



# notícias

## Todos às vindimas!

São várias as quintas que estão a disponibilizar programas para a participação nas vindimas, dando a conhecer a todos os interessados como de realiza o processo desde o início!

As opções surgem de todos os pontos do país e normalmente incluem a apanha da uva, almoço, provas de vinhos e muito convívio. Por norma, as participações nos programas das vindimas carecem de marcação prévia. Ficam aqui algumas sugestões, que pode ir consultando também (com actualizações) no site da Revista de Vinhos ([www.revistadevinhos.pt](http://www.revistadevinhos.pt)):

➔ **Casa da Calçada Relais & Châteaux** (Amarante, Vinhos Verdes)

- O hotel propõe o programa 'Tempo de Vindimas' de duas noites na Casa da Calçada, que inclui o equipamento necessário para vindimar, o transporte para a quinta e refeições com degustação de vinhos. O programa começa com uma visita ao núcleo de Favaios do Museu do Douro que inclui uma prova de Moscatel e uma breve lição sobre a arte de vindimar, para além de mais uma prova de vinhos liderada por um enólogo. Castas, mosto, taninos ou maceração são alguns dos termos para decifrar. Segue-se um almoço típico do Douro, antes da saída para as vinhas e vindima. No final das vindimas e antes do regresso à Casa da Calçada, há uma prova de licores. O programa conta com reserva a partir de €375 por pessoa. Mais informações em [www.casadacalcada.pt](http://www.casadacalcada.pt).

➔ **Quinta do Vallado** (Douro) - Com programas de duas, três e cinco noites que, além da experiência das vindimas, incluem também atividades diversificadas que permitem desfrutar da região duriense. Os programas contam com várias atividades, como a típica vindima e pisa a pé tradicional, passeios a pé, de barco ou de canoa. O programa de vindimas decorre até 15 de Outubro, para receber todos os amantes de vinhos e, claro, da região do Douro. Para mais informações: [www.quintadovallado.com/reservas@quintadovallado.com](http://www.quintadovallado.com/reservas@quintadovallado.com) - Tel: 254 318 081.

➔ **Quinta do Pôpa** (Douro) - Situada na EN 222, entre a Régua e o Pinhão, a Quinta do Pôpa vai ter programa de vindimas a partir do dia 15 de Setembro. Além do corte das uvas e da pisa no lagar, o programa inclui um dia de provas de vinhos e degustação de produtos regionais por €61,50 por pessoa. O almoço respeitará os preceitos da tradição, seguido de uma prova de vinhos ao ar livre com os enólogos da casa e pisa a pé, mais tarde, na adega. O programa, para grupos até 25 pessoas, é organizado diariamente, mediante reserva antecipada: Tel. 916 653 442 ou [turismo@quintadopopa.com](mailto:turismo@quintadopopa.com)

➔ **Casa de Santar** (Dão). O programa inicia-se com o Welcome coffee no Paço dos Cunhas de Santar. A seguir, há um passeio até à vinha Casa de Santar, entrega do kit vindimas e briefing. Antes do almoço campestre, há tempo para a tradicional 'bu-



cha'. Regresso à adega Casa de Santar para visita e explicação do circuito da adega e os vários processos de vinificação. Pode incluir pisa a pé e visita guiada aos jardins e museu dos coches. O preço por pessoa é de €4,0, metade para crianças abaixo dos 12 anos. A realização do programa está condicionada às condições climáticas e a grupos mínimos de 12 pessoas. Inscrições pelo Tel: 232 960 140 ou através de [pacosantar@daosul.com](mailto:pacosantar@daosul.com)

