de Santo António na Lagoa celebram 25 anos

A freguesia de Santa Cruz, no Concelho de Lagoa, celebra o 25º aniversário das festas de Santo António, de 5 a 13 de Junho.

Durante uma semana, num programa maior e diversificado, os santacruzenses e todos os seus visitantes vão celebrar o santo padroeiro através de vários concertos, exposições, actuações e actividades.

A abertura oficial das comemorações ocorrerá no dia 5 de Junho, às 17h30 no Convento dos Franciscanos, com o descerramento de uma placa comemorativa, havendo também lugar para o lançamento do selo comemorativo da 25ª edição das Festas de Santo António, no dia 10 de Junho.

O ponto alto das festas tem como destaque as Marchas Populares de Santo António, no dia 11 de Junho, que percorrerão a estrada regional da freguesia, com um número recorde de 8 marchas de várias instituições e agrupamentos do concelho de Lagoa.

Já no dia 12, é a vez dos mais novos saírem à rua, com sete marchas de crianças, provenientes de escolas do concelho da Lagoa. A novidade deste ano passa pelo facto de o desfile percorrer a estrada regional, um espaço mais amplo, com bancadas para um maior conforto de quem estará a assistir, antes da actuação no Polidesportivo.

No mesmo dia, será distribuído gratuitamente sardinha grelhada e pão de milho, com lugar para a tradicional fogueira de Santo António e fogo-de-artifício.

## AZORES WINES IN FIRST SHIPMENT TO UK

---

24th May, 2016 by Richard Ross

The UK's first shipment of wine from the Azores islands is due to arrive in the country this week, with the opportunity to increase the profile of production in this small and remote Portuguese island group.



The volcanic, wine-producing island of Pico in the Azores

Set in the mid-Atlantic, the Azores are administratively part of Portugal, and several of the islands in the archipelago produce wine, notably some modern, taut, mineral whites made from local varieties. The new shipment is being landed in the UK by importer Red Squirrel Wines.

The wines, from the new Azores Wine Company, are from wines grown on the volcanic island of Pico, and are made by winemaker António Maçanita, best known for his Fita Preta wines in Ribatejo. The the rugby playing, surfing Maçanita began looking into the potential of making

experimental batches of wines on the Azores a decade ago, and after a few vintages under the Fita Preta umbrella, joined forces in 2014 with existing Pico winery Insula Vinhos to make the Azores Wine Company wines from just 12 hectares of vines, which are up to 100 years old.

More vineyards are in the pipeline as the operation looks to expand its production and further increase the profile of wines from this remote region.

Red Squirrel is introducing three wines from the Azores Wine Company, comprising two whites and one rosé, all from low-yielding UNESCO World Heritage vineyards on Pico, home to the highest mountain in Portugal, the island's eponymous volcano. The vines here are generally low-trained bush vines, surrounded by stone walls to protect them from the harsh Atlantic winds.


The wines are Arinto dos Açores 2015 (D.O. Pico), Verdelho "O Original" 2015 (D.O. Pico), both due to retail for £28 per bottle, and Vulcânico Rosé 2015 (I.G.P. Açores) retailing at £16 per bottle.

Robert Woodhead, head buyer at Red Squirrel, said: "Few [places] are as far-flung as the Azores islands. I believe these wines, from old vines in remarkable volcanic soils, are pretty special and we can't wait finally to get them into the UK."



282 2 Tweet 4 submit Pinterest E-mail  
 Gost G+ Share reddit

db Jobs: Latest Drinks Industry Vacancies

 [Facebook \(https://www.facebook.com/agronegocios.eu\)](https://www.facebook.com/agronegocios.eu)  [Goo.gl \(http://goo.gl/TqQBB8\)](http://goo.gl/TqQBB8) [Newsletter \(/newsletter/inscricao-newsletter/\)](#)

(/)

[Revistas \(/revistas/\)](#) [Contactos \(/contactos/\)](#) [Quem Somos \(/quem-somos/\)](#)

[Cotações Agrícolas \(/ferramentas/cotacoes-agricolas/\)](#)

[Meteorologia \(/ferramentas/meteorologia/meteorologia/\)](#)

