

PRÉMIO NACIONAL

26
OCTUBRO
DO

PRÉMIO ENOTURISMO MELHOR ARTE E CULTURA



Entidade Regional de Turismo
da Região de Lisboa



LOURES
CÂMARA MUNICIPAL

PRÉMIO ENOTURISMO – MELHOR ARTE E CULTURA	2
Alentejo	4
Adega Cartuxa	4
Adega José de Sousa	5
Casa das Talhas - A arte de fazer vinho de talha	6
Casa-Museu Interativa de Borba	7
Fitapreta.....	8
Herdade da Malhadinha a Nova	9
Herdade do Rocim	10
Honrado Vineyards - Adega-Museu Cella Vinaria Antiqua	11
João Portugal Ramos - Adega Vila Santa	12
Monte da Ravasqueira.....	13
Quinta da Plansel.....	14
Quinta do Quetzal.....	15
Quinta Dona Maria – Júlio Bastos	16
Torre de Palma.....	17
Algarve	18
ARVAD Wines	18
Bairrada	19
Bacalhôa - Aliança Underground Museum, Sangalhos	19
Dão	20
Casa da Passarella	20
Paço dos Cunhas - Global Wines	21
Taboadella	22
Wines & Spirits by Cave Lusa	23
Douro	24
Centro Interpretativo de Ventozelo.....	24
Churchill Graham - Gricha by Fire: Fire, Wine & Vines.....	25
Niepoort - Quinta da Lomba	26
PipaDouro	27
Quanta Terra	28
Vila Galé.....	29
Lisboa	30
Cas'Amato	30
Manzwine	31
Quinta do Gradil	32
Quinta do Sanguinhal.....	33

Madeira	34
Madeira Wine Company	34
Península de Setúbal	35
Palácio e Quinta da Bacalhôa	35
Távora-Varosa	36
Quinta de Cravaz de N ^a Sr ^a de Nazareth	36
Tejo	37
ODE Winery	37
Quinta da Lagoalva	38
Vinhos Verdes	39
Palácio da Brejoeira	39
Quinta da Avelada.....	40
Quinta da Raza	41

ADEGA CARTUXA

www.cartuxa.pt/



A Adega Cartuxa, na Quinta de Valbom, está intimamente ligada à Companhia de Jesus. No ano de 1580 o padre jesuíta Pedro Silva, reitor da Universidade de Évora, adquiriu a Quinta de Valbom para aí alojar o corpo docente da Universidade. A construção da Casa de Repouso dos Jesuítas demorou cerca de 10 anos e resultou num edifício com múltiplos alojamentos, refeitório e capela.

Em 1759, com a expulsão da Companhia de Jesus do país pelo Marquês de Pombal, a Quinta passou a integrar os bens do Estado tendo sido, em 1776, equipada com um lagar de vinho que rapidamente ganhou importância na região. A proximidade do Mosteiro da Cartuxa determinou que ficasse conhecida, até aos dias de hoje, como Adega Cartuxa.

Em 1869, o bisavô do instituidor da Fundação, José Maria Eugénio de Almeida, adquiriu esta Quinta. Após a sua morte, viria a ser o seu filho, Carlos Maria Eugénio de Almeida, a empenhar-se na continuidade e expansão da produção da Casa Agrícola Eugénio de Almeida. Foi da sua iniciativa a plantação das vinhas que constituíram a origem mais remota dos vinhos da Fundação. Com a expansão e o sucesso progressivos da produção vitivinícola da Instituição, a Adega da Cartuxa, instalada no antigo refeitório da Casa de Repouso dos jesuítas foi sendo alvo de melhoramentos. Desses, destaca-se a grande reestruturação que ocorreu entre 1993 e 1995, e que permitiu o reequipamento e ampliação de todos os setores da adega, aumentando-se de forma considerável o seu potencial de vinificação e capacidade de armazenagem.

De anteriores equipamentos, hoje em desuso, mas inovadores na altura em que foram introduzidos, existem ainda exemplares devidamente conservados, como é o caso das ânforas argelinas para a fermentação dos tintos (cubas construídas em betão, com autovinificadoras) e dos depósitos onde decorria a fermentação dos vinhos brancos. Estes depósitos de armazenamento, construídos em cimento, que foram mais tarde revestidos a resina para anular a porosidade do cimento, remontam à década de 50 do século passado, período em que o seu uso era prático comum. Um edifício histórico que faz parte da cultura vitivinícola deste país.



A Adega José de Sousa Rosado Fernandes, fundada em 1878, foi adquirida pela José Maria da Fonseca em 1986, concretizando o sonho antigo de produzir vinhos no Alentejo, numa propriedade repleta de prestígio e história.

Localizada em Reguengos de Monsaraz, esta adega mantém viva uma tradição vinícola iniciada há mais de 2000 anos pelos Romanos. Um dos seus maiores tesouros são as 114 ânforas de barro, utilizadas para um método de fermentação ancestral e raríssimo, que não só confere aos vinhos um caráter único, mas também preserva uma expressão de arte e cultura profundamente enraizada na história da região.

Em sintonia com a sua política de sustentabilidade, a Adega José de Sousa reflete o compromisso de honrar tradições, arte e cultura, valorizando o legado do passado enquanto construímos um futuro pautado pela inovação e respeito pelo património.



Desenvolvido pelos romanos e trazido para Portugal há dois mil anos, a arte de fazer Vinho de Talha é, hoje, um símbolo maior do Alentejo, região que tem sabido preservar este processo de vinificação tradicional. Um saber fazer que passou de geração em geração, ao sabor da História e dos seus acontecimentos, firmando um património cultural muito próprio, que se impõe preservar e inscrever no legado cultural da região de Vidigueira, coração do Vinho de Talha.

O Vinho de Talha esteve a ponto de desaparecer, mas, nas últimas décadas, tem granjeado maior protagonismo junto dos consumidores, e cada vez mais produtores apostam nesta técnica de fermentação feita 100% em talha de barro – cada um inserindo as suas variações, consoante a tradição local e gosto pessoal. Esta arte de fazer vinho em grandes vasilhas de barro, as ânforas ou talhas, sobreviveu ao passar dos séculos e, pela sua simplicidade e naturalidade, está há muito integrada no dia-a-dia dos alentejanos.

Na Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito mantemo-nos fiéis ao processo mais tradicional, fazendo o nosso Vinho de Talha da forma mais artesanal e manual possível. Durante o mês de novembro, na Casa das Talhas, procedemos à Abertura das Talhas, também ela uma arte ligada à prova do vinho de talha, onde o enoturista pode conhecer a técnica, os utensílios utilizados na sua produção e provar o “aparadinho”, o primeiro copo que sai da talha.

Com a Casa das Talhas, centro de valorização e dinamização do vinho de talha, celebramos este modo de fazer ancestral e damos a provar um produto único, natural na sua essência, complexo na sua personalidade com uma imagem única e ligada ao seu estilo de produção.



O núcleo museológico da Casa Museu Interativa de Borba constitui um espaço único de elevado valor histórico, cultural e patrimonial para a região, assumindo o Vinho de Talha como elemento central da sua narrativa. Este espaço afirma-se como um local de preservação, interpretação e promoção de um património cultural distintivo da sub-região do Alentejo Central, profundamente enraizado na identidade local.

A prática da vinificação em talha remonta à época romana, com mais de dois mil anos de história, sendo amplamente documentada através de gravuras que ilustram a utilização de grandes potes de barro para a fermentação e conservação do vinho. O termo “talha” deriva do latim *Tinalia*, significando vaso de grandes dimensões, e designa recipientes de barro cuja porosidade, determinada pelo tipo de argila, permite a fermentação dos mostos vínicos e o seu posterior armazenamento.

