

Vinhos da Região de Lisboa

A Redescoberta do Oeste



COM MARIA JOÃO DE ALMEIDA JORNALISTA E CRÍTICA DE VINHOS

As vinhas de Lisboa situam-se a noroeste da cidade. A região inclui vinhos de Alenquer, Arruda, Torres Vedras, Óbidos, Encosta d'Aire, Bucelas, Carcavelos e Colares, e ainda aguardente (Lourinhã) com Denominação de Origem Controlada. O clima é temperado em virtude da influência atlântica, os Verões são frescos e os Invernos, suaves, apesar das zonas mias afastadas do mar serem um pouco mais frias.

Nos últimos anos, a evolução qualitativa foi enorme, fruto de uma reestruturação nas vinhas e adegas. Este facto permitiu gradualmente a produção de vinhos de boa relação qualidade/preço, um dos fatores decisivos junto do consumidor. A região concentrou-se na plantação de castas nobre portuguesas, mas também de estrangeiras, que tão bem de adaptaram aos seus diferentes tipos de terreno e microclimas.

1º DIA - LISBOA / COLARES / LISBOA / CHELEIROS / TORRES VEDRAS / ÓBIDOS

09h30 - Encontro dos trywiners em Sete Rios, defronte da porta principal do Jardim Zoológico.

10h00 - Partida de autocarro para Colares.

Visita com prova de vinhos na Adega de Colares. Fundada em 1931, a Adega Regional de Colares surgiu para defender e preservar a genuidade dos vinhos de Colares que, devido à fama que tinham alcançado, eram muitas vezes adulterados e vendidos por produtores pouco sérios. Nos tempos áureos do século XIX, a área de vinha circundante à vila de Colares chegou a ultrapassar os mil hectares.

Hoje restam pouco mais de vinte, dos quais nem todos estão explorados. O esforço da Adega Regional de Colares tem sido exemplar na tentativa de recuperar a fama e o estatuto deste vinho tão característico e raro. Os seus vinhos são um tesouro raro que tem obrigatoriamente de ser provado. Seguidamente partimos para Lisboa para almoço no Restaurante Feitoria. A seguir ao almoço visita e prova de vinhos na Manzvine, em Cheleiros. André e Margarida Manz vieram a Portugal em 2004 à procura de um terreno para instalar a sua empresa de produção de eventos culturais e desportivos. Foram parar a Cheleiros, onde encontraram uma pequena propriedade pela qual se apaixonaram; ali decidiram fazer a sua casa, para onde se mudaram com os dois filhos. A vontade de produzir o próprio vinho surgiu na altura em que adquiriram vinhas onde existiam, entre castas tintas, algumas de uva branca que ninguém conseguia identificar. Descobriu-se mais tarde que era a casta Jampal, uma uva que, pela sua pouca produtividade, estava quase extinta. Hoje é soberana na propriedade e esgota a produção. Segundo o Instituto Nacional de Investigação Agrária, a ManzWine é o único produtor em Portugal com uma vinha certificada desta casta e também o único produtor do mundo com um vinho monocasta Jampal. Jantar no Restaurante Taberna 22, em Torres Vedras. Check in e alojamento no Hotel Evolutee Royal Óbidos 5*****.

2º DIA - ÓBIDOS / BOMBARRAL / ATALAIA / ÓBIDOS

O dia inicia-se com a visita prova de vinhos na Quinta do Sanguinhal, situada no Bombarral. A Companhia Agrícola do Sanguinhal foi fundada

nos anos 1920 por Abel Pereira da Fonseca para administrar as propriedades que possuía na região do Bombarral. A empresa dedicou-se desde sempre à produção e ao comércio de vinhos e, atualmente continua a explorar três quintas na Região Demarcada de Óbidos; a Quinta do Sanguinhal, a Quinta das Cerejeiras e a Quinta de São Francisco. Os nomes destas quintas representam os vinhos mais prestigiados desta empresa familiar, onde existe uma equipa coesa, formada pela nova geração da família Pereira da Fonseca e por um grupo de pessoas empenhadas em continuar a inovar e manter o bom nome dos vinhos ali produzidos. Almoço no Restaurante Páteo Velho, na Atalaia. De tarde visita à Quinta dos Loridos e ao Buddha Eden. Teve sempre a sua história ligada à produção de espumantes de qualidade, o que levou o empresário Joe Berardo a adquiri-la no final da década de 1980. Estas terras foram pertença do Mosteiro de Alcobaça, que as doou a João Annes Lourido, em 1430. Construído no século XVI por um importante banqueiro italiano da família Lafetat, o solar ali existente é um excelente exemplo da nobre arquitetura rural e sobressai no meio de terras repletas de vinhas. No século XX, pertenceu à família Sanches de Baena. Na adega centenária conserva-se ainda uma prensa de vara do século XVII, utilizada na produção de espumante. Sendo um grande colecionador de arte, Joe Berardo instalou ali o jardim Buddha Eden. Regresso ao hotel, jantar e alojamento.

3º DIA - ÓBIDOS / VENTOSA / CARVALHAL / LISBOA

Check out com bagagens. O último dia desta viagem de Enoturismo começa com a visita cultural guiada de Óbidos. De seguida visita à Adega Mãe situada em Ventosa, perto de Torres Vedras. Depois de investir no bacalhau, no setor imobiliário e nos cafés, o Grupo Riberlves apostou também num produto bem português: o vinho. O arquiteto Pedro Mateus foi o autor da Adega Mãe, desenhada com linhas sóbrias e um design muito elegante. Bernardo Alves, filho do fundador e presidente da Riberlves, é o gestor do projeto. A Quinta da Archeira é a propriedade que serve de cenário a esta adega rodeada de belas vinhas. Na propriedade existe uma clara aposta nas castas brancas nacionais e internacionais. Almoço de despedida no Restaurante Mãe d'Água, em Carvalhal. Após esta visita regresso a Lisboa.

FIM DA VIAGEM

21 A 23 JUNHO 2019

PREÇO P/PESSOA
QUARTO DUPLO/TWIN

SUPLEMENTO
QUARTO INDIVIDUAL

650€

160€

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;
- Radioguias;
- Seguro Multiviagens.

PROGRAMA NÃO INCLUI:

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

TRY
VEL

GROUPS & INCENTIVES