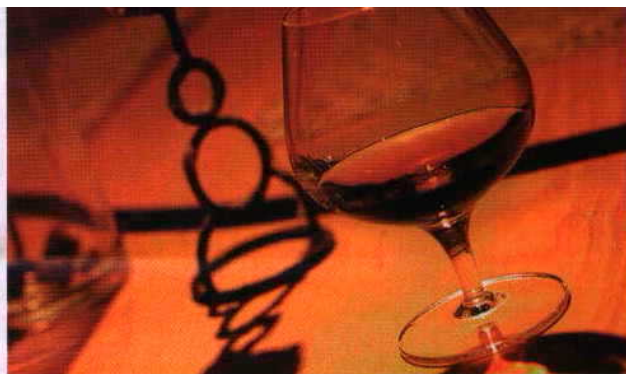
➔ **Quinta das Carrafouchas** (Loures, Lisboa) - Do programa fazem parte a vindima manual, provas comentadas, almoço saloio (harmonizado com as colheitas actualmente disponíveis no mercado) e a tradicional pisa a pé. Decorre nos dias 13 e 14 de Setembro. Os interessados poderão inscrever-se até o dia 4 de Setembro, através do e-mail: [provasqdasarrafouchas@gmail.com](mailto:provasqdasarrafouchas@gmail.com) ou dos telemóveis 917 262 385, 912 744 855. Os preços dos pacotes são 50€ (Adulto) e 15€ (Crianças) e são acompanhados de um kit para apanha (boné e t-shirt) e uma garrafa de vinho (por inscrição). Há condições especiais para famílias e grupos.

➔ **Torre do Frade** (Portalegre, Alentejo) - O preço do programa é de 35€ por pessoa; as crianças até aos 10 anos não pagam e dos 11 aos 17 o preço é de 15€ por criança. Decorre entre 1 e 15 de Setembro, com início às 09:30h, e inclui almoço. Quem quiser participar neste evento, terá de marcar directamente com Diogo Albino (Produtor) através do e-mail - [diogoalbino@torredofrade.pt](mailto:diogoalbino@torredofrade.pt) ou pelo 963 819 522.



→ **Adega Vila Santa** (Estremoz, Alentejo) - até 3 de Outubro, João Portugal Ramos convida a desfrutar de um dia bem passado com uma visita à adega e às caves, uma prova de vinhos e a oportunidade de saborear petiscos alentejanos. Os grupos, com um mínimo de oito pessoas, podem participar na vindima, incluindo a pisa a pé das uvas em tradicionais lagares de mármore. A marcação é prévia e pode ser feita através do e-mail: [marketing@jportugalramos.pt](mailto:marketing@jportugalramos.pt) ou pelo telefone 268 339 910.

→ **Herdade do Esporão** (Reguengos, Alentejo) - As portas estão abertas até 24 de Setembro. O programa inicia-se com um café e um passeio de boas-vindas junto à vinha. Os participantes são convidados a participar nas vindimas. A visita prossegue para as adegas e caves, onde é explicado o processo de vinificação e estágio dos vinhos, com passagem pelo túnel de barricas e caves de estágio. No final da visita, é realizada uma prova de dois vinhos. O programa termina com um almoço no restaurante. Todos os dias excepto domingos. O preço por pessoa é de €80. Requer reserva prévia com mínimo de 48h de antecedência. Contactos: 266 509 280 ou e-mail: [reservas@esporao.com](mailto:reservas@esporao.com).



## AGUARDENTE DE UVA DE MESA

Luís Peres de Sousa é um agrónomo dedicado, desde 1997, à produção de uva de mesa na sua propriedade, bem perto da Vidigueira, no sopé da serra do Mendro. Ali possui 10 hectares de vinha, dos quais sete constituídos por uva de mesa sem grainha, um projecto inovador no Alentejo. Inovador, no mínimo, é também o produto agora lançado pela família Peres de Sousa, uma aguardente de uva de mesa denominada LPS. Na base desta aguardente esteve o desejo de reforçar a sustentabilidade da exploração agrícola, tendo-se em 2012 instalado uma destilaria na propriedade. Fruto dessa primeira destilação, a aguardente de uva de mesa agora lançada no mercado ao preço de 50 euros, teve posterior estágio em barricas de carvalho francês. A LPS apresenta-se em duas versões, com características distintas, nomeadamente ao nível do teor alcoólico.