



ID: 55611124

05-09-2014

// Enoturismo



PORTUGAL DISTINGUE-SE NO ENOTURISMO

>> RAQUEL REINAS NETO meto@publituris.pt >> FOTOS: DR

O vinho português tem arrecadado os mais diversos prémios internacionais, o que lhe confere visibilidade a nível nacional e internacional. Estas distinções têm servido para despertar o interesse dos apreciadores de vinhos em visitar 'in loco' a sua produção, mas, especialmente, para experienciar toda uma cultura vínica.

reissop
dosier



A gastronomia e vinho é o produto turístico português cuja qualidade é mais valorizada pelos especialistas estrangeiros, segundo o barómetro internacional 'The Image of Portuguese Tourism', promovido pelo IPDT. Pelos especialistas e não só. Cada vez mais, os turistas estrangeiros vêm no enoturismo uma motivação na hora de escolher Portugal para fazer férias. A promover os vinhos de Portugal por todo o mundo, Jorge Monteiro, presidente da ViniPortugal, constata este facto, referindo que "a nossa percepção é que os Vinhos de Portugal influenciam cada vez mais a decisão de optar pelo nosso País enquanto destino de férias. (...) As visitas a adegas, quintas ou caves, o enoturismo, valem pela eficácia na descoberta do carácter diferente dos nossos vinhos. O que Portugal apresenta são vinhos de 'terroir' e o 'terroir' só se conhece visitando-o". João Cotrim de Figueiredo, presidente do Turismo de Portugal, explica que o instituto público "pretende utilizar o enoturismo para potenciar a promoção e a comercialização internacional do País enquanto destino turístico e produtor de vinhos".

Com uma vasta diversidade de castas autóctones e mais de 250 castas regionais, Portugal oferece vinhos e experiências vínicas para todos os gostos e carteiras.

MAS QUEM SÃO OS TURISTAS QUE NOS VISITAM COM ESTE PROPÓSITO?

Susanna Tocca, directora geral da DOC

DMC, empresa que desenha e realiza itinerários enogastronómicos por todo o País, para individuais e grupos, mas também promovem festas ou jantares temáticos com os produtos Olimpíadas de Baco ou o Casino do Vinho, responde que são pessoas de nível social médio alto, com idades compreendidas entre os 35 e os 60 anos, com interesse pela gastronomia e pelo vinho português. "Os mercados alvo que têm muito

sentativos, segundo António Roquette, gestor de enoturismo. Não só pelo aumento de fluxo deste mercado, "mas sobretudo, pela notoriedade dos vinhos do Esporão no mercado brasileiro, que suscita o interesse em descobrir o local onde são produzidos". Mas na generalidade, o visitante que vai à Herdade do Esporão é um "curioso ou apaixonado pelo vinho, que nos visita com o objetivo de melhor conhecer a realidade

"Portugal já tem muito trabalho realizado no campo da promoção em turismo, no enoturismo, em particular, ainda tem muito para melhorar" - António Roquette

interesse neste produto são o alemão, brasileiro, americano, escandinavo, belga, entre outros".

No Espaço Porto Cruz, na margem do rio Douro, em Vila Nova de Gaia, Ana Bolina, directora de marketing e enoturismo do espaço, indica que têm recebido "uma nova procura mundial de 'aventureiros do gosto', que exige produtos compostos com experiências sensoriais, emocionais, cognitivas, físicas e sociais". Desde o início do ano, o Espaço Porto Cruz recebeu cerca de 71% de visitantes internacionais e 29% nacionais, sendo que os países de referência são Espanha, França, Brasil e Inglaterra.

Na Herdade do Esporão, no Alentejo, o Brasil é um dos mercados mais repre-

que envolve a produção de vinho, vivendo uma experiência autêntica, como ainda valoriza a gastronomia conjugando a dualidade vinho e gastronomia". Existem, também, os visitantes que procuram o contacto com a natureza, segundo o responsável, e ainda as famílias, nas quais "existe uma forte vontade dos pais em transportar uma componente didáctica à visita, com o sentido de instruir os filhos no universo vitivinícola revelando-lhes os "como, porquê e onde".

