

Edição n.º 31 AGOSTO 2016

EMPRESAS



VINHOS DO ALENTEJO

Mensal - Distribuição gratuita com o jornal "Público" - Encarte comercial da responsabilidade de Páginas Úteis - Publicações, Lda e não pode ser vendido separadamente



CVRA

Abre portas ao Vinho Alentejano

VIDIGUEIRA WINE LANDS

A UNIÃO FAZ O VINHO

A Vidigueira é terra de pão, cante, gentes de paz e, claro, de vinho. Nesta sub-região do Baixo Alentejo, são inúmeros os locais de interesse, repletos de história, património e iguarias infindáveis. A associação Vidigueira Wine Lands veio enaltecer o que de bom esta terra tem para oferecer, transportando as pessoas para uma viagem enoturística de excelência, com uma meta bem clara, ser um importante guia turístico da região, e dando grande ênfase ao vinho.

► A associação Vidigueira Wine Lands (VWL) tem sido um impulsionador desta sub-região alentejana, desde 2013. Esta associação promove a Vidigueira e é capaz de juntar alguns dos mais importantes produtores de vinho do Alentejo. A Adega Cooperativa da Vidigueira Cuba e Alvito, a Casa Agrícola HMR - Herdade Monte da Ribeira, a Herdade Grande, a Herdade da Lisboa - Paço dos Infantes, a Quinta do Quetzal e a Ribafreixo Wines são os seis produtores que estiveram na génese desta associação, bem como, a Câmara Municipal da Vidigueira, como sócia-honorária. Esta união tem contribuído para a construção de um autêntico guia turístico da região, essencial para a sustentabilidade dos

terrenos da Vidigueira, para o crescimento socioeconómico, para a divulgação além-fronteiras e para a otimização do trabalho desenvolvido por cada produtor. Um dos importantes impulsionadores da Vidigueira Wine Lands é o administrador da Quinta do Quetzal, Reto Jorg. “Em conjunto somos mais fortes. Conseguimos mais facilmente alcançar os nossos objetivos. Através desta união, todos ganham, produtores, consumidores, comerciantes, região e como é óbvio, o vinho”, realça Reto Jorg. “É um projeto dinâmico, que irá impulsionar o turismo da região. É bastante gratificante fazer parte da Vidigueira Wine Lands. É preciso continuar o bom trabalho que tem sido feito e que tem tido ótimos resultados. Vamos conseguir atrair



mais turistas para o Alentejo”, acrescenta a responsável de marketing e comunicação da associação, Susana Fialho. Em cooperação com a Rota dos Vinhos do Alentejo, esta associação chama a si pontos de interesse da Vidigueira, que servem como cartão de visita da sub-região. O vinho abre o caminho para a descoberta desta magnífica terra, demonstrando que existem imensos locais de paragem obrigatória. Saltam à vista adegas, restaurantes, unidades hoteleiras, empresas de animação turística, museus, empresas ou associações de artesanato, entidades de turismo ou outras entidades públicas ou privadas, que estejam ligadas ao setor dos vinhos e que sejam benéficos para a Rota dos Vinhos. Desta forma, a Vidigueira Wine Lands torna-se ainda mais multifacetada. Presente numa das melhores regiões vitivinícolas do país e inserida na mais antiga região dos vinhos brancos do Alentejo, onde é espelhado todo o encanto da casta Antão Vaz, a Vidigueira Wine Lands

aproveita o património histórico da Vidigueira, para dar ainda mais relevo ao trabalho desenvolvido pela associação. Um dos navegadores mais importantes do nosso país, Vasco da Gama, foi o primeiro Conde da Vidigueira. Este facto serve como inspiração para a associação, seguindo o exemplo do navegador, conseguindo descobrir e conquistar novos mundos. No que diz respeito ao futuro, “pretendo que todos os produtores da Vidigueira façam parte da Vidigueira Wine Lands. Queremos tornar a Vidigueira na região vitivinícola mais conhecida do país”, assume Reto Jorg. “Vamos ter um espaço físico para receber os turistas no antigo posto de turismo da Vidigueira, junto às piscinas municipais e pretendemos inserir na associação a Vidigueira Wine Lands Tours”, acrescenta. A Vidigueira, através da Vidigueira Wine Lands, promete continuar a andar nas bocas do mundo. Parta à descoberta da Vidigueira, as terras do vinho estão à sua espera. ✦



VIDIGUEIRA W WINELANDS

Vidigueira Wine Lands • Edifício Paços do Concelho • Praça da República • 7960 Vidigueira • Tlm: 964 426 529 • email: vidigueira.winlands@gmail.com

ADEGA COOPERATIVA DE VIDIGUEIRA, CUBA E ALVITO

BRANCO OU TINTO? VIDIGUEIRA!

A Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito é um dos expoentes máximos da qualidade vitivinícola do Alentejo. As origens da Cooperativa remontam ao ano de 1960, e é das cooperativas em Portugal com mais histórias para contar. Presente numa região emblemática do Alentejo, esta Adega Cooperativa transforma milhões de quilos de uvas, produz e comercializa os mais variados tipos de vinho e estabelece uma relação bastante equilibrada entre a qualidade e a quantidade, e entre a adega e o consumidor final.

► Na génese desta Adega Cooperativa estiveram viticultores da Vidigueira, Cuba e Alvito. Esta Cooperativa é a maior de toda a zona do Baixo Alentejo e Algarve, recebendo cerca de nove milhões de quilos de uvas por ano, provenientes dos 1500 hectares de vinha dos seus 304 associados. Toda esta dimensão catapultou a Cooperativa para um nível elevadíssimo de notoriedade, conseguindo produzir os seis milhões de litros de vinho que comercializa em média por ano.

“Estamos numa posição privilegiada e muito importante. Conseguimos ser o sustentáculo da região, pois a nossa Cooperativa revela-se vital para o desenvolvimento económico desta parte do Alentejo”, explica o presidente da Adega Cooperativa, José Miguel Almeida.

Numa terra ligada a históricos navegantes, nomeadamente Vasco de Gama, Conde da Vidigueira, José Miguel Almeida é o “homem do leme” desta Cooperativa desde 2012. Para o presidente, “tem sido um desafio bastante aliciante, dado ter assistido a alguns momentos marcantes da história desta Cooperativa. A evolução tem sido constante e temos superado todas as expectativas”, assume.

VINHOS

Entre os “tesouros” vinícolas comercializados pela Cooperativa, destacam-se os DOC (Denominação de Origem Controlada) Alentejo branco e tinto, da sub-região Vidigueira, como por exemplo o Vila dos Gamas, Vidigueira Antão Vaz, Vidigueira Grande Escolha e Vidigueira Reserva.

Dotada de excelentes instalações e de maquinaria com tecnologia de alta performance, esta adega tem capacidade para engarrafar seis mil garrafas por hora. Estas técnicas modernas de acondicionamento permitem prolongar a qualidade do vinho ao longo do ano, tornando-o mais facilmente vendável no país e no estrangeiro. De salientar, que existem duas salas de prova de vinhos, autênticas peças vinícolas de museu.

Em relação à comercialização, José Miguel Almeida revela: “Passámos a integrar o capital social de uma empresa chamada Viticale, Vinhos e Azeites de Vidigueira, que tem como missão única comercializar os nossos vinhos. Através desta parceria conseguimos especializar-nos no mercado, negociar e entrar em mais operadores”. A grande maioria dos vinhos destina-se ao mercado nacional,



Renato Ramalho, José Miguel Almeida e Ricardo Oliveira


dado podermos encontrar vinhos desta Cooperativa em supermercados e no canal Horeca. Além-fronteiras estes vinhos fazem as delícias de angolanos, chineses, brasileiros e suíços, entre outros.

ENOTURISMO

O Enoturismo é outra das valências mais desenvolvidas pela Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito. “A nossa adega não pode servir unicamente para produzir vinho. Tem também de ser reconhecida e visitável, e por isso temos de comunicar constantemente com as pessoas e verificar qual o *feedback* do consumidor em relação aos nossos vinhos”, explica o presidente. Esta cooperativa tem sido muito galardoada. Em 2016 os prémios têm “chovido” e até ao momento são mais de 60 as medalhas (muitas de ouro) atribuídas, destacando-se o título de “Cooperativa do Ano”.

Tudo graças à dedicação dos cooperadores, e aos 26 funcionários permanentes, a que se juntam os 20 que dão uma preciosa ajuda na altura das vindimas.

Resultado do cumprimento das medidas de Controlo da Segurança Alimentar, a Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito foi reconhecida como Organização de Produtores (OP). Outros dos fatores relevantes desta Cooperativa é o estabelecimento de protocolos com universidades, como por exemplo a de Évora. “Queremos dar oportunidades aos jovens. Recebemos estagiários de Turismo, Enologia, Gestão, entre outros”, acrescenta o presidente da Adega.

No futuro, José Miguel Almeida promete a “mesma dedicação, inovação e divulgação. Pretendemos ainda expandir esta Cooperativa, e levar os nossos vinhos a ainda muitos mais mercados”, finaliza. 

