



# Vinha a vinha, a Vidigueira Wine Lands está a mudar a vida do Baixo Alentejo.

Seis dos melhores produtores de vinho do Alentejo tinham um sonho: impulsionar uma região, apresentar castas secretas há muito guardadas e criar um projeto de renome que fosse sinónimo de fama e turismo internacional. Juntaram-se através do vinho, da gastronomia, da história e da inovação.

Em inícios do século XVI, Vasco da Gama, grande almirante da Índia e descobridor do seu caminho marítimo, regressava a casa laureado e enaltecido pelo seu país. Como recompensa, D. Manuel I tinha guardado para si um cantinho de terreno, uma parcela na fronteira entre o Alto e Baixo Alentejo. Chamava-se Vidigueira, e era conhecida pelo estranho clima e lendas sobre antigas adegas romanas, as primeiras da Península Ibérica. O novo Conde da Vidigueira compreendeu que esta não era uma recompensa qualquer.

Há muito que se sabe que a Vidigueira, agora pacata vila do distrito de Beja, é um sítio especial. O microclima criado pela falha geográfica da Serra do Mendro cria um efeito amenizador, determinando temperaturas mais amenas do que no restante território alentejano, assim como uma maior pluviosidade média anual. As terras altamente xistosas conferem também uma mineralidade muito singular a qualquer plantação, decisivo quando se fala de vitivinicultura. Por último, castas de uvas guardadas durante décadas, pouco utilizadas e ainda menos conhecidas, das quais se destaca a Antão Vaz, dão aromas e paladares únicos a um vinho que se quer diferente e de



excelência.

A Vidigueira Wine Lands (VWL) foi uma ideia que começou a ser pensada em meados de 2013, mas que só em 2017 entrou em ação. “O projeto nasce por vários produtores de vinho, incluindo o Presidente da Câmara da Vidigueira. Foram milhares de reuniões até finalmente percebermos como o íamos fazer”, explica o presidente da associação, Reto Frank Jörg, filho de pais suíços mas alentejano de coração desde 1986. Entre os fundadores da VWL – Herdade da Lisboa, Adega Cooperativa da Vidigueira, Cuba e Alvito, Herdade Monte da Ribeira, Herdade Grande, Quinta do Quetzal, a Ribafreixo Wines e o Município da Vidigueira, como sócio-honorário – o objetivo era “dar a conhecer a Vidigueira, umas das zonas mais especiais do país, os produtores unirem-se e em conjunto criarem uma região com estatuto único”.

A ênfase no vinho é a razão de ser da VWL, mas nem só de bebida sobrevive a Vidigueira. O enoturismo pensado pela associação complementa-se com história, carácter e personalidade, através de uma rota dos vinhos pensada para realçar o artesanato alentejano, o património paisagístico, arquitetónico e museológico. Não poderia faltar ainda a cultura e gastronomia local, até porque algumas quintas da Vidigueira, como a Quinta do Quetzal ou a Ribafreixo Wines, integram nos seus terrenos restaurantes de autor premiados. É um projeto diversificado, “dinâmico”, como sintetiza Reto Jörg, que promove e valoriza o Alentejo para combater a desertificação das zonas rurais do país. Existem visitas a adegas e vinhas, sala de provas, centros de arte contemporânea e pontos de venda, olivais e lagares, centros interpretativos e ações de formação, tudo na Vidigueira.

O presidente do Município, Rui Raposo, diz-nos que, “numa região em que a identidade da comunidade está intrinsecamente ligada ao vinho, promover todos os aspetos ligados à cultura do vinho e proporcionar ao turista a possibilidade de conhecer, in loco, todas as etapas do processo produtivo do vinho, os aromas e sabores, a interligação com a gastronomia e os saberes, são extremamente importantes. A Vidigueira hoje está bem preparada para proporcionar estas experiências aos turistas através dos produtores instalados no concelho, cuja oferta prima pela qualidade e capacidade de bem promover esta cultura”.



Acerca da importância da vinha para o concelho da Vidigueira, acrescenta que “sempre houve preocupação em assegurar a continuidade das práticas vitivinícolas, em acompanhar a evolução e a modernização do setor, por isso hoje, fruto da herança de todo o património vinícola e do espírito da comunidade vinhateira, observamos os resultados do concelho na produção de vinhos e congratulamo-nos, pois, dentre os concelhos baixo alentejanos, somos um dos concelhos com maior número de viticultores e vitivinicultores, com uma produção de mais de 13 milhões de litros de vinho”.

A Quinta do Quetzal é também gerida por Reto Jörg, e apresenta a mistura inusitada de influências que caracteriza a VWL: terrenos ancestrais alentejanos nas imediações da mais antiga adega romana de que há registo na Península Ibérica, investidores holandeses, diretor-geral suíço e enólogos portugueses. O terroir único vem das colinas e microclima típico da Vidigueira. “O clima é muito importante, e também o facto de a Quinta apresentar três tipos diferentes de terreno, o que permite fazer aqui coisas muito especiais. Não é uma produção em larga escala, até porque se quiséssemos fazer uma coisa em volume íamos para outras regiões, com terrenos planos e terras mais férteis e produções mais altas. Nós queríamos o contrário, uma coisa só nossa, diferente”, conta Reto Jörg, antes de apresentar a casta local, Antão Vaz. “Apesar de existir Antão Vaz noutros sítios, é entre Vidigueira e Moura que ele se mostra”, uma casta perfeitamente adaptada ao calor alentejano, de cachos volumosos e de amadurecimento homogéneo, dá origem a vinhos brancos estruturados, firmes, encorpados, com notas de fruta tropical madura e temperados por uma acidez firme.