PROMOÇÃO ALÉM-FRONTIERAS

Apesar de todo o reconhecimento internacional que o vinho português tem obtido lá fora, será que a promoção realizada é suficiente? Os vários profissionais

que lidam com esta temática têm opiniões diversas, apenas concordante no facto de ser possível fazer muito mais. Susanna Tocca considera que faltam operadores que conheçam bem o produto e que "saibam tanto do hotel, restaurantes, itinerários de forma a criarem pacotes que façam sentido e sejam compatíveis para se venderem nos mercados estrangeiros". "Os operadores têm aqui um papel importantíssimo, pois uma entidade de promoção governamental nunca poderá ter o empenho de uma empresa privada", considera. Gonçalo Rebelo de Almeida, administrador do Grupo Vila Galé, considera que, no caso do Alentejo, "deverá haver um esforço maior na promoção deste produto no estrangeiro e aproveitar o aeroporto de Beja para dinamizar a região e desenvolver a combinação de itinerários pelo País, nomeadamente Alentejo + Algarve e Alentejo + Lisboa. O Alentejo e o Enoturismo são reconhecidos a nível nacional, mas falta-nos a promoção não só por agentes especializados, como dos generalistas".

A capacidade de trabalhar em parceria parece ser a chave para o sucesso na promoção deste produto. Filipe Jesus, director-geral da Quinta do Pêgo, afirma que "é certo que as entidades oficiais têm ainda um longo caminho a percorrer e também muitos recursos para investir nesta área, mas parece-me que o principal problema é a cooperação entre diferentes entidades, sejam produtores, hoteleiros, autoridades, etc.". No exemplo da região do Douro, Paula Sousa, directora de marketing e vendas da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo, indica que "os empresários têm demonstrado uma forte vontade de trabalhar em rede para crescerem em visibilidade, escala e dinâmica pois, só dessa forma, uma região se pode posicionar como um destino turístico real".

"Portugal já tem muito trabalho realizado no campo da promoção em turismo, no enoturismo, em particular, ainda tem muito para melhorar", opina o gestor de enoturismo da Herdade do Esporão. António Roquette indica que "é necessário que as regiões e os seus agentes económicos apostem numa oferta qualitativa e ao mesmo tempo se unam para mobilizar recursos e gerar um maior 'buzz' em torno deste tema de maneira a colocar as suas regiões vínicas e projectos no mapa internacional".

O que tem colocado Portugal no mapa internacional de produção de vinhos são as várias distinções internacionais, como recentemente a eleição do Alentejo como Best Wine Region, pelos leitores da publicação USA Today. Tomás Roquette, administrador da Quinta do Castro, no



Acções promocionais

Recentemente, a ViniPortugal e o Turismo de Portugal estabeleceram um protocolo que prevê a concertação de estratégias de actuação e desenvolvimento de acções conjuntas, sob as marcas VisitPortugal e Vinhos de Portugal, com referência a empresas de vinhos e de turismo nas iniciativas de promoção e comercialização. Segundo o presidente do Turismo de Portugal, além destas acções, "está ainda prevista a integração dos Vinhos de Portugal em mostras e iniciativas de formação para jovens e profissionais do sector, bem como a estruturação da oferta enoturística nacional, identificando "Centros de Turismo de Vinho" de excelência".

O Turismo de Portugal irá ainda implementar o programa Taste Portugal, em Londres, no quadro do World Travel Market, que decorrerá de 3 a 6 de Novembro, avança o responsável. Esta iniciativa tem o objectivo de "afirmar Portugal como um país-destino gastronómico, sustentado em produtos genuínos de grande qualidade e em profissionais que, a cada dia, reinventam a nossa cozinha e os nossos vinhos". Para este ano, o instituto público prevê ainda o desenvolvimento de diversas iniciativas com chefes portugueses, nomeadamente "jantares que divulgam e promovem a gastronomia portuguesa junto de turistas e opinion leaders deste mercado emissor". O projecto conta com

a participação de Luís Baena e Nuno Mendes, dois reconhecidos chefes portugueses, com restaurantes em Londres.

O instituto público desenvolveu ainda um inquérito às unidades de enoturismo, para ter um conhecimento do panorama do enoturismo, no que diz respeito a tipificação das unidades de enoturismo, oferta, procura, recursos humanos e formação. "Este inquérito, que contou com mais de 100 respostas, encontra-se na fase de apuramento de resultados estando a sua divulgação prevista para Novembro de 2014. O dinamismo crescente desta fileira reflecte-se, por exemplo, no facto de 99 unidades de enoturismo (77% das respostas) terem aberto portas nos últimos 14 anos, com destaque para 2012 (12 novas unidades) e 2013 (10 novas unidades)", explica João Cotrim de Figueiredo.