A Casa Museu Interativa de Borba detém uma notável coleção de 46 talhas de barro, provenientes de diferentes oleiros da região do Alentejo, datadas do início do século XIX, que testemunham a continuidade desta técnica milenar ao longo dos séculos.

Ao longo da visita, o visitante é convidado a experienciar as vivências do passado e a compreender os processos e técnicas associados à atividade vinícola tradicional, num diálogo permanente entre memória, conhecimento e território. Paralelamente, o espaço assume um papel ativo na dinamização cultural da região, promovendo regularmente iniciativas como exposições temporárias, concertos de música ao vivo, provas e degustações de vinhos e produtos locais, jantares vínicos, colóquios, oficinas criativas para famílias, recriações culturais e workshops.

A Casa Museu Interativa de Borba afirma-se, assim, como um polo de arte e cultura, onde o património material e imaterial do Vinho de Talha é valorizado, vivido e transmitido às gerações presentes e futuras.



Em 1304, o rei D. Dinis permutou a Vila da Vidigueira pelo Chão da Valeira com o Arcebispo de Braga, D. Martinho de Oliveira. O mesmo Rei fundou, em 1306, o Morgado de Oliveira, de forma a proteger o património na família, sem disputas de herança, nem vendas de terras e propriedades. O Paço terá sido construído durante o Século XIV, havendo escritos de 1380 a falar do mesmo. O Chão da Valeira era uma das áreas de vinho mais antigas de Évora, onde se fazia o vinho do Enxarrama, referência a um dos rios que atravessa a propriedade, alimentando o Aqueduto da Água de Prata que abastecia a cidade de Évora. O Paço edificado sofreu alterações ao longo dos séculos, com sinais evidentes da época medieval (janelas e portas góticas), da época renascentista (ninfeu, escadaria de aparate, portão de entrada com os merlões), assim como do século XIX (janelas fingidas, estereotomia). Dia 22 de Dezembro de 2016, a Fitapreta adquiriu o Paço e começou um laborioso trabalho de requalificação do mesmo, com o apoio permanente de uma equipa de historiadores de renome nacional. Ao mesmo tempo, ergueu uma adega contemporânea do outro lado do pátio, usando materiais duráveis, como o ferro e o vidro no interior. A cortiça que reveste o edifício por fora foi escolhida por ser um material sustentável, nobre, abundante na herdade e que se relaciona com o Paço, de forma natural. Por possuir dimensões muito generosas e vários espaços interiores e exteriores, as obras de requalificação permitiram o desenvolvimento do Enoturismo na Fitapreta. Passo a passo, sem pressa, com o cuidado de preservar e restaurar o edifício, onde ainda se descobrem frescos do Século XV, a Fitapreta continua a sua viagem de reabilitação e recebe quem tem curiosidade de testemunhar o passado e o presente do espaço. As obras no Paço visam a restaurar o património do Alentejo, dando novamente vida e nobreza a um dos sítios mais imponentes da região. A revitalização da propriedade também passa pela plantação de cerca de 30 hectares de vinhas de sequeiro, com castas autóctones, das quais algumas quase extintas, como é o caso da Tinta Carvalha ou da Trincadeira das Pratas.



O Projeto da Herdade da Malhadinha Nova gera pelos seus valores e filosofia um contributo positivo para a região gerando externalidades positivas nos serviços disponíveis na região envolvente (restauração, museus, monumentos, exposições, ateliers de arte, entre outros recursos culturais). A enorme preocupação com a necessidade de partilhar e preservar conhecimento, saberes e tradições resulta num envolvimento das comunidades locais de artesãos, músicos, artistas em várias áreas da herdade, seja nos materiais utilizados na construção e recuperação das ruínas. Também em todas as experiências promovidas pela Herdade da Malhadinha Nova na sua atividade turística, se incluem património imaterial de conhecimento da região no que toca a artesanato e gastronomia, tais como:

O Cante Alentejano, um património imaterial da humanidade, é promovido através de sucessivas atuações na propriedade. Diversos workshops tradicionais: Buinho, Botas Alentejanas, Olaria, Viola Campaniço e cozinha tradicional.

Na Herdade da Malhadinha Nova, acreditamos que a arte e a cultura são expressões essenciais da identidade de um lugar. Aqui, o vinho, a gastronomia, a natureza e a tradição encontram-se com a criatividade e a inovação, criando um ambiente onde cada detalhe conta uma história e cada experiência é uma forma de arte.

A criatividade expressa nos rótulos dos vinhos – Desde o início, os nossos vinhos têm uma identidade única, com rótulos ilustrados por desenhos das crianças da família, transmitindo a essência pura e autêntica da Malhadinha.

Intervenções Artísticas – A Herdade acolhe artistas contemporâneos que reinterpretem o espaço e a tradição através de instalações, exposições e peças de arte que se fundem com a paisagem. Exemplo disso foi o concerto de piano de Mário Laginha e Vasco Dantas no cenário desenhado pelo arquiteto Manuel Aires Mateus, cujo palco foi edificado por uma instalação efémera feita de fardos de palha, criando um ambiente único que destaca a simplicidade e o poder da natureza.

Arquitetura e Design – Os espaços da Malhadinha refletem uma fusão entre a autenticidade rústica do Alentejo e um design sofisticado, criando ambientes que inspiram e convidam à contemplação. A Malhadinha Nova não é apenas um destino, mas um cenário vivo de inspiração, arte e cultura. Um lugar onde cada visita é uma imersão na beleza do Alentejo e na expressão artística que nos define.



Há mais de 2 mil anos que o Vinho de Talha conta de modo sublime a história do Alentejo, traduzida no empenho de produtores, nomeadamente de Vila de Frades (Vidigueira) e de Vila Alva (Cuba), que foram mantendo a tradição assente numa cultura muito peculiar. Para melhor dar a conhecer este território vinícola de singular beleza, polvilhado de alvas igrejas com frescos dos séculos XV e XVI; ruínas romanas (S. Cucufate) e uma gastronomia saborosa e cada vez mais apreciada, a Herdade do Rocim traçou uma rota que contempla vários produtores, que têm feito dos vinhos de talha a sua forma de estar.

O ponto de partida é a Herdade do Rocim, onde decorre um evento único e imperdível, que tem conhecido assinalável sucesso: o Amphora Wine Day, que culmina com a abertura das talhas.



O vinho de talha é uma das mais puras manifestações da cultura alentejana, uma tradição enraizada no tempo que quase se perdeu. Produzi-lo requer paciência, respeito pelo saber dos antigos e uma ligação profunda com a terra. Na Honrado Vineyards, eles assumem a missão de manter viva esta herança, preservando técnicas ancestrais e garantindo que a história do vinho de talha continue a ser contada através de cada colheita.

A Adega-Museu Cella Vinaria Antiqua é um santuário desta arte, um espaço onde o passado e o presente se encontram. Cada talha enterrada, cada fermentação natural, cada vinho que nasce sem pressa dentro do barro é um testemunho da resiliência de uma tradição que atravessou séculos. Ser guardiões deste património é um privilégio e uma responsabilidade que eles abraçam com orgulho, perpetuando a identidade e a alma do Alentejo.



A Adega Vila Santa é um espaço onde vinho, arte e cultura se encontram. Ao longo dos anos, a adega tem aberto as suas portas a iniciativas culturais de destaque, criando experiências únicas para a comunidade e visitantes.

