

> experiência



ENOTURISMO PARA VARIAR DA PRAIA

Todos sabemos que Algarve é sinónimo de praias, sol, diversão... E por estas razões chegam todos os anos milhares e milhares de turistas. Mas, esta é uma realidade que pouco a pouco vai deixando de estar sozinha. Outras apostas vão aparecendo. Uma delas é o enoturismo, e são muitas as razões para se acreditar que o futuro do turismo algarvio passa também por aqui, pelo néctar dos deuses.

Texto: Fernando Borges

Segundo a Wikipédia, o enoturismo é um segmento da atividade turística que se baseia na viagem motivada pela apreciação do sabor e aroma dos vinhos, das tradições e cultura das localidades que produzem esta bebida, envolvendo o visitante na cultura e nos detalhes da mesma. Assim como diz que o enoturista não é necessariamente consumidor de vinhos, que pode ser apenas um interessado na produção e na cultura ligada ao vinho. Talvez tenha sido por “beber” esta definição que o Algarve começou a mudar a sua linha de décadas para captar mais turistas, recuperando o que foi uma das suas riquezas, a vinicultura. Isto depois de anos em que a área de vinha foi sendo substituída pelo investimento imobiliário, por hotéis, aldeamentos turísticos e campos de golfe, levando mesmo quase à extinção completa de vinhedos e de outros terrenos agrícolas. Mas há de novo interesse vitivinícola em terras algarvias. Começa-se a redescobrir a importância que o vinho tem para o desenvolvimento do turismo da região.

O setor está a ser revitalizado, com o replantar castas, algumas só ali existentes, o modernizar de processos e a prática de novos métodos de produção. A localização destas terras ensinou as gentes a tirar melhor proveito do clima que por aqui faz, do facto de estar próximo do mar e de ter a influência da montanha, das serras Espinhaço de Cão, Caldeirão e Monchique, que protegem os vinhedos dos

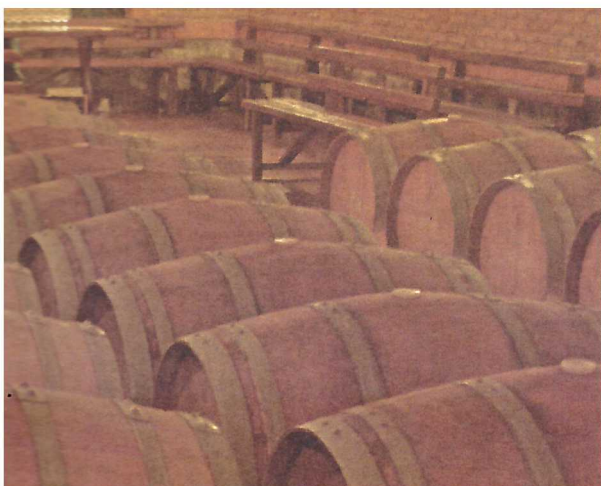
ventos provenientes do norte. E assim descobriu-se a importância em dividir a região do Algarve por quatro Denominações de Origem: Lagos, Lagoa, Portimão e Tavira. Contudo, a maior parte do vinho produzido insere-se na designação “Vinho Regional do Algarve”, com as castas tradicionais da região, a Castelão e a Negra Mole (nas variedades tintas) e a Arinto e a Síria (nas variedades

brancas) a ganharem destaque e a marcar a diferença relativamente ao vinho de outras paragens, originando vinhos suaves, frescos e bastante frutados. É esta redescoberta, a das potencialidades turísticas que os vinhos algarvios têm para a região, que se “acordou” para o enoturismo. Assim se criaram rotas vnicas, se recuperaram velhas quintas que se abriram ao turismo, às provas e à degustação de produtos algarvios através de visitas guiadas.