“O nosso objetivo é a qualidade, regamos muito pouco, temos o processo muito controlado, natural e sustentável”, diz Reto Jörg. A Quinta do Quetzal protege os seus solos e apenas utiliza fertilizantes minerais. A inovadora adega, construída com tecnologia de ponta, funciona puramente por gravidade e as caves foram enterradas na colina para que sejam arrefecidas naturalmente.

Sobre a Ribafreixo Wines, há dez anos havia num espaço da Vidigueira de 28 parcelas de terrenos abandonados, cobertos de pasto e terrenos pobres, mas Mário Pinheiro e Nuno Bico viram um sonho e foi assim que deram origem a este projeto. Foram comprando terrenos “uns aqui e outros ali”, diz Mário, até transformarem uma propriedade única e uniforme com uma área de 114 hec-





tares. “Sabíamos que esta zona estaria no perímetro de influência da barragem do Alqueva, esperámos pela água”, e o sistema de regadio finalmente chegou. Recuperaram algumas das vinhas pré-existentes e plantaram novas extensões, com a produção de vinhos brancos em mente.

Em 2012 abriram uma nova adega de 4000 metros quadrados, que permite produzir mais vinho de forma sustentável e de qualidade, com cuidados e tecnologia avançada. Em conjunto com o enólogo Paulo Laureano, considerado o melhor enólogo de 2004 pela Revista de Vinhos, foram evoluindo paulatinamente até chegarem a vinhos de grande qualidade, onde predominam as castas brancas Antão Vaz, Arinto, Verdelho e Alvarinho e nas tintas o Alicante Bouschet, Aragonez e Touriga Nacional.

“A nossa política de produção integrada tem normas bastantes rígidas de tratamento da vinha, sem impacto no ambiente e com uma visão extremamente sustentável”, diz Mário Pinheiro, nunca esquecendo esse fenómeno tão querido para os produtores da Vidigueira a que Mário se refere por “atlânticidade”. “Devido ao corredor natural criado pela Serra, que conduz os ventos frescos do Atlântico até à Vidigueira, as noites tornam-se muito frias em comparação com os dias quentes. Esse diferencial térmico é muito apreciado pelas castas brancas, conferindo-lhe maior frescura”, explica.

A Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito é outro marco distinto da região, ao agrupar 304 associados, 1500 hectares de vinha, receber cerca de nove milhões de quilos de uvas por ano e produzir aproximadamente seis milhões de litros de vinho. A fundação da cooperativa deu-se em 1960 e desde então tem sido o pilar da Vidigueira, vital para o desenvolvimento económico do Baixo Alentejo. Tal como as suas “irmãs” da VWL, também a Cooperativa apresenta duas salas de provas, loja, workshops e rotas planeadas e desenvolvidas como complemento de enoturismo. O presidente da Cooperativa, José Miguel Almeida, concorda que a “comunicação de um produto que não se extingue

nos vinhos” é muito importante, e a associação tem estabelecido vários protocolos com universidades para receber estagiários ligados à Gestão e Turismo, para melhorar a relação com os clientes da propriedade.

Galardoada com o prémio de Produtora Vinícola do Ano em 2016, a Herdade do Monte da Ribeira foi adquirida em 1986 pelo industrial Victor Carmona e Costa que, nos 15 anos seguintes, não só reformou completamente a Herdade, como implantou toda a actual estrutura agrícola produtiva e adega. Em 2018 os seus vinhos serão comercializados com as marcas “Quatro Caminhos”, “Pousio Selection”, “Pousio Escolha”, “Pousio Reserva” e tinto premium “Marmelar”, que,

desde a primeira colheita comercializada (1992), têm recebido diversos prémios e distinções nacionais e internacionais. Como gostam de dizer, “não ambicionamos ser os líderes de mercado, mas ambicionamos produzir os melhores vinhos do Alentejo”.

A Herdade da Lisboa foi adquirida pela empresa Enolea, em 2011, juntamente com a marca de vinho Paço dos Infantes. Desde então foram adquiridos pela empresa terrenos confinantes, tendo a propriedade uma área total de 325 hectares. Na Herdade da Lisboa, localizada entre a Ribeira de Selminhos a nascente e a Ribeira do Freixo a poente, abunda um solo mais rico, com potencial para criar vinhos brancos e tintos únicos.

Relativamente à Herdade Grande, é uma propriedade agrícola localizada a cerca de 5Km de Vidigueira, com área total de 350 hectares dos quais 60 são hectares de vinha, 40 de olival e o restante destinado a pastoreio de ovinos. Esta propriedade é pertença da mesma família há cerca de um século, tendo por esta sido adquirida em 1920, data em que a vinha e o olival eram culturas presentes. Nela nasceu o actual proprietário, licenciado desde 1970 em Engenharia Agronómica, que é Gestor e Produtor dos vinhos da empresa. Os seus vinhos têm sido mencionados como dos melhores do ano para a Revista de Vinhos praticamente todos os anos desde 1998.