Recebeu exposições de artistas durante a BIALE Estremoz, promovendo o diálogo entre arte contemporânea e vinhos do Alentejo. Organizou-se também o Marquês de Borba Fest by Time Out, um festival que reuniu cerca de 1 000 participantes em Estremoz, com provas de vinho, demonstrações culinárias de chefs, música ao vivo, jogos e experiências interativas com o vinho, atividades para todas as idades e momentos de encontro cultural e gastronómico. O evento transformou a Adega Vila Santa num verdadeiro palco de criatividade, inovação e celebração da tradição alentejana.

Mais recentemente, abriu-se em Estremoz um Wine Bar no mercado local, aberto todos os sábados, onde todos podem provar os vinhos e petiscos da adega, num ambiente descontraído que aproxima produtores e visitantes e reforça a ligação à comunidade.

A Adega Vila Santa acredita que a arte, a cultura e a partilha são parte integrante da experiência do vinho, transformando cada visita numa celebração da criatividade, da tradição e do património do Alentejo.



A Ravasqueira é muito mais do que vinhas. No nosso Museu de Atrelagens poderá encontrar mais de 30 peças únicas de diferentes origens, numa coleção que atravessa mais de quatro séculos e viaja até ao século XVII. É a coleção privada de Atrelagens mais completa da Europa.

Cada carro é uma peça histórica e a família José de Mello empenha-se em preservá-los como obras de arte, no seu estado original. O restauro das carruagens obedeceu a rigorosos critérios históricos e a sua conservação é uma preocupação constante, a tal ponto que dá a sensação de que foram acabadas de construir.



Na Quinta da Plansel, o vinho e a arte entrelaçam-se de forma harmoniosa, criando um espaço onde tradição, criatividade e beleza caminham lado a lado. A Galeria de Arte da Quinta é um verdadeiro tesouro, albergando peças únicas de artistas internacionais, cuidadosamente selecionadas para enriquecer a experiência dos visitantes.

Este espaço cultural não é apenas uma galeria, mas um convite a explorar a ligação intrínseca entre a produção vinícola e a expressão artística. As obras expostas dialogam com a paisagem envolvente e com a essência dos vinhos da Plansel, oferecendo uma experiência sensorial completa que vai além do copo.

Ao visitar a Quinta da Plansel, os apreciadores de vinho e de arte encontram um ambiente onde a inspiração flui naturalmente. A Galeria é palco de exposições temporárias e permanentes, criando um espaço dinâmico e em constante renovação, que reflete o compromisso da Quinta com a cultura e a criatividade.

A união entre vinho e arte na Quinta da Plansel transforma cada visita numa celebração da paixão, do talento e do Alentejo, posicionando este espaço como um verdadeiro emblema cultural na região.



O Centro de Arte Quetzal, dedicado à arte contemporânea, situa-se longe do buliçoso mundo da arte. O programa, destinado a todos os públicos, é orientado pelo desejo de pôr à prova a finalidade da arte fora dos circuitos comerciais tradicionais. Exibem-se obras de artistas consagrados internacionalmente ou de artistas emergentes que, por qualquer razão, escaparam à atenção do público, permitindo-lhes o desenvolvimento de um diálogo com uma geração mais nova de artistas. A arte é capaz de dar visibilidade ao invisível, de tocar os sentidos e de revelar o mundo de um ângulo diferente e as obras patentes no Centro de Arte Quetzal exprimem a essência do agora e projetam um futuro otimista.



Esta casa apalaçada do princípio do Séc. XVIII é hoje um ponto de referência, não só pela sua beleza como também pela sua história e qualidade dos vinhos que sempre produziu. O seu interior é rico em azulejos do século XVIII, e o mármore, típico da região, encontra-se também um pouco por todo lado, incluindo nos lagares onde se pisa o vinho. Segundo conta a história, a Quinta foi adquirida em tempos por D. João V para oferecer a uma cortesã, D. Maria, por quem estava perdidamente apaixonado. Foi essa cortesã que deu o nome à Quinta e ao vinho que aqui é atualmente produzido. Esta Quinta é também conhecida como Quinta do Carmo, pois numa época posterior à edificação da casa, construiu-se uma capela datada de 1752, que foi dedicada e consagrada a Nossa Senhora do Carmo.



As Ruínas de Torre de Palma estão classificadas como Monumento Nacional, pelo Decreto nº 241/70 de 3 de junho e situam-se no concelho de Monforte, distrito de Portalegre. Estas Ruínas ocupam uma vasta área e são constituídas por diferentes núcleos, com funções específicas e com cronologias distintas (séc. I a XIII) e que, na maioria das vezes, se sobrepõem.

Com o percurso de visita, o visitante poderá conhecer a vivência de uma unidade agrícola romana, através dos diferentes espaços de:

Trabalho - lagar de azeite, lagar de vinho, forjas, horta...

Armazenamento de produtos e de alfaias agrícolas - armazéns, granjas ou celeiros...

Áreas residenciais - casa do proprietário, casa do administrador, casas dos serviçais, hospedaria

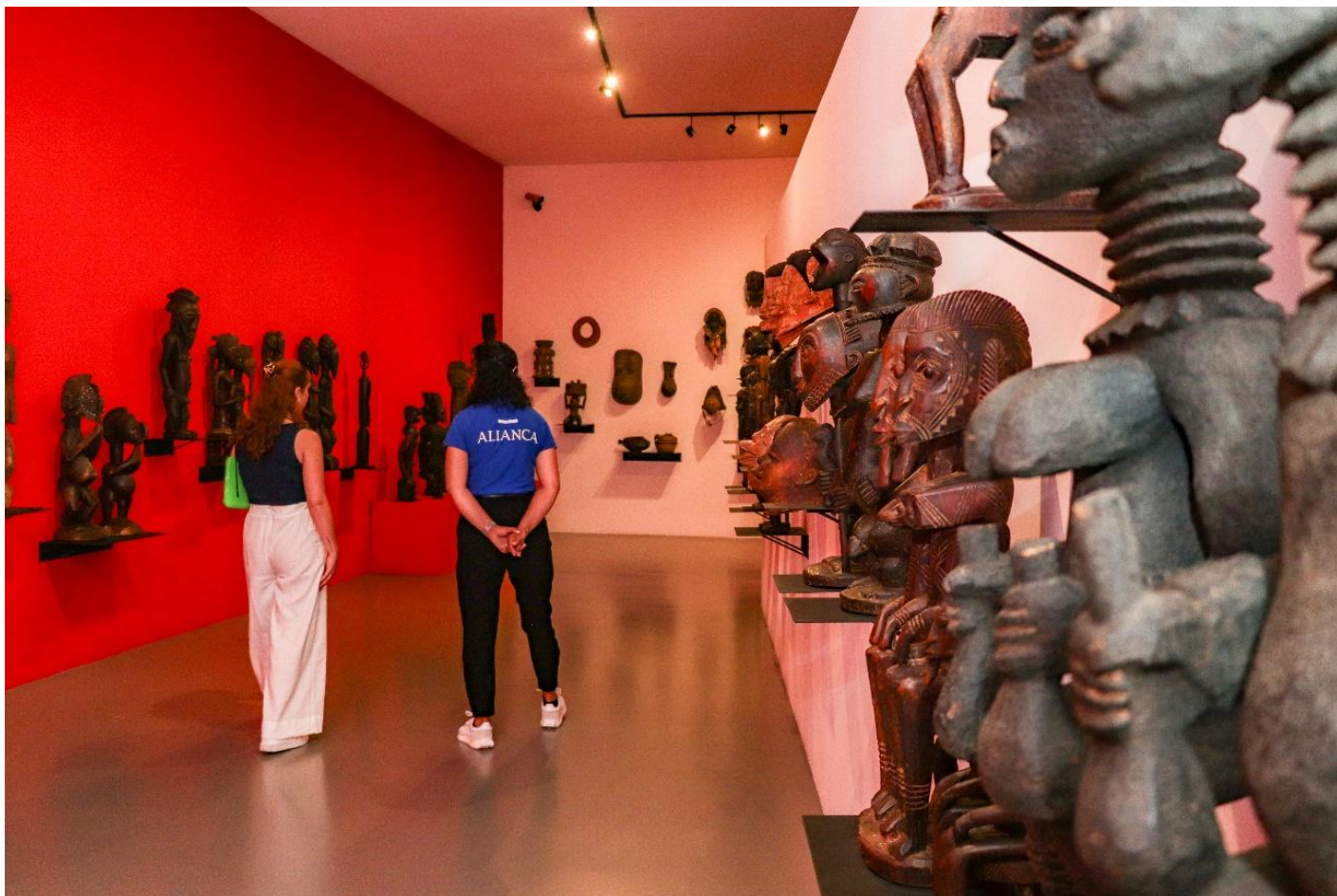
Higiene e lazer - Balneários Este e Oeste

