



INTEGRA CONCELHO DE OUREM

Rota do vinho nas Encostas d'Aire

Com uma distância de mais de 90 quilómetros, existe uma rota que passa por toda a região vitivinícola das Encostas d'Aire, que integra o concelho ourensense. Além das vinhas e dos locais de produção de vinho, a rota das Encostas d'Aire passa por Fátima, pelas casas dos pastorinhos e pelo museu etnográfico. Em passeio, os interessados podem ir até Alburitel e observar as vinhas e os moinhos. Daí, podem seguir até Ourém, à Adega Cooperativa, onde podem visitar e comprar vinhos. Seguidamente, em direcção ao Olival, surge a Quinta de Montalto, que proporciona visita e prova de vinhos (mediante marcação prévia). Depois, aparecem as encostas vinhateiras de Gondemaria a merecer destaque. Perto de Fátima, existem também os vinhedos em Moura, Murtal e Fontainhas.

REGIÃO RICA EM CASTAS

Tradição vinícola na Batalha



A região da Alta Estremadura apresenta um conjunto de paisagens diversificadas, onde o solo e o clima temperado influenciam a produção agrícola da região, com elevada quota de mercado a nível nacional, pela extensão das vinhas e qualidade das castas. Esta região compreende uma vasta área que engloba as encostas da Serra de Aire e Candeeiros até ao litoral oceânico. No caso da Batalha, o concelho apresenta uma forte e rica tradição vinícola, acreditando o município ter existido desde a ocupação romana. A cultura da vinha ocupa mais de 830 hectares, detendo a Adega Cooperativa da Batalha, criada em 1959, mais de 85 por cento do total da produção do concelho, integrando ainda alguns produtores de Porto de Mós, Azóia e Maceira.

Ucharia do Conde: local de promoção do vinho de Ourém

Inaugurada em 2008, a Ucharia do Conde pretende vir a ser um ponto essencial na divulgação dos produtos gastronómicos e vinícolas da região



FOTO CENIDA PELA CÂMARA DE OUREM

ESPAÇO foi criado para promover típico palhete

Cristina Duarte

Consciente da importância do vinho medieval de Ourém para a economia do concelho, a Câmara Municipal de Ourém, na altura encabeçada por

David Catarino, assinou, em 2006, um protocolo para a criação de um ponto de promoção do típico palhete. Inicialmente denominado 'Solar de Baco', o espaço foi renomeado e passou a chamar-

se 'Ucharia do Conde'. Erguida no local da antiga cadeia na zona histórica da cidade, propriedade da Fundação de Bragança, o objectivo é transformar a 'Ucharia' num espaço de mostra cultural, artística e gastronómica. Inaugurado durante as festas da cidade e do concelho de Ourém, em 2008, a câmara ainda não entregou concessão do espaço. O espaço conta com uma sala de prova de vinhos e de gastronomia, arrumos, instalações sanitárias, uma cozinha e

um espaço de recepção, numa área total de 120 metros quadrados.

A despensa medieval

Ucharia é um termo sinónimo de despensa, escolhido para a designação do local pela polivalência que se pretende que tenha, servindo e divulgando não só o Vinho Medieval, mas também todos os produtos tradicionais e usuais na região, entre os quais o mel, os enchidos, o mel ou o pão.

O vinho ourensense

O cultivo da vinha de Ourém é anterior à fundação de Portugal. Com mais de 800 anos de produção, o vinho medieval de Ourém é o mais importante da região. Hoje todo o concelho de Ourém fez parte da Região Vinícola das Encostas d'Aire, havendo cerca de 4.300 viticultores, em parte agrupados na Adega Cooperativa de Ourém, cujos vinhos têm alcançado, desde 1990, notável projecção

nacional e internacional. Estes vinhos têm denominação de origem, sendo oficialmente reconhecidos e designados como vinhos de qualidade produzidos em região determinada. Os tintos têm cor granada, aroma frutado e uma graduação nunca inferior a 11,5 por cento de volume, só podendo ser engarrafados após um estágio mínimo de catorze meses. Os brancos têm cor de palha, espuma fugaz, aroma floral e sabor fresco e vivo, com uma graduação nunca inferior a 11 por cento de volume.

ESPECIAL ROTA DO VINHO

Quinta da Sapeira apresenta-se na Alemanha

Meio século a produzir vinho com certificado de qualidade

Helena Amaro

Com mais de cinquenta anos de história, a Quinta da Sapeira, localizada na freguesia de Azoia, concelho de Leiria, é um exemplo de persistência no panorama de vinhos portugueses, que vai estar representado no certame Prowein 2009, que irá decorrer em Düsseldorf, na Alemanha, a partir do próximo domingo e até 31 de Março.

A Quinta da Sapeira irá integrar o expositor conjunto dos Vinhos da Estremadura pela quinta vez, local onde Inês Bernardino encontra os seus melhores clientes. Inês Bernar-



PRODUÇÃO Mais de 80 por cento diz respeito a castas tintas

dino procura estar presente em feiras e exposições para "mostrear que o vinho existe".