[Vocabulário Agrícola \(/ferramentas/vocabulario-agricola/\)](#)

[Termos Económicos \(/ferramentas/termos-economicos/\)](#)

[Bibliografia \(/noticias/seccao/bibliografia/\)](#)

pesquisar

 Procurar

[🏠 início \(/\)](#) » [Viticultura \(/noticias/seccao/viticultura/\)](#)  
» [Vinhos do Pico distinguidos internacionalmente](#)

# Vinhos do Pico distinguidos internacionalmente

🕒 05 Setembro 2015, sábado  [Viticultura \(/noticias/seccao/viticultura/\)](#)



Três vinhos brancos do Pico foram distinguidos pela revista norte-americana 'The Wine Advocate', de Robert Parker Jr., um dos mais influentes críticos de vinhos do mundo.

O secretário regional da Agricultura e Ambiente congratulou-se com a histórica pontuação atribuída a três vinhos brancos do Pico pela revista norte-americana 'The Wine Advocate', de Robert Parker Jr., um dos mais influentes críticos de vinhos do mundo.

Numa escala de 100 pontos, o 'Arinto dos Açores 2014 by António Maçanita' e o 'Arinto dos Açores Sur Lies 2014 by António Maçanita' receberam 92 pontos, enquanto o 'Verdelho O Original 2014 by António Maçanita', foi classificado com 90 pontos.

Luís Neto Viveiros salientou que esta distinção dos vinhos produzidos pela Azores Wine Company contribui para a notoriedade internacional dos Açores e dos seus produtos, e atesta, uma vez mais, a crescente qualidade dos vinhos açorianos, além de confirmar a aposta do Governo dos Açores na dinamização desta produção e no seu potencial de criação de riqueza e emprego.

O titular da pasta da Agricultura, além do reconhecimento público ao investimento realizado pelos produtores, empresas e cooperativas e pelo imprescindível papel dos enólogos envolvidos, destacou também o trabalho desenvolvido pelos técnicos dos Serviços de Desenvolvimento Agrário e do Laboratório Regional de Enologia.

O Governo dos Açores implementou na atual legislatura um plano de ação para recuperar, preservar e incentivar de forma integrada o aproveitamento de todo o potencial de riqueza da paisagem da vinha e da produção de vinho no Arquipélago.

Este plano, que concretiza a medida 'Potenciar o Sector Vitivinícola', inscrita na Agenda Açoriana para a Criação de Emprego e Competitividade Empresarial, inclui a promoção de cursos de formação planeados de acordo com as necessidades de cada ilha e a revitalização das vinhas, facultando material vegetativo das castas tradicionais dos Açores.

Por outro lado, estão em vigor significativos apoios à reestruturação de vinhas, contribuindo para o aumento da área de reestruturação e apta a produzir vinhos de Denominação de Origem (DO) e Identificação Geográfica (IG), no âmbito do programa VITIS.

O Governo dos Açores criou também um novo sistema de incentivos à manutenção de paisagens tradicionais da cultura da vinha em currais e em socalcos e de pomares de espécies tradicionais situados em áreas de paisagem protegida, suportado exclusivamente por fundos regionais e que se aplica a todo o Arquipélago.

Jornal Diário

Pesquisar

## INSTITUIÇÃO

[Home](#)  
[Estatutos](#)  
[Nota Histórica](#)  
[Organigrama](#)  
[Contactos](#)  
[Visão](#)  
[Missão](#)  
[Valores](#)  
[Política de Qualidade](#)  
[Objectivos da Qualidade](#)  
[Tabela de Preços](#)  
[Manual da Qualidade](#)  
[Lista de Certificados sob](#)  
[Acreditação Flexível](#)

## ZONAS DEMARCADAS

[DO - Biscoitos](#)  
[DO - Graciosa](#)  
[DO - Pico](#)  
[IG - Açores](#)  
[Agentes Económicos](#)  
[Selos de Garantia](#)

## PRODUÇÕES

[Áreas e Produções](#)  
[Vinhos Certificados](#)

## AUTENTICAÇÃO

Nome de utilizador

Senha

Memorizar

Autenticação

[Perdeu a senha?](#)  
[Esqueceu-se do nome de utilizador?](#)