Locais de culto - templo romano, pequeno templo familiar, basílica paleocristã, necrópoles romanas e cristãs.

Alguns destes espaços, embora estando na proximidade da vila e coexistindo com algumas das suas fases de ocupação, deverão ser entendidos num âmbito mais alargado do que uma unidade agrícola. Como a basílica paleocristã e, talvez o balneário Oeste, se este for entendido como espaço semipúblico ou, público, possivelmente associado a uma hospedaria que servia viajantes em negócios ou, crentes que veneravam algum mártir sepultado na basílica.



Como forma de apoio aos artistas e músicos locais, a Arvad Wines promoveu este Verão “Sunsets” semanais onde o vinho, a música e os petiscos regionais combinavam na perfeição com o pôr do sol imperdível, sobre o Rio Arade e a Serra de Monchique.



Aliança Underground Museum – Arte e Cultura no Subsolo da Bairrada

O Aliança Underground Museum, localizado em Sangalhos, é um espaço singular que alia a tradição vitivinícola à riqueza artística e cultural. Inaugurado em 2010 no âmbito do projeto "Arte, Vinho e Paixão" do Grupo Bacalhôa, este museu subterrâneo distingue-se por proporcionar uma experiência única, onde a arte e o vinho coexistem em perfeita harmonia.

Neste espaço, onde estagiam espumantes, vinhos e aguardentes, os visitantes têm a oportunidade de explorar oito coleções permanentes de arte, que abrangem diferentes épocas e geografias. Entre estas, destacam-se a Coleção Arqueológica, a Escultura Contemporânea do Zimbabué, a Coleção Etnográfica Africana, bem como exemplares de Minerais, Fósseis, Azulejaria, Cerâmica das Caldas e Arte Indiana.

Com uma equipa de enoturismo profundamente ligada à tradição da região da Bairrada, o Aliança Underground Museum promove a valorização do património cultural e histórico, oferecendo uma experiência enriquecedora e diferenciadora no panorama do enoturismo nacional.

CASA DA PASSARELLA

www.casadapassarella.pt/pt

Desde 1892, a Casa da Passarella tornou-se uma das casas emblemáticas dos vinhos de Portugal, por onde passaram e contribuíram alguns nomes lendários da enologia portuguesa, como os saudosos Dr. Mário Pato e Eng.º Alberto Vilhena, entre muitos outros.

O primeiro registo de engarrafamento, exposto, é uma garrafa do vinho da marca – Villa Oliveira – com a data de rotulagem de 1893. Por cima da adega existe um centro interpretativo, um género de pequeno museu, onde se encontra um exemplar desse vinho e que conta a história da propriedade através de fotografias e instrumentos utilizados na vinha e na adega. Existe um forno a lenha onde se pode cozinhar e, em época de Verão, fazer piqueniques.



O Paço dos Cunhas, localizado em Santar, destaca-se como uma referência do enoturismo no Dão. Distinto e nobre, apresenta um espólio de peças de decoração de grande valor e uma arquitetura secular, integrada numa paisagem de biodiversidade única. Estes elementos conferem ao espaço um ambiente cultural e histórico, datado de 1609, que é cuidadosamente preservado.

Neste local, é possível descobrir a paixão e o prazer proporcionados pelos aromas e sabores de uma cozinha de autor admirável e de uma experiência vínica notável. O Chef reinterpreta a cozinha tradicional portuguesa, criando pratos inovadores onde o passado e o presente se cruzam de forma surpreendente e harmoniosa.

Com diferentes zonas, espaços e ambientes, como salas temáticas, pátio com esplanada, loja de vinhos, winebar e jardins palacianos, o Paço dos Cunhas oferece um ambiente onde o romantismo e o património histórico estão presentes em cada instante.



A Taboadella, situada em Silvã de Cima, no Dão, é um projeto profundamente enraizado na história e identidade do território. Embora os registos documentais da propriedade remontem a 1255, estudos históricos revelam que a ocupação do local é muito mais antiga, com origem numa villa romana do século I, composta por habitação, adega e estruturas agrícolas, integrada numa paisagem de floresta que deu origem ao nome da atual freguesia.

Este legado histórico permanece visível através de diversos vestígios arqueológicos presentes na propriedade, incluindo um lagar escavado em penedo monolítico, considerado um dos mais antigos exemplos de tecnologia de vinificação no Dão. Foram ainda identificados elementos associados à ocupação romana e medieval, como cerâmicas, mós manuais, vestígios arquitetónicos e sepulturas da Alta Idade Média.

Na Taboadella, este património não é tratado como memória estática, mas como parte integrante da experiência enoturística. As visitas guiadas interpretativas ligam arqueologia, paisagem, viticultura e arquitetura contemporânea, permitindo compreender a continuidade cultural do território. A experiência inclui a adega moderna e o Barrel Top Walk, um passadiço suspenso que permite observar a sala de barricas e interpretar o processo de vinificação.

A adega, desenhada pelo arquiteto Carlos Castanheira, é uma obra de arquitetura contemporânea integrada na paisagem, construída com materiais naturais como madeira, cortiça e granito. Concluída em 2020, foi finalista do Prémio Nacional de Arquitetura em Madeira (PNAM) 2021, reforçando o seu reconhecimento cultural e arquitetónico.

A dimensão cultural do projeto estende-se também à preservação das castas autóctones do Dão, como Touriga Nacional e Encruzado, bem como à recuperação de variedades históricas como Jaen e Alfrocheiro. Nas visitas e provas interpretativas, os visitantes compreendem como estas castas refletem a identidade do território e a continuidade da sua tradição vitivinícola.

A Casa Villae Relais & Châteaux e a Wine Shop reforçam esta ligação à cultura e ao território através de uma curadoria de artesanato e produtos regionais, valorizando saberes tradicionais portugueses. Entre os artesãos representados destacam-se criadores nas áreas da cestaria em bracejo, cerâmica, escultura e têxteis tradicionais como o Cobertor de Papa, produzido artesanalmente na região da Guarda.

A Taboadella promove ainda workshops e atividades culturais ao longo do ano, como experiências ligadas à floresta, gastronomia, artesanato e produção alimentar tradicional, reforçando a transmissão de saberes e a ligação entre comunidade, território e visitantes.

