Territórios Vinhateiros Olivícolas e Corticeiros de Portugal

ampv
Associação de Municípios Portugueses do Vinho

EDIÇÃO **ESPECIAL** DIGITAL

Territórios Vinhateiros Olivícolas e Corticeiros de Portugal

ampv

Associação de Municípios Portugueses do Vinho

Índice

6 Mensagem de abertura

9 AMPV – 13 anos

14 Recevin – Rede Europeia de Cidades do Vinho
16 ARVP – Associação das Rotas dos Vinhos de Portugal
17 Ametur – Associação Mundial de Enoturismo
18 Federação Portuguesa de Turismo Rural
19 Rede Europeia de Territórios Corticeiros
20 Associação internacional Iter Vitis

21 Associações congéneres da AMPV

411 Ficha Técnica

VERDES

24 Arcos de Valdevez
28 Baião
32 Barcelos
36 Felgueiras
40 Marco de Canaveses
44 Melgaço
48 Monção
52 Ponte da Barca
56 Ponte de Lima
60 Viana do Castelo

DOURO

66 Armamar
70 Boticas
74 Lamego
78 Mêda
82 Murça
86 Peso da Régua
90 Santa Marta de Penaguião
94 Tabuaço
98 Vila Nova de Foz Côa
102 Vila Nova Gaia
106 Vila Real

DÃO

112 Carregal do Sal
116 Gouveia
120 Nelas
124 Penalva do Castelo
128 Tábua
132 Viseu

BEIRA INTERIOR

138 Figueira de Castelo Rodrigo
142 Pinhel
146 Vila de Rei

BAIRRADA

152 Águeda
156 Anadia
160 Cantanhede
164 Mealhada

TEJO

170 Almeirim
174 Alpiarça
178 Azambuja
182 Cartaxo
186 Chamusca
190 Coruche
194 Rio Maior
198 Salvaterra de Magos
202 Santarém
206 Tomar
210 Torres Novas

LISBOA

216 Alcobaça
220 Alenquer
224 Arruda dos Vinhos
228 Bombarral
232 Cadaval
236 Cascais
240 Loures
244 Lourinhã
248 Mafra
252 Oeiras
256 Ourém
260 Sintra
264 Sobral de Monte Agraço
268 Torres Vedras
272 Vila Franca de Xira

PENÍNSULA DE SETÚBAL

278 Grândola
282 Montijo
286 Palmela
290 Setúbal

ALENTEJO

296 Alandroal
300 Beja
304 Borba
308 Campo Maior
312 Estremoz
316 Évora
320 Ferreira do Alentejo
324 Mértola
328 Montemor-o-Novo
332 Moura
336 Mourão
340 Portalegre
344 Redondo
348 Reguengos de Monsaraz
352 Vendas Novas
356 Vidigueira

ALGARVE

362 Albufeira
366 Lagoa
370 Lagos
374 Silves

AÇORES

380 Lajes do Pico
384 Madalena
388 Praia da Vitória
392 Santa Cruz da Graciosa
396 São Roque do Pico

MADEIRA

402 Câmara de Lobos
406 São Vicente

O caminho não tem sido fácil, mas tem sido muito profícuo

A primeira edição deste livro em 2017 constituiu um grande desafio para nós, mas o resultado foi surpreendente. Não só porque os municípios se reconheceram neste livro e viram nele a valorização dos seus valores e tradições, mas sobretudo porque ele é o rosto da nossa AMPV. Espelha o território, a cultura e identidade de cada município, as suas particularidades. E depois, aquilo que de melhor têm em comum: a qualidade dos vinhos, a riqueza da gastronomia, a vasta oferta enoturística.

Três anos depois, decidimos atualizar alguns conteúdos, adicionar os novos municípios que entretanto aderiram - somos já cerca de 90 - e apresentamos agora uma nova edição, desta vez em formato digital e alargada aos municípios com expressão nas áreas dos azeites e da cortiça.

Sinto-me muito honrado por ter merecido a confiança dos municípios para representar a AMPV ao longo destes 13 anos, enquanto secretário-geral.

