

# Vinhos da Bairrada

## O Coração da Baga



### COM MARIA JOÃO DE ALMEIDA JORNALISTA E CRÍTICA DE VINHOS

A história da Bairrada está ligada à produção de excelentes vinhos, de grande qualidade e longevidade. São exemplo disso os do Buçaco Palace Hotel, produzidos pelo seu proprietário, o empresário Alexandre de Almeida, que em pleno início do século XX, numa época em que ninguém apostava no Turismo e em novos conceitos gastronómicos, inovou numa região difícil e improvável, fruto da investigação do que melhor se fazia no estrangeiro. Uma dessas inovações foi a de que um hotel deveria ter a sua própria adega. O Dão e a Bairrada eram então as duas melhores regiões vinhateiras do país. No entanto e apesar de todo o glamour dessa época, os vinhos da Bairrada nunca foram considerados fáceis, sendo muitas vezes loteados como vinhos do Dão para se tornarem mais macios. Hoje a realidade da Bairrada é outra, bem diferente. As técnicas de viticultura e os profissionais do vinho evoluíram, as adegas modernizaram-se. Pode ainda hoje produzir-se o vinho de estilo clássico, mais agressivo, mas recorre-se com maior frequência a vinificações mais suaves que tendem a diminuir a adstringência inicial, mostrando uma Baga com taninos menos agressivos, mais equilibrada, de aromas elegantes e frutados mantendo apesar disso a sua longevidade.

#### 1º DIA - LISBOA / MEALHADA / SÃO LOURENÇO DO BAIRRO / ANADIA / COSTA NOVA / ANADIA

09h30 - Encontro dos viajantes em Sete Rios, defronte da porta principal do Jardim Zoológico. 10h00 - Partida de autocarro para a Mealhada com paragem numa área de serviço. Almoço com bebidas no Restaurante REI DOS LEITÕES. Partida para a Quinta do Encontro, em São Lourenço do Bairro. Visita à quinta e prova de vinhos. Esta é uma das mias bonitas adegas design portuguesas, projetada pelo arquiteto Pedro Mateus, e também a mais moderna da região da Bairrada. A sua construção iniciou-se em 2005, sendo a adega pensada não só para aumentar a capacidade de vinificação, mas também para chegar mais perto dos consumidores, já a pensar no Enoturismo. O formato exterior lembra uma barrica, o interior tem corredores em espiral que lembram um saca-rolhas, e até a lareira tem um desenho recortado em forma de garrafa. Um investimento feliz do Grupo Global Wines, que produz vinhos em várias regiões portuguesas desde 1989. Visita ao Museu do Vinho, na Anadia. Check in no Hotel Curia Palace. Partida para a Costa Nova para jantar no Restaurante Dori. Regresso à Anadia. Alojamento no Hotel Curia Palace.

#### 2º DIA - ANADIA / SANGALHOS / AGUEDA / ANADIA

Partida para Sangalhos para a visita guiada e prova de vinhos nas CAVES ALIANÇA. Fundada em 1927 por onze associados, sob a liderança de Domingos Silva e Angelo Neves, a Aliança iniciou a sua atividade exportando de imediato para o Brasil, para África e para a Europa. Hoje, embora mais de metade do que lá se produz seja exportado, é uma referência nacional na produção de vinhos, mas também de espumantes e aguardentes. Em 2007, o empresário Joe Berardo, produtor de vinho em várias regiões do país, adquiriu o capital maioritário da Aliança, momento em que se procedeu também a uma renovação da imagem institucional. Uma visita obrigatória. Almoço no Restaurante Mugasa, em Sangalhos. Visita às Caves de São João com prova de vinhos. Fundada em 1920 pelos Irmãos Manuel e Albano Costa, as Caves São João são uma empresa familiar e independente, e a mais antiga em atividade no setor vitivinícola bairradino. Em 1930, iniciaram a produção de vinhos espumantes naturais com o apoio técnico do enólogo francês Gaston Mainnousson e, no final da década de 1950, a produção de vinhos engarrafados. Ao longo do tempo, têm investido nas mais modernas tecnologias de vinificação, no processo produtivo e nas vinhas, o que lhes permitiu atingir um elevado patamar de qualidade. Partida para Águeda. Jantar no Restaurante Casa Vidal. Regresso ao Hotel Curia Palace. Alojamento.

#### 3º DIA - ANADIA / SANGALHOS / BUÇACO / LISBOA

Check out com bagagens. Partida de autocarro para Sangalhos. Visita à Quinta das Bageiras com prova de vinhos. Quem visita este produtor deve preparar-se para encontrar instalações despreziosas. No entanto, independentemente disso, nota-se de imediato a paixão de toda a equipa que ali trabalha pelo vinho que produz, e o visitante é recebido com toda a familiaridade. A marca Quinta das Bageiras nasceu em 1989, mas a família de Mário Sérgio Alves Nuno, proprietário, há muito que está ligada ao vinho. Defensor dos vinhos tradicionais da Bairrada, mas aliados a uma moderna viticultura, este produtor aposta em vinhos com caráter, em pequenas quantidades, sendo uma referência ente os enófilos. Um dos seus ex-libris é o espumante bruto natural, sem adição de açúcar no licor de expedição, criando assim um estilo próprio e um produto único bastante apreciado. Visita às caves do Buçaco e almoço no Hotel Palace Buçaco. Tempo livre no Parque Florestal do Buçaco. Regresso a Lisboa. Chegada a Lisboa.



20 A 22 ABRIL 2018

PREÇO P/PESSOA  
QUARTO DUPLO/TWIN

610€

SUPLEMENTO  
QUARTO INDIVIDUAL

70€

#### PROGRAMA INCLUI:

- Acompanhamento da jornalista e crítica de vinhos Maria João de Almeida durante toda a viagem;
- Acompanhamento por um responsável da Tryvel durante toda a viagem;
- 2 noites de alojamento;
- Pensão Completa incluindo bebidas;
- Transporte como indicado no programa;
- Todas as visitas mencionadas no itinerário;
- Todos os impostos aplicáveis;
- Seguro Multiviagens.

#### PROGRAMA NÃO INCLUI:

- Gratificações;
- Tudo o que não esteja como incluído de forma expressa;
- Despesas de caráter particular designadas como extras.