Em 2025, esta visão cultural ganhou nova dimensão com a criação do The Mushroom Edit, um evento dedicado à floresta, cogumelos, vinho e gastronomia do Dão. A primeira edição reuniu cerca de 250 participantes, contou com chefs premiados e com a presença de produtores da região, gerando elevada notoriedade mediática e contribuindo para a projeção cultural e turística do território.

Assim, a Taboadella afirma-se como um projeto de enoturismo cultural, onde património histórico, arquitetura contemporânea, viticultura, arte e saberes tradicionais se articulam de forma integrada, valorizando o território do Dão e reforçando a ligação entre cultura, vinho e comunidade.



A 10.^a edição do Wines & Spirits by Cave Lusa transformou Viseu numa verdadeira galeria de sabores, onde vinhos e destilados foram o centro das atenções. Realizado na emblemática Pousada de Viseu, o evento reuniu mais de 200 expositores e 2.000 referências, proporcionando provas comentadas, masterclasses e momentos de partilha num ambiente sofisticado e envolvente. Entre atuações musicais, performances, diálogo e descoberta, cada participante é convidado a explorar a criatividade e a história de cada rótulo, num evento que celebra o vinho e as bebidas espirituosas.

CENTRO INTERPRETATIVO DE VENTOZELO

www.hotel.quintadeventozelo.pt/centro-interpretativo



O Centro Interpretativo de Ventozelo é um espaço de interpretação do território duriense, tendo por ponto de partida a Quinta de Ventozelo, onde se unem diferentes espaços e tempos. Procurou-se um discurso expositivo que combinasse o lúdico com o conhecimento e com o rigor científico. Por exemplo, os retratos dos proprietários da Quinta no século XVIII são expostos mostrando o cuidado que houve no seu estudo e restauro. Depois, temos experiências tão simples como andar a subir e descer dentro do percurso da exposição, de modo a ter a perceção dos declives de que é feita a quinta, e toda a região do Douro. Segue-se o mais tradicional desafio de apreensão de aromas e um espaço onde o visitante se pode sentar e contemplar o céu de Ventozelo ao longo de um dia. Paralelamente, no âmbito da Associação dos Amigos de Ventozelo, existe um programa de exposições criativo e provocador: entre 2021 e 2023 são inauguradas seis exposições com curadoria de Manuel Novaes Cabral (que assume também a presidência da Direção da associação Amigos de Ventozelo) e de Nuno Faria. Estas deverão intercalar um artista plástico consagrado, que apadrinhará de seguida o convite a um artista mais jovem. A exposição atual patente em Ventozelo é de Paulo Neves, mas estiveram já em exibição artistas consagrados como Sobral Centeno, Graça Pereira Coutinho, Luís Mota e Catarina de Oliveira.



O Gricha by Fire: Fire, Wine & Vines é apresentado como uma série de serões imersivos em que o fogo assume o papel central — quer na cozinha, quer nos rituais e no vinho.

A experiência tem início ao final da tarde, com uma visita à Quinta da Gricha e aos lagares de granito datados de 1852. Segue-se uma paragem na antiga cozinha dos caseiros, iluminada por candeeiros, recriando o ambiente e as práticas culinárias tradicionais do Douro de outros tempos.

Sob orientação da Chef Rosário, do restaurante Toca da Raposa, os participantes percorrem a horta da quinta e colhem ingredientes locais e sazonais que irão integrar o menu da noite — uma abordagem genuinamente “farm to table”, coerente com a ligação ao território.

O jantar é confeccionado em potes de ferro, lentamente, sobre fogo de lenha, respeitando receitas e saberes tradicionais do Douro. Os participantes acompanham todo o processo, tornando-se parte ativa do ritual.

A experiência é harmonizada com vinhos Churchill's e culmina com a abertura a fogo de uma garrafa de Churchill's Quinta da Gricha 2005 Vintage Port Cellar Aged, envelhecida nas caves e lançada em edição especial.

Mais do que um simples jantar, o Gricha by Fire representa uma celebração do património cultural e gastronómico do Douro. É um ritual duriense que une fogo, vinho e comunidade.



Em 2023, começámos a desenhar uma sala de provas na Quinta da Lomba, de uma sofisticação e arquitetura incríveis que bem poderia ser um wine bar em Nova Iorque, mas que, curiosamente, se integra com a riqueza de biodiversidade e rusticidade da Quinta da Lomba. Mais do que uma marca de vinhos, a Niepoort assume-se como uma marca de lifestyle. De facto, um Niepoorter é aquela pessoa que, obviamente, adora vinho, mas que se identifica também com o estilo de vida Niepoort. Apreciam comida, adoram viajar, respeitam as tradições, adoram criar e experimentar estilos diferentes de arte, têm sempre um saca-rolhas consigo para abrir uma boa garrafa de vinho e, sobretudo, não são pretensiosos no que toca ao vinho. Estes são os verdadeiros embaixadores dos vinhos portugueses, estão 20 anos à frente do seu tempo e têm um grande coração. Mais uma vez, é a Niepoort a revelar a sua essência: a atenção ao detalhe, às vinhas, às artes, sem nunca descurar as tradições, criando mais um espaço para os Niepoorters.



A Pipadouro desenvolve a sua atuação no enoturismo com uma visão onde o vinho é entendido como linguagem cultural e elemento de ligação ao território, à memória e à experiência. Enquanto empresa de turismo fluvial de luxo no Douro, integra a dimensão artística e cultural como parte estruturante da sua proposta, e não como um complemento.

Em 2025, lançou as Exclusive Nights, um conjunto de iniciativas culturais noturnas a bordo, criadas para responder à escassez de oferta cultural qualificada na região durante o período noturno. Com lotação limitada e formato intimista, estas experiências privilegiam a curadoria, a proximidade e a qualidade, afastando-se de modelos massificados.

A programação assenta numa curadoria musical cuidada, com diferentes estilos e artistas não massificados, contribuindo para a visibilidade de talento emergente e assumindo a Pipadouro um papel ativo enquanto promotora cultural. A música surge integrada numa experiência onde o vinho ocupa um lugar central, não como mero acompanhamento, mas como protagonista da vivência cultural.

Através de propostas criativas, como cocktails à base de vinho branco, rosé, tinto e Vinho do Porto, a Pipadouro explora formas contemporâneas e acessíveis de consumo, promovendo uma abordagem educativa e descomplicada junto de novos públicos, sem perder autenticidade nem ligação ao Douro.

A fusão entre música, cultura, hospitalidade e vinho traduz-se em experiências culturais completas, que prolongam a vivência do território, desafiam hábitos e reforçam o Douro como um destino enoturístico vivo, atual e culturalmente relevante.