José Arruda
Secretário-geral da AMPV

“Nestes 13 anos ganhámos dimensão e hoje somos a força de cerca de 90 municípios”

“O caminho faz-se caminhando”. De facto, o caminho não tem sido fácil, mas tem sido muito profícuo. Vivemos momentos muito complexos, resultado da pandemia da Covid-19 que prejudicou produtores e comprometeu novos investimentos, colocou novos desafios ao setor e obrigou os profissionais a tomar sérias decisões. Mas o setor do vinho não parou e o enoturismo em Portugal já seu mostras da sua força e resiliência. Estes obstáculos, em vez de nos fazerem baixar os braços, tornam-nos mais audazes e desafiam-nos a encontrar caminhos alternativos e a seguir em frente.

Nestes 13 anos ganhámos dimensão, hoje somos a força de cerca de 90 municípios. Consolidámos muitos projetos e encontrámos nos municípios associados a tenacidade para criar muito mais. A Associação das Rotas dos Vinhos de Portugal nasceu entre nós. Incentivámos a criação de uma rede de trabalho entre os espaços museológicos ligados ao vinho. Todos os dias trabalhamos para uma maior valorização do património rural e vinhateiro do nosso país. Contribuímos para a projeção e reconhecimento internacional dos vinhos portugueses através do concurso enológico La Selezione del Sindaco, agora designado de Cidades do Vinho. Demo-nos a conhecer cá dentro e abrimos portas lá fora, liderando os destinos de entidades internacionais como a Recevin ou a Ametur.

Criámos e erguemos projetos, construímos parcerias, reforçámos a partilha de experiências. Mas acima de tudo, estabelecemos fortes e consistentes laços de confiança, que são o sustento das amizades duradouras. É esta a nossa essência, é este o espírito que nos une e nos distingue. É desta forma que queremos continuar a crescer.

Tivemos a sorte de nos cruzar com as pessoas certas. Tivemos a perspicácia de encontrar as melhores. Presidentes de municípios, autarcas e representantes de tantas outras entidades que não levantaram o copo apenas no momento do brinde. Estiveram sempre presentes, contribuindo com a sua garra, a sua força e vontade de valorizar um património vastíssimo que é nosso, que faz parte de nós. Que está dentro de nós. Um património riquíssimo, que é difícil de descrever e que, indiscutivelmente, não cabe num livro. O que nós apresentamos aqui é apenas o começo. Um convite para conhecer e usufruir da beleza e da riqueza dos nossos territórios.

RECEVIN

2017
AMPV

AMPV
Associação de Municípios
Portugueses do Vinho

Há 13 anos a promover os territórios vinhateiros

A Associação de Municípios Portugueses do Vinho (AMPV) foi criada a 30 de abril de 2007 e apresenta-se como porta-voz de todos os municípios com vincada tradição vitivinícola.

Desenvolve ações e atividades de interesse comum a todos os seus municípios associados a nível local, nacional e europeu e tem como missão a afirmação da identidade histórico-cultural, patrimonial, económica e social dos municípios portugueses e dos territórios ligados à produção de vinhos de qualidade.

Entre os seus objetivos estratégicos está a valorização do potencial endógeno dos territórios cuja economia, cultura e identidade histórica estão fortemente associadas ao vinho.

A AMPV é representada atualmente por cerca de 90 municípios, de todas as regiões vitivinícolas, incluindo Açores e Madeira. Os municípios portugueses que são associados da AMPV passam igualmente a integrar a RECEVIN – Rede Europeia de Cidades do Vinho.

A sua principal missão tem sido a promoção da cultura do vinho como motor de valorização e desenvolvimento de áreas como o turismo, urbanismo e património histórico e paisagístico. Defensora dos territórios vitivinícolas, tem vindo a assumir um papel importante na criação de parcerias e projetos que fomentem e promovam a economia do vinho.

Ao longo desta primeira década de atividade, a AMPV tem vindo a afirmar-se tanto no território nacional, como a nível internacional. Como exemplos de projetos de sucesso impulsionados pela AMPV, temos a Associação das Rotas dos Vinhos de Portugal, criada em 2014, a Rede de Museus do Vinho, a Cidade do Vinho ou o Concurso Nacional da Rainha das Vindimas.

A nível internacional, a AMPV tem assumido uma representação cada vez mais significativa, reforçada com cargos como a presidência da Recevin, a presidência da Aenotur ou a vice-presidência da Iter Vitis e da Retecork.

