

Enoturismo: Alentejo tem mais de 15 programas de vindimas para descobrir

Passeios de jipe, vindimas noturnas, interpretar o papel do enólogo e muitas provas de vinhos são as propostas dos produtores alentejanos

Reconhecida pela singularidade e excelência vínica, a região alentejana arrancou com a época das vindimas com programas especiais para todos os que queiram explorar o Alentejo através dos seus vinhos, da gastronomia e da cultura alentejana.

Com opções para todos os gostos e que se estendem por toda a região, a Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (CVRA) reuniu os programas de vindimas disponíveis:

Rota dos Vinhos do Alentejo, Évora

Na Rota dos Vinhos do Alentejo, um espaço com a assinatura da CVRA e com mais de 70 aderentes, a “Semana dos Produtores” dá a provar quatro referências de vinhos de dois produtores distintos que se alteram semanalmente. É também possível personalizar um roteiro com experiências que vão desde a visita à adega, provas de vinhos, gastronomia, safaris no montado, picnics, viagem de balão e muito mais.

Morada: Rua Cinco de Outubro n° 88, 7000-854 Évora

Preço: €5 por prova e por pessoa (p.p.)

É aconselhada a reserva através de reservas.provas@vinhosdoalentejo.pt ou 266 746

Adega José de Sousa, Reguengos de Monsaraz

As atividades na adega de Reguengos de Monsaraz arrancam a 15 de agosto e vão estender-se até 15 de setembro, com a possibilidade de escolher entre um programa com ou sem almoço incluído. A visita à Adega Nova e à Adega dos Potes e a prova de três vinhos acompanhados de produtos regionais fazem parte do programa sem almoço. Já a refeição inclui gaspacho, empadas de galinha, queijos e outras iguarias alentejanas.

Morada: Rua de Mourão 1, 7200-291 Reguengos de Monsaraz

Preço: €28 (sem almoço) e €62 (com almoço) p.p.

É aconselhada a reserva com antecedência através de: josedesousa@jmfonseca.pt ou (+351) 918 269 569

Fita Preta, Évora

A partir de 19 de agosto, a Fita Preta convida a vindimar com a máxima frescura, num programa que arranca ainda de madrugada. Para além da vindima, estão incluídas atividades de enologia na adega, e um almoço em buffet com degustação de cinco vinhos.

Morada: Paço do Morgado de Oliveira, EM527 Km10, Nossa Senhora da Graça do Divor, 7000-016 Évora

Preço: A partir de €150 p.p.

Reservas: enoturismo@fitapreta.com ou (+351) 918 266 993

Adega Mayor, Campo Maior

Com data marcada para 14 de setembro, a Adega Mayor promove o programa “Vindima Mayor” que, para além vindima, da visita à vinha e à adega, inclui a prova de mosto, um workshop com prova de quatro vinhos do produtor e um almoço com produtos regionais no Restaurante ADAENS.

Morada: Herdade da Argamassas, 7370-171 Campo Maior, Portugal

Preço: €100 p.p.

Reservas: enoturismo@adegamayor.pt

Adega do Monte Branco, Estremoz

Até 21 de setembro é possível ser parte da equipa da Adega do Monte Branco, através de um programa que inclui um passeio pelas vinhas, a pisa a pé e conhecer a fundo o processo da uva ao vinho. Segue-se um almoço típico alentejano acompanhado com vinhos do produtor.

Morada: Monte Branco, 7100-145 Estremoz

Preço: €120 p.p.

Reservas: enoturismo@adegamontebranco.com ou (+351) 268 098 077

Casa de Santa Vitória, Beja

De 10 de agosto a 10 de setembro, durante duas horas, o produtor de Beja convida a visitar o Vila Galé Alentejo Vineyards para um passeio pelas vinhas com direito a explicação e apanha da uva. Mais tarde, os participantes podem contar com uma visita à adega e à cave das barricas e uma prova de três vinhos acompanhada por petiscos regionais.

Morada: Herdade da Figueirinha - Santa Vitória, 7800-730 Beja

Preço: €40 p.p. (acresce 25€ com almoço)

Reservas: portugal.reservas@vilagale.com ou (+351) 284 970 100

Ervideira

Na Ervideira, a experiência “100 Pés” está de regresso e os participantes para além da visita à adega e prova dos vinhos em fermentação, podem participar na elaboração do vinho “100 Pés”, cujas uvas são totalmente pisadas pelos visitantes. O ponto de encontro é no Ervideira Wine Lounge, na vila de Monsaraz, para uma viagem entre brancos, tintos rosés e vinhos especiais e uma degustação de sabores tradicionais alentejanos.