Em 2020, a Quanta Terra iniciou uma parceria singular com a aclamada artista Joana Vasconcelos, que resultou na criação de dois vinhos exclusivos com packaging desenhado pela artista. Este projeto não só colocou a arte no centro da sua proposta, mas também inspirou a abertura ao público, em 2022, da histórica Destilaria N.º 7, sob o lema "O Lugar Onde o Vinho e a Arte se Encontram". Apesar de não ter sido o objetivo inicial para o espaço, a Destilaria N.º 7 tornou-se, de forma muito orgânica, num palco para a criatividade e inovação, onde obras icónicas de Joana Vasconcelos foram exibidas. Nos anos seguintes, outros artistas de renome, como Leni van Lopik, AKA Corleone, PichiAvo, Raquel Belli, Vasco Maio e Vhils, também se uniram a este projeto, fazendo com que a Destilaria N.º 7 se tornasse um ponto de encontro para a arte contemporânea e um catalisador para a descentralização da arte e cultura na região do Douro. A descentralização da arte e cultura é um dos compromissos sociais da Quanta Terra, que se empenha em tornar a arte acessível a um público mais amplo, promovendo o Douro como um centro de inovação e criatividade, sem perder a sua identidade enraizada nas tradições. Este esforço contribui para o fortalecimento da comunidade local, ao mesmo tempo que posiciona a Quanta Terra como uma verdadeira referência cultural na região. Em 2023, a exposição "Cor no Douro" de Leni van Lopik e, em 2024, a mostra "Técnica Ancestral" da Galeria Underdogs, com obras de AKA Corleone, PichiAvo, Raquel Belli, Vasco Maio e Vhils, exemplificam este compromisso contínuo com a cultura contemporânea e com a divulgação de novas vozes artísticas. Em 2025, o projeto "Quanta Terra Quanta Arte" reúne obras de HelioBray, Paulo Neves e Vhils, consolidando ainda mais o lugar da Quanta Terra na cena cultural portuguesa.



A Vila Galé tem vindo a afirmar a cultura como um dos pilares da sua identidade, integrando arte, património e storytelling na experiência hoteleira. Através da reabilitação de edifícios históricos, da criação de conceitos temáticos e da incorporação de conteúdos artísticos nos espaços, o grupo contribui para preservar memória e aproximar visitantes da história dos destinos.

O conceito Vila Galé Collection traduz esta visão, transformando património arquitetónico em hotéis com narrativa cultural própria, onde cada unidade reflete o contexto histórico, artístico ou simbólico do local. Esta abordagem permite que a estadia funcione como experiência cultural, promovendo conhecimento e valorização do território.

Para além da arquitetura, a Vila Galé integra arte contemporânea, programação cultural, exposições e parcerias com artistas e instituições, criando espaços vivos e dinâmicos. Esta estratégia reforça a diferenciação da marca e amplia o impacto cultural para hóspedes e comunidades.

Ao cruzar hospitalidade e cultura, a Vila Galé contribui para a preservação patrimonial, dinamização de cidades e promoção de Portugal como destino cultural. O grupo posiciona-se assim como um agente ativo na valorização da arte e da cultura no turismo.



Cas'Amaro é a combinação de várias paixões do seu proprietário: arquitetura, design, arte, gastronomia e vinho, este último, o centro de toda a nossa ação diária. Estes valores representam os denominadores comuns da nossa inspiração, e tentamos transmiti-los de forma natural a todos aqueles que nos visitam. Qualquer projeto Cas'Amaro é claramente marcado por um ambiente extremamente acolhedor e confortável que convida a entrar e a ficar, normalmente, por tempo indefinido! A Cas'Amaro Alenquer, situada no coração da região de vinhos de Lisboa, quer na sua unidade de Enoturismo, quer no seu restaurante e bar vínico, apresenta aspetos diferenciadores que marcam estes espaços de turismo e experiências vínicas de forma indelével. A unidade de Enoturismo Cas'Amaro está repleta de peças de arte variadas que, com base na vasta coleção do proprietário do projeto, vai sendo alterada de tempos em tempos, transformando uma nova visita ao espaço numa surpresa artística permanente. À data, existem peças de Filipe Cortez, Antonio Ballester Moreno, Maria Ana Vaz Costa, Manuel Caeiro, os Espacialistas, entre outros. Já o Cas'Amaro Wine Shop & Bar, na localidade da Mata, conjuga na perfeição o antigo com o moderno, combinando depósitos de vinho centenários com alambiques dos anos 40, sofás brasileiros e nórdicos dos anos 70, cadeiras Olaio e dinamarquesas, com a contemporaneidade e modernidade de vários artistas portugueses como Nuno Viegas, Gabriela Albergaria, Rui Calçada Bastos, Paulo Brigheti, Pedro Batista, Sérgio Fernandes, Tito Mouraz, João Paulo Serafim, entre outros. Uma visita ao projeto Cas'Amaro Alenquer é, neste momento, uma oportunidade única de visitar um misto entre museu de arte contemporânea e um museu do design do século XX, aliados ao desfrutar da melhor gastronomia num pairing perfeito com os vinhos biológicos produzidos na região de vinhos de Lisboa.



Por vezes, certos acontecimentos levam-nos a acreditar que nada acontece por acaso.

O nascimento da Manzwine é, aliás, uma prova de que o destino está sempre à espreita. Quando, numa pequena vinha em Cheleiros, foram descobertas cerca de duzentas cepas de uma casta desconhecida, ninguém imaginava que se tratava de uma uva praticamente extinta.

Apesar das recomendações para não continuar a produção de Jampal, devido à sensibilidade da poda e à reduzida rentabilidade das uvas, o impulso de valorizar um património tão português falou mais alto.

Atualmente, a Manzwine não só é responsável pela recuperação de uma casta esquecida e quase extinta, como também pela própria vila de onde esta provém, através de campanhas de revitalização de espaços que ameaçavam cair em ruína e esquecimento.

Cheleiros e a uva Jampal voltaram a ganhar destaque e vieram para ficar: a Manzwine pretende partilhar com todos a beleza destas terras e o sabor do seu trabalho.



A Quinta do Gradil afirma-se como um espaço de excelência na valorização da arte e da cultura, onde património histórico e criação contemporânea dialogam de forma exemplar. A cuidada reconstrução do palácio e da capela, outrora pertencentes aos Marqueses de Pombal, devolveu ao território um conjunto arquitetónico de elevado valor simbólico, hoje transformado em palco de experiências culturais multidisciplinares. Integrando paisagem, memória e inovação, a Quinta promove o encontro entre comunidade, artes e tradição vitivinícola, assumindo-se como um polo cultural vivo e descentralizado na organização de Eventos e Casamentos com uma capacidade até 200 lugares sentados.



Na Quinta das Cerejeiras, no centro do Bombarral, pode visitar-se a casa onde viveu Abel Pereira da Fonseca, fundador da Companhia Agrícola do Sanguinhal. Projetada pelo arquiteto Norte Junior, é um dos ex-libris desta vila centenária e que marca uma época áurea da arquitetura portuguesa na primeira metade do século XX.

É também nesta Quinta que se encontra a Capela Madre de Deus que remonta ao século XVI, com as paredes e abóbada forradas com azulejos do século XVII. Casa e Capela estão ligadas por um jardim de labirintos e pequenos recantos encantadores. E, a funcionar nos antigos escritórios da empresa, a atual loja de vinhos confina com a adega onde ainda hoje se podem ver os tonéis de carvalho, bem como vários objetos e equipamentos antigos ligados à produção de vinho e que formam o núcleo museológico da Companhia Agrícola do Sanguinhal.



A Madeira Wine Company enquadra o Vinho Madeira como uma expressão cultural identitária, entendendo-o como património vivo que integra saberes, práticas e tradições transmitidas ao longo de gerações. O projeto insere-se no contexto da candidatura do Vinho Madeira a Património Cultural Imaterial da Humanidade pela UNESCO, iniciativa liderada pela Universidade da Madeira e coordenada pelo Professor Doutor António José Marques da Silva.

A contribuição da empresa para este processo materializa-se na preservação ativa do saber-fazer tradicional associado à produção do Vinho Madeira. Nas suas adegas, técnicas ancestrais mantêm-se em prática quotidiana, com destaque para a oficina de tanoaria, onde mestres tanoeiros asseguram a continuidade de um ofício raro através da formação de novos aprendizes. Este conhecimento, fundamental para o envelhecimento pelo método de canteiro, constitui parte integrante da identidade do vinho.