“Seja responsável, beba com moderação”

BRANCO OU TINTO? VIDIGUEIRA!

www.adegavidigueira.pt
facebook.com/Adega Cooperativa de Vidigueira
T +351 284 437 240 | mail: geral@adegavidigueira.pt

PRÉMIO ADEGA COOPERATIVA
VINHOS
OS MELHORES DO ANO 2015

CASA AGRÍCOLA DA HERDADE DO MONTE DA RIBEIRA**A PRODUTORA DO ANO**

A Casa Agrícola da Herdade do Monte da Ribeira é uma propriedade alentejana do concelho da Vidigueira, conhecida pela tradicional produção vitivinícola. É responsável pela criação de marcas como “Pousio” ou “Marmelar”, que correm o mundo à conquista do palato dos apreciadores. O ano de 2015 foi histórico para a Herdade que foi eleita Produtora Vinícola do Ano.

► As terras alentejanas já há muito nos habituaram a gostar do bom vinho português, não tivesse esta região uma longa tradição no que toca à sua produção. É no concelho da Vidigueira que se insere a Casa Agrícola da Herdade do Monte da Ribeira, uma casa que também já nos habituou ao bom vinho alentejano. E isto porque todo o seu conjunto representa uma relíquia do tesouro vitivinícola nacional e que até lhe tem garantido alguns prémios. O último, por exemplo, veio da “Revista de Vinhos”, que elegeu a propriedade como Produtora Vinícola do Ano.

As marcas Pousio, Pousio Escolha, Pousio Reserva e Marmelar são as marcas que representam a Casa Agrícola da Herdade do Monte da Ribeira. Para a produção destes vinhos foram selecionadas as

castas mais nobres, recomendadas para a região em questão, e que beneficiam de um clima mediterrânico seco, que permite maturações consistentes e graus de acidez elevados comparativamente a outros vinhos alentejanos. São estes fatores que fazem com que os vinhos da propriedade sejam muito apetecíveis e apreciados nacional e internacionalmente. A marca Marmelar, referente à colheita de 2012 foi este ano distinguida com o prémio de excelência 2015 também pela “Revista de Vinhos”.

A herdade não é das mais antigas do Alentejo, mas tem já alguma tradição no que respeita à distinção do produto. A primeira vinha foi plantada na década de 80, e algures na década de 90 procedeu-se à sua primeira colheita. A Casa Agrícola da Herdade do Monte da Ribeira está também habituada a ser premiada desde os tempos das suas primeiras colheitas. Logo nos quatros anos iniciais, os vinhos ganharam o troféu da Confraria dos Enófilos do Alentejo. Diz quem sabe que à época, eram os melhores vinhos do Alentejo. O mercado dos vinhos em Portugal é, por si só, muito exigente. Atenta a esta realidade, a adega foi fortemente intervencionada ao longo dos anos e hoje dispõe de equipamentos que estão na vanguarda da produção vitivinícola em Portugal. Algumas vinhas foram renovadas e



António Nora

outras substituídas. No total, ocupam 47 hectares da propriedade e tem uma capacidade produtiva de 400 mil litros de vinho, o que representa meio milhão de garrafas por ano. A consistência dos produtos é o que mais importa preservar. Isso e o patamar elevado daquilo a que chamam “qualidade mínima”. O segredo? Coincide com o trabalho e com o forte sentido de responsabilidade.

Em termos comerciais, os vinhos da Casa Agrícola da Herdade do Monte da Ribeira fazem uma cobertura total de todo o país através de distribuidores regionais. Externamente estão fortemente presentes em 16 países e o objetivo é chegar a mais três ou quatro frentes até ao final do ano. O mercado chinês, seguido da Suíça, Ale-

manha, Bélgica e Holanda, são os mais representativos. A empresa iniciou recentemente uma outra atividade através da loja online que pode ser acedida através de diversas plataformas. A ideia é difundir cada vez mais a marca e estar cada vez mais próximo de quem aprecia verdadeiramente os vinhos da herdade. E por falar em apreciadores, em breve a Casa Agrícola irá lançar o Clube Herdade do Monte da Ribeira, para estes precisamente. Muitas vezes existem pequenos lotes excecionais de vinhos que não estão destinados, e a partir daí surgiu a ideia de ter um clube onde se pudesse, através dessas quantidades muito limitadas, oferecer esse prazer aos verdadeiros amantes da herdade. ✦



HERDADE DA LISBOA**O REGRESSO
DO PAÇO DOS INFANTES**

É na freguesia de Selmes, concelho da Vidigueira, um dos locais mais emblemáticos do vinho alentejano, que se encontra a Herdade da Lisboa. Com mais de 300 hectares, é dos locais alentejanos onde mais se verifica a apaixonante arte de fazer vinho. Aqui renascem os vinhos da marca Paço dos Infantes e surgem os azeites com o mesmo nome.