Morada: Herdade da Herdadinha, Vendinha, 7200-042 Reguengos de Monsaraz

Preço: €65 p.p.

Reservas: enoturismo@ervideira.pt ou (+351) 913 545 382 / 266 950 010

Cartuxa, Évora

De 02 de setembro a 04 de outubro, em dois horários exclusivos, 11h00 e 16h00, a Cartuxa promete uma viagem no tempo para os participantes conhecerem o processo produtivo na sua forma mais ancestral, participando na escolha da uva e contribuindo na pisa da uva. A experiência termina com a prova de seis vinhos e dois azeites produzidos pela Fundação Eugénio de Almeida acompanhados por uma seleção de petiscos regionais, ou numa opção de oferta mais completa, com uma refeição na Enoteca Cartuxa no centro da cidade de Évora.

Morada: Estrada da Soeira 7005-003 Évora

Preço: A partir de €200 p.p.

Reservas: enoturismo.cartuxa@fea.pt ou (+351) 266 748 383

Casa Relvas, Évora

Para os entusiastas do vinho e os que procuram uma experiência autêntica e educativa, a mítica casa de Évora planeou um passeio na vinha onde se explora a identificação de castas e análise sensorial de bagos e grainhas, com a vindima manual. Depois, é ainda possível sentir as uvas numa pisa a pé e provar os mostos e os vinhos da Casa Relvas. A tudo isto, junta-se, ainda, a possibilidade de se deixar ficar mais um pouco e almoçar.

A experiência decorre de 03 a 28 de setembro, às terças, quintas, sextas e sábados e exige marcação com 72 horas de antecedência.

Morada: Herdade de São Miguel, São Miguel de Machede, 7005-752 Évora

Preço: €70 p.p. sem almoço; €110 p.p. com almoço

Reservas: enoturismo@casarelvas.pt ou (+351) 266 988 034 / 917 295 358

Casa das Talhas, Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito

Disponível de 12 de agosto a 13 de setembro, o programa de seis horas inclui a visita às vinhas dos associados e a descoberta da arte de vindimar. A meio da manhã está agendada uma pausa para a “bucha”, recheada de algumas iguarias da região, como o pão da Vidigueira, paio de porco preto, queijos, azeitonas e torresmos. Depois do petisco é hora de regressar à adega e conhecer de perto o processo de vinificação e a atividade termina com um almoço de degustação na Casa das Talhas com a oferta de uma garrafa de vinho por pessoa.

Morada: Bairro Industrial 7960-305 Vidigueira

Preço por pessoa: €75 p.p. (Mínimo quatro pessoas)

Reservas: <https://adegavidigueira.pt>

Herdade do Esporão, Reguengos de Monsaraz

Nos dias 23 e 27 de agosto e 02 e 09 de setembro, o Esporão celebra a vindima com um programa que inicia às 10 horas com a entrega do kit vindima, seguindo-se uma visita à vinha com apanha de uva com direito a sessão fotográfica memorável. Posteriormente, os participantes podem explorar as adegas e a cave e degustar vários vinhos. A iniciativa termina com um almoço no Wine Bar.

Morada: Herdade do Esporão 7200-207 Reguengos de Monsaraz

Preço: €85 p.p.

Reservas: reservas@esporao.com

Herdade da Rocha, Crato

Com as “lagaradas” este produtor alentejano convida à visita da vinha e à adega, onde os petiscos são acompanhados por vinhos. Após a pisa da uva, segue-se um almoço tradicional do Alentejo com harmonização de vinhos. O programa inicia pelas 10h00 e prolonga-se ao longo de cinco horas bem passadas.

Morada: Lugar Couto do Saramago, 7430-019 Crato - Portugal

Preço: €85 p.p.

Reservas: reservas@herdadedarocha.pt ou (+351) 925 572 976

Herdade do Rocim

Na Herdade do Rocim, nos dias 07 e 14 de setembro o “Pisa a pé com Embalo” reúne a tradição e a contemporaneidade com uma prova de vinhos e iguarias regionais, a visita à vinha e um churrasco de porco preto com migas. Segue-se a pisa da uva embalada ao som do cante dos grupos locais.

Morada: Estrada Nacional 387 Apartado 64, 7940-909 Cuba

Preço: €75 p.p.

Reservas: enoturismo@herdadedorocim.com

Herdade do Sobroso, Cuba

Com preços a partir dos 25 euros por pessoa, este produtor do Alentejo junta a descoberta da vinha e a adega à prova de vinhos comentada e associada à degustação de queijos e enchidos tradicionais da região.

Morada: Herdade do Sobros, Apartado 61, 7960-909 Vidigueira

Preço: A partir de €25 p.p.