Uma visita à Quinta da Sapeira permite descobrir um mundo à parte numa freguesia que apresenta como actividades principais a indústria e serviços.

Ao todo, são nove os hecta-

res de vinha que compõem a quinta, gerida pela família Bernardino. Dos cerca de 55 mil litros produzidos por ano, mais de 80 por cento da produção dizem respeito a castas tintas. Os restantes 20 por cento a uvas brancas.

Nas castas tintas, o castelão é a variedade com maior área de

implantação, havendo ainda lugar para a Baga, Alfrocheiro, Tinta Roriz e Touriga Nacional. Nos brancos, as castas são de Fernão Pires e Vital. Existem ainda os vinhos Quinta da Sapeira Regional Tinto e Regional Branco. A sua exportação leva vinhos até países como a Alemanha, Holanda, Suécia, Dinamarca, Noruega, Finlândia, Estónia e República Checa. Em Portugal, a venda é feita sobretudo a granel, a particulares que se deslocam à quinta, além de alguma produção para o sector da restauração.

Ao nível da qualidade, o vinho da Quinta da Sapeira é de qualidade, produzido em região determinada, neste caso, de Encostas d'Aire. Este vinho contempla duas denominações, entre elas o DOC - Denominação de Origem Controlada. |

BARREIRA, LEIRIA



VINHO Quinta disponível para receber visitas

Quinta da Serradinha 'oferece' vinho biológico

A meio caminho entre Lisboa e Porto, servida pelas Auto Estradas A1 e A8, situa-se a Quinta da Serradinha. A partir do centro de Leiria, apanha-se a estrada em direcção à Barreira e, a cerca de três quilómetros, está a entrada da quinta onde só se produz vinho biológico.

Com cerca de 8 hectares de vinhas plantadas, algumas desde 1957, a quinta está disponível para receber visitas, bastando para tal efectuar a pré-marcação,

indicando a data e hora da visita, através dos telefones 244 831 832 ou 919 359 410. Pode ainda entrar em contacto com a Quinta da Serradinha através do endereço electrónico amc@quintadaserradinha.com.

Em função da época do ano poderão visitar as vinhas e a adega, bem como a cave de estágio. A Quinta também recebe visitas em rotas organizadas para conhecimento de locais turísticos e outras adegas na região. |

CORTES, LEIRIA

Caves Vidigal: um caso de sucesso no exterior

Constituídas em 1967, as Caves Vidigal, nas Cortes, desde cedo dedicaram a maior fatia da sua produção às vendas no estrangeiro.

Cerca de 97 por cento da produção destina-se à exportação, principalmente para a Escandinávia. Na Noruega, por exemplo, o vinho Vidigal reserva alcançou, pelo quarto ano consecutivo, o topo das vendas. A internacionalização das Caves Vidigal passa também pela Europa Central,



RESERVA Vinho alcançou topo das vendas na Noruega

África e América do Norte do Sul. O catálogo inclui mais de 33 vinhos da Estremadura, Ribatejo, Alentejo, Douro, Dão e Beiras, desde jovens, maduro, varietais e espumantes.

Nos últimos dois anos, foram premiados, em vários concursos nacionais e internacionais, nove vinhos das Caves Vidigal.

A filosofia da empresa centra-se na produção de vinhos de qualidade a preço acessível. |

REGIÃO COM LEQUE ALARGADO DE CASTAS

Oeste com vinho demarcado

Com uma tradição de séculos, a cultura da vinha no Oeste tem vindo a evidenciar o Vinho Regional da Estremadura. Trata-se de um vinho com indicação geográfica, que apresenta um leque alargado de castas e ostentam um certificado: a Denominação de Origem Controlada (DOC), atribuído em Óbidos, Arruda, Alenquer, Torres Vedras e Lourinhã.

O Oeste é, por natureza, uma exuberância de tons, uma vez



fortes, outras suaves. O 'marulhar' do mar e o ondular dos campos, ponteados pelo branco das vilas, das aldeias e dos tradicionais moinhos de vento, marcam a paisagem. |

ALCOBAÇA E ÓBIDOS

Tradição ancestral leva ginja além-fronteiras



GINJA pode ser degustada em qualquer ocasião

O saber, a tradição ancestral dos Monges de Cister e a qualidade dos frutos da região são os adjectivos que melhor caracterizam o licor de Alcobaca, que já conquistou o mercado além-fronteiras, sobretudo devido à Mostra Internacional de Doces e Licores Conventuais.

Produzido por processo artesanal, a partir de ginjas frescas, da variedade folha-no-pé, o licor pode ser apreciado em qualquer momento: digestivo, na gastronomia ou em cocktail.

Com uma única produção anual e uma colheita em finais de Junho, as ginjeiras atingem o auge da sua beleza na altura da floração, durante o mês de Abril.

Ginjeira de Óbidos

Beber um licor da 'Ginjinha' de Óbidos constitui um prazer e o perpetuar de uma tradição. Ao longo do tempo, o licor tem sido motivo de convívio, alegria e inspiração. A 'Ginjinha' é totalmente artesanal e realizada "com imenso carinho". |



NESTA EDIÇÃO P10-11

Rota dos Vinhos na região de Leiria