Cidades que já receberam o título "Cidade do Vinho":

2020 Pinhel
2019 Peso da Régua
2017 Madalena do Pico
2016 Lagoa
2014 Barcelos
2013 Vidigueira
2011 Viana do Castelo
2010 Beja
2009 Palmela

CIDADE DO VINHO

O projeto "Cidade do Vinho", promovido pela AMPV, tem como objetivo valorizar a riqueza, a diversidade e as características comuns dos territórios associados à cultura do vinho e de todas as suas influências na sociedade, na paisagem, na economia, na gastronomia e no património.

A iniciativa "Cidade do Vinho" tem registado um crescente envolvimento dos municípios associados na apresentação de candidaturas que reforcem a valorização da cultura e tradições do vinho, a mobilização da comunidade e a consolidação dos vínculos com a região e com os territórios vitivinícolas portugueses.

A AMPV é também parceira da Recevin na promoção e divulgação do projeto "Cidade Europeia do Vinho" e dos respetivos programas de atividades que as cidades detentoras deste título propõem concretizar.

RAINHA DAS VINDIMAS DE PORTUGAL

A Rainha das Vindimas de Portugal é um evento promovido pela AMPV e que se realiza anualmente, desde 2009, numa estreita colaboração com o município detentor do título de "Cidade do Vinho". Este concurso tem como objetivo a preservação das tradições e da cultura rural mais genuínas do povo português e a sua promoção e divulgação junto das gerações mais novas. As jovens candidatas ao título representam municípios associados da AMPV e são eleitas em concursos organizados pelos próprios municípios, antes da sua apresentação na gala nacional.

CONCURSO ENOLÓGICO INTERNACIONAL "CIDADES DO VINHO"

Anteriormente designado "La Selezione del Sindaco", é um concurso enológico internacional organizado anualmente pela associação italiana de cidades do vinho Città del Vino, com o patrocínio da OIV (Organização Internacional da Vinha e do Vinho).
A AMPV, enquanto parceira da sua congénere italiana na organização deste evento, tem vindo a contribuir para a divulgação e promoção do concurso, que de ano para ano tem registado uma participação crescente por parte dos produtores de vinho nacionais.
Este é o único concurso de vinhos internacional que prevê a participação conjunta do produtor e do município de proveniência das produções. Esta relação entre municípios e produtores é um dos principais fatores diferenciadores do concurso, que pretende não só distinguir a qualidade dos vinhos mas também valorizar os territórios onde os vinhos são produzidos.

REDE DE MUSEUS PORTUGUESES DO VINHO

A Rede de Museus Portugueses do Vinho é um projeto dinamizado pela AMPV e que surgiu com o intuito de valorizar e promover os espaços museológicos ligados ao vinho e à sua cultura, através da criação de uma dinâmica própria de cooperação, com um plano de atividades próprio, intercâmbio de informações, de coleções ou apoio na organização de eventos.
Além dos espaços museológicos dos municípios associados da AMPV, esta rede informal foi também aberta a todas as entidades público-privadas de museus ou de instituições museológicas enquadradas na temática do vinho, o que contribui para alargar a dimensão da rede de cooperação, maximizando os esforços na criação de parcerias estratégicas e de âmbito nacional, tendo como objetivo capital a valorização e preservação de um património único e de riqueza imaterial.

• Encontro Nacional de Musus do Vinho de 2016 em Peso da Régua

WINE IN MODERATION

A atividade da AMPV tem vindo a ser marcada pela sensibilização para o consumo responsável de álcool, em parceria com a Associação das Rotas dos Vinhos de Portugal. Várias têm sido as ações realizadas neste âmbito, sendo que atualmente está a ser desenvolvido um esforço maior, a partir da Associação das Rotas do Vinho de Portugal, através da adesão ao programa "Vinho com Moderação, Art de Vivre". O objetivo é informar e educar os consumidores, sobretudo os mais jovens, e sensibilizá-los para um consumo responsável de bebidas alcoólicas, através de um conjunto de ações que irão envolver professores, profissionais de saúde e comunidade juvenil.

REDE DAS ALDEIAS VINHATEIRAS DE PORTUGAL

A Rede das Aldeias Vinhateiras de Portugal é um projeto de desenvolvimento sustentável, de âmbito nacional, impulsionado pela AMPV, e que pretende contribuir para a afirmação e valorização das aldeias através da revitalização socioeconómica e do reforço da promoção enoturística das regiões, conduzindo a uma maior dinamização dos seus valores simbólicos: ruralidade, autenticidade, património, natureza, tradições, gastronomia, entre outros.
A criação de uma rede nacional de Aldeias Vinhateiras torna-se relevante para a promoção e afirmação da identidade cultural das regiões e para a reabilitação e valorização socioeconómica das aldeias que têm no vinho e em tudo o que se lhe associa o seu elemento diferenciador.