Em preparação, está a terceira edição da acção de sensibilização em enoturismo, dirigida a gestores de unidades de enoturismo, a realizar na Região dos Vinhos de Lisboa, em Novembro. Esta acção de dois dias, à semelhança do que já aconteceu na Bairrada e Douro, "contará com visitas técnicas a unidades de enoturismo e debate de temáticas com a participação de especialistas: promoção e comercialização da oferta de enoturismo, inovar a experiência enoturística, as sinergias entre vinho e enoturismo".

Douro, diz que "é importante que se mantenha esta atenção internacional, que se estende também às nossas principais cidades, como Lisboa e Porto, uma vez que isso irá permitir aumentar o fluxo de visitantes com diferentes inte-

resses". Para as responsáveis das Casas do Pátio, uma unidade rural recente na região do Dão, "Portugal deve apostar em produtos endógenos e únicos de forma a se destacar, cada vez mais, e merecer o reconhecimento do bom que

se produz no nosso País". Catarina e Lúcia Minhoto julgam ainda que "o que nos diferencia de outros países é isso mesmo, esta forma única de ser e estar e de bem receber, de ter uma gastronomia diversificada que a todos agrada e vinhos de

qualidade que acompanham todas as ocasiões".

Na opinião de Ryan e Gabriella Opaz, americanos que desenvolveram o blogue Catavino e que lançaram recentemente o projecto 100% Fermentado em Portugal, consideram que não se deve promover o enoturismo, mas sim o turismo do vinho. "Há o turismo e há o vinho bebido por turistas. As pessoas podem visitar uma cave durante as suas férias no Porto, mas provavelmente também irão visitar os Clérigos, o Mercado do Bolhão ou a Foz e todos os sítios que não são considerados 'enoturismo'. Para melhorar o "turismo do vinho", na nossa opinião, é não segmentar para fora, mas integrá-lo no orçamento do turismo global e na agenda. O turismo deve fazer todos os possíveis para promover o que toda a região tem para oferecer e o vinho é parte vital disso". Também Teresa Gonçalves, directora-geral do The Vine Hotel, na Madeira, partilha da mesma opinião: "Falta, sobretudo, reforçar a comunicação desta oferta e agregar melhor os diferentes segmentos porque torna-se muito confuso para quem olha de fora, a segmentação por região e depois por produto. Devíamos agregar a oferta ou por região ou por produto para atingirmos melhores resultados para todos". ¶



Experiências vínicas 'in loco'

Iniciada a época das vindimas e do início do processo de mais uma colheita para criar os vinhos portugueses, muitas quintas, adegas, unidades hoteleiras e outros espaços preparam novidades para surpreender quem visita. Da Rota dos Vinhos Verdes, passando pelo Douro, Dão, Lisboa e Vale do Tejo, ao Alentejo, terminamos o roteiro de ofertas na Madeira. Fique a conhecer.

>> RAQUEL REINAS NETO rneto@publituris.pt >> FOTOS: DR

É reconhecida a distinção dos vinhos portugueses, que diferem consoante as castas, condições climáticas e geográficas, entre outros factores. A Norte do País, concretamente na zona do Minho, encontramos a Rota dos Vinhos Verdes, particularmente do famoso Alvarinho. Situado nas imediações dos produtores de vinhos verdes Alvarinho, em Vila Nova de Cerveira, o Hotel do Minho, propõe, ao longo de todo o ano, visitas programadas com guias e provas ao Palácio da Brejoira, à Quinta da Pedra, à Soalheira e à Adega Edmund do Val. David Pacheco, director-geral da unidade hoteleira, explica que a ligação do hotel com a temática vinho não se fica apenas por aqui. No spa do Hotel do Minho, o mel e o vinho são os anfitriões, reflectindo as suas qualidades nos tratamentos e produtos da marca VinobleCosmetics, que utiliza ingredientes que derivam da uva branca e da baga de sabugueiro. O Wine Bar do hotel homenageia o vinho produzido na região, tornando-o "actor principal de uma ode intensa aos paladares vînicos do Alto Minho", transmitindo conhecimento e despertando o interesse pelo vinho verde e pela casta Alvarinho.