ENTRE PROVAS E VISITAS GUIADAS

O jornal **destinos** partiu à descoberta de alguns destes lugares que cada vez mais vão despertando o interesse e curiosidade de turistas, primeiro nos estrangeiros e mais recentemente nos nacionais. A nossa viagem começou pela Quinta do Francês, localizada no vale formado pelo Rio Odelouca, no concelho de Silves, pertença de um médico francês que elegeu o Algarve para viver, trabalhar e concretizar um sonho, o de produzir o seu próprio vinho. Patrick Agostini para além de médico tem também formação





"O VINHO É O OURO DO ALGARVE"

A realização do Concurso de Vinhos do Algarve em Lagoa foi também uma oportunidade para se "beber" um pouco mais de conhecimento sobre os vinhos algarvios, muitas vezes esquecidos. Para esse "beber", ou melhor, para os conhecer, saber da sua importância e das suas características nada melhor do que partir à conversa com quem percebe deste néctar dos deuses. Foi com Joana Maçanita, enóloga da Quinta da Vinha, que produz os vinhos Cabrita, que "bebericámos" um pouco mais sobre os vinhos do Algarve. Para Joana Maçanita, que após estagiar na Adega Haseigrove na Austrália regressou a Portugal para criar a sua própria empresa de Consultoria Enológica com dois colegas do ISA, a WinelD, e apoia neste momento 10 produtores nacionais, o Algarve apresenta as condições perfeitas ao crescimento e desenvolvimento da vinha, "algo que os mais antigos já sabiam, e que agora se tornou uma consciência geral." É fácil entender quando diz que do ponto de vista técnico o Algarve abraça um vasto número de vantagens vitícolas que favorecem o desenvolvimento das vinhas.

O número de horas de sol, que é ideal, a temperatura que é mais temperada, não falando dos níveis de precipitação que são dos mais baixos do país. Fatores que são chave na produção de uvas de alta qualidade, que moldam determinadamente a qualidade dos vinhos da região. E assim aparecem as castas autóctones, como o Negra Mole e o Crato, de grande valor enológico, muito distintas de qualquer outra casta no país. Mas também castas nacionais, como a Touriga Nacional, a Trincadeira e o Arinto, que por si só, e no dizer de Joana Maçanita, têm grande magia. A trabalhar há 10 anos junto de produtores de vinho no município de Silves, é com facilidade que afirma que o Algarve é um tesouro vitícola, que o vinho pode ser o "ouro do Algarve" e que continuará a superar-se e a ser reconhecido como uma das melhores regiões produtoras de vinho no mundo, concorrendo aos mais prestigiados concursos internacionais em Londres, Bruxelas, Itália... colhendo medalhas de ouro e prémios de destaque pelos atributos fantásticos e a qualidade dos seus vinhos.



enológica e de viticultura, muito dela absorvida nos vinhedos da região de Bordéus.

O mesmo sonho seguido por Fátima Santos, mulher de Patrick, também ela conhecedora dos vinhos da região de Bordéus e agora também os algarvios, uma anfitriã que nos levou numa visita guiada pela quinta, adega e cave, e com paixão nos contou a vida que se faz na Quinta do Francês e alguns dos seus segredos. Pois foi aqui, em Silves, tirando partido da morfologia e estrutura do terreno da Ribeira de Odelouca, a única na região em solo de xisto, que Patrick e Fátima recriaram um pouco da paisagem do Douro, convertendo uma pequena parte da encosta da Ribeira numa vinha em socalcos.

Um espaço agradável e moderno, uma paisagem idílica com cores da serra e uma amplitude térmica diferente daquela que é típica no Algarve, em que os dias são mais



QUINTA DO FRANCÊS
Visita guiadas e provas
10h00 -13h00 / 14h00-
17h30
Março a novembro
Terça a Domingo
Novembro a março
Segunda a Sexta
Preço: 7,50€

Bem como realizar provas de vinhos na loja onde, para além de se poder comprar vinhos aqui produzidos, encontram-se outros paladares da região, como enchidos e queijos. É no fundo aqui, na loja, que acontece o encontro com os sabores e aromas dos vinhos Quinta do Francês, com os brancos (Cato Branco e Arinto), tintos (Trincadeira, Aragonês, Cabernet Sauvignon e Syrah) e rosé (Cabernet Sauvignon e Syrah). Mas havia que continuar a visita por outros lugares onde se produz o já designado "Vinho Regional do Algarve". E a paragem seguinte foi na Quinta da Vinha, de um dos mais antigos vitivincultores algarvios, José Manuel Cabrita, também no concelho de Silves, onde se produz o vinho Cabrita. Nesta quinta as visitas guiadas dão a conhecer o que acontece nos 6,6 hectares de solo argilioso-calcário onde se produzem uvas de cinco castas, a Touriga Nacional,

