

## Região dos Vinhos do Tejo elegeu os ‘Melhores do Ano’ - Media - Media



Promovida pela Comissão Vitivinícola Regional do Tejo e a Confraria Enófila Nossa Senhora do Tejo, a edição deste ano da Gala Vinhos do Tejo teve lugar no sábado, dia 28 de junho de 2025, no recentemente inaugurado Imóvel de Valências Variadas (IVV), em Almeirim. Perante uma plateia de mais de 300 pessoas, esta cerimónia foi palco do anúncio e entrega dos vencedores de dois concursos – 15.º de Vinhos do Tejo e 3.º de Fotografia de Vinhos do Tejo. Foram distinguidos o Enólogo do Ano, a Empresa Dinamismo, a Empresa Excelência e atribuído o Prémio Carreira. No que toca à vertente de animação turística do território, Natureza, Património e Enoturismo foram as categorias premiadas este ano (três de um total de seis, alternadas ano a ano). Do Concurso Vinhos do Tejo destacam-se atualmente quatro grandes prémios: ao branco e ao tinto com Excelência juntam-se os Melhores vinhos das duas castas rainhas da região, o Fernão Pires e o Castelão. Nesta ótica os vinhos com mais brilho da noite foram o **Casa da Paciência Grande Reserva Alvarinho Vinhas Velhas branco 2024** (Casa Paciência, em Alpiarça) e o **Quinta da Badula Grande Reserva tinto 2017** (Quinta da Badula, em Rio Maior) com Prémios Excelência; o **Encosta do Sobral Grande Reserva Fernão Pires Vinhas Velhas branco 2023** (Santos & Seixo, em Tomar) e **Bathoreu Castelão tinto 2023** (Agro-Batoreu, em Aveiras de Cima). Curiosa a dispersão geográfica de origem destes vinhos, com o Tejo a mostrar que está em grande forma de norte a sul, este a oeste. Destaque ainda para 11 vinhos com medalhas de Grande Ouro – numa duplicação face ao ano anterior, em que foram cinco a receber esta distinção – e 52 com Ouro. Num total de cerca de 200 vinhos avaliados em prova cega, mais de 30% conseguiram distinções douradas. Os resultados deste ano revelam que a qualidade dos Vinhos do Tejo está em ascensão, acompanhando o mesmo

percurso na notoriedade.

Dos vinhos a quem os faz, passamos para o prémio de **Enólogo do Ano**, este ano atribuído a **Pedro Pinhão**, administrador e diretor da equipa de enologia da Quinta da Lagoalva, empresa à qual se dedica há mais de duas décadas. Com um sentido de humor implacável e um coração maior do que a sua própria altura, é grande e coloca paixão em tudo o que faz, seja na adega, num balcão de provas, numa cerveja com amigos, dentro e fora dos campos de rugby, como atleta ou treinador, ou até em uma pista de dança. Tem tanto de divertido como de organizado, rigoroso, discreto e humilde.

A **Quinta da Lagoalva** levou ainda para dentro de portas o prémio de **Melhor Enoturismo**, categoria integrada nos **Prémios Tejo Anima**, que elegeram ainda o **Mercado Municipal de Santarém**, na categoria de **Património e Oferta Cultural** e a **aldeia de Dornes**, em Ferreira do Zêzere, tendo em conta a vertente de **Natureza**. Ainda nas pessoas distinguidas, a CVR Tejo atribui o **Prémio Carreira**, que este ano tem dupla face, ao ser entregue a **Jorge Antunes**, presidente da Adega do Cartaxo, e a **Pedro Ribeiro**, presidente da Câmara Municipal de Almeirim. Conhecido pelo seu amor pelas estradas do Douro, que percorre sem GPS, confiando apenas na sua memória e conhecimento profundo da região, é pela sua dedicação e empenho à Adega do Cartaxo que subiu ao palco. Homem cuja vida se entrelaça com a história desta septuagenária empresa, **Jorge Antunes** preside-a há duas décadas, com paixão, tenacidade e inovação. Tem sido uma força motriz na transformação desta adega cooperativa. Sob a sua liderança, a Adega do Cartaxo passou de uma produção predominantemente a granel para uma referência nacional e internacional em vinhos engarrafados de qualidade. Investimentos significativos em tecnologia, sustentabilidade e formação permitiram que a produção anual atingisse cerca de 10 milhões de litros. É caso para dizer que não há duas sem três, sendo a dedicação de cerca de 20 anos ao cargo que ocupam o que une os três grandes homens da noite. Na Gala dos Vinhos do Tejo brindou-se à dedicação inabalável ao concelho por parte de **Pedro Ribeiro**, presidente da Câmara Municipal de Almeirim e também da Comunidade Intermunicipal da Lezíria do Tejo, destacando o caminho que fez com os Vinhos do Tejo, sempre com a bandeira da Fernão Pires.