Ligada à temática do vinho desde 1870, na Quinta da Aveleda, em Lourido, integrada na Rota dos Vinhos Verdes, é também possível realizar visitas guiadas, que terminam com uma prova de vinhos e queijos produzidos no espaço. É também possível realizar almoços, com marcação prévia e visitar a loja de venda ao público onde existem todos os produtos produzidos na Aveleda: vinhos, aguardentes, queijos e compotas. A quinta disponibiliza ainda infraestruturas adaptadas à realização de

>> As quintas contam com actividades especiais dedicadas às famílias.



eventos na área corporate, com um auditório com capacidade para 60 pessoas e uma sala de provas, equipada para provas mais técnicas. Em Celorico de Basto, a Quinta das Escomeiras, uma unidade de turismo no espaço rural, é também um pequeno viticultor-engarrafador que produz vinho verde DOC, com marca própria, a partir de castas típicas da sub-região de Basto, exclusivamente da sua vinha,

que mantém em cerca de três dos 10,5 hectares da propriedade. A quinta pertence à Rota dos Vinhos Verdes e, no âmbito dos percursos pedestres criados pela Rota, proporciona aos hóspedes e também a outros visitantes que lhe chegam através de parcerias com outros operadores turísticos, de que é exemplo a 'Cool tour Oporto', visitas guiadas à vinha e adega, seguidas de prova dos seus vinhos.

Como produtor de vinho verde, a Quinta Cova da Raposa, em Braga, também disponibiliza aos clientes visitas à quinta e vinhas, com degustação de vinhos e produtos regionais. Além da oferta básica de um produto de Enoturismo (com visita e prova), apostam também na "educação" do público para o que é agricultura biológica ou produção biológica de vinho, prática que acontece na quinta.

Em Lixa, a quinta com o mesmo nome encontra-se diariamente aberta ao público com um espaço integrado de recepção, visitas, visionamento de vídeos acerca da região e do processo produtivo dos vinhos, provas comentadas e venda de vinhos, o que proporciona aos visitantes uma primeira abordagem e contacto com o vinho e com a região.

DOURO

O Vinho do Porto é já uma marca reconhecida internacionalmente há vários anos, mas nas margens do Douro produzem-se outros vinhos de renome, que têm captado uma oferta complementar diversificada. A Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo, localizada nas Covas do Douro, apresenta uma unidade de alojamento - Winery House - que resultou da recuperação de uma casa senhorial; o Winery Restaurant e o Wine Bar, onde "o casamento entre os vinhos e a 'local food' é feito com todo o detalhe", descreve Paula Sousa, directora de marketing e vendas turismo. Com nove anos de existência e nove prémios nacionais e internacio-

Mapa 100% Fermentado em Portugal

■ ■ ■ Um mapa das caves do Vinho do Porto que é ao mesmo tempo um objecto de design e uma Recordação é o primeiro produto da marca 100% Fermentado em Portugal, criada pela Catavino, o blogue de um casal de americanos Gabriella e Ryan Opaz, radicados no Porto.

O mapa, que tem também a função de souvenir, foi criado pelo artista português José Miguel Cardoso, que o desenhou à mão. Além de assinalar informações como os horários, contactos e línguas disponíveis para as visitas guiadas em cada cave, o Catavino's Port Lodge Map contém também referências mitológicas, monstros marinhos alusivos aos mapas do século XVI, bem como figuras emblemáticas da história do

Vinho do Porto, nomeadamente o Barão de Forrester e Dona Antónia.

Os promotores referem que a ideia surgiu de um mapa físico, porque, na maior parte das vezes, os turistas não tem cobertura 3G durante a viagem e "por isso iria ajudar facultar-lhes um mapa físico com informações para que eles pudessem decidir por si mesmos o que eles iriam fazer, ver ou visitar". "Queríamos uma ferramenta que tornasse mais fácil partilhar a nossa paixão pelo Porto e pelos seus vinhos, além de ajudar as caves a encontrar novos clientes", indicam. Assim, a nova ferramenta funciona também como uma lembrança que os turistas podem levar para casa.