## CONSUMIDORES

[Sugestões e Reclamações](#)

## Vinhos dos Açores Premiados



### Vinhos dos Açores premiados no I concurso de Vinhos Tranquilos das ilhas do Atlântico/Macaronésia



Organizado pela Câmara Municipal de Porto Moniz, com o apoio do Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira e do PRODERAM, este concurso contou com a participação de 35 vinhos dos arquipélagos da Madeira (7 brancos, 3 rosés e 9 tintos), Canárias (5 brancos e 1 rosé) e Açores (7 brancos, 1 rosé e 2 tintos).

A entrega de prémios ocorreu no dia 24 de Maio no Centro de Ciência Viva do Porto Moniz, onde foram galardoados 2 vinhos açorianos:

1.º Premio vinhos brancos: Quinta da Jardinete 2011, Indicação Geográfica "Açores", produzido por Kristina Topic Rebelo – Fenais da Luz – Ponta Delgada – São Miguel

3.º Prémio vinhos rosés: Insula 2012, Indicação Geográfica "Açores", produzido por Insula Vinus Lda. – São Mateus – Madalena – Pico

Estes prémios comprovam a evolução qualitativa dos vinhos açorianos e conjuntamente com outras distinções obtidas recentemente por outros vinhos da região (Muros de Magma, Fita Preta - Terrantez do Pico, Frei Gigante e Terras de Lava) são um indício do excelente trabalho desenvolvido no setor vitivinícola açoriano.

 [Facebook \(https://www.facebook.com/agronegocios.eu\)](https://www.facebook.com/agronegocios.eu)  <http://goo.gl/TqQBB8> **Newsletter**  
(/newsletter/inscricao-newsletter/)

(/)

[Revistas \(/revistas/\)](/revistas/) [Contactos \(/contactos/\)](/contactos/) [Quem Somos \(/quem-somos/\)](/quem-somos/)

[Cotações Agrícolas \(/ferramentas/cotacoes-agricolas/\)](/ferramentas/cotacoes-agricolas/)  
[Meteorologia \(/ferramentas/meteorologia/meteorologia/\)](/ferramentas/meteorologia/meteorologia/)  
[Vocabulário Agrícola \(/ferramentas/vocabulario-agricola/\)](/ferramentas/vocabulario-agricola/)  
[Termos Económicos \(/ferramentas/termos-economicos/\)](/ferramentas/termos-economicos/)  
[Bibliografia \(/noticias/seccao/bibliografia/\)](/noticias/seccao/bibliografia/)

pesquisar

 Procurar

[🏠 início \(/\)](#) » [Viticultura \(/noticias/seccao/viticultura/\)](/noticias/seccao/viticultura/)  
» [Vinhos portugueses premiados na Alemanha](#)

# Vinhos portugueses premiados na Alemanha

🕒 25 Setembro 2015, sexta-feira 📍 [Viticultura \(/noticias/seccao/viticultura/\)](/noticias/seccao/viticultura/)

Vários vinhos portugueses foram premiados com medalha Grande Ouro no maior concurso alemão de vinhos, o Mundus Vini.

Este concurso, na sua 17<sup>a</sup> edição, realiza-se em dois momentos do ano, na primavera e no verão.

No verão (Summer tasting) há dois grandes destaques portugueses: em primeiro lugar, a Sogrape Vinhos conseguiu o prémio de Produtor Europeu do Ano; e um rosé português, o JP de 2014 (da Bacalhôa Vinhos de Portugal), conseguiu o título de melhor rosé em prova e levou medalha de Ouro.



Três outros vinhos, estes com a máxima medalha Grande Ouro, foram distinguidos, nomeadamente, o Adega de Favaios Moscatel 1989, considerado o melhor generoso e o Touriga Nacional de 2009, da Adega Cooperativa do Redondo.

O Sandeman Vau Vintage 1999 foi o melhor Vinho do Porto e o Terras do Pó Castas Chardonnay-Viognier 2014 levou o título de melhor branco português "Grande Ouro".