► Carinhosamente denominada pelos alentejanos como herdade mítica, a Herdade da Lisboa é das mais simbólicas da Vidigueira. Para se conseguir perceber todo o simbolismo associado a esta herdade, é necessário recuar ao início da década de 80. Esta herdade pertenceu à Casa Agrícola Almodôvar, e teve alguns anos caída no esquecimento, porém, em 2011, João Cardoso, seu atual proprietário, adquiriu a herdade, e está a contribuir para fazê-la regressar aos bons tempos de outrora, em que foi pioneira na produção de vinhos na região.

Não menos sonante é a marca de vinhos e azeites, Paço dos Infantes, foi das primeiras a ser criada no sul do Alentejo e consegue transmitir todo o património inerente à herdade. O Paço dos Infantes é uma marca que tem sido bastante galardoadada, não só em Portugal como também no estrangeiro, tendo sido em 1991 considerado o melhor vinho do mundo. Em relação ao azeite Paço dos Infantes, já ganhou medalhas de ouro em concursos em Nova Iorque, Israel e no Japão. Outra distinção que reforça a qualidade dos azeites foi o facto de terem sido selecionados para fazer parte das refeições do Comité Olímpico dos Estados Unidos da América. Mais recentemente surge na Herdade da Lisboa a marca de vinhos Convés, um nome que se tem vindo a revelar a cada dia como uma boa aposta, e que está a fazer o seu caminho de implementação no mercado.

Os vinhos brancos, tintos, rosés e espumantes, produzidos e comercializados pela Herdade da Lisboa, são originários de castas de reconhecido valor, quantitativo e qualitativo. Por entre as diversas castas da Herdade da Lisboa, sobressaem a Trincadeira, Aragonez, Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon, Antão Vaz e Alvarinho. No que toca ao azeite, é virgem extra e corresponde, maioritariamente, ao tipo de azeitona Cobrançosa, Galega a Arbequina e Picual.


TRANSFORMAÇÃO DO VINHO
“Fazer um bom vinho, começa muito antes da vindima”, é desta forma que o enólogo da Herdade da Lisboa, Tiago Alves, dá o mote em relação ao processo de transformação do vinho. Até ao vinho andar de garrafa em garrafa e de copo em copo, está sujeito a uma série de fatores responsáveis pela sua qualidade e projeção no mercado. “É necessário um trabalho criterioso na vinha e posteriormente na adega. Há muitos cuidados a ter durante a fase de crescimento da videira e do fruto. É necessário ter atenção ao clima, fazer tratamento contra as pragas, controlar a rega, entre outros”, explica Tiago Alves. Na fase das vindimas, é feita vindima mecânica e manual.


TRANSFORMAÇÃO DO VINHO


Quando o vinho chega à adega, beneficia do grande esforço feito na parte da viticultura. Basicamente o trabalho na adega vai no seguimento da matéria-prima que foi trabalhada nas vinhas ou nos olivais. “Quanto melhor for feito o trabalho no exterior, mais fácil é o trabalho na adega”, realça Tiago Alves. Neste espaço existe um controlo de temperaturas bastante minucioso. Nas cubas de fermentação dos vinhos, os tintos são trabalhados numa temperatura máxima de 26 graus e os brancos de 14. “Gostamos de ter um perfil de vinho bastante frutado”, acrescenta Tiago Alves. Quem quiser deliciar-se com os produtos da Herdade da Lisboa, pode encontrá-los nas superfícies comerciais espalhadas por todo o país. Internacionalmente, a Herdade da Lisboa, está focada na comercialização de vinhos no Norte da Europa e Estados Unidos da América. João Cardoso revela ainda que “está a ser desenvolvido um projeto turístico e museológico que irá completar este conceito que alia produção e natureza, mantendo a identidade alentejana”. 




Hugo Cardoso, João Cardoso e Tiago Alves

Quando o vinho chega à adega, beneficia do grande esforço feito na parte da viticultura. Basicamente o trabalho na adega vai no seguimento da matéria-prima que foi trabalhada nas vinhas ou nos olivais. “Quanto melhor for feito o trabalho no exterior, mais fácil é o trabalho na adega”, realça Tiago Alves. Neste espaço existe um controlo de temperaturas bastante minucioso. Nas cubas de fermentação dos vinhos, os tintos são trabalhados numa temperatura máxima de 26 graus e os brancos de 14. “Gostamos de ter um perfil de vinho bastante frutado”, acrescenta Tiago Alves. Quem quiser deliciar-se com os produtos da Herdade da Lisboa, pode encontrá-los nas superfícies comerciais espalhadas por todo o país. Internacionalmente, a Herdade da Lisboa, está focada na comercialização de vinhos no Norte da Europa e Estados Unidos da América. João Cardoso revela ainda que “está a ser desenvolvido um projeto turístico e museológico que irá completar este conceito que alia produção e natureza, mantendo a identidade alentejana”. 