nais, a Quinta Nova promove várias actividades ligadas ao enoturismo, como o 'winetour'; provas de vinhos; circuito pedestre entre vinhas e piqueniques. "Com forte procura existem também programas diários para quem pretende uma experiência de um dia, conciliando habitualmente a viagem de comboio até à quinta ou a recente actividade de "enólogo por um dia", durante a qual os clientes podem criar o seu próprio vinho após uma visita técnica e com um acompanhamento qualificado". Com um enquadramento paisagístico "único", a Quinta do Castro, em Pragança, na margem do Douro, preparou programas que, segundo Tomás Roquette, administrador, pretendem "não apenas proporcionar uma experiência vinícola de qualidade, como também transmitir os valores familiares e de tradição que caracterizam a quinta". Entre estas destacam-se a modalidade de visita e prova, com acompanhamento de um guia, e a visita com almoço ou jantar. Em ambas são dados a provar os vinhos da Quinta do Castro. Os programas são "taylor-made" e adaptam-se aos interesses de cada grupo, sendo que podem incluir outras actividades, como um passeio nos barcos Pipadouro, que fazem passeios pelo rio Douro e onde se podem organizar provas de vinhos.

Em Valença do Douro, o Hotel Quinta do Pego, edificado numa propriedade que chegou a pertencer a D. Antónia Adelaide Ferreira, apresenta, além dos seus 10 quartos, uma loja de vinhos onde se efectuam provas de vinho e ainda um restaurante onde se pode saborear a gastronomia portuguesa com um vinho do Douro. A unidade, que obteve a distinção Best of Wine Tourism 2011 e o Top Small Best Hotels em 2014, vai lançar várias novidades para os seus hóspedes, como o Quinta do Pego Porto Late Bottled Vintage 2010, Quinta do Pego Douro DOP Signature 2011, este da autoria do enólogo



» A Quinta do Seixo fica localizado na margem sul do Douro.

"Oferecemos uma verdadeira experiência de vindima, assim como a possibilidade de acompanharem de perto o processo de produção e sentirem a atmosfera e azáfama próprias da época" - Sogrape

sul-africano Wouter Pienaar. Filipe Jesus, director-geral do hotel, indica que "teremos diariamente disponíveis ementas dedicada à vindima, provas de vinho, parcerias com outras vinícolas para complementar a nossa oferta, animação ao jantar em vários dias de Setembro e Outubro e, durante duas semanas, será ainda possível acompanhar o processo do corte da uva na propriedade".

Com experiências de enoturismo adequadas a cada altura do ano, a Quinta do Seixo, da SOGRAPE, na margem sul

do rio Douro, no Cima-Corgo, disponibiliza desde visitas guiadas pela vinha a visitas à adega, com diferentes tipos de provas de Vinhos do Porto e do Douro, até programas de harmonização de Vinho com produtos típicos da região, com queijos e fumados. Disponibiliza ainda programas de piquenique na vinha, nos quais se podem degustar produtos da região com vista para o rio Douro e as vinhas. Nesta época do ano, em que se iniciam as vindimas, a Quinta do Seixo oferece aos seus visitantes "uma verdadeira experiência de vindi-

ma, assim como a possibilidade de acompanharem de perto o processo de produção e sentirem a atmosfera e azáfama próprias da época. Estes podem, assim, assistir à recepção de uvas na adega, à fermentação nos lagares, entre outros processos", indica a Sogrape.

Na margem do rio Douro, em Vila Nova de Gaia, e com vista privilegiada para a cidade do Porto, o "primeiro hotel vinícola de luxo de Portugal" estende o tema do vinho a todos os seus serviços. Em Vila Nova de Gaia, o The Yeatman actua, segundo Teresa Frazão, assistente do director-geral, "como embaixador do vinho nacional de qualidade superior", tendo estabelecido parceria com alguns dos melhores produtores portugueses, que participam em programas de provas, como o WineFlight - uma prova de três vinhos, acompanhado por petiscos, que são definidos com base num questionário preenchido pelo cliente onde este partilha gostos e outras curiosidades que permitem definir os vinhos da prova. Os já conhecidos jantares vînicos semanais acompanhados por um menu gastronómico da autoria do Chef Ricardo Costa e outros eventos vînicos organizados pelo cinco estrelas. Desde a garrafa, com mais de 27 mil garradas e 1200 referências, ao Dick's Bar, aberto 24 horas e com mais de 82 vinhos a copo, ao Spa Vinotherapie Caudalie no The Yeatman, os clientes podem usufruir de várias experiências relacionadas com o vinho. A novidade este ano é a realização dos eventos vînicos ao final da tarde, onde se homenageia os vários vinhos do País.

