Sete produtores com programas de vindimas na região dos Vinhos do Tejo entre agosto e setembro - Media - Media

Opções variadas, de manhã à noite, nos meses de agosto e setembro

Situada no Centro de Portugal e a cerca de uma hora de Lisboa, para qualquer destino (de norte a sul, este a oeste), a região dos Vinhos do Tejo é lugar de excelência para viver programas de vindimas, época do ano vitivinícola que decorre entre finais de julho e setembro ou, por vezes, até outubro. Para este ano há sete produtores com programas de vindimas abertos ao público.

Para além das visitas e vivências nos produtores da região – de grandes casas agrícolas, com palácios e imponentes edifícios e adegas, a pequenos e com estruturas mais familiares –, a experienciar o saber fazer, da vinha ao vinho, há o rio Tejo que se abre à descoberta, com passeios de barco diários, com partida das vilas piscatórias de Valada ou do Escaroupim, em Salvaterra de Magos (em margens opostas), mas também de Azambuja, com um afamado fragateiro exemplarmente recuperado.

Este ano há a vantagem de poder fazer a reserva a “um só contacto”, junto da Rota dos Vinhos do Tejo, através do telefone 243 157 137 ou do e-mail rota@vinhosdotejo.pt. Poderá indicar as suas necessidades e receberá as melhores opções de programas, tendo em conta o número de pessoas, as datas e até se quer ou não levar crianças.

PROGRAMAS VINDIMAS NA REGIÃO DOS VINHOS DO TEJO 2025

TOMAR E TORRES NOVAS

Adega da Gaveta (Margaval Vinhos): Um projeto recente e minimalista na zona da Serra de Tomar, mas muito ativo no que toca ao enoturismo, a Adega da Gaveta tem como rostos os irmãos Margarido. Ao programa de vindimas estão destinados os dias 18, 19 e 20 de agosto, com um programa que começa na companhia do produtor

Francisco Margarido, a quem caberá explicar e mostrar o processo desde a colheita das uvas, na vinha, até à vinificação, na adega. Segue-se o almoço, com a equipa de vindima, num ambiente informal e autêntico. Depois é tempo de provar cinco vinhos do universo Margaval, também na companhia de algo para petiscar: tábua de produtos regionais. Esta experiência tem um valor de €65,00 por pessoa, estando incluída a oferta de uma t-shirt e um chapéu Margaval.

Quinta de São João Batista (Enoport Wines): Situada em Torres Novas e pertença do universo da Enoport Wines, "Um Dia na Vindima" (€75,00) é já um reconhecido programa da região e do país. A edição deste ano acontece no sábado, dia 06 de setembro, entre as 11h00 e as 19h30. A receção dos convidados, com welcome drink e petiscos tradicionais, é feita à sombra da de uma majestosa oliveira, com mais de 700 anos, ex-libris desta encantadora e enigmática propriedade. Ali é apresentado o programa, que se inicia com uma visita guiada à vinha, com possibilidade de participar na vindima manual, numa oportunidade única de contacto direto com a terra e as uvas. Já na adega, é feita uma visita guiada e demonstração de pisa-a-pé, ao som de música tradicional. Durante esta fase, há lugar a um mini workshop sobre as várias etapas da vinificação (branco, rosé e tinto), com prova de mosto. Segue-se um almoço vínico, com harmonização especial de três vinhos da Quinta. O dia termina com música, jogos e um brinde final.

ALPIARÇA

Casa Paciência: Situada em Alpiarça, a Casa Paciência é um dos mais antigos produtores da região do Tejo (desde 1905) e este ano tem não um, mas três programas, a decorrerem todos os dias, das 10h00 às 18h00, até dia 28 de setembro. Na opção "Flash Vindima" (€25,00) há welcome drink, com oferta do kit de vindima, passeio pelas vinhas e participação no corte de uvas, com bucha tradicional in loco. Já na adega, há prova de mosto da uva acabada de prensar. O ritmo aumenta na Vindima Pé Descalço (€35,00), com welcome drink, visita guiada à adega, pisa de uvas tintas, prova de mosto e degustação de três vinhos, acompanhados por com compota bêbeda e um sortido regional. Em "Top Vindima" (€50,00) tem o melhor dos dois mundos, ou seja, é um programa que congrega toda a oferta: vai-se à vinha participar do corte, visita-se a adega, pisa-se uva e prova-se mosto e vinhos. As crianças são bem-vindas, com programa ajustado, sem que haja contacto com álcool.

