

BOA

vista

The finest Golf & Spa Resort in the Western Algarve
O melhor Resort de Golfe e Spa no Algarve

Boavista
Golf & Spa Resort

Summer | Autumn 2016
verão | outono 2016

Discover the Algarve on two wheels

*À descoberta do
Algarve sobre
duas rodas*

Boavista's Properties of Distinction

*As Propriedades de
Distinção do Boavista*

The Algarve Golf Pro Tour returns to Boavista
O Algarve Golf Pro Tour regressa ao Boavista

Learn to swim like a fish in the sea
Aprenda a nadar como peixe na água

The Goose barnacle: a taste of the ocean
Percebes: Saborear o mar

Quiz night at the Clubhouse
Noites de quiz no Clubhouse

Fado: discover the Portuguese soul
Fado: a alma portuguesa





Quinta do Francês

Portuguese wine with French charm



Almost fourteen years have passed since Patrick Agostini and his wife Fatima planted their first vines on the hills of their "quinta" in the Algarve countryside, just a few kilometres from Silves. Here, they produce extraordinary wines which, together with others, are changing the Algarve's reputation; a region which has never been distinguished for viniculture. All this started to change a few years ago when a number of young Portuguese and foreign wine makers decided to invest in the region.

The first wine that Patrick and Fatima produced, the Quinta do Francês 2006 was bottled in June 2008. It spent 17 months in new French oak barrels and, at the time it was launched on the local market, it was the first Algarve wine to be produced on schist-clay soil. This is a much less fertile soil than the typically sandy soils of the Algarve. Poor in minerals, it is more similar to the terroir of the Douro valley, or even the Bordeaux region, than any other vineyard in the Algarve or even the Alentejo.

The lower yield from such poor soil results in grapes and hence wine, of greater concentration. Patrick says that at the first blind tastings most people thought the wine was from the Douro and could not believe it had been produced right here in the humble "Odelouca River Valley" – the name he has stamped, with tongue firmly in cheek, on his wooden wine boxes.

Patrick Agostini came to the Algarve in 1998 originally to establish himself in the medical profession but always with a plan to produce wine. Born in France, into an Italian wine making family from the Piedmont region, he studied medicine, specialising in pathology and also studied wine making in Bordeaux.

With his wife Fátima, the daughter of Portuguese immigrants living in France, he moved to Portugal and soon established himself as one of the leading pathology specialists in the region. At the same time he set about the task of finding the ideal site for his wine project and future home. He knew from the

Vinho português com charme francês

Passaram-se quase 14 anos desde que Patrick Agostini e a sua mulher, Fátima, plantaram as primeiras vinhas na sua quinta, numa zona rural do Algarve, a poucos quilómetros de Silves. É desse mesmo lugar que hoje saem vinhos extraordinários, que juntamente com outros, estão a alterar a reputação do Algarve, uma região nunca antes distinguida pela sua vinicultura. Tudo começou a mudar há alguns anos, quando um considerável número de jovens produtores de vinho, portugueses e estrangeiros, decidiu investir na região.

O primeiro vinho que Patrick e Fátima produziram, o "Quinta do Francês 2006", foi engarrafado em junho de 2008. Ao fim de 17 meses de estágio em barricas de carvalho francês, foi lançado no mercado, tornando-se, na altura, no primeiro vinho da região a ser produzido em solo pobre de xisto argiloso. Muito menos fértil do que os típicos solos arenosos algarvios, é escasso em minerais e mais parecido

com o terroir do Vale do Douro ou mesmo da região de Bordéus, do que com qualquer outra vinha do Algarve ou até mesmo do Alentejo.

O baixo rendimento de tal solo resulta em uvas e, conseqüentemente, em vinho de maior concentração. Patrick conta que, nas primeiras provas cegas, a maioria das pessoas achava que era um vinho do Douro e não acreditava que pudesse ser produzido ali mesmo, no humilde "Vale do Rio de Odelouca", o nome que tem carimbado nas suas caixas de vinho.

