

# Adega Malápio – Regresso às origens dos vinhos da Bairrada

written by O Cidadão | 16 de Dezembro, 2025



## Romeu Martins: O Guardião da Tradição

O projeto é liderado por Romeu Martins, um vitivinicultor artesanal cuja motivação nasceu do desejo de reviver a tradição do seu avô, Aristides, e o seu vinho de talha. Romeu Martins resgatou e revitalizou a adega e as talhas de barro do avô, revestidas apenas com cera de abelha e resina de pinheiro.

Sob a sua visão, a Adega Malápio produz vinhos de curtimenta autênticos, utilizando uvas de vinhas velhíssimas (vinha medieval – “alta densidade”), de castas tradicionais da Bairrada (como Bical e Baga, Cercial, Bastardo, Rabo de Ovelha, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Maria Gomes, Trincadeira, Bicalinho) sem recurso a herbicidas na vinha e com a filosofia de intervenção mínima na adega. Romeu Martins não só produz um vinho singular, como também preserva uma

herança cultural e histórica.

Vinho de Talha da Bairrada: O Resgate Ancestral

O Vinho de Talha da Adega Malápio é a sua principal identidade. Esta técnica implica a fermentação e o estágio do vinho em grandes ânforas/potes de barro, onde o contacto com as massas e as películas (curtimento) se torna essencial.

Método: Os vinhos de talha da Malápio seguem a tradição do “Vinho de Talha/Pote”, com uma curtimenta (maceração) mais ou menos prolongada. Este processo confere ao vinho uma estrutura, cor e complexidade distintas, “Vinho Romano”.

Vinhos Naturais: A vinificação nas talhas, combinada com a mínima intervenção e a redução do uso de sulfitos, resulta em vinhos puros, autênticos e que refletem de forma inconfundível o terroir da Bairrada.

Enoturismo na Bairrada: Uma Viagem no Tempo

A Adega Malápio oferece serviços de enoturismo que proporcionam uma experiência imersiva e de luxo, ligando os visitantes à história e à natureza da Bairrada:

Visitas: Os visitantes podem agendar visitas à adega centenária e à vinha medieval (atravessada por um curso de água), onde é explicado detalhadamente o processo de vinificação em talhas e o manejo da vinha medieval.

Paisagem: A adega está inserida numa zona de vinhas e arrozais perto da Pateira de Fermentelos e da bacia do Rio Cértima, permitindo a contemplação de paisagens únicas, incluindo o Caramulo e o Bussaco.

Harmonização: A experiência gastronómica é um destaque, com a possibilidade de degustar o Vinho de Talha Malápio DOC Bairrada (tinto e/ou branco) em harmonização com o icónico e famoso Leitão Assado à Bairrada /ou sandes de leitão, servido junto às talhas centenárias.

A Adega Malápio, através do trabalho de Romeu Martins, é um ponto de referência na Bairrada, celebrando a tradição, o vinho de talha e uma forma de enoturismo que convida a um autêntico regresso às origens.