Também na margem do Douro, em Vila Nova de Gaia, encontra-se o Espaço Porto Cruz, um lugar informativo, expositivo e de lazer, que oferece experiências sensoriais em torno do vinho do Porto, através de mesas interactivas. Neste espaço encontram-se ainda uma wineshop, salas de provas, harmoniza-



» O tema do vinho marca toda a decoração e actividades do The Yeatman.



» O Hotel Rural Quinta do Pego, no Douro, disponibiliza 10 unidades de alojamento.



» Os produtos típicos da região são promovidos na Casa da Ínsua.

ções gastronómicas no restaurante de Castro Gaia e o Terrace Lounge 360º com a degustação de cocktails com vinho do Porto. A partir de Setembro, o Espaço Porto Cruz conta disponibilizar provas nocturnas.

DÃO

No centro do País, a Casa da Ínsua, do Grupo Visabeira, conta com uma produção que remonta a 1852. José Arimateia, director da Visabeira, explica que, actualmente, "produz alguns dos néctares mais apreciados da Região Demarcada do Dão, alguns deles premiados nacional e internacionalmente. Daí que o enoturismo seja um dos principais vectores da nossa oferta". Ao longo do ano, a Casa da Ínsua disponibiliza visitas às vinhas e à adega, com provas incluídas. Na época das vindimas, prepara-se um programa que permite aos visitantes participar numa "experiência única, que inclui a apanha da uva, o transporte para a adega e a pisa nos antigos lagares de granito". Este programa é complementado com provas de vinhos e degustação de produtos regionais. "Organizamos também com regularidade eventos gastronómicos que visam promover outros produtos da região, também produzidos na nossa quinta, como o Queijo da Serra da Estrela, eventos aos quais, simultaneamente, associamos a degustação dos nossos vinhos", indica.

Também localizadas na Região Demarcada do Dão, as Casas do Pátio, em Caldas da Felgueira, têm na história dos seus proprietários uma ligação à produção de vinhos, sendo que vão apostar no desenvolvimento de actividades relacionadas com o vinho do Dão, dando a conhecer produtores locais. Os seus quatro programas diferem entre si, mas incluem a visita clássica a uma adega tradicional da região do Dão, com provas de vinhos acompanhada por enólogo, complementa-

das por degustação de produtos regionais, ou jantar vínico ou participação nas vindimas.

LISBOA E VALE DO TEJO

Situada nas serras de Mafra, a Quinta de Sant'Ana, propriedade de James e Ann Frost, é um local onde se pode aprender sobre "o apaixonante mundo dos vinhos e partilhar experiências autênticas", descreve James Frost. A Quinta alberga quatro casas, que se fundem na paisagem natural envolvente. No exterior, a propriedade conta com uma piscina e uma capela, construída em 1633, com uma imagem de Santa Ana e azulejos pintados à mão. "A experiência completa-se no restaurante, onde é possível degustar pratos inspirados na gastronomia regional e menus de degustação gourmet, mediante marcação prévia. Além da produção de vinhos, a quinta dedica-se à produção de mel, marmelada, doce de laranja e compotas de figo e de pêssego", descreve o responsável. Como se trata de uma quinta produtora de vinhos, os proprietários convidam a uma visita às vinhas, seguida de provas de vinhos na adega antiga. "Durante o período das vindimas, a Quinta convida todos os hóspedes a juntarem-se a esta tradição ancestral e a participar na produção dos vinhos".

ALENTEJO

Considerado a Best Wine Region pelos leitores da USA Today, o Alentejo tem no enoturismo uma das suas principais apostas. Para Vera Magalhães, directora de marketing da João Portugal Ramos Vinhos, "este prémio é de extrema importância, é o reconhecimento a nível mundial da qualidade e da atractividade de uma região como destino de enoturismo, de excelente qualidade dos nossos vinhos e da gastronomia, o que potencia o desenvolvimento da região e leva a que cada vez mais portugueses e



» A Quinta Sant'Ana fica localizada na serra de Mafra.

