



Jornadas do Enoturismo realizaram-se no Oeste

Este ano as Jornadas do Enoturismo, na sua 5ª edição, aconteceram nos dias 12 e 13 de novembro na região Oeste. Durante dois dias, percorreram-se alguns lugares memoráveis da Região Vitivinícola dos Vinhos de Lisboa, sob o tema «O Centro de Portugal como Destino de Enoturismo».

Nesta edição, pela proximidade geográfica do evento, participou um grupo de riomaiorenses, que no primeiro dia passaram por algumas das melhores quintas vinícolas da região, percorreram as suas vinhas, conheceram as suas instalações, a sua história, e provaram os seus vinhos.

O primeiro dia começou com o encontro e sessão de abertura nas instalações da Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa, em Torres Vedras, com uma prova de vinhos Cabra Cega, Quinta de São Francisco e Mustache, entre outros.

Pedro Machado, presidente do Turismo do Centro de Portugal, esteve na sessão inicial, realçando que, “pela grande diversidade vinícola da região Centro, faz todo o sentido trazer as jornadas até à região”, enquanto Vasco D’Avillez, da CVR de Lisboa, anfitrião destas jornadas, abordou o tema dos vinhos na região.

jornadas, foram os primeiros a visitar a Adega Mãe, em dezembro de 2011, então acabada de cons-

Da parte da tarde, as Jornadas seguiram para o Cadaval, rumo à Quinta do Gradil, no Vilar,

um percurso pelos jardins, pelas vinhas, antiga destiladora, adega e salas de visitas, com provas de



Visita aos jardins da Quinta do Sanguinhal, no Bombarral.

truir, num arrojado e ambicioso projeto de arquitetura. O grupo

onde teve lugar mais uma prova de vinhos e uma visita à quinta

produtos da região, de vinhos das três quintas e um jantar servido pela Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste.

Na Quinta do Sanguinhal decorreu também um debate sobre «A Importância do Vinho para o Turismo» onde marcaram presença os presidentes dos municípios de Cadaval, Bombarral e Peniche, e que contou com a moderação de Jorge Sampaio, presidente da ARVP - Associação Rotas Vinho de Portugal, e com a participação de Vasco D’Avillez, José Mendes da IDTOUR e Manuel Soliño das Rotas do Vinho de Espanha.

No segundo dia, as jornadas, aconteceram na Vila de Óbidos, na Real Fábrica do Gelo, situada na Serra do Montejunto, e em Arruda dos Vinhos, novamente com um almoço servido pela Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste. Terminaram com uma prova de vinhos no espaço da 18ª Festa do Vinho e da Vinha de Arruda dos Vinhos e um espetáculo com a fadista Cuca Roseta no Pavilhão Multiusos.

As jornadas dão continuidade ao ciclo de trabalhos com o objetivo de reforçar a ligação do setor vitivinícola ao setor turístico, divulgando as sub-regiões e os equipamentos de enoturismo existentes no Centro de Portugal. São destacadas boas práticas e casos de sucesso, assim como, debatidas as oportunidades para todo o setor, envolvendo muitos dos *players* e decisores da região.

A organização foi do Turismo Centro de Portugal, Comissão de Coordenação de Desenvolvimento Regional do Centro, Escolas de Hotelaria e Turismo de Coimbra e do Oeste, Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa e Comunidade Intermunicipal do Oeste - Oeste CIM. ■

C. D.



Visita à Adega Mãe, em Ventosa - Torres Vedras.

A comitiva seguiu depois para a Adega Mãe, em Ventosa, Torres Vedras. Esta nova adega faz parte do grupo Riberalves, que se dedica à indústria e comércio do bacalhau, e que desde há poucos anos apostou na atividade vinícola, criando já uma reconhecida marca de vinhos, o Dory. O nome tem origem na pesca antiga do bacalhau, que era feita nos mares do Atlântico por frota portuguesa, em pequenas embarcações, a que se dava o nome de doris. Naturalmente, o almoço servido nesta adega, tinha como prato principal o bacalhau!

Note-se que parte dos enófilos de Rio Maior presentes nestas

de riomaiorenses iniciou a sua atividade organizada há dez anos com o objetivo de desenvolver o conhecimento sobre a história, cultura e tradições de Portugal. Mais do que provar os preciosos néctares, visitar as vinhas e as adegas, ouvir as histórias dos produtores e sentir os aromas e sabores dos brancos e tintos, existiu sempre a preocupação de visitar e comprar no comércio local, visitar o património existente (centros históricos, museus, castelos, igrejas) e experimentar a gastronomia local. Diversas quintas, adegas, vinhas e salas de prova foram já visitadas de norte a sul do país.

que foi mandada construir pelo Marquês de Pombal. A prova dos vinhos Gradil aconteceu ao ar livre, com as vinhas e a Serra de Montejunto em cenário de soalheiro fim de tarde.

O dia terminou no Bombarral, na Quinta do Sanguinhal. A Companhia Agrícola do Sanguinhal produz vinhos de qualidade desde o início do séc. XX, mantendo-se na família Pereira da Fonseca há várias gerações, tendo renovado e expandido as suas vinhas que ocupam atualmente cerca de 100 hectares na Quinta das Cerejeiras, Quinta do Sanguinhal e Quinta de São Francisco. A receção no Sanguinhal incluiu



Jornadas do Enoturismo realizaram-se no Oeste .5



O Grupo de Rio Maior na Quinta do Gradil.