

Vindimas: Até ao lavar dos cestos do Minho ao Alentejo

URL:

<http://diarioagrario.blogspot.pt/2013/09/vindimas-ate-ao-lavar-dos-cestos-do.html>

23 Setembro 2013 Ainda há muitas uvas prontas a colher de norte a sul do país! Renda-se à magia do mundo dos vinhos e aproveite ao máximo a época das vindimas! por ANA FONSECA Porque as vindimas são um momento único de colheita e celebração, descubra experiências em torno das vinhas, do vinho, da gastronomia e muito mais à sua espera nestes locais que transformam a colheita das uvas num momento ainda mais especial, seja no Alentejo, no Dão, no Douro ou no Minho! Alentejo Original nas Pousadas de Portugal O programa "Alentejo Original, dentro e fora das Pousadas de Portugal" tem mais de nove experiências para desfrutar da época das vindimas. Para além de dar a conhecer por dentro as melhores e maiores adegas do Alentejo, o programa proporciona ainda uma visita às vinhas, provas de vinhos e degustação da gastronomia alentejana. Para quem ficar alojado na Pousada do Alvito ou na Pousada de Beja, a sugestão passa por visitar a Herdade do Rocim; já se a escolha for a Pousada do Crato ou Pousada de Marvão a recomendação vai para uma visita à Adega Gloria Reynolds. As Pousadas de Estremoz, Vila Viçosa, Arraiolos e Évora convidam a optar pela João Portugal Ramos ou pela Herdade das Servas. A Pousada de Beja é o melhor sítio para ficar perto do Paço do Conde, enquanto Arraiolos e Évora são as pousadas indicadas para visitar a Herdade do Esporão ou a Cartuxa. Os preços dos programas varia entre os 8 e os 80 euros por pessoa. Saiba mais no site das Pousadas de Portugal. Vindima no L'and Vineyards O L'and Vineyards convida a desfrutar da experiência da vindima manual na companhia do enólogo Paulo Laureano. Dia 27 de setembro, pelas 17h00, com dress code casual, a iniciativa L'And Harvest inclui receção e welcome drink, vindima e jantar, pelas 20h00. Saiba mais no site do L'And Vineyards. Vindima e lagarada no Douro Palace Hotel O Douro Palace Hotel Resort & SPA convida a vivenciar e a sentir de perto a cultura vinícola única que marca a identidade desta que é a região demarcada mais antiga do mundo. As tradições mais ancestrais do Douro estão em destaque na iniciativa que, em parceria com a Casa do Lavrador, proporciona a colheita das uvas e na subsequente lagarada. São três os programas propostos pelo hotel para desfrutar desta época tão tradicional, com preços que variam entre os 65 e os 120 euros por pessoa e por noite. Conheça o programa completo no site do Douro Palace Hotel Resort & SPA. Casa da Ínsua A Casa da Ínsua, em Penalva do Castelo, é o berço de um dos mais reputados vinhos da Região Demarcada do Dão, com inúmeras medalhas de ouro e de prata conquistadas em concursos nacionais e internacionais. Como é tradição, a Casa da Ínsua propõe aos clientes um fim-de-semana desafiante, no qual são convidados a participar na secular vindima da quinta. A partir de 138 euros por pessoa, com alojamento em quarto duplo na Ala do Arco, curiosos e apreciadores da vida no campo são desafiados para um dia inteiramente dedicado à vindima. Um fim-de-semana emocionante que tem início na sexta, dia 11 de outubro, sendo os clientes brindados à chegada com uma t-shirt e um chapéu "típico" para a participação na vindima. No sábado, 12, após o pequeno-almoço, os clientes terão então a oportunidade de participar na apanha da uva, atividade seguida de uma refeição ligeira, a recordar o ambiente das vindimas de antigamente. Um almoço ao ar livre, recheado de produtos típicos cultivados e fabricados naquela unidade da Visabeira Turismo, antecede o processo de pisa e vinificação da uva, uma das etapas mais apreciadas pelos turistas que anualmente se deslocam a Penalva do Castelo para participar nas vindimas da Casa da Ínsua. O programa termina no domingo, 13, após o pequeno-almoço. A proposta inclui ainda uma deslocação às diferentes vinhas da Quinta, entre as quais a parcela Touriga Nacional, considerada por diversas vezes como uma das melhores do Dão, proporcionando uma experiência única de degustação dos diferentes tipos de bagos ali cultivados, uma prova de vinhos da Casa da Ínsua, acompanhada de queijos Serra da Estrela elaborados na queijaria da unidade, e visita ao Núcleo Museológico da Casa da Ínsua. Conheça a proposta completa no site da Casa da Ínsua. Dia de vindima na Pousada Barão de Forester A Pousada Barão de Forrester, em colaboração com a Quinta da Avessada, organiza um dia de vindima até 27 de outubro. O programa inclui a vindima, a pisa de uvas e um passeio de barco