Quinta da Atela: Também em Alpiarça, a Quinta da Atela convida para que "Venha vindimar connosco", com passeio de trator pelas vinhas, apanha de uvas, bucha na vinha, com prova de vinho e visita à adega, seguida de pisa a pé. Este programa está disponível nos meses de agosto e setembro e acontece entre as 09h00 e as 11h30. O valor é de €20,00 e inclui oferta de t-shirts e chapéu. Não incluído no programa, mas este produtor tem alojamento à disposição na sua oferta, assim como uma requintada loja de vinhos e espaços para a realização de eventos variados. Sob a batuta do enólogo António Ventura, desde sempre ligado ao projeto, mas recentemente sob a gestão de Anabela Tereso, os vinhos com a designação Quinta da Atela e Capela da Atela, têm tido cada vez mais reconhecimento da crítica e do consumidor.

Quinta da Lagoalva: Sob o mote "Noite de Vindima na Lagoalva", na Quinta da Lagoalva, em Alpiarça, a ideia é que se possa desfrutar da ligação às pessoas que ali

trabalham, num ambiente de serenidade e frescura. O programa começa às 18h30 e segue para uma “mão-cheia” de bons momentos e de uma experiência diferente nesta época. O ponto de partida é dado com uma visita ao núcleo central da Quinta da Lagoalva e à adega histórica, com uma contextualização do produtor e breve explicação das castas da vindima atual. Pelas 20h30, tem início o jantar, que será de harmonização vínica. Ao couvert, junta-se um “tártaro de carapau e batata-doce”, acompanhado de Lagoalva Reserva Arinto & Chardonnay branco 2024. Como prato de peixe, o chef Rui Lima Santos, do restaurante Deselegante, em Santarém, elegeu “lascas de bacalhau com magusto” e a dupla de enologia Pedro Pinhão e Luís Paulino vai “servir” o branco topo de gama da casa: Quinta da Lagoalva Dona Isabel Juliana Grande Reserva de 2021. No que toca à carne, “pato confit com puré de cenoura e laranja” com a última estreia do produtor, o Quinta da Lagoalva Grande Reserva Alfrocheiro Biológico tinto 2023. Para finalizar, “bolo de chocolate em mousse e natas”, com Lagoalva Espumante Reserva Bruto. A partir das 22h00, há música ao vivo, num programa que tem o valor de €75,00 por pessoa.

CARTAXO

Quinta do Sampayo: Com anos de história, mas recentemente reativado, o projeto de vinhos Quinta do Sampayo, em Vale da Pinta, Cartaxo, propõe duas opções de programa, ambas disponíveis nos meses de agosto e setembro: “Prova & Vindima” (€25,00) e “Vindimar como um Vinhateiro” (€80,00). O primeiro está disponível de segunda a sexta-feira, entre as 9h00 e as 12h00, com a duração de duas horas e inclui acolhimento e entrega do kit de vindima, saída para o campo, seguida de regresso com visita à adega e cave. Culmina com uma prova de vinhos e degustação de produtos regionais. Na opção de dia inteiro, com a duração de cinco horas e disponível de segunda-feira a sábado, a Quinta do Sampayo começa com uma sessão de acolhimento, onde se fala do projeto e se dá uma breve explicação do que é e como se vindima. Os participantes recebem um kit de vindima, com tesoura, luvas, chapéus e óculos e seguem para o campo, onde podem vindimar, mas têm, em alternativa uma zona de relax. Regressam à adega, para visita, seguida de almoço regional com atuação de rancho folclórico. Neste caso, há opção para crianças, entre os 10 e 16 anos, com acesso a Zona Kids. O valor desce para metade.

Vinhos Franco: Um projeto familiar, liderado pela família que lhe dá nome e onde se destacam, pelo envolvimento diário, Rui e Inês, pai e filha, fica na pequena povoação de Casais Penedos, Pontével, Cartaxo. A proposta de “Vindimas 2025” tem dia certo e acontece no domingo, 14 de setembro. Do programa das festas fazem parte receção na adega e “hora de matar o bicho!”, seguindo-se uma ida à vinha, à boleia de um Renault 2CV. Já depois de cortados alguns cachos, é tempo de regressar à adega para pisa a pé, acompanhamento do processo de vinificação e prova de mostos. Isto da parte da manhã, que será separada das atividades da tarde, com um almoço tradicional, em que os participantes vão meter mãos-à-obra na feitoria de um “torricado com bacalhau assado”, que será degustado com a equipa da casa. De tarde, o Atelier Vinhos Franco propõe que se exaltem as tradições do Ribatejo, desta feita com um ensaio com o Rancho Folclórico da Freguesia da Lapa. O programa pode ser comprado na versão de dia inteiro (€60,00), com almoço, ou só com as atividades da parte da manhã (€35,00). Começa às 09h00 e termina pelas 16h00.

CVRTEJO ©
Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR
BOMSITE