ÓRGÃOS SOCIAIS QUADRIÉNIO 2017-2021

CONSELHO DIRETIVO

Presidente
Cartaxo (Tejo) - Pedro Miguel Magalhães Ribeiro

Vogais
Palmela (Península de Setúbal) - Álvaro Amaro
Cadaval (Lisboa) - José Bernardo Nunes
Lagoa (Algarve) - Luis António Alves da Encarnação
Mealhada (Bairrada) - Rui Manuel Leal Marqueiro
Peso da Régua (Douro)- Jose Manuel Gonçalves
Beja (Alentejo) - Paulo Jorge Arsénio
Ponte de Lima (Verdes) - Victor Alves Mendes
Viseu (Dão) - António Joaquim Almeida Henriques
Loures (Lisboa) - Bernardino José Torrão Soares

MESA DA ASSEMBLEIA INTER-MUNICIPAL

Presidente
Lamego (Douro) - Ângelo Manuel Mendes Moura

Vice-Presidente
Reg. de Monsaraz (Alentejo) - José Calixto

Secretário
Oeiras (Lisboa) - Isaltino Afonso de Morais

Suplentes
Viana do Castelo (Verdes) - José Maria da Cunha Costa
Madalena do Pico (Açores) - José António Soares
Câmara de Lobos (Madeira) - Pedro Emanuel Abreu Coelho

Recevin: A voz das cidades do vinho na Europa

A Recevin – Rede Europeia das Cidades do Vinho surgiu em 2000 com o intuito de defender, a uma só voz, os interesses dos territórios cuja economia e cultura estão fortemente associadas ao vinho e criar uma plataforma para processos de transferência de conhecimentos, contatos e parcerias.

A Recevin conta com o apoio das associações nacionais de cidades do vinho presentes na maioria dos países membros da Rede – Alemanha, Áustria, Bulgária, Eslovénia, Espanha, França, Grécia, Hungria, Itália, Portugal e Sérvia – e que se traduz na força de cerca de 600 cidades de toda a Europa.

A AMPV detém atualmente a presidência desta Rede de Cidades do Vinho, através do município associado de Reguengos de Monsaraz, presidido por José Calixto. Fazem parte também do Conselho de Administração da Recevin os municípios do Cartaxo, Lagoa, Lamego, Oeiras e Palmela.

PRINCIPAIS OBJETIVOS:

- Defender a riqueza dos territórios vinícolas e as suas denominações de origem;
- Reforçar a sua ação política de forma a intensificar a sua reputação e presença junto das instituições europeias;
- Dar voz aos territórios vitivinícolas junto do Parlamento Europeu;
- Aumentar as sinergias com a Assembleia das Regiões Europeias Vitícolas (AREV) e a Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV).

Recevin
Rede de Cidades Europeias do Vinho

DIA EUROPEU / MUNDIAL DO ENOTURISMO

A Recevin instituiu em 2009 a celebração do Dia Europeu do Enoturismo, que se comemora no 2.º domingo de novembro nas cidades membros da rede.

O Dia do Enoturismo tornou-se de âmbito mundial e inclui uma série de eventos baseados na promoção dos territórios vitivinícolas, organizados por cada cidade no seu território, promovidos de forma comum, de forma a ter um impacto mais forte no que diz respeito à imagem e difusão.

A data celebra-se com programas próprios em cada cidade, apresentando conferências, concertos, visitas a adegas e passeios pelas vinhas, provas de vinho e enogastronómicas, exposições e muitas outras iniciativas.

CIDADE EUROPEIA DO VINHO

A Cidade Europeia do Vinho é um dos principais projetos da Recevin e consiste na atribuição deste título a uma cidade europeia membro da rede.
Trata-se de um concurso anual lançado pela primeira vez em 2012 e que tem como principais objetivos a defesa e divulgação, a nível europeu, da identidade dos territórios e da sua relação com a cultura do vinho, tratando-se por isso de uma oportunidade única para as cidades do vinho e seus produtores e agentes enoturísticos.
O concurso tem um caráter rotativo entre os diversos países que fazem parte da Recevin. A primeira Cidade Europeia do Vinho a ser eleita foi Palmela (Portugal, 2012). Seguiram-se Marsala (Itália, 2013), Gerez de La Frontera (Espanha, 2014), Reguengos de Monsaraz (Portugal, 2015), Conegliano-Valdobbiadene (Itália, 2016), Cambados (Espanha, 2017), Torres Vedras/Alenquer (Portugal, 2018), Sannio Falanghina (Itália, 2019) e Aranda de Duero (Espanha, 2020-21).