Os vinhos portugueses trouxeram ainda 70 medalhas de Ouro das 768 atribuídas e 55 de Prata das 858.

Fonte: Revista de Vinhos

**Saiba mais sobre os vários prémios que os vinhos portugueses têm conquistado aqui:**

#### **Vinhos portugueses premiados em concurso mundial**

(<http://www.agronegocios.eu/noticias/vinhos-portugueses-premiados-em-concurso-mundial/>)

#### **Vinhos portugueses conquistam 95 medalhas no Reino Unido**

(<http://www.agronegocios.eu/noticias/vinhos-portugueses-conquistam-95-medalhas-no-reino-unido/>)

#### **Vinhos do Pico distinguidos internacionalmente**

(<http://www.agronegocios.eu/noticias/vinhos-do-pico-distinguidos-internacionalmente/>)

#### **Alentejo: vinhos da Vidigueira premiados em concursos internacionais**

(<http://www.agronegocios.eu/noticias/alentejo-vinhos-da-vidigueira-premiados-em-concursos-internacionais/>)



INSTITUTO DA VINHA E DO VINHO, I.P.

IVV, I.P. Vinha Vinho Promoção Informação Exportação Regiões Estatística

pesquisa



### Açores: Vencida a prova da qualidade dos vinhos, falta dimensão para visibilidade no mercado

09 Out 2009 < Início < Notícias

A produção vinícola açoriana declarada ultrapassa os 1,5 milhões de litros por ano, mas o volume de vinho certificado anualmente nas ilhas não tem ido além 300 mil litros, penalizando a sua visibilidade no mercado. Dados fornecidos à Agência Lusa pela Comissão Vitivinícola Regional (CVRA) indicam, porém, que a produção de vinhos certificados assiste a um crescimento continuado nas ilhas, sobretudo a partir de 2004, quando foi criada a categoria de Vinho Regional Açores.

Antecedido de uma fase experimental de castas que se prolongou por vários anos, o processo de certificação dos vinhos açorianos que abriu caminho ao sucesso de marcas como o Terras de Lava, Lagido, Pedras Brancas, Frei Gigante e Verdelho dos Biscoitos, começou em meados da década de 90, com a criação simultânea de zonas demarcadas no Pico, Graciosa e Terceira e da CVRA.

Paulo Machado, técnico da Comissão Vitivinícola Regional, está convencido de que esse processo foi determinante para a gradual substituição, a que se tem vindo a assistir, de vinhedos de uvas de "cheiro, introduzidas no arquipélago devido a uma praga de atacou especialmente as castas de verdelho.

Fatal para a fama e qualidade do vinho açoriano, que nos seus tempos de glória chegou a ser servido na corte russa e no Vaticano, a praga determinou o alastramento a quase todas as ilhas do predomínio do "vinho de cheiro", ainda hoje simbolicamente servido nas principais festas populares da Região, em louvor do Divino Espírito Santo.

Pico, cujos currais de vinha levaram à sua classificação pela UNESCO como Património Mundial da Humanidade, foi a ilha que mais cedo abraçou o processo de reconversão, acompanhada pela Terceira e Graciosa.

Paulo Machado e Ernesto Ferreira, presidente da Adega Cooperativa Vitivinícola do Pico (ACVP), entendem que esta ilha, quer pelo seu património quer pelas condições especiais que oferece, pode continuar a desenvolver a produção vinícola açoriana, garantindo-lhe mais qualidade e quantidade.

A circunstância da classificação recente do Pico como Património Mundial pode mesmo servir de justificação para a criação de legislação específica destinada a estimular a transferência da passe para novos vitivinicultores de vinhedos que não são explorados nem dados de arrendamento pelos respectivos proprietários, considerou Ernesto Ferreira.

Implicado desde a década de 80 no processo de reconversão das vinhas do Pico, o presidente da ACVP está convencido de que um diploma com esse objectivo permitiria à produção regional de vinhos dar o salto que falta para ganhar visibilidade no mercado exterior, combinando qualidade com quantidade.

Apesar da ausência desse estímulo, Ernesto Ferreira reconhece que é irreversível a reconversão dos vinhedos nos Açores, adiantando, a título de exemplo, que na colheita desta ano, bom para a produção de uvas, a sua adega deverá produzir cerca de 300 mil litros de vinho certificado, num volume global de 550 mil.