Quando o vinho chega à adega, beneficia do grande esforço feito na parte da viticultura. Basicamente o trabalho na adega vai no seguimento da matéria-prima que foi trabalhada nas vinhas ou nos olivais. “Quanto melhor for feito o trabalho no exterior, mais fácil é o trabalho na adega”, realça Tiago Alves. Neste espaço existe um controlo de temperaturas bastante minucioso. Nas cubas de fermentação dos vinhos, os tintos são trabalhados numa temperatura máxima de 26 graus e os brancos de 14. “Gostamos de ter um perfil de vinho bastante frutado”, acrescenta Tiago Alves. Quem quiser deliciar-se com os produtos da Herdade da Lisboa, pode encontrá-los nas superfícies comerciais espalhadas por todo o país. Internacionalmente, a Herdade da Lisboa, está focada na comercialização de vinhos no Norte da Europa e Estados Unidos da América. João Cardoso revela ainda que “está a ser desenvolvido um projeto turístico e museológico que irá completar este conceito que alia produção e natureza, mantendo a identidade alentejana”. 

Quando o vinho chega à adega, beneficia do grande esforço feito na parte da viticultura. Basicamente o trabalho na adega vai no seguimento da matéria-prima que foi trabalhada nas vinhas ou nos olivais. “Quanto melhor for feito o trabalho no exterior, mais fácil é o trabalho na adega”, realça Tiago Alves. Neste espaço existe um controlo de temperaturas bastante minucioso. Nas cubas de fermentação dos vinhos, os tintos são trabalhados numa temperatura máxima de 26 graus e os brancos de 14. “Gostamos de ter um perfil de vinho bastante frutado”, acrescenta Tiago Alves. Quem quiser deliciar-se com os produtos da Herdade da Lisboa, pode encontrá-los nas superfícies comerciais espalhadas por todo o país. Internacionalmente, a Herdade da Lisboa, está focada na comercialização de vinhos no Norte da Europa e Estados Unidos da América. João Cardoso revela ainda que “está a ser desenvolvido um projeto turístico e museológico que irá completar este conceito que alia produção e natureza, mantendo a identidade alentejana”. 

Quando o vinho chega à adega, beneficia do grande esforço feito na parte da viticultura. Basicamente o trabalho na adega vai no seguimento da matéria-prima que foi trabalhada nas vinhas ou nos olivais. “Quanto melhor for feito o trabalho no exterior, mais fácil é o trabalho na adega”, realça Tiago Alves. Neste espaço existe um controlo de temperaturas bastante minucioso. Nas cubas de fermentação dos vinhos, os tintos são trabalhados numa temperatura máxima de 26 graus e os brancos de 14. “Gostamos de ter um perfil de vinho bastante frutado”, acrescenta Tiago Alves. Quem quiser deliciar-se com os produtos da Herdade da Lisboa, pode encontrá-los nas superfícies comerciais espalhadas por todo o país. Internacionalmente, a Herdade da Lisboa, está focada na comercialização de vinhos no Norte da Europa e Estados Unidos da América. João Cardoso revela ainda que “está a ser desenvolvido um projeto turístico e museológico que irá completar este conceito que alia produção e natureza, mantendo a identidade alentejana”. 



HERDADE GRANDE

A GRANDE MONTRA AGRÍCOLA DO ALENTEJO

A Herdade Grande é uma propriedade agrícola, localizada na Vidigueira, que prima pela história e imponência. Com cerca de um século de existência e com uma área total de 350 hectares, faz parte dos locais mais emblemáticos do Alentejo. A grande diversidade de castas e a preservação das características tradicionais, fazem dos seus vinhos um importante cartão de visita da herdade.

► A Herdade Grande possui uma história grandiosa. É o terceiro produtor de vinhos mais antigo do Baixo Alentejo, onde são produzidos, anualmente, 350 mil litros. Igualmente grandiosa é a experiência e dedicação do seu proprietário, o engenheiro agrónomo António Lança. Com uma ligação de muitas décadas ao vinho e à Herdade Grande, António Lança sente-se como “peixe na água” neste setor. “Fui-me habituando aos vinhos desde muito novo e a minha formação está relacionada com este setor. Há 20 anos lancei-me no mundo dos vinhos como produtor”, realça o proprietário.