A experiência proporcionada aos visitantes permite compreender a relação entre território insular, história da expansão marítima e evolução das práticas enológicas que moldaram o Vinho Madeira. A ligação entre património material — adegas históricas, barricas, arquivos — e património imaterial — técnicas, narrativas e memória coletiva — estrutura uma abordagem cultural integrada.

Ao apoiar a investigação académica desenvolvida pela Universidade da Madeira, a Madeira Wine Company contribui para o reconhecimento científico e antropológico deste legado, reforçando a valorização do Vinho Madeira enquanto expressão cultural portuguesa com dimensão universal.

Este projeto evidencia a articulação entre tradição, preservação de ofícios, investigação académica e divulgação cultural, posicionando o Vinho Madeira como património vivo e elemento estruturante da identidade da ilha.

PALÁCIO E QUINTA DA BACALHÔA

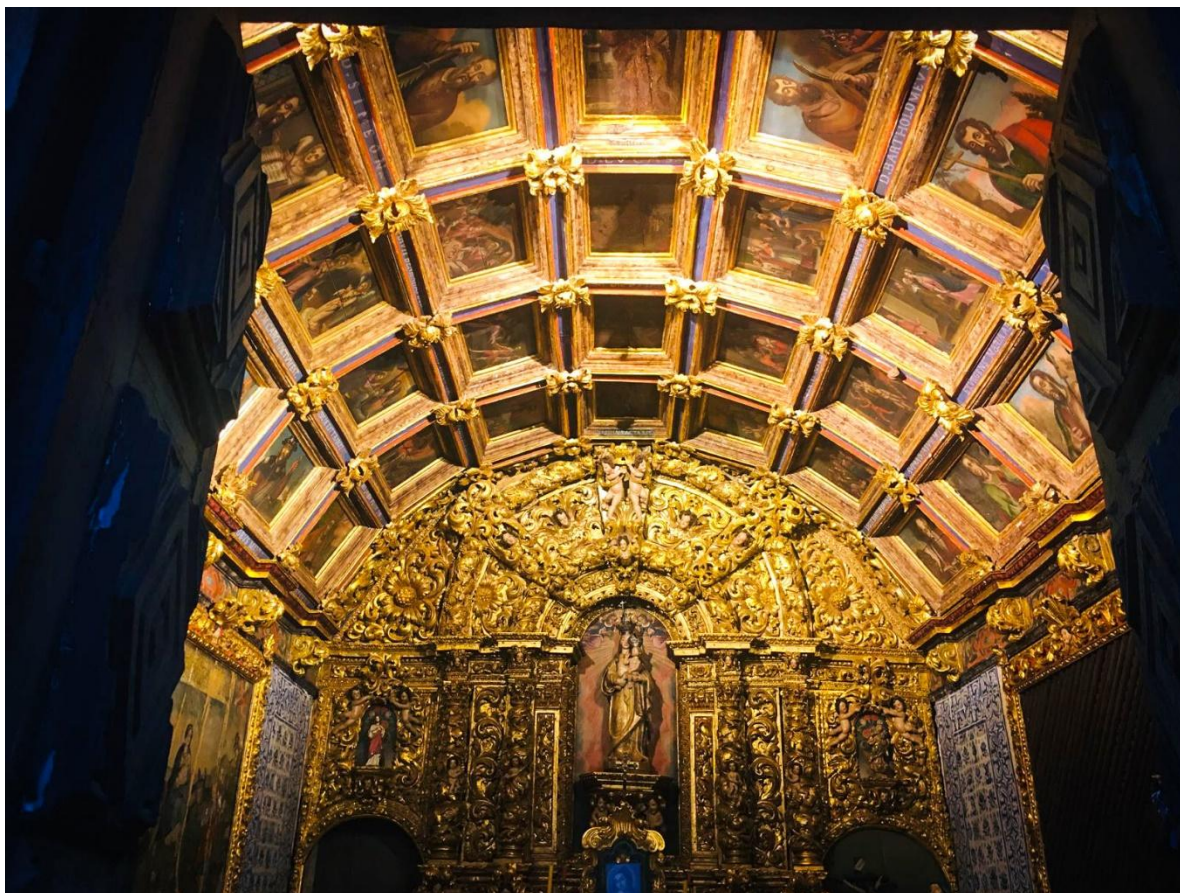
<https://bacalhoa.pt/pt/palacio-da-bacalhoa>



Local onde o príncipe João, filho do Rei D. João I brincava no século XIV e onde a Família Real Portuguesa passava os seus verões no século XVI.

Considerado o primeiro Palácio Renascentista construído em Portugal, cuja arquitetura, decoração e jardins foram influenciados pelos vários donos ao longo dos séculos. Estes tiveram inspiração nas viagens que realizaram pela Europa, África e Oriente e transformaram a propriedade numa joia rara.

Ao longo do tempo, a propriedade foi embelezada pelos azulejos portugueses pintados à mão do século XV e XVI evocando design Mourisco. A casa do lago é inesquecível pelas paredes brilhantes e pelas vistas supremas da quinta. Tanto no exterior como no interior pode ver peças únicas, passando pelos jardins e vinhas que dão origem ao primeiro Cabernet Sauvignon português, até à casa do lago onde pode descobrir o primeiro azulejo datado em Portugal.



A Quinta de Cravaz afirma-se como um autêntico espaço de Arte e Cultura, onde oito séculos de história se preservam e se revelam ao visitante de forma viva e autêntica. Mais do que uma propriedade vinícola, é um lugar onde património, memória e identidade se entrelaçam, refletindo a presença e influência da primeira nobreza portuguesa ao longo de gerações.

No coração deste legado encontra-se a Casa Senhorial, guardiã de um valioso património arquitetónico, artístico e documental que testemunha a evolução histórica da região e das famílias que aqui viveram. A cada espaço corresponde uma narrativa, permitindo aos visitantes compreender os usos, costumes e modos de vida que marcaram a história deste território.

O expoente máximo deste património é a Capela de Nossa Senhora de Nazaré, erigida em 1624, um raro exemplo de “Arte Total” onde diversas expressões artísticas se encontram em perfeita harmonia. Talha dourada, pintura sacra, escultura e azulejaria dialogam num conjunto de grande valor histórico e estético, proporcionando uma imersão profunda na cultura e espiritualidade da época.

Complementando esta riqueza patrimonial, a Quinta de Cravaz preserva ainda uma biblioteca e um vasto arquivo histórico documental, composto por manuscritos e registos que permitem uma viagem singular pela história do território e das suas gentes ao longo de mais de oito séculos.

Este compromisso contínuo com a preservação e valorização do património histórico e cultural, aliado à sua ligação ao vinho e à tradição vitivinícola associada aos Monges de Cister, posiciona a Quinta de Cravaz como uma referência no enoturismo cultural em Portugal, oferecendo aos visitantes uma experiência onde história, arte e identidade se revelam em cada detalhe.



A ODE Winery assume a cultura como um eixo estratégico da sua identidade, promovendo uma programação contínua que integra música, arte, workshops e experiências criativas. O espaço afirma-se como plataforma de dinamização cultural regional, aproximando novos públicos do universo do vinho.

Ao longo do último ano, realizámos quatro mercados sazonais, promovendo a participação de produtores locais, associações, músicos e artistas, num evento de entrada livre que celebra a autenticidade, a criatividade e a ligação à comunidade.