Este ano verificou-se, de novo, um recuo na produção de "vinho de cheiro", acrescentou, garantindo que os vinhos dos Açores já oferecem qualidade e preços competitivos.

Uma opinião partilhada por Paulo Machado, defensor da ideia de uma íntima ligação do vinho açoriano ao turismo, e pelo presidente da Adega Cooperativa da Graciosa, João Pincanço, que não acredita que a produção vinícola da "Ilha Branca" regresse a volumes na casa dos 600 mil litros registados na década de setenta. «Produzimos anualmente entre oito a 10 mil litros e este ano deveremos atingir os 12 mil», referiu o dirigente da produtora do Pedras Brancas.

Nos anos mais recentes a produção vitivinícola açoriana tem registado uma outra inovação: o surgimento de produtores independentes, sobretudo na ilha de S. Miguel, que a colocam no mercado marcas de especial qualidade.

Barrocas do Mar, uma dessas marcas, foi considerado o melhor vinho branco regional dos Açores, sendo produzido de forma artesanal numa pequena vinha em São Miguel, por um antigo comandante de aviões.

«Isto é quase um passatempo», afirmou Hermano Ferreira, ex-comandante da transportadora aérea açoriana SATA, em declarações à Agência Lusa, admitindo nunca ter pensado em vir a produzir um vinho premiado.

No primeiro concurso realizado pela Comissão Vitivinícola Regional dos Açores para vinhos certificados, o vinho da colheita de 2008 do comandante Hermano Ferreira venceu a Medalha de Ouro, tendo sido pontuado pelo júri com 92 pontos em 100.

O vinho premiado é cultivado num terreno com cerca de 1.500 metros quadrados, na Ribeira das Tainhas, na costa sul de São Miguel, onde estão plantadas 460 vides das castas Fernão Pires e Verdelho.

Fonte: Agroportal / LUSA

Share |

### Atualidades

Anuário IVV, IP  
ABC do Setor  
Glossário  
Imagens do Passado  
Saber mais...  
Trabalhos sobre o Setor  
Vinhos Premiados  
Prêmios CNOIV

### Newsletter

Para receber a nossa newsletter, preencha o formulário de registo.

### FAQ's

Contactos  
Press Releases  
Biblioteca  
Links Úteis  
Comentários e Sugestões  
Inquérito de Satisfação

SIvV ÁREA RESERVADA  
Acesso ao SIVV

Revisão DL 212/2004

SIAPV ÁREA RESERVADA



Catálogo das Castas Vol 2

OIV Organização Internacional da Vinha e do Vinho



Wines of Portugal  
Manual de Utilização Prática

WINEinMODERATION.eu  
Art de Vivre

Wine Moderation - A Arte de Vivre

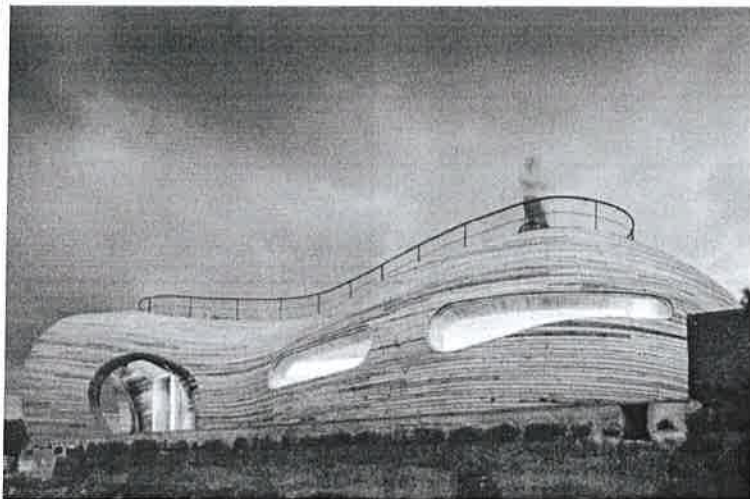
### Vinho com Moderação

Um Programa  
Pan-Europeu  
que Promove a  
Responsabilidade  
e Moderação no  
Consumo de Vinho