Esta herdade imponente, numa fase inicial da sua história, não era aquilo que é nos dias de hoje. À medida que o negócio foi prosperando, a herdade foi alargando a

sua área, instalações e as suas valências. Atualmente, dos 350 hectares que possui, 60 correspondem a uma zona de vinha, 40 ao olival e os restantes fazem parte de uma zona de pastoreio que engloba também uma área de caça turística, que se prolonga a outras propriedades confinantes. Nesta Reserva de Caça Turística, as espécies mais abundantes são perdizes, lebres e coelhos. Desta forma, através da Herdade Grande é demonstrada a junção entre a natureza, o negócio e o lazer. “É bastante gratificante fazer desenvolver todos os setores da Herdade Grande. Esta herdade significa muito para mim e para a minha família, em especial para a minha filha e colega Mariana que se dedica a este projeto de alma e coração”, revela António Lança.

VINHOS

Espalhado por grandes superfícies comerciais de norte a sul do país, garrafeiras e restaurantes, está o vinho produzido na Herdade Grande. A marca mais importante é a que aproveita o nome da herdade, o Herdade Grande. Poderá usufruir, do Branco, Gerações Branco, Branco Reserva. Por entre os tintos, o Tinto, 15 Vindimas, Gerações Tinto e Tinto Reserva. Outras marcas que embelezam a



Mariana e António Lança

Herdade Grande são o Condado das Vinhas, o Monte das Talhas e o Audaz.


Estes vinhos alentejanos são dos mais internacionais, estando espalhados por um vasto número de países, tais como Brasil, Perú, Estados Unidos da América, Canadá, Japão, China, Angola, Luxemburgo, Alemanha, Holanda, Bélgica, entre outros. A Herdade Grande já foi bastante galardoada, tendo variadíssimos prémios em relação ao vinho Herdade Grande e dois prémios respetivos ao Condado das Vinhas.

Para que todos estes vinhos estejam sempre com níveis qualitativos acima da média, a Herdade Grande conta com funcionários bastante dedicados. Na adega existem três colaboradores permanentes, outros três a tempo inteiro nas vinhas e mais alguns distribuídos por diferentes setores

que são essenciais ao negócio, comerciais e administrativos. De salientar ainda, que na altura das vindimas, o número aumenta consideravelmente.

Outra matéria-prima digna de destaque na Herdade Grande é o azeite. Preservando os aromas e sabores das azeitonas das variedades Cobrançosa e Galega, o Azeite HG também tem sido um grande sucesso em termos de produção e vendas.

Para António Lança, no que toca à projeção do futuro, o objetivo passa por “continuar a produzir vinhos e azeites de qualidade e a fazer mais investimentos, em prol da melhoria das condições da vinha, do olival e da adega”, conclui.

Na Herdade Grande esperam-se tempos grandiosos. Para além de Herdade Grande, continuará a ser uma grande herdade. 





HERDADE GRANDE
VINHO REGIONAL ALENTEJANO
PORTUGAL

ESTD. 1887

Apartado 64
7960-909 Vidigueira
Alentejo - Portugal
T. +351 284 441 712
F. +351 284 441 712
M. +351 913 081 958
M. +351 916 603 166
geral@herdadegrande.com

www.herdadegrande.com



FERNANDO PESSOA

**“Boa é a vida,
melhor é o
vinho!...”**

POETA E ESCRITOR
PORTUGUÊS
1889-1935

QUINTA DO QUETZAL**O PARAÍSO ALENTEJANO**

Por entre belas encostas alentejanas, surge a Quinta do Quetzal. Em pleno terroir da Vidigueira, bem junto à Vila de Frades, esta quinta exemplifica na perfeição a arte de fazer bom vinho. Aqui poderá usufruir de vinhos únicos, acompanhados por deliciosos pratos com o sabor do Alentejo, um deslumbrante centro de arte contemporânea e paisagens capazes de o transportar para um mundo paradisíaco.

► A Quinta do Quetzal está desde o início do milénio a marcar pela diferença. O casal holandês Inge e Cees de Bruin, que mantém há várias décadas uma forte ligação ao nosso país, fundou esta empresa inserida numa região próspera do Alentejo. Essa mesma prosperidade tem-se verificado até aos dias de hoje, sendo cada vez mais um local multifacetado. Aproveitando algumas vinhas existentes no terreno com mais de 25 anos de história, acrescentaram novas, que foram plantadas entre 2001 e 2006. No total, são 50 os hectares de vinha plantados nesta quinta.

