CISION

dinheiro vivo
HÁ ECONOMIA EM TUDO O QUE HÁ

ID: 63949107 10-04-2016

Visitas diárias: 39375
País: PT
Âmbito: Economia, Negócios e Gestão
OCS: Dinheiro Vivo Online

Quinta do Gradil. Esconderijo do Marquês quer chegar ao corporate - Dinheiro Vivo

URL: http://www.dinheirovivo.pt/fazedores/quinta-do-gradil-esconderijo-do-marques-quer-chegar-ao-corporate/

Situada numa das raras regiões vitivinícolas do mundo associadas a uma capital, a Quinta quer afirmar-se pelos vinhos e pelo enoturismo A menos de uma hora de Lisboa, no sopé da serra de Montejunto, próximo de Óbidos, situa-se aquele que, conta-se, foi o esconderijo amoroso do Marquês de Pombal. Passados mais de 500 anos desde a sua construção, tudo o que a Quinta do Gradil não quer ser é um esconderijo. Pelo contrário. Há 15 anos sob o comando de Luís Vieira, os 200 hectares de terra - compostos por 120 hectares de vinha, palácio, aqueduto, capela e moinho de vento - assumem-se como o local onde lisboetas e turistas podem apreciar o que de melhor Portugal tem para oferecer ao nível do vinho e tudo aquilo que com ele se relaciona. "Lisboa está na moda e isso faz que os vinhos de Lisboa também tenham, por si, a possibilidade de brilhar lá fora", defende Luís Vieira, administrador do Parras Vinhos. Luís Vieira, administrador do grupo Parras Vinhos Lisboa está na moda e isso faz que os vinhos de Lisboa também tenham, por si, a possibilidade de brilhar lá fora Mas até aqui muita vinha e adega foram reconvertidas. Foi construído um restaurante, cuja missão do chef Daniel Sequeira é fazer brilhar os vinhos da casa e criar as ofertas de enoturismo, geridas por Bruno Gomes. Isto para o mercado nacional, já que, para a oferta de exportação, o grupo que detém a Quinta do Gradil comprou terras no Alentejo. Este trabalho, juntamente com a qualidade reconhecida dos vinhos, pesou para a atribuição do prémio de Empresa do Ano, pela Revista de Vinhos, à Quinta do Gradil, ex aequo com a Adega Mãe, ambas da Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa. Restaurante da Quinta do Gradil "Mas estamos ainda no início", avisa Luís Vieira, que, orgulhosamente, anuncia a abertura de um museu interativo no centro de engarrafamento de Alcobaça, dentro de três meses, num investimento de 1,5 milhões de euros. "É algo fora do comum", descreve o gestor, revelando que aí as pessoas podem provar vários blends, ter um curso de cheiros, fazer rótulos e sair com uma garrafa criada por si. Prevista está também a reconstrução do palácio da Quinta, num investimento de 1 milhão de euros, nos próximos dois anos, incluindo salas para eventos, provas, cursos e descanso dos visitantes. Sobretudo do segmento corporate, que ali podem correr ou andar de bicicleta entre vinhas e com sorte avistar um javali ou apreciar as águias-reais que caçam os ratos que atacam as vinhas, evitando-se assim o uso de pesticidas. "Em 1999, comecei, separado da família, a fazer algo que não era tradição, que é a viticultura, a cuidar das vinhas e, acima de tudo, com o tempo, a aspirar a uma marca de prestígio no vinho", lembra o filho e neto de empresários do vinho. O facto de ser natural de Fátima e de o enólogo da Quinta do Gradil ser também o do seu avô, levou este empresário de 43 anos, formado em Economia pela Universidade Católica, a comprar esta quinta no Cadaval. Arrancou com cinco pessoas, hoje são quase cem, entre elas a enóloga Vera Moreira, que conta com a consultadoria do enólogo António Ventura. Todos para fazer um vinho (Castelos do Sulco e Mula Velha, entre outros) saído de uma região a pouco mais de 10-15 quilómetros do oceano Atlântico, com a serra de Montejunto a protegê-la dos ventos mais quentes, o que gera uma grande amplitude térmica - no inverno chega-se aos 7 graus negativos. Condições que fazem que os "vinhos, sobretudo brancos, tenham uma acidez, salinidade e frescura que não é fácil encontrar noutras regiões também de Lisboa", diz Luís Vieira. Já os tintos "são um pouco mais duros, precisam de mais tempo, de estar com mais estágio", não sendo "tão fáceis de beber logo no arranque do ano". Apesar de Luís Vieira se ter lançado recentemente no mundo da cerveja artesanal, com a marca Xana, a aposta da quinta recai também em vinhos que não são habituais na região de Lisboa. Ali plantaram-se mais de 40 tipos de castas - tourigas, aragoneses, arintos, nos brancos, ou viosinho do Douro - mas também estrangeiras, como a tannat. Cultivadas em parcelas pequenas estas geram "néctares diferenciadores e fora do comum", diz Luís Vieira. Um trabalho, também da responsabilidade do entusiasta Bento Rogado, chefe da viticultura, que levou a Quinta do Gradil a construir, em 2015, uma adega de charme (baby winery). "É destas pequenas delicadezas que sairão as excelências", diz o

gestor. Cá para dentro e lá para fora. É que para o grupo que tem desde o início o objetivo geral de ter vinhos do Alentejo no seu portfólio era importante. Tanto mais que "é uma das regiões portuguesas com maior prestígio lá fora, além do vinho do Porto ou da Madeira", frisa Luís Vieira. O grupo comprou a Herdade da Candeeira, junto à serra d'Ossa, no Redondo, com 70 hectares de vinha, aos quais se juntarão, perto dali, mais 150 numa operação faseada em três anos, que envolve a construção de uma adega em 2017. O investimento andará nos 8 milhões de euros, suportados por ajudas comunitárias. De resto, este é o investimento previsto pelo grupo para os próximos quatro anos, a menos que "surjam oportunidades completamente irrecusáveis", diz o gestor, apontando o Douro, onde tem crescido bem. Inserida no grupo Parras Vinhos que fatura cerca de 40 milhões de euros, a Quinta do Gradil fatura 3,5 a 4 milhões de euros ao ano. Muito graças ao mercado nacional, mas também ao internacional, onde Angola já pesou 70% nas exportações. EUA, Inglaterra, França e China são também o foco, com o Brasil debaixo de olho, mas, segundo adverte Luís Vieira, "nunca dando um passo maior do que a perna". Continuar a ler Partilhe esta notícia

2016-04-10T22:24:58+00:00

Paula Brito