(<http://publico.pt/>)  
 PORTUGAL ([HTTP://PUBLICO.PT/PORTUGAL/](http://publico.pt/portugal/)) ECONOMIA ([HTTP://PUBLICO.PT/ECONOMIA/](http://publico.pt/economia/)) MUNDO ([HTTP://PUBLICO.PT/MUNDO/](http://publico.pt/mundo/))  
 DESPORTO ([HTTP://PUBLICO.PT/DESPORTO/](http://publico.pt/desporto/)) CULTURA/PSILON ([HTTP://PUBLICO.PT/CULTURAIPSILO/](http://publico.pt/culturaipsilon/))  
 TECNOLOGIA ([HTTP://PUBLICO.PT/TECNOLOGIA/](http://publico.pt/tecnologia/)) CIENCIA ([HTTP://PUBLICO.PT/CIENCIA/](http://publico.pt/ciencia/)) OPINIÃO ([HTTP://PUBLICO.PT/OPINIAO/](http://publico.pt/opiniao/))

MULTIMEDIA ([HTTP://PUBLICO.PT/MULTIMEDIA/](http://publico.pt/multimedia/)) LIFE&STYLE ([HTTP://LIFESTYLE.PUBLICO.PT/](http://lifestyle.publico.pt/)) MAIS



Fernando Guerra/FG+SG

## 'Óscar' da arquitectura para bar dos Açores

10.02.2016 Público

Cella Bar, na ilha do Pico, recebeu um prémio Edifício do Ano no portal Archdaily. É um dos três premiados portugueses.

O maior portal de arquitectura do mundo, o Archdaily, divulgou os vencedores dos prémios Edifício do Ano 2016 e, entre eles, há três projectos portugueses (havia sete finalistas (<http://p3.publico.pt/node/19576>) em Portugal): Cozinha Comunitária das Terras da Costa (<https://www.publico.pt/multimedia/video/terras-da-costa-terras-de-ninguem-20140627-194811>) (Costa da Caparica), projecto da responsabilidade do ateliermob (<http://www.ateliermob.com/>) e do Colectivo Warehouse (<http://www.warehouse.pt/>) na categoria Arquitectura Pública; Casa de Guimarães criada por Elisabete de Oliveira Saldanha (<http://www.eslarq.com/>) na categoria Remodelação; e o chamativo projecto da FCC Arquitectura (<http://www.fc-arquitectura.com/>) + Paulo Lobo (<http://www.paulolobo.com/>) (design de interior) para a ilha do Pico, o Cella Bar, na categoria Hospitalidade.

O Cella Bar (<https://www.facebook.com/cellabar/timeline>) fica localizado no extremo ocidental da ilha - no Lugar da Barca, Madalena -, funcionando como bar mas também como restaurante de tapas e petiscos. Desde que abriu portas e se deu a ver que foi um êxito mundial - incluindo tornar-se viral na net - graças à forma como ondula na sua estrutura orgânica em madeira, apelando a memórias do mar ou do vinho. "Várias características do ambiente estão presentes na arquitectura do edifício, incluindo o contorno da ilha, as rochas, as baleias, ber como a referência aos barris de vinho", lê-se na [descrição](http://www.archdaily.com.br/br/775817/cella-bar-fcc-arquitectura-plus-paulo-lobo) (<http://www.archdaily.com.br/br/775817/cella-bar-fcc-arquitectura-plus-paulo-lobo>) do projecto. "O novo volume actua como uma escultura gigante, feita sob medida para a sua localização", acrescenta-se.

Iniciativa de dois açorianos naturais do Pico - Filipe Paulo e Fábio Maros, sócios e amigos -, o Cella reparte-se por dois espaços, com o restaurante numa recuperada casa de basalto e o bar na estrutura de madeira.

"O edifício é o resultado de uma transformação regenerativa e expansão de uma pequena estrutura pré-existente que tinha sido abandonada por muitos anos", referem, salientando que tudo foi restaurado "mantendo as características essenciais da construção original". Enquanto o "interior foi redesenhado, para servir às suas novas funções (restaurante e bar)", o "novo volume" é, sublinham, "uma criação contemporânea com uma linguagem diferente".

