

Ponha aqui o seu pezinho. 18 programas a tempo das vindimas /premium

24 Agosto 2019 ↗ 120 📌



Ana Cristina Marques

Tesoura na mão, pés no mosto e chapéu na cabeça: é a descrição típica em altura de vindimas. Reunimos 18 quintas em quatro regiões vinhateiras para que possa andar de lagarada em lagarada.

- 1 Alentejo
- 2 Península de Setúbal
- 3 Tejo
- 4 Douro

** Em todos os programas apresentados aconselha-se marcação prévia*

Alentejo

João Portugal Ramos (Adega Vila Santa)

O produtor de vinhos **João Portugal Ramos** já antes foi considerado o pai dos vinhos do Alentejo. É um título que não rejeita, mas que relativiza. Em 2017, por altura dos 25 anos da empresa que criou em nome próprio, explicava que a região teve vários “pais”, embora ele fosse, muito provavelmente, o enólogo mais antigo em atividade — em relação a isso nada mudou, com o produtor a permanecer dedicado ao negócio do vinho. A Adega de Vila Santa, em Estremoz, é o coração do projeto de vinhos que já se esticou a outras zonas do país e onde, por altura das vindimas, se abre as portas a curiosos com vontade de pisar as uvas em lagares de granito (**atividade sujeita a disponibilidade**). O **programa** em questão (**75 euros por pessoa**) começa com a visita a um miradouro junto ao castelo de Estremoz, com direito a vista panorâmica sobre as vinhas. Segue-se a apanha e, se possível, a pisa a pé das uvas, a visita à adega e às caves da propriedade, e ainda um almoço na companhia dos vinhos Marquês de Borba branco e tinto e Vila Santa Reserva tinto.

enoturismo@jportugalramos.pt / 268 339 910 / 917 214 042 / Vila Santa, Estremoz

O produtor que ia trocando as uvas por ameixas

Chamam-lhe o pai dos vinhos do Alentejo, mas foi a imagem de Portugal que carregou às costas pelo mundo. O legado do homem que come o que caça e bebe o que produz faz 25 anos. Esta é a sua história.

Por Ana Cristina Marques

 Ler artigo  Partilhar artigo

Torre de Palma Wine Hotel

O [hotel dedicado ao vinho](#) nasceu em 2014 e quase parece um embaixador da região dos montados e das oliveiras, seja pela arquitetura típica, com edifícios caiados de branco, seja pelo restaurante [Basili](#), apostado nos sabores alentejanos e batizado em homenagem à abastada família que em tempos habitou a *villa* romana de [Torre de Palma](#), cujas ruínas estão a poucos metros do hotel. Em tempo de meter uvas na cesta há programas à medida que arrancaram a 19 de agosto com a “vinalia rustica”, o festival romano das vindimas, e que **terminam a 11 de outubro**, altura em que se celebra a “meditrinalia”, data em que o mosto é consagrado. São dois os programas: de um dia sem estadia e de duas noites, **por 75 euros e 730 euros para duas pessoas em quarto duplo**, respetivamente. As atividades comuns a

ambos passam pela visita às vinhas para ter um *tête-a-tête* com as castas ali plantadas, pela possibilidade de participar em experiências relacionadas com a produção de vinho e também pela visita à adega (com prova de vinhos).

reservas@torredepalma.com / 245 038 890 / Herdade de Torre de Palma, Monforte



Na Herdade do Esporão o programa de vindimas estende-se até 27 de setembro

Herdado do Esporão

José Roquette fundou o Esporão em 1973 com Joaquim Bandeira. De lá para cá, o projeto ganhou vida própria com a vasta herdade a congregar vinhos, azeites e um restaurante que há pouco mais de um ano levou um *facelift* e renasceu com um conceito diferente do anterior, chefiado então por Pedro Pena Bastos: é mais descontraído e mais próximo do cliente do dia a dia, cheio de luz e virado para os campos verdes da herdade. O enoturismo é um ponto forte na [Herdade do Esporão](#), que arrancou com um programa de vindimas **(110 euros por pessoa)** no passado dia 19 de agosto, o qual se estende **até 27 de setembro**. É tempo mais do que suficiente para visitar adegas e caves, provar vinhos