A partir de 2006, verificou-se um “upgrade” na Quinta do Quetzal, através da construção da adega que potenciou a concretização de vinhos com uma qualidade superior. Alicerçada pela “gravidade” e pela modernidade, a adega da Quinta do Quetzal prima pela eficiência e contemporaneidade. Esta adega foi construída numa zona de declive, daí o fator gravidade ser tão im-

portante para a produção única. “A adega foi projetada numa zona com condições únicas a uma produção de vinho de excelência. A tecnologia de ponta, nos dias de hoje, é fundamental, e veio ajudar à otimização de todo o processo”, explica o diretor e enólogo da Quinta do Quetzal, Reto Jorg. “A grande revolução de uma adega é o frio, é uma excelente forma de fazermos um controlo de temperatura eficaz e termos assim um vinho de grande qualidade”, acrescenta.

A adega é dotada de uma arquitetura sublime, estando dividida em três patamares que garantem a boa qualidade dos vinhos. O nível mais alto corresponde à seleção das uvas, a fermentação é feita num patamar intermédio e, por fim, existe a zona de estágio dos vinhos no andar inferior. Nesta zona figuram inúmeras barricas, verificando-se uma particularidade, a existência de música clássica ambiente. “Acreditamos que a música acalma o vinho”, revela Reto Jorg.



Reto Jorg

VINHOS

As marcas Quinta do Quetzal e Guadalupe, nas vertentes tinto, branco e rosé, são as que dão nome aos vinhos desta quinta. Para além de serem comercializados em todo o território nacional, estes vinhos são exportados para as Filipinas, Canadá, Brasil, Estados Unidos da América, Suíça, Holanda e Cabo Verde.

ABERTURA DE NOVO ESPAÇO

A Quinta do Quetzal não para de crescer. São cada vez mais os motivos para a visitar. Abriu recentemente um espaço que engloba arte contemporânea, loja de produtos locais, peças de design, entre outros onde não poderiam faltar o vinho e um restaurante confortável e descontraído.

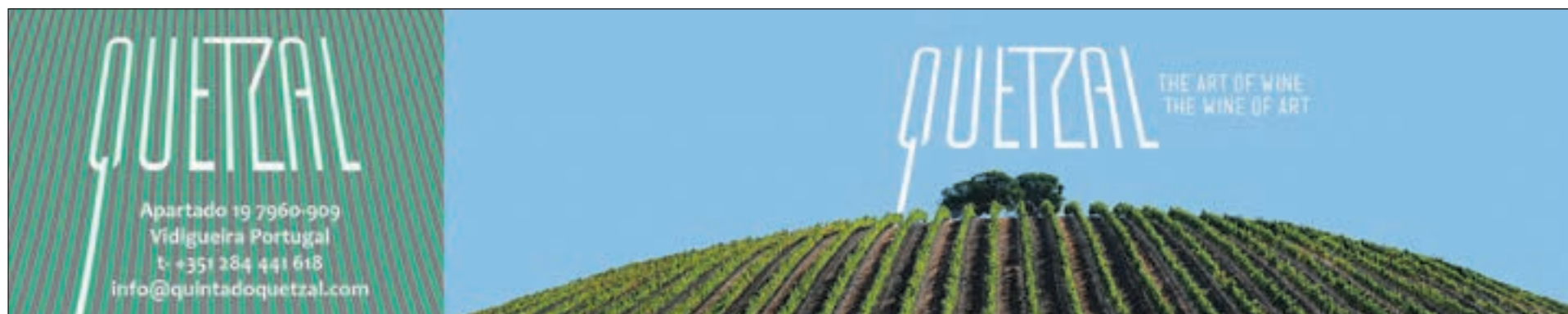
Em relação à arte, terá a oportunidade de visualizar a primeira exposição com obras de três conceituados artistas internacionais. Uma composição de filmes surpreendentes e surrealistas do

bem-humorado cineasta experimental Pat O'Neill, bem como exemplares artísticos de Robert Heineken e Trisha Baga, com uma componente audiovisual única no mundo.

Para que a sua visita à Quinta do Quetzal se torne ainda mais saborosa, poderá deliciar-se com as iguarias da região, confeccionadas com um toque especial. À mesa chega o sabor do Alentejo, salpicado com deliciosos detalhes contemporâneos do chef Pedro Mendes, acompanhados pelos bons vinhos da quinta. “Queremos demonstrar que Portugal não tem só vinho, há muito mais para descobrir. Pretendemos proporcionar aos nossos turistas, uma experiência diferente e enriquecedora”, refere Reto Jorg, acrescentando que a Quinta do Quetzal é “o primeiro enoturismo em Portugal que combina vinho e arte contemporânea”.

Vinho, gastronomia, lazer, turismo, arte, não faltam razões para fazer da Quinta do Quetzal, o seu destino de sonho.