Patrick veio para o Algarve em 1998, com o intuito de exercer medicina e, simultaneamente, produzir vinho. Nascido em França, no seio de uma família italiana do Piemonte com um longo historial na produção de vinho, Patrick estudou medicina, especializou-se em patologia, e estudou ainda enologia em Bordéus. Com a ajuda da mulher Fátima, filha de imigrantes portugueses a residir em França, mudou-se para Portugal e rapidamente se estabeleceu





What is now Quinta do Francês (the farm of the Frenchman) was love at first sight – 9 hectares of land gently sloping towards the river valley and within easy reach of Portimão, where Patrick continues to run his pathology clinic.

► outset that the land on the hills inland from Silves, where little else other than eucalyptus trees and bushes grow, would be an ideal terroir. It was just a case of finding a sufficiently large parcel of south facing slopes where he could also build the family home and winery.

What is now Quinta do Francês (the farm of the Frenchman) was love at first sight – 9 hectares of land gently sloping towards the river valley and within easy reach of Portimão, where he continues to run his pathology clinic.

The winery sits on the higher slopes of the estate to house the wine making and bottling equipment as well as a tasting room and large terrace overlooking the valley and the vineyards. Visitors are welcome at the quinta, which has been set up as a small-scale wine tourism business.

Patrick dreamt of making Bordeaux style wines and set about planting red grape varieties. He cleared his land, built the terraces and installed an irrigation system. In 2002 he planted the vineyards: on the hillside east of the building, Syrah and Cabernet Sauvignon, and west, on the slope, Aragonés. About 500 meters away, on the southern part of the estate, he planted a few Cabernet Sauvignon and Trincadeira vines, near the Odelouca river, where the soil is alluvial and rich in minerals. Four years after planting the vineyard, he produced his first wine.

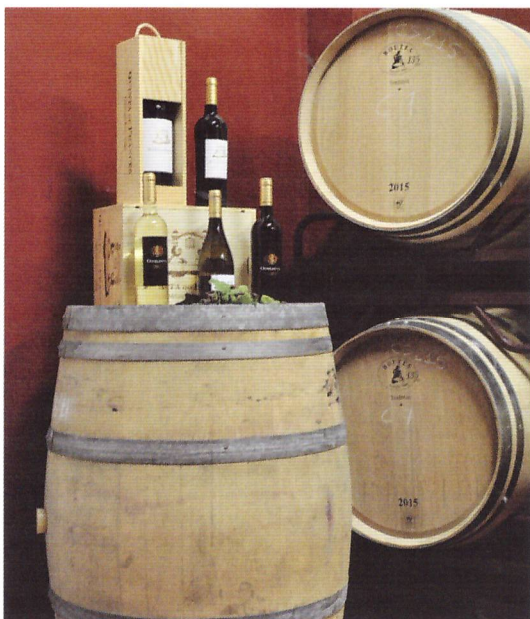
The Quinta produces the Odelouca Rosé, with notes of red berries, the

Odelouca Tinto, a fruity, elegant, well rounded and soft red, and the Odelouca Branco, which has a lot of freshness and lemon notes (Patrick buys Viognier grapes for this wine from another producer in the Algoz area). The range of top wines, aged in oak barrels, is made up of the Quinta do Francês Tinto, a ruby red wine, with luscious notes of wild berries, the Quinta do Francês Branco, a white wine with tropical fruit flavours and floral notes and a refreshing acidity in the mouth.

The pride and joy of the vintner is the Quinta do Francês Syrah Terraços, of which only 2,000 bottles are produced each year. A ruby red wine with wild berry aromas, with spices, pepper, tobacco and chocolate. Aged in oak barrels for 17 months, this wine has a great structure, soft tannins and a long finish in the mouth. It should be decanted to allow it to breathe before drinking, and would certainly improve with a few more years in the cellar.