Esta estrutura de madeira é vista como "uma construção orgânica e dinâmica que contrasta com a linguagem ortogonal, clássica do edifício existente onde esta se agarra". Um espaço que se pauta por um desenho "definido pela sua plasticidade, tanto em termos de materiais como nível formal", "marcadamente inspirado no ambiente natural em torno do local".

Desde que começou a ser divulgado, em 2015, o projecto tornou-se um sucesso internacional, tanto nas publicações de arquitectura como vi por a rede. Um êxito que se pode atribuir ao projecto + localização, claro, mas que também deve muito à ao portefólio fotográfico do espaço assinado por Fernando Guerra (<http://ultimasreportagens.com/>).

Os prémios ArchDaily (<http://boty.archdaily.com/us/2016>) são atribuídos anualmente pelo portal, arquitectura que receberá mais de um milhão de visitas por mês. Os utilizadores do site votaram para 14 categorias, cada uma com cinco projectos nomeados.

A UP Magazine colocou cookies no seu computador para ajudar a melhorar este site. Pode alterar as suas definições de cookies a qualquer altura. Ao navegar no site estará a consentir a sua utilização.

[ACEITO](#) [MAIS INFO](#)

- [PT](#)
- [EN](#)



- [PT](#)
- [EN](#)



Viva a experiência  
T-Touch em:  
[www.tissot.ch](http://www.tissot.ch)