estrangeiros se rendam aos encantos do nosso País e do mundo do vinho". António Roquette, da Herdade do Esporão, realça que "este reconhecimento vem comprovar o potencial do Alentejo enquanto destino de enoturismo de referência a nível mundial. Uma região que tem sabido preservar a sua autenticidade e herança cultural, assente na qualidade dos vinhos, na riqueza gastronómica e nas paisagens deslumbrantes, proporcionando uma experiência única a todos os que a visitam". Com esta distinção, também os produtores vînicos ficam no mapa internacional. Na Herdade do Esporão, em Reguengos de Monsaraz, os turistas têm acesso à vinha, olival, campo, natureza, ribeiras, adega, cave de barricas, restaurante, jardins, loja, wine bar, entre outros espaços. Segundo António Roquette, gestor de enoturismo, "quem visitar a herdade vai poder conhecê-la no seu todo e ter a possibilidade de adaptar a sua experiência de acordo com os seus interesses. Pessoas que venham à procura de visitar a adega e vinhas, realizar provas de vinhos ou viver momentos gastronómicos devidamente harmonizados com os nossos vinhos, como também pessoas que procuram actividades de 'birdwatching' e observação de vida selvagem, fotografia paisagística, piqueniques no campo ou caminhar e andar de bicicleta na Her-

dade, vão encontrar aqui as condições ideais". A Herdade do Esporão proporciona, a quem visita, a possibilidade de provar vinhos lado a lado com as vinhas onde nascem e as adegas onde são produzidos, sendo que o restaurante apresenta ainda uma sala interior com vista panorâmica para o exterior e uma esplanada junto das vinhas. Os programas de enoturismo da Herdade do Esporão divide-se entre Visitas & Provas; Natureza & História; e Para Enófilos. Este último criado recentemente para dar resposta a todos os que procuram uma experiência vînica mais aprofundada e que requer maior conhecimento da área.

Também em Reguengos de Monsaraz, a Adega José de Sousa e, em Azeitão, a Casa Museu José Maria da Fonseca promovem actividades de enoturismo. Ligados ao grupo José Maria da Fonseca Vinhos SA, nestes espaços é possível visitar e efectuar provas de vinhos acompanhadas por gastronomia regional. Na Casa Museu José Maria da Fonseca, é possível encontrar a primeira linha de engarrafamento em Portugal, a mais antiga garrafa de Periquita do respectivo espólio e também a mais antiga colecção de vinhos Moscatel de Setúbal. Com programas específicos em enologia, saberes e sabores, o hotel rural da Herdade dos Grous, em Reguengos de Monsaraz, conta com 24 quartos, qua-



» A pisa das uvas nos lagares de granito são uma das vastas actividades possíveis.

Vindimas 2014

■ ■ ■ São várias as novidades que as quintas e adegas prepararam para celebrar mais uma colheita. Na Herdade do Esporão, este ano, celebram-se os 'sunset'. Até ao final de Setembro, celebram-se as tardes de pôr-do-sol a todas as sextas, sábados e domingos, das 19h00 às 22h00. O Sunset, com o mote 'Sol, vinho e música', oferece nos finais de tarde quentes no Alentejo comidas leves e vinhos, servidos ao ritmo de música.

Na Adega de Vila Santa de João Portugal Ramos foi criado um pacote de vindima pensado em grupos pequenos que incluem vista panorâmica às vinhas, participação na vindima manual, pisa a pé em lagares de mármore, visita à adega e almoço.

Provas cegas de vinho ou 'blending' de castas, bem como provas olfactivas de ervas aromáticas são as novidades deste ano da Herdade dos Grous.

Até final de Setembro, no Terrace Lounge 360° do Espaço Porto Cruz é possível usufruir de uma vasta programação que inclui dança de Tango Argentino, às terças-feiras; Sunsets às quartas-feiras; e Jazz todas as quintas-feiras.

A Quinta Nova de Nossa Sra. Do Carmo lançou recentemente a actividade "Enólogo por um dia", durante a qual os clientes podem criar o seu próprio vinho após uma visita técnica e com um acompanhamento qualificado.

tro salas de reuniões e o restaurante Herdade dos Grous com vista para o lago e onde se pode usufruir comida típica alentejana.

Entre as actividades disponíveis, além da tradicional visita guiada à adega e à cave, acompanhadas por provas de degustação, na Herdade dos Grous é possível também realizar aulas de equitação, pescar e andar de canoa no lago, piqueniques e um vasto leque de actividades lúdicas. Para grupos, a herdade organiza também actividades de 'team-building' para estimular o espírito de equipa, e, em Setembro, a vindima. "Outras novidades serão a realização de provas cegas de vinho ou blending de castas. E ainda provas olfactivas de ervas aromáticas ou provas de doces produzidos na Herdade dos Grous". Aurélio Picareta, director residente da Herdade dos Grous, avança ainda que no próximo dia 20 de Setembro vai decorrer o evento Dia da Herdade dos Grous, que vai contemplar um workshop de pão alentejano e pizza com almoço incluído; animação desportiva; artesanato em actividade; visita à adega com prova de vinho; jantar buffet com

actuação de grupo musical.