Feitas de pessoas, as empresas merecem ser distinguidas por si. Na Gala dos Vinhos do Tejo são anualmente eleitas a **Empresa de Excelência**, este ano entregue ao **Casal da Coelheira**, e a **Empresa Dinamismo**, com a **Fiuza Wines** a destacar-se. O **Casal da Coelheira** é um projeto que nasceu da paixão familiar, já em três gerações, nas margens do rio Tejo, numa propriedade com cerca de 250 hectares, onde tradição e inovação andam de mãos dadas. Ali, cada fase da vinha ao copo é tratada com um cuidado artesanal e técnico — resultado de um trabalho incansável que respira amor pela terra, pela região e pelas suas castas. Premiou-se a qualidade dos vinhos, mas também o legado de uma família, que faz do cuidar da vinha um ritual de amor. O prémio de Empresa Dinamismo reconhece o produtor que mais se destacou pelo crescimento e dinamismo no último ano, tanto no mercado nacional como internacional. O trabalho realizado pela **Fiuza Wines**, em 2024, resulta de uma estratégia sólida de internacionalização e inovação, tem vindo a reforçar a presença da marca em diversos

mercados.

Vai já na terceira edição o Concurso de Fotografia Vinhos do Tejo, tendo os prémios deste ano sido atribuídos, do primeiro para o terceiro lugar, às fotos “Estrela” (Rui Brites de Sousa, do Estoril), “À nossa!” (Guilherme Pinto, de Torres Novas) e “No Trabalho” (Miguel Machado, de Leiria), curiosamente, todas apresentadas a preto e branco.

A Gala Vinhos do Tejo 2025 consolidou o patrocínio e apoio de entidades como o CA Seguros, a Amorim Cork, a Agroeno, a Borrego - Leonor & Irmão, a OPAL, a Gifts4Wine, a Travel Care, a Cork Supply e a SAI Oenological Sensitivity.

Promovida pela Comissão Vitivinícola Regional do Tejo e a Confraria Enófila Nossa Senhora do Tejo, a edição deste ano da Gala Vinhos do Tejo teve lugar no sábado, dia 28 de junho de 2025, no recentemente inaugurado Imóvel de Valências Variadas (IVV), em Almeirim. Perante uma plateia de mais de 300 pessoas, esta cerimónia foi palco do anúncio e entrega dos vencedores de dois concursos – 15.º de Vinhos do Tejo e 3.º de Fotografia de Vinhos do Tejo. Foram distinguidos o Enólogo do Ano, a Empresa Dinamismo, a Empresa Excelência e atribuído o Prémio Carreira. No que toca à vertente de animação turística do território, Natureza, Património e Enoturismo foram as categorias premiadas este ano (três de um total de seis, alternadas ano a ano). Do Concurso Vinhos do Tejo destacam-se atualmente quatro grandes prémios: ao branco e ao tinto com Excelência juntam-se os Melhores vinhos das duas castas rainhas da região, o Fernão Pires e o Castelão. Nesta ótica os vinhos com mais brilho da noite foram o Casa da Paciência Grande Reserva Alvarinho Vinhas Velhas branco 2024 (Casa Paciência, em Alpiarça) e o Quinta da Badula Grande Reserva tinto 2017 (Quinta da Badula, em Rio Maior) com Prémios Excelência; o Encosta do Sobral Grande Reserva Fernão Pires Vinhas Velhas branco 2023 (Santos & Seixo, em Tomar) e o Bathoreu Castelão tinto 2023 (Agro-Batoreu, em Aveiras de Cima). Curiosa a dispersão geográfica de origem destes vinhos, com o Tejo a mostrar que está em grande forma de norte a sul, este a oeste.

