



CONVERSAS À VOLTA DO VINHO – VINHOS DE REGUENGOS DE MONSARAZ

11 de julho | 18h00 | Sede da Ordem dos Engenheiros

Para quem pretende apenas disfrutar de um dia agradável no ambiente relaxante e tranquilo do Alentejo, saboreando um copo de vinho especial rodeado por uma paisagem inigualável, ou para quem deseja conhecer melhor os vinhos da 'Melhor Região de Enoturismo do Mundo', classificada como tal pelo sítio de viagens do jornal norte-americano *USA Today*, a região vitivinícola de Reguengos de Monsaraz é o destino de eleição.

Da uva ao copo existem inúmeras técnicas e experiências que podemos ficar a conhecer na região vitivinícola de Reguengos de Monsaraz. Desde o profundo conhecimento das características do solo e do clima da região e da escolha das castas para conseguir criar o vinho idealizado, passando pelas técnicas de plantação, de tratamento da vinha, de rega, de vindima tradicional ou mecânica, da avaliação da uva (açúcar e acidez), do engajo, fermentação e filtragem a que este néctar é sujeito. Seguidamente dá-se início às fases de envelhecimento em barricas de carvalho, talhas ou ânforas de barro – para os vinhos especiais – para posterior engarrafamento e possível envelhecimento em garrafa, sem deixar de parte a prova e todos os rituais que a compõem, desde o tipo de copo mais adequado à forma de abrir a garrafa e preparar o vinho para o servir, avaliando as suas características de textura, cor e olfato. Tudo isto para, finalmente, oferecer uma explosão de sabores e aromas únicos no mundo ao degustar alguns dos melhores vinhos a nível mundial.

Por entre as parras, as caves e as cubas, todas estas experiências fazem parte da história e da cultura milenares no concelho de Reguengos de Monsaraz, onde as vinhas são interrompidas por monumentos megalíticos, ermidas e estruturas bélicas de tempos idos. Aliado a adegas boutique, unidades de turismo rural inigualáveis, excelentes restaurantes e vinhos formidáveis, este é o enoturismo em Reguengos de Monsaraz.



Deste ecossistema faz parte, desde 2017, a *Elite Vinhos*, imaginada por quatro pessoas ligadas ao setor vitícola, em que a sua grande vontade era de concluir o circuito das suas matérias-primas e apresentar no mercado os seus produtos com características diferenciadoras e apelativas para o consumidor.



Na génese do projeto, temos Filipe Perdiz, engenheiro agrícola de profissão, o qual tem um percurso nesta área de mais de 20 anos e que tem desenvolvido vários projetos de consultoria enológica, aliados à área da viticultura, e que ambicionou criar o seu próprio espaço, dando seguimento a um sonho antigo de ser enólogo da sua própria adega. Neste projeto aliou-se sua esposa, Helena Godinho, engenheira alimentar, cujo percurso tem sido no setor dos vinhos, e Mary Wilkinson e Christian Vermet, um casal, empresários vitícolas, com a visão de produzirem o seu próprio vinho proveniente das suas vinhas.

Com esta visão concertada dos quatro sócios, a *Elite Vinhos* começou a produzir em 2017 uma pequena quantidade de vinho já no próprio espaço, na sub-região de Reguengos de Monsaraz, localizado na estrada de Reguengos de Monsaraz - S. Pedro do Corval - Monsaraz.

Desta produção resultou o nascimento de duas marcas que vão ser comercializadas este ano: o vinho *3 Folhas* e o vinho *Herdade de Ceuta*.

Com a expansão que teve em 2018, a empresa possui neste momento capacidade de produção de 100.000 garrafas, que serão divididas por estas duas marcas já existentes e com marcas novas que serão criadas de acordo com os vinhos da campanha atual.

No horizonte, está a perspetiva de remodelação de um edifício existente na propriedade para um enoturismo, que será vocacionado para receber todos os visitantes e clientes que queiram conhecer o espaço. Este enoturismo será constituído por uma loja de vinhos, uma sala de provas e um *wine bar*.

Além desta mais-valia, a *Elite Vinhos* pretende aumentar a sua capacidade para 150.000 garrafas através da expansão da sua área de armazenamento.