**00**

- UP  
DAILY

**01**

- EMBARQUE IMEDIATO  
NOW BOARDING

**02**

- PARTIDA  
DEPARTURE

**03**

- BAGAGEM DE MÃO  
HAND LUGGAGE

**04**

- PILOTO AUTOMÁTICO  
AUTOMATIC PILOT

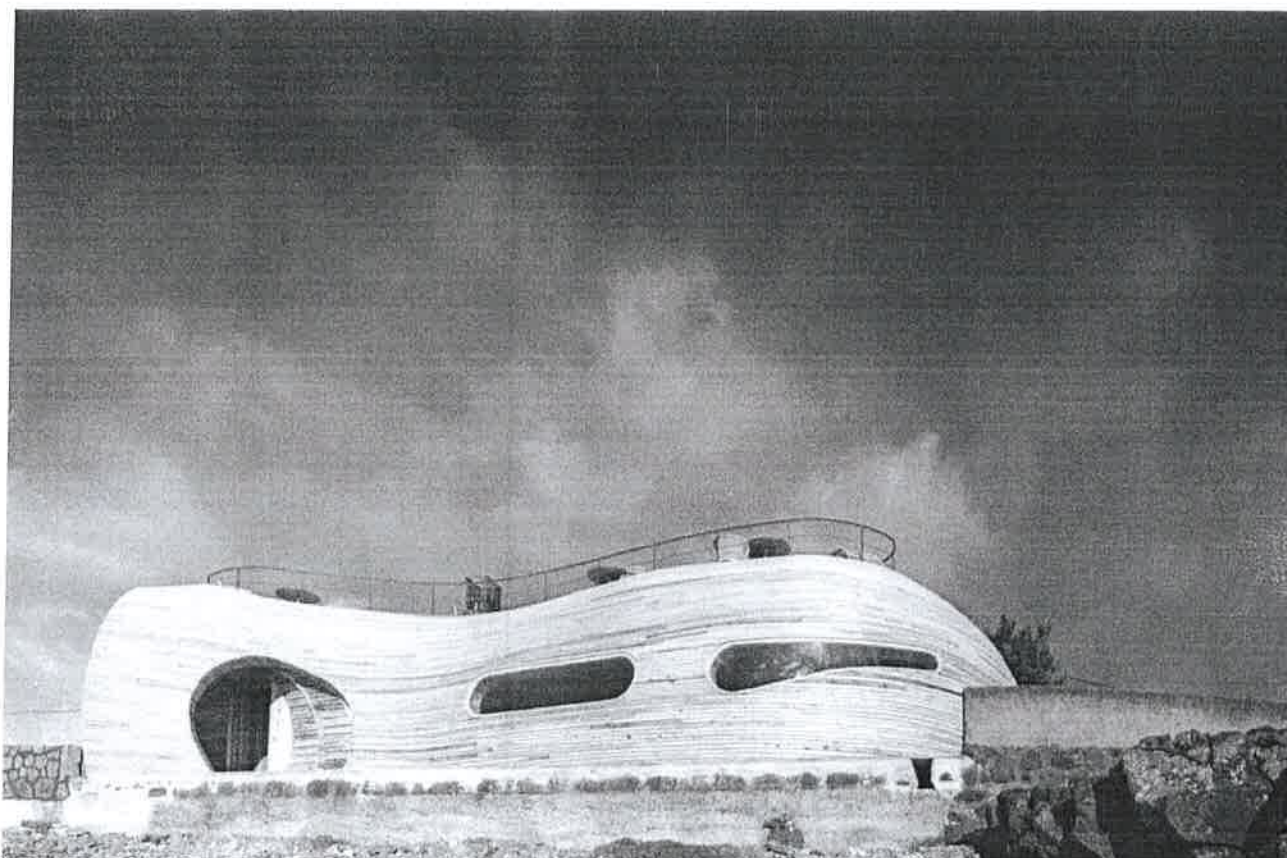
**05**

- ATERRAGEM  
LANDING

## O mais belo bar de vinhos

[Close Project](#)

Na ilha do Pico, no arquipélago dos Açores, eis o Cella, um espantoso lugar para erguer o copo.



Quem vai ao Pico sabe que é uma das ilhas mais bonitas do arquipélago dos Açores, com potencial enorme. Nos últimos anos têm surgido projectos muito interessantes na área dos turismos rurais. alojamentos modernos ou de charme que deixam qualquer um surpreendido. Mas o que deixa mesmo o visitante de boca aberta é chegar à Madalena, ao Lugar da Barca, e dar de caras com o Cella Bar. Este é, sem dúvida, o bar de vinhos mais bonito de Portugal – provavelmente até do mundo.

A ideia nasceu em 2010 com Fábio Matos e Filipe Paulo, colegas do curso de gestão na Universidade dos Açores e naturais do Pico, a quem se juntou depois Mauro Fernandez. Apaixonados por gastronomia e vinho, achavam que faltava um sítio onde se pudesse beber um bom copo, relaxar, saborear um petisco, ouvir boa música. Encontraram o lugar ideal num antigo armazém abandonado junto ao mar, que foi recuperado com algum apoio do Governo Regional. O projecto de arquitetura é de Fernando Coelho e a decoração de Paulo Lobo (e esculturas de Paulo Neves). Hoje o Cella é local de paragem obrigatória, aberto desde junho de 2015.

A carta de vinhos é variada, estando presentes todas as regiões portuguesas, com algum enfoque para os açorianos, que agora começam a ganhar força. Estrangeiros, só alguns champagnes. O bar está dividido por dois andares. No de cima pode-se jantar, sendo possível partilhar petiscos elaborados pelo chefe Luís Moisés, como o atum marinado ou o entrecosto no forno (os mais pedidos). No exterior há uma esplanada com uma vista fantástica para o mar. No andar de baixo, está o bar propriamente dito, onde se realizam concertos acústicos ao fim de semana.

A estrutura de madeira acoplada ao edifício foi inspirada em pipas de vinho, sendo o interior igualmente forrado a madeira. Predominam também os brancos e azuis, tons marítimos que alegam o ambiente e remetem às tradições locais. Para o futuro, a ideia é organizar mais atividades ligadas ao néctar – jantares vínicos e um clube de provas. A ver pelo que já fizeram, estão no bom caminho.

[facebook.com/cellabar](https://www.facebook.com/cellabar)

texto **Maria João de Almeida** foto **Fernando Guerra**

Posted on Feb 1, 2016 in [Piloto Automático](#) | [No Comments](#)

[Tweet this!](#) [Share on Facebook](#)

Filtros:

[Tudo](#)  
[Cinema](#)  
[Gourmet](#)  
[Ouvir](#)  
[Vinhos](#)