Most of Patrick's wines are for domestic consumption, but he has already started to export his wines to Belgium, Switzerland and Germany. Discover some of the Quinta do Francês wines at Boavista, the restaurant's sommelier will be delighted to advise you on which one to pair with your meal.

For more information or to organise a visit, contact the Quinta do Francês on 282 106 303 or visit the winery's website: www.quintadofrances.com



► como um dos principais patologistas especializados da região. Ao mesmo tempo, tentava encontrar o local ideal para o seu projeto vinícola e futura casa. Sabia desde o início que a terra montanhosa, mais para o interior de Silves, onde pouco mais cresce além de eucaliptos e arbustos, seria o terroir ideal para a produção de um vinho de alta qualidade. Apenas precisava de encontrar uma parcela suficientemente grande de terreno, com encostas viradas para sul, onde pudesse plantar as vinhas e construir a casa de família.

O lugar onde se situa agora a "Quinta do Francês" foi amor à primeira vista - nove hectares de terra ligeiramente inclinada para o vale do rio, situada a poucos minutos de Portimão, onde Patrick continua a exercer a sua profissão.

A adega localiza-se na encosta mais elevada da propriedade, acolhendo o equipamento de produção e engarrafamento, bem como uma sala de degustação e um grande terraço com vista para o vale e para as vinhas. Todos os visitantes são bem-vindos na quinta, onde também funciona um pequeno negócio de enoturismo.

Patrick sonhava em fazer vinhos como os de Bordéus e, para tal, começou a plantar diferentes variedades de uvas vermelhas. Limpou a terra, construiu soalcos e instalou um sistema de irrigação. Em 2002, plantou as vinhas. Na

encosta leste do edifício escolheu plantar Syrah e Cabernet Sauvignon, e na encosta oeste plantou Aragonês. A cerca de 500 metros, no sul da propriedade, plantou algumas vinhas Cabernet Sauvignon e Trincadeira, perto da Ribeira de Odelouca, onde o solo é aluvial e rico em minerais. Quatro anos após a plantação da vinha, produziu o seu primeiro vinho.

A quinta produz o "Odelouca Rosé", com notas de frutos vermelhos, o "Odelouca Tinto", um tinto frutado, elegante, bem arredondado e macio, e o "Odelouca Branco", um vinho fresco com notas de limão. Para este último são usadas uvas Viognier de um produtor do Algoz. A gama de vinhos de topo, envelhecidos em barris de carvalho, é composta pela "Quinta do Francês Tinto", um vinho vermelho rubi, com notas deliciosas de frutos silvestres, e o "Quinta do Francês Branco", um branco com sabores de frutos tropicais e notas florais que deixa uma acidez refrescante na boca.

Mas o orgulho e a alegria deste vinicultor é o vinho "Quinta do Francês Syrah Terraços" do qual são produzidas anualmente apenas 2000 garrafas. Este é um vinho tinto rubi, com aromas de frutos silvestres, e com especiarias como a pimenta, o tabaco e o chocolate, envelhecido em barris de carvalho durante 17 meses, com grande estrutura, taninos suaves e um sabor que perdura

O lugar onde se situa agora a "Quinta do Francês" foi amor à primeira vista - nove hectares de terra ligeiramente inclinada para o vale do rio, situada a poucos minutos de Portimão, onde Patrick continua a exercer a sua profissão.

na boca. Deve ser decantado para permitir que respire antes de o beber, e certamente melhorará após mais alguns anos em garrafa.

Apesar da maioria dos seus vinhos ser para consumo interno, Patrick já iniciou a exportação para a Bélgica, Suíça e Alemanha.

Descubra alguns dos vinhos "Quinta do Francês" no Boavista. O nosso sommelier terá todo o prazer em aconselhá-lo sobre a combinação ideal para a sua escolha.

Para mais informações ou para organizar uma visita à quinta, contacte a "Quinta do Francês" através do telefone 282 106 303 ou visite o website da adega em www.quintadofrances.com ■