Aragonês, Trincadeira, Arinto e Verdelho, dando origem a uma produção média de 30 a 35 toneladas de uvas por ano e onde a vindima é feita totalmente de uma forma manual. Uma visita que culmina com uma prova de vinhos dos vinhos Cabrita, o turistas pode optar por uma prova simples, que incluiu a degustação de três vinhos (Tinto, Branco e Rosé), ou a prova acompanhada por tapas, charcutaria local, queijo, presunto, chouriço... Uma visita que é feita num ambiente descontraído e tradicional de forma a mostrar um pouco da cultura algarvia e sempre acompanhada por uma irmandade de enólogos da casa.

SIR CLIFF RICHARD, UMA PAIXÃO DE 40 ANOS

Quando se fala em vinho, fala-se em alegria. E não raras vezes começa-se a



ADEGA DO CANTOR
Visitas guiadas e provas
10h00 -13h00 / 14h00-
17h00
Segunda a Sexta
Preço: 7,50€



MEDRONHO ALGARVIO COM IDENTIDADE PRÓPRIA



É um dos néctares mais apreciados e procurados do Algarve, sendo usualmente consumido como digestivo e popularmente tem até fama de contribuir para uma vida longa e saudável, fazendo inclusivamente parte de mezinhas tradicionais. O seu nome é medronho. E estima-se que na região existam mais de 100 destilarias de

aguardente de medronho legalizadas. A grande maioria localizada em Monchique. É o reconhecimento da sua importância chegou agora, passando a sua produção a ser certificada e controlada pela Comissão Vitivinícola do Algarve (CVA), sob a denominação "Medronho do Algarve IGP", entrando-se assim numa nova era de expansão e de consolidação sustentada. Uma designação IGP, que significa Indicação Geográfica Protegida, permitindo ao consumidor quando bebe uma aguardente certificada saber que está a consumir um produto de qualidade, genuíno e com características específicas. Na prática, espera-se certificar anualmente cerca de 20 mil litros de aguardente de medronho, número que poderá chegar aos 50 mil litros com a entrada de outros agricultores que paralelamente com a produção de aguardente irão também comercializar o fruto em fresco e vender as ramagens, como subproduto, para elaboração de coroa de flores.



cantar. Mesmo que a voz não seja a mais apropriada, mesmo que seja aquilo a que se chama uma voz de "cana rachada". Possivelmente haverá desse lado quem já esteja a pensar que "este jornalista já bebeu para estar com esta conversa". Errado, há uma razão para este à parte. É que esta visita por algumas das quintas e vinhedos algarvios terminou na Adega do Cantor, na Quinta do Miradouro, na Guia, onde é produzido o vinho de Sir Cliff Richard. Sim, esse mesmo, o cantor. Cliff Richard que conheceu e se apaixonou pelo Algarve há mais de 40 anos, criou o sonho de plantar uma vinha na sua propriedade da Quinta do Moinho, este lugar inspirou-o para os vinhos a que daria o nome de Vida Nova. O cantor envolveu-se na produção, depois foi um

passo até à comercialização juntando uma nova marca, o Onda Nova, a partir das uvas plantadas em três quintas em redor, a Quinta do Moinho, a Quinta do Miradouro e a Quinta Vale do Sobreiro, combinando técnicas de produção tradicionais com as mais modernas e inovadoras. Para conhecer a quinta, os seus vinhos e o que a eles está ligado, são oferecidas também visitas guiadas às vinhas e adega, com provas, e a oportunidade de comprar vinho, enquanto os olhos se estendem pelas vistas deslumbrantes, sobre o verde das vinhas e o azul do mar. E quem sabe se na sua visita à Adega do Cantor não encontre Cliff Richard com as mãos sujas de terra ou mesmo a pisar uvas na adega enquanto canta "Summer Holiday". <