Na Adega Vila Santa é possível conhecer a obra de João Portugal Ramos, realizando visitas guiadas às caves, circuitos a pé pelas vinhas e uma passagem por Estremoz histórico. Pode-se ainda desfrutar de provas de vinhos e almoços com ementas típicas da gastronomia local. "Para grupos com um mínimo de oito pessoas, pode reunir os amigos, clientes ou colaboradores com o excelente pretexto de oferecer tempo e tranquilidade num dia diferente", indica Vera Magalhães, directora de marketing da João Portugal Ramos Vinhos. A adega dispõe ainda de uma loja, sala de provas, sala de formação, sala de reuniões e sala de refeições, abrindo as portas para descobrir, provar e levar para casa vinhos que "são a memória perfeita desta terra". A responsável realça que "em época de vindimas, existem programas especiais, em que turistas e viajantes são convidados a vindimar e a pisar a pé das uvas nos lagares tradicionais de mármore, recordando os tempos de antigamente e participando na produção de mais um dos grandes vinhos que são lança-

dos anualmente por João Portugal Ramos".

Em Beja, a Herdade da Malhadinha Nova, segundo Rita Soares, administradora do hotel vinico, "explora ao máximo a temática do vinho, sendo uma unidade que comercializa experiências, o tema do vinho está presente em todos os programas, sejam eles de vinhos, gastronomia, aventura, pintura, escultura". As actividades relacionadas com o enoturismo vão desde, visitas variadas à propriedade e adega, provas de vinhos, desde as mais simples, apenas com 3 vinhos, às mais complexas, de mono varietais, de vinhos de colheitas mais antigas, provas verticais, jantares vnicos com menu degustação, workshops de cozinha direccionados para a ligação da comida e do vinho, provas na natureza, entre as vinhas, cursos de iniciação à prova de vinhos com vários níveis, jogos sobre vinhos, massagens, banhos de vinoterapia. Por fim, muitas actividades desenhadas à medida dos nossos clientes".

No Vila Galé Clube de Campo, também em Beja, os clientes podem visitar a herdade e a adega e terminar a visita

com uma com prova de vinhos acompanhada de petiscos típicos alentejanos. Estas actividades podem ser complementadas com o alojamento no hotel, explica Gonçalo Rebelo de Almeida, administrador do Grupo Vila Galé. "Na época das vindimas (final de Agosto/início de Setembro), desenvolvemos sempre um programa à volta desta temática que inclui participação na vindima manual, selecção de uvas e pisa a pé no lagar ao som de rimas tradicionais". Nas restantes unidades hoteleiras do grupo, os vinhos Santa Vitória, que fazem parte da empresa, são promovidos nos restaurantes dos hotéis.

MADEIRA

O The Vine, que ganhou recentemente a distinção de Melhor Design Hotel da Europa dos World Travel Awards da Europa, tem todo o seu conceito de decoração, gastronomia e spa construído com inspiração vinica que, segundo Teresa Gonçalves, directora-geral, "tem uma ligação histórica muito forte ao destino Madeira, mas não se restringe apenas ao vinho da Madeira". Entre as actividades que os hóspedes têm disponíveis no cinco estrelas, estão desde o tratamento temático de vinoterapia do spa a uma visita guiada às caves de vinho da Madeira, pacotes que incluem jantares vnicos, provas de vinhos, aulas de culinária temáticas, visitas a vinhas locais e "até mesmo uma mini-vindima das nossas videiras em Setembro". A directora-geral indica que é "tradição nossa convidar os hóspedes a vindimar as videiras à volta dos nossos terraços durante o pequeno-almoço com a degustação dos cachos apanhados por eles, durante essa refeição". No Restaurante Uva é possível encontrar 182 referências de vinhos, sobretudo nacionais. ¶



» A Herdade do Esporão possibilita a realização de piqueniques à beira do lago.



» Os hóspedes da Herdade da Malhadinha Nova são convidados a participar na apanha da uva.



Saborear Portugal pelo vinho

O enoturismo tem ajudado a
reforçar o posicionamento do
País como um destino turístico
distinto e de qualidade.