Nos últimos domingos de cada mês, o nosso restaurante, Cellar Door, ganha vida com sessões de jazz que criam um ambiente intimista e sensorial, enquanto ao longo do ano, às sextas-feiras, o ODEon DJ Set transforma o espaço num ponto de encontro vibrante, onde música e vinho se complementam naturalmente.

Ao cruzar enoturismo com expressão artística contemporânea, a ODE cria experiências que ultrapassam a visita tradicional à adega, estimulando a reflexão, a criatividade e a partilha. Esta abordagem reforça o posicionamento da marca como projeto vivo, culturalmente relevante e alinhado com novas formas de fruição do território.



Sendo o Primeiro Duque de Palmela uma das figuras políticas mais ilustres da primeira metade do séc. XIX a sua carreira acompanhou a conturbada vida do país da época, ocupando, entre diferentes exílios, diversos cargos, de que se destacam Embaixador e representante do Reino em diversas cortes, Ministro dos Negócios Estrangeiros, Presidente da Câmara dos Pares do Conselho de Ministros.

Durante um dos seus períodos de exílio, foi nomeado, a 26 de maio de 1838, por Carta Régia de D. Maria II, Embaixador Extraordinário e Plenipotenciário para representar pessoalmente nas cerimónias de coroação da Rainha Vitória, incumbência que aceitou com a condição de assumir por inteiro todas as despesas decorrentes da sua presença no ato.

Para tal encomendou duas carruagens de gala à empresa londrina L.& C. Thrupp com que participou no cortejo de coroação, realizado a 28 de junho de 1838, uma para seu uso e outra para o da Duquesa, hoje expostas no Museu Nacional do Traje, sito na Quinta do Monteiro-Mor, antiga residência da família Palmela no Lumiar.

Os arreios apresentados na Coleção de Carros de Cavalos da Lagoalva, para duas parelhas de cavalos em couro preto com aplicações em prata, com as armas dos duques de Palmela, foram realizados, propositadamente, para atrelar uma das carruagens com que o embaixador participou na cerimónia em Londres.

Esta coleção de viaturas hipomóveis dos sec. XIX e XX revela uma série de inovações decorrentes da progressiva liberalização do transporte e dos avanços tecnológicos da Revolução Industrial, entre os quais se destacam: a estrutura da suspensão com molas de aço elípticas ou semielípticas; o rodado revestido a borracha para uma circulação mais rápida e cómoda nos arruamentos progressivamente revestidos a calçada ou no novo tipo de revestimento de Macadame (desenvolvido por Lord MacAdam); o surgimento de modelos variados de lanternas colocadas lateralmente aos bancos de cocheiro de forma a iluminar e sinalizar a presença da viatura; travões de calço às rodas traseiras acionados de diversos modos – por alavanca, manivela ou volante -; e campainhas de pé.

PALÁCIO DA BREJOEIRA

www.palaciodabrejoeira.pt/pdb/

O Palácio da Brejoeira, classificado como Monumento Nacional desde junho de 1910, representa o encontro entre dois estilos, o tardo-Barroco e o Neoclássico. Foi mandado construir, no início do século XIX, por Luís Pereira Velho de Moscoso. A sua semelhança com o Palácio Nacional da Ajuda sugere-nos que o arquiteto tenha sido o mesmo, José da Costa e Silva. No início século XX, após ser adquirido pelo Conselheiro Pedro Maria da Fonseca Araújo, foram feitas importantes obras de restauro. Estas contaram com grandes nomes da arquitetura nacional, nomeadamente o arquiteto Ventura Terra, responsável pela reconfiguração da entrada principal, Marques da Silva, que projetou o Teatro Apolo, e Jorge Silva, autor dos Painéis de Azulejos, que retratam cenas da Mitologia Grega e Romana. Atualmente, podem ainda ser apreciados os tetos em estuque e gesso e a decoração dos vários salões, ornamentados com peças únicas, maioritariamente em estilo império e oriental, que revelam o luxo da época. O Conselheiro Pedro Araújo procedeu, também, a um novo arranjo da quinta, sendo deste período a construção do lago, da ilha e da gruta, da autoria de Jacinto de Matos, bem como a plantação de um frondoso bosque, que inclui espécies exóticas. Após a morte do Conselheiro Pedro Araújo, o Palácio da Brejoeira foi comprado, em 1937, pelo Comendador Francisco de Oliveira Paes para o oferecer à sua filha Maria Hermínia Silva d'Oliveira Paes. Foi esta quem reestruturou a propriedade e, em 1964, procedeu à plantação das primeiras cepas, com vista à comercialização do prestigiado vinho da casta Alvarinho, lançando em 1976 o “PALÁCIO DA BREJOEIRA” Alvarinho, engarrafado na origem. O Palácio da Brejoeira foi aberto ao público em 2010, pelas mãos de Emílio Sousa Magalhães, Administrador Único, com o objetivo de dar a conhecer a riqueza deste património.



O VIN-DIM ´ART! representa o programa anual de vindimas da Quinta da Aveleda, concebido para transformar a tradição numa experiência cultural e sensorial única. Desde 2023, este evento tem-se renovado a cada edição, incorporando novos workshops e abordagens criativas, o que resulta numa programação dinâmica e surpreendente. Mais do que apenas participar na apanha da uva, os visitantes são convidados a integrar um percurso imersivo que alia enologia, arte, gastronomia e cultura. Ao longo das edições anteriores, o programa já incluiu workshops de pintura com vinho, filigrana, compotas vínicas, escrita criativa com provas literárias e chapelaria. A cada ano, novas expressões artísticas e experiências sensoriais são acrescentadas, o que reforça o caráter evolutivo do VIN-DIM ´ART!

Este programa estabelece-se como uma celebração contemporânea das vindimas, reinventando a tradição e a criatividade de forma anual e proporcionando uma vivência autêntica, participativa e memorável.



No passado dia 18 de fevereiro de 2023 teve lugar, na Quinta da Raza, o “VinhArte”, uma oficina Artística Experimental de Pintura com a casta Vinhão. Pensada inicialmente para acolher um máximo de 30 pessoas, revelou-se um franco sucesso tendo, no final, superado a meia centena o total de participantes nesta iniciativa.

O workshop foi orientado pelo Professor Vítor Resende (Erre Cerâmica/Teque) e Ben Hengeveld, dirigindo-se a toda a família, desde os mais miúdos aos mais graúdos.

Uma tarde passada à volta dos papéis de algodão e de um vinho fortemente pigmentado, de cor retinta e de aroma a frutos silvestres. O ‘Dom Diogo Vinhão’ foi o meio de eleição para a realização de pinturas de excelência. Durante e após as pinturas, os participantes foram presenteados com outros vinhos da Quinta da Raza, em particular do portefólio ‘Dom Diogo’ e das castas nativas de Basto, harmonizados com tostas de conservas biológicas portuguesas e outras iguarias. Para as crianças preparou-se limonada e laranjada com frutas da Quinta Biológica da Raza. Dada a grande afluência a iniciativa decorreu no terraço panorâmico da Quinta da Raza, com vistas deslumbrantes para as Serras do Alvão e Marão e para o majestoso Monte Farinha.

Esta iniciativa resultou de uma parceria entre a Quinta da Raza e a TEQUE (Associação Cultural e Artística de Celorico de Basto) e toda a receita arrecadada reverteu para o projeto de inclusão social “SAUD'ARTE”, que tem como principal objetivo promover a Saúde e Bem-Estar junto da comunidade local através de práticas artísticas.

O sucesso e grande receptividade local da 1ª edição do “VinhArte” abre portas para uma repetição do evento, possivelmente ainda no âmbito do presente ano.