Destaque ainda para 11 vinhos com medalhas de Grande Ouro – numa duplicação face ao ano anterior, em que foram cinco a receber esta distinção – e 52 com Ouro. Num total de cerca de 200 vinhos avaliados em prova cega, mais de 30% conseguiram distinções douradas. Os resultados deste ano revelam que a qualidade dos Vinhos do Tejo está em ascensão, acompanhando o mesmo percurso na notoriedade. Dos vinhos a quem os faz, passamos para o prémio de Enólogo do Ano, este ano atribuído a Pedro Pinhão, administrador e diretor da equipa de enologia da Quinta da Lagoalva, empresa à qual se dedica há mais de duas décadas. Com um sentido de humor implacável e um coração maior do que a sua própria altura, é grande e coloca paixão em tudo o que faz, seja na adega, num balcão de provas, numa cerveja com amigos, dentro e fora dos campos de rugby, como atleta ou treinador, ou até em uma pista de dança. Tem tanto de divertido como de organizado, rigoroso, discreto e humilde. A Quinta da Lagoalva levou ainda para dentro de portas o prémio de Melhor Enoturismo, categoria integrada

nos Prémios Tejo Anima, que elegeram ainda o Mercado Municipal de Santarém, na categoria de Património e Oferta Cultural da aldeia de Dornes, em Ferreira do Zêzere, tendo em conta a vertente de Natureza. Ainda nas pessoas distinguidas, a CVR Tejo atribui o Prémio Carreira, que este ano tem dupla face, ao ser entregue a Jorge Antunes, presidente da Adega do Cartaxo, e a Pedro Ribeiro, presidente da Câmara Municipal de Almeirim. Conhecido pelo seu amor pelas estradas do Douro, que percorre sem GPS, confiando apenas na sua memória e conhecimento profundo da região, é pela sua dedicação e empenho à Adega do Cartaxo que subiu ao palco. Homem cuja vida se entrelaça com a história desta septuagenária empresa, Jorge Antunes preside-a há duas décadas, com paixão, tenacidade e inovação. Tem sido uma força motriz na transformação desta adega cooperativa. Sob a sua liderança, a Adega do Cartaxo passou de uma produção predominantemente a granel para uma referência nacional e internacional em vinhos engarrafados de qualidade. Investimentos significativos em tecnologia, sustentabilidade e formação permitiram que a produção anual atingisse cerca de 10 milhões de litros. É caso para dizer que não há duas sem três, sendo a dedicação de cerca de 20 anos ao cargo que ocupam o que une os três grandes homens da noite. Na Gala dos Vinhos do Tejo brindou-se à dedicação inabalável ao concelho por parte de Pedro Ribeiro, presidente da Câmara Municipal de Almeirim e também da Comunidade Intermunicipal da Lezíria do Tejo, destacando o caminho que fez com os Vinhos do Tejo, sempre com a bandeira da Fernão Pires. Feitas de pessoas, as empresas merecem ser distinguidas por si. Na Gala dos Vinhos do Tejo são anualmente eleitas a Empresa de Excelência, este ano entregue ao Casal da Coelheira, e a Empresa Dinamismo, com a Fiuzza Wines a destacar-se. O Casal da Coelheira é um projeto que nasceu da paixão familiar, já em três gerações, nas margens do rio Tejo, numa propriedade com cerca de 250 hectares, onde tradição e inovação andam de mãos dadas. Ali, cada fase da vinha ao copo é tratada com um cuidado artesanal e técnico — resultado de um trabalho incansável que respira amor pela terra, pela região e pelas suas castas. Premiou-se a qualidade dos vinhos, mas também o legado de uma família, que faz do cuidar da vinha um ritual de amor. O prémio de Empresa Dinamismo reconhece o produtor que mais se destacou pelo crescimento e dinamismo no último ano, tanto no mercado nacional como internacional. O trabalho realizado pela Fiuzza Wines, em 2024, resulta de uma estratégia sólida de internacionalização e inovação, tem vindo a reforçar a presença da marca em diversos mercados. Vai já na terceira edição o Concurso de Fotografia Vinhos do Tejo, tendo os prémios deste ano sido atribuídos, do primeiro para o terceiro lugar, às fotos “Estrela” (Rui Brites de Sousa, do Estoril), “À nossa!” (Guilherme Pinto, de Torres Novas) e “No Trabalho” (Miguel Machado, de Leiria), curiosamente, todas apresentadas a preto e branco. A Gala Vinhos do Tejo 2025 consolidou o patrocínio e apoio de entidades como o CA Seguros, a Amorim Cork, a Agroeno, a Borrego -

Leonor & Irmão, a OPAL, a Gifts4Wine, a Travel Care, a Cork Supply e a SAI  
Oenological Sensitivity.

**CVRTEJO ©**  
Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR  
**BOMSITE**