“QUEREMOS DEMONSTRAR QUE PORTUGAL NÃO TEM SÓ VINHO, HÁ MUITO MAIS PARA DESCOBRIR. PRETENDEMOS PROPORCIONAR AOS NOSSOS TURISTAS UMA EXPERIÊNCIA DIFERENTE E ENRIQUECEDORA”



RIBAFREIXO WINES

UM SONHO TORNADO VINHO

A Ribafreixo Wines nasce em 2007, resultado de uma amizade e um cruzar de sonhos. Rapidamente reuniram 114 hectares na Vidigueira, com plantação de 96 hectares de vinhas. Em 2009 é produzido o primeiro vinho, sendo que o foco foi sempre produzir vinhos brancos de qualidade. A adega onde o vinho é produzido conta com tecnologia de ponta, que em complemento com o microclima característico da Vidigueira, o *terroir*, os cuidados diários nas vinhas e a colheita, resulta em vinhos de uma qualidade ímpar. O restaurante panorâmico que oferece uma fabulosa vista, é também uma das muitas mais-valias que lhes garantiu o prémio de melhor Enoturismo no ano de 2015.

► Mário Pinheiro, viajado, visionário, e Nuno Bicó, engenheiro agrónomo, concretizam na Ribafreixo Wines o seu sonho. Consideram-se privilegiados pela oportunidade que tiveram de realizar tudo à medida e de raiz. O objetivo era essencialmente a produção de vinhos brancos e assim começaram por plantar as castas portuguesas, Antão Vaz, Alvarinho, Verdelho, sendo posteriormente incluída a casta Chenin Blanc, uma estreaante no nosso país. Esta casta, até então inexistente em Portugal, originou um vinho único que inicialmente seria expor-

tado na sua totalidade, mas rapidamente o desejo de novidade por parte do consumidor português fez com que se tornasse um sucesso no nosso país. Todos os anos esta edição limitada desaparece rapidamente do mercado, esgotando em poucas semanas depois do seu lançamento. A Vidigueira oferece características únicas para a produção vinícola. O seu microclima e o seu *terroir* são autênticos, o que influencia em muito a qualidade dos vinhos. “Esta linha – Serra do Mendro – cria um corredor de ventos frios no inverno e frescos no verão a que chamamos de ‘atlânticidade’, criando ainda uma amplitude térmica muito grande entre as temperaturas diurnas e noturnas, que é a primeira condição para uma região de vinhos brancos. O *terroir* xistoso e o microclima transmitem muita frescura, mineralidade e aroma no vinho, o que faz com que os vinhos aqui produzidos sejam bastante diferentes”, explica Mário Pinheiro. O processo de vinificação também se revela bastante importante na adega, daí a aposta em tecnologia de ponta. Para além do sistema gravitacional instalado, das prensas especializadas em vácuo,



Nuno Bicó e Mário Pinheiro

das cubas de inox, das barricas de madeira ou do laboratório, a Ribafreixo conta ainda com câmaras de frio, linha de rotulagem e engarrafamento, tendo capacidade imediata para produção de um milhão de garrafas. Aqui, e em todas as fases de produção, há uma grande aposta no pormenor e na perfeição.

Mas fazer um bom vinho resulta sobretudo de uma matéria-prima sã. “Acreditamos que quase 80% do bom vinho resulta da forma como se apresenta a uva à porta da adega, esse é o segredo. Tudo está relacionado com o clima, o *terroir*, com a casta e com a condução da vinha durante o ano inteiro. A nossa política de produção integrada tem normas bastantes rígidas de tratamento da vinha, sem impacto no ambiente e com uma visão extremamente sustentável”, refere Mário Pinheiro.

Os vinhos produzidos na Ribafreixo estão à venda no país e além-fronteiras. São “Vegan Fiendly”, ou seja, no processo de clarificação dos mesmos são só utilizados componentes de origem vegetal. O porte-

fólio é constituído por quatro gamas, Pato Frio, Gáudio, Connections e Barrancôa.

Nesta herdade há ainda uma forte aposta no Enoturismo. Os visitantes podem disfrutar da gastronomia regional disponível no Restaurante da Adega. Aqui, apreciando uma vista panorâmica sobre as vinhas de cortar a respiração, podem ainda degustar os belíssimos vinhos do produtor, adquiridos na loja a preços convidativos e culminar com uma visita guiada às vinhas e à Adega. Quem visita esta herdade quer sempre voltar, seja pela sua majestosa beleza, pela simpatia de quem os acolhe ou pelos aromas únicos a Alentejo presentes na gastronomia e no vinho que aqui se produzem. Sejam bem-vindos à Vidigueira.



RIBAFREIXO
WINES

Adega Moimbo Branco - 7960-212 Vidigueira, Portugal
Tel: +351 284 436 240
Email: info@ribafreixo.com - www.ribafreixo.com

