



Quinta do Gradil

Gradil, atividades mil

FOTOGRAFIAS QUINTA DO GRADIL

Conhecida pela qualidade dos seus vinhos, a Quinta do Gradil aposta agora em força no enoturismo, na diferenciação dos seus produtos e numa saudável síntese entre pedagogia e lazer.

Luís Vieira tem por hábito chamar aos seus clientes “patrões”, uma atitude que fez da Quinta do Gradil uma das mais bem-sucedidas produtoras da região de Lisboa. Comprada em 1999, esta antiga propriedade do Marquês de Pombal, localizada em Vilar, foi crescendo de produção paulatinamente até explodir de um para quatro milhões de euros em vendas entre 2010 e 2016. O presidente da Parras Wines, grupo onde se insere a empresa, diz que o segredo é simples: «olhar na perspectiva de quem está do lado de lá; entendermos exatamente qual é a vontade do consumidor e encontrarmos deste lado o vinho que ele gosta, não o que nós gostamos».

Para chegar a esse compromisso, o projeto foi assumido, logo de início, com uma postura não dogmática, assente numa equipa jovem e disposta a arriscar. Os 80 hectares de uva branca, herdados de quando a quinta produzia apenas a granel, aumentaram para 180 (planeia-se chegarem às 400) e deram lugar à experimentação de castas, tintas e brancas, portuguesas e estrangeiras, num processo de tentativa e erro em busca da maior harmonia possível. Seguiu-se a modernização da adega e, neste momento, a empresa tem as suas marcas "Castelo do Sulco", "Mula Velha" e "Quinta do Gradil" bem firmadas nas respectivas gamas. Esta permanente busca de satisfação do cliente faz com que a Quinta do Gradil

mantenha esforços para aumentar e melhorar a sua oferta de enoturismo, projeto «com grande potencial de crescimento» iniciado em 2013. As palavras são de Bruno Gomes, o responsável desta área na empresa, que define a estratégia como sendo «70% de emoção, 30% de negócio». Dada a sua localização privilegiada, a Quinta do Gradil pretende tanto capitalizar a proximidade a Lisboa como aproveitar a posição no eixo turístico do Oeste, de forma a receber visitantes estrangeiros residentes nesta área ou de visita a Portugal. «Cativar as pessoas» e fazê-las «conhecer as nossas marcas de forma diferente», trazendo ao mesmo tempo «proveito para a empresa».



Foi com essa ideia em mente que a Quinta do Gradil investiu fortemente no seu restaurante, que Bruno assume ser «uma porta de entrada» à marca. Depois da renovação do espaço e com a chegada do chef Daniel Sequeira em 2015, o restaurante tem-se destinado a prover experiências gastronómicas, com menus temáticos e convites a outros chefs, mas também a dar a apresentar a oferta da Quinta. A junção das duas vertentes concretiza-se num menu de degustação harmonizado com os vinhos, onde há uma componente didática, para que os comensais fiquem a conhecer que vinhos da Quinta combinam com que pratos, já que «os vinhos de Lisboa querem-se gastronómicos, e aqui é a melhor forma de fazerem esse casamento»

Este didatismo é uma das pedras de toque da empresa, onde há um propósito de misturar a pedagogia e o lazer nas suas atividades. Os visitantes podem passar o dia na quinta em passeios pelas vinhas para conhecer tudo sobre a produção e as castas que a alimentam, sendo que, em setembro, terão mesmo a oportunidade de participar na vindima, «apanhando e pisando uva». Também por isso, o turismo de luxo não é para já

uma prioridade, pois uma aposta na exclusividade obrigaria a uma «mudança radical», e o conceito da empresa passa por uma experiência «mais rural e terra-a-terra», uma vez que os maiores luxos que a Quinta do Gradil pode oferecer são poder ser «ela própria» e «trabalhar com a Mãe Natureza». Olhando em redor, com a magnífica Serra do Montejunto em grande plano, percebe-se porque é que Bruno gosta de dizer que vende «paisagem» e não vinhos. Para «não esgotar a quinta», o responsável garante que a estratégia passa por utilizar os recursos em redor: há visitas ao Moinho de Aviz, à Fábrica de Pão-de-Ló da Ti'Piedade, a Óbidos (onde se encontra a Casa das Gaeiras, outra propriedade da Parras Wines) ou, simplesmente, aos trilhos da Serra. Outra das grandes apostas tem sido a associação de práticas saudáveis ao vinho, com corridas e passeios de BTT organizados nos espaços da vinha. Com o propósito de «criar mais condições», Bruno Gomes revela que um dos objetivos a curto prazo é a recuperação do palácio devoluto à entrada da quinta, cujas obras deverão começar este ano. «Começa a ser uma exigência ter o palácio habilitado e

apto», confessa Luís Vieira, pela «vertente histórica, lúdica e também de negócio. Temos muitos pedidos para eventos». O edifício será multifunções: nas suas caves estarão barricas onde parte do estágio do vinho ocorrerá; o primeiro andar terá capacidade para eventos de 200 a 300 pessoas; as instalações terão ainda uma zona lounge, em apoio à loja da quinta. Também há planos a médio prazo para investir num projeto de alojamento.

Se, por um lado, existe a preocupação de chegar a todo o tipo de consumidores, a empresa pretende também começar a investir na diferenciação. Dois anos após a sua construção, a adega de microvinificações está pronta para lançar vinhos mais «exclusivos e aspiracionais», em lotes limitados de 500 a 5000 garrafas. Estes juntar-se-ão à Aguardente XO, licor de âmbar com mais de 50 anos, na gama de topo da Quinta do Gradil: Luís Vieira admite que o objetivo «é começar a fazer lançamentos desse tipo de perfil nos próximos 5 anos». Para já, o empresário apenas revela que há um Rosé espumantizado na calha até ao fim do ano e outros vinhos ainda a estagiar em cascos de carvalho, surpresas que poderemos descobrir nos próximos tempos.