Reservas: (+351) 284 456 116 ou (+351) 961 732 958

João Portugal Ramos, Estremoz

A partir de setembro, o Nature'ing with Wine é a proposta deste produtor que começa com uma visita ao miradouro, onde se observa a extensa planície de vinhas, seguindo-se a ida para a vinha e a apanha da uva. Regressando à adega, o visitante é desafiado a experimentar a tradicional pisa a pé em lagares de mármore. O programa

continua com uma visita à adega e às caves e termina com um almoço de vindima com dois menus distintos, harmonizados com vinhos João Portugal Ramos.

Morada: Vila Santa, Estrada Nacional 4, 7100-149 Estremoz

Preço: €80 p.p.

Reservas: <https://www.jportugalramos.com/pt/natureing-with-wine/>

Mainova, Arraiolos

“Moinante” é aquele que dorme durante o dia, porque esteve a noite toda na farra e é também o nome da experiência de vindima da adega Maionova. A Moinante Experience está disponível a 07 de setembro e propõe um programa que inclui uma visita ao campo com prova de um azeite, quatro vinhos, um sunset ao som de DJ e a possibilidade de participar num workshop de fotografia. O jantar está a cargo do Chef João Narigueta e segue-se a vindima noturna e o observatório de estrelas.

Morada: Herdade da Fonte Santa Estrada Nacional 372-1, 7040-669 Vimieiro, Arraiolos

Preço: €85 p.p.

Reservas: enoturismo@mainova.pt ou (+351) 910732526

Quinta do Quetzal, Vidigueira

“Ser enólogo por um dia” é o desafio deste produtor aos visitantes da região. A experiência passa pela visita guiada às vinhas e à adega, onde surge a oportunidade de criar o próprio blend. Segue-se um piquenique elaborado pelo Chef João Mourato e a prova de vinhos da Quinta do Quetzal. Existe ainda uma outra opção com a refeição no restaurante do produtor.

Morada: Estradas das Sesmarias 7960 Vidigueira

Preço: A partir de €69 p.p.

Reservas: reservas@quintadoquetzal.com

Ribafreixo, Vidigueira

De terça a sexta-feira, durante os meses de agosto e setembro, este programa de vindimas inclui a prova de três vinhos clássicos e um almoço tradicional em convívio com os vindimadores.

Morada: Adega Moinho Branco, 7960-212 Vidigueira, Portugal

Preço: €75 p.p.

Reservas: tours@ribafreixo.com ou (+351) 967 409 249

Tapada de Coelheiros, Arraiolos

O convite na Tapada de Coelheiros passa por uma tour pela propriedade de jipe para observar a agricultura biológica e sustentável que definem este produtor. Segue-se a visita à adega, com a prova de mosto em fermentação e de cinco vinhos, harmonizada com uma tábua de petiscos e produtos típicos da região.

Morada: Tapada de Coelheiros 7040-202 Igreja, Arraiolos

Preço: €70 p.p.

Reservas: enoturismo@coelheiros.pt ou (+351) 266 470 000

SOBRE A COMISSÃO VITIVINÍCOLA REGIONAL ALENTEJANA:

A Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (CVRA) foi criada em 1989 e é responsável pela proteção e defesa da DOC Alentejo e da Indicação Geográfica Alentejano, certificação e controlo da origem e qualidade, promoção e fomento da sustentabilidade. Assumindo elevados padrões de rigor, transparência e imparcialidade, a CVRA é um organismo certificador acreditado pela ISO/IEC 17065:2014, com os seus laboratórios de análises físico-químicas e sensoriais acreditados pela ISO/IEC 17025:2018. Acresce ainda a certificação pela ISO 14001:2015, devido ao forte compromisso ao nível ambiental da CVRA.

O Alentejo é líder nacional em vinhos certificados, com cerca de 40% de valor total das vendas num universo de 14 regiões vitivinícolas em Portugal. Com uma área de vinha de 23,3 mil de hectares, 30% da sua produção tem como destino a exportação para cinco destinos principais, designadamente Brasil, Suíça, EUA, Reino Unido e Polónia.

Uma das duas únicas regiões do mundo que produz Vinho de Talha há mais de dois mil anos, o Alentejo é ainda detentor de uma iniciativa pioneira, o “Programa de Sustentabilidade dos Vinhos do Alentejo”, que tem como objetivo melhorar as práticas utilizadas nas vinhas e adegas, produzindo uvas e vinho de qualidade e economicamente viáveis.

PARA MAIS INFORMAÇÕES:



FILIPA GUIMARÃES

+351 916 258 743

filipa.guimaraes@mediatailors.pt

SARA VIEIRA

+351 934 609 715

sara.vieira@mediatailors.pt