no Douro. Esta escapada de três dias pode começar com um mergulho na piscina ou com um porto tónico ao fim da tarde no jardim soalheiro da pousada. A partir das 19h30, será servido o jantar no restaurante da casa, O Barão. O segundo dia é dedicado à vindima. A receção dos participantes na Quinta da Avestada está marcada para as 10h30, com uma visita aos jardins da Enoteca da quinta, saboreando um Moscatel de Honra ao som de concertinas. Munidos de baldes, tesouras, chapéus e lenços tabaqueiros, os participantes seguem para a vinha e para a vindima, acompanhados por cânticos tradicionais durienses. Pela hora do almoço, haverá tempo para um encontro com os enólogos da quinta e prova de vinhos. À tarde, a lagarada vai ter também a companhia de um grupo de cantares da região. Antes do regresso à Pousada, é servido um pequeno lanche e realizada uma prova documentada de vinhos licorosos. Para o último dia do programa está reservado um passeio de barco no rio Douro, que durará cerca de 2 horas. O preço por pessoa com alojamento (duas noites em quarto duplo) em meia pensão é de 180 euros. Vindimas à mesa do Egoísta Para comemorar a época das vindimas, o restaurante Egoísta, situado no Casino da Póvoa de Varzim, realiza um encontro que vai proporcionar uma viagem por quatro regiões vinhateiras. O percurso começa na região do Dão, dá um salto aos vinhos de Lisboa, desce ao Alentejo e sobe ao Douro, onde termina. Com personalidade marcante, os vinhos convidados e harmonizados com o menu criado pelo chefe Hermínio Costa apresentam-se no Egoísta pela Wine o'Clock. O repasto dedicado às vindimas decorre dia 27 de setembro e convida a brindar ao ritual da vindima. O menu é constituído por Tempura de camarão e polvo, Salada de micro verdes e Vinagrete de citrinos, acompanhados por Quinta das Bágeiras Espumante Bairrada Super Reserva 2010; Lombo de bacalhau assado e Migas do mesmo com hortelã da Ribeira, servido com Herdade dos Coelheiros Branca de Almeida Alentejo tinto 2007; Posta de vitela mirandesa e Batatinhas do lagar na companhia de Duvalley Reserva Douro tinto 2010 e, para finalizar, Bolo de figos vindimos, Gelado de canela de ceilão e Redução de Vinho do Porto, na companhia de Quinta Romaneira Porto LBV 2007. O jantar fica por 45 euros por pessoa. Vindimas e cantigas no Douro A Wine Moments & Gourmet apresenta cinco propostas distintas para viver as vindimas. Em pleno Douro vinhateiro, num cenário de vinha tradicional em socacos ou no planalto de Faveiros, onde o moscatel é o néctar dos deuses; na vinha, no lagar e/ou à mesa o convite da Wine Moments & Gourmet é para que participe nas vindimas de forma entusiasta. Até outubro, há propostas diferentes como jantares vínicos, lagaradas, pisa da uva, almoços e provas, entre outras, com preços a variar entre os 12 e os 66 euros. Saiba mais sobre o programa "Douro: Vindimas & Cantigas de Setembro a Outubro" no site da Wine Moments & Gourmet. Para participar em qualquer um dos programas é necessária inscrição prévia, estando sujeita a disponibilidade. Informações e reservas podem ser feitas através do Tel: 96 112 48 64 ou do email: geral@winemoments.pt. Vindimas, vinho verde e tradições do Minho A Festa das Vindimas junta três ingredientes irresistíveis num mesmo local. Nos dias 5 e 6 de outubro, os convidados são recebidos numa Quinta de Vinho Verde e têm a possibilidade de vindimar num ambiente de festa, desde a vinha até ao lagar, sempre acompanhados com as cores e a música típica do Minho. Além da prova de Vinho Verde, a componente gastronómica terá dois momentos principais ao longo do dia - ao almoço com um picnic de sabores tradicionais, e ao jantar, em ambiente de arraial minhoto, com churrasco, danças e cantares regionais. Conheça todos os detalhes sobre a Festa das Vindimas. Vindimas na Quinta do Gradil Dia 28 de setembro há vindimas na Quinta do Gradil. A "Experiência de Vindimas 2013" vive-se naquela que já foi propriedade do Marquês de Pombal, a Quinta do Gradil. Considerada a mais antiga herdade do concelho do Cadaval- a trinta minutos de Lisboa -, o programa inclui um passeio pelas vinhas acompanhado de uma experiência do trabalho de vindima, uma visita guiada pela adega, seguidos de uma prova de vinhos e de um almoço degustação. Poderá viver-se em pleno o espírito desta tradição secular e fazer a colheita da uva com traje a rigor, porque a experiência deste ano inclui a oferta do chapéu e da t-shirt personalizadas. Com início previsto para as 10h00, à chegada os visitantes ficam a conhecer a história e tradição vitivinícola, que se prolonga desde há séculos, assim como as pessoas que fazem o dia-a-dia da Quinta do Gradil. O momento de receção servirá também para degustação de alguns produtos regionais. Pelas 10h15, os visitantes começam a percorrer a vinha, cortam as uvas e ficam a conhecer as castas que estão a ser vindimadas. Pelas 12h30, com muita animação e música à mistura, será servida uma excelente refeição com sabores típicos da região do Oeste, acompanhada com os vinhos produzidos na Quinta do Gradil, adequados a cada um dos paladares. Os adultos recebem uma garrafa de vinho de edição limitada. Os preços deste programa variam consoante seja individual (45 euros) ou casal (80 euros). Se a experiência for vivida em família (2 adultos e 2 crianças), o valor é de 100 euros. Se o grupo for maior e houver ainda mais crianças, estas pagam 10 euros (até aos seis anos) ou 15 euros (dos sete aos catorze anos). Saiba

mais no site da Quinta do Gradil?.. E Mais Vindimas! <http://escape.expresso.sapo.pt/boa-vida/roteiros/vindimas-ate-ao-lavar-cestos-alentejo-ao-douro-18699582>