ARVP
Associação das Rotas dos Vinhos de Portugal

Une as Rotas dos Vinhos numa promoção integrada

A Associação das Rotas dos Vinhos de Portugal (ARVP) foi constituída em 2014 e resultou de um projeto impulsionado pela AMPV, com o objetivo de fomentar um turismo de vinho de qualidade, baseado numa promoção integrada das Rotas do Vinho.

A associação integra representantes das Rotas do Vinho já existentes, de associações ligadas à gastronomia, hotelaria e vinhos, de várias entidades de turismo regionais e da Associação de Turismo de Portugal, entre outros parceiros.

A AMPV deu início ao Projeto de Modernização e Reestruturação das Rotas do Vinho em 2008, inicialmente denominado por WineTour. O projeto foi desenvolvido tendo em conta o pressuposto "pensar globalmente, agir localmente" e com o intuito de preservar a qualidade dos vinhos, das vinhas, do terroir e da identidade cultural.

A associação tem como missão apoiar as rotas de vinhos regionais na organização da oferta enoturística regional/local e nos setores do vinho e do turismo, incentivar o trabalho em parceria entre o setor público e o privado e apostar na diversificação e inovação da oferta existente para potenciar a competitividade da oferta nacional e das rotas de vinhos individualmente.

Complementarmente, a associação pretende afirmar-se como um agente de referência na promoção e valorização do enoturismo, capaz de mobilizar e representar a globalidade da oferta nacional.

Ametur
Associação Mundial
de Enoturismo

Pensar e promover o turismo do vinho a nível mundial

Anteriormente designada de Aenotur - Associação Internacional de Enoturismo, a associação ganhou um carácter mais global, passando a designar-se de Ametur – Associação Mundial de Enoturismo. É uma entidade internacional centrada no desenvolvimento e promoção do enoturismo a nível mundial. Foi criada em 2014, no município de Cambados (Espanha), capital espanhola do vinho Alvarinho e promotor de uma das primeiras Rotas do Vinho com a certificação de qualidade, a "Ruta del Vino de España".

Nasce com uma visão internacional, convidando a participar entidades de diferentes países (Portugal, Argentina, Brasil, Espanha, Itália ou França).

A Ametur tem como principal objetivo impulsionar a promoção do enoturismo a nível internacional, interligando 500 cidades do vinho em todo o mundo.

É formada por municípios e entidades gestoras na área do turismo vinculado à cultura do vinho, assumindo-se como uma rede colaborativa de profissionais, fazendo da Ametur um observatório internacional do enoturismo. Atualmente está representada em sete países: Portugal, Espanha, França, Itália, Argentina, Brasil e Uruguai.

Um dos principais eventos que promove é um congresso internacional sobre enoturismo.

A AMPV foi um dos sócios fundadores da Ametur.

Federação Portuguesa
de Turismo Rural

Afirmar o turismo rural dentro e fora do país

A Federação Portuguesa de Turismo Rural foi constituída em 2013, em Idanha-a-Nova, e surgiu no culminar de uma longa reflexão de um conjunto de pessoas e de organizações representativas de todo o território nacional, no sentido da afirmação de um setor que pode contribuir para a coesão do território, para o turismo e para a economia nacional.

Além da valorização do setor em Portugal, a Federação pretende contribuir para a criação de uma orientação nacional que permita estabelecer programas, protocolos e ações integradas de promoção nos mercados internacionais.

A requalificação do turismo em ambiente rural e a projeção internacional do setor são os principais objetivos da federação. O turismo em ambiente rural é uma atividade transversal às economias locais e regionais e um fator muito importante para o desenvolvimento sustentado dos territórios. Nas últimas duas décadas, é evidente o crescimento verificado nos diferentes segmentos da oferta que compõem e integram o setor do Turismo em Ambiente Rural em Portugal.

A Federação Portuguesa de Turismo Rural pretende abrir a discussão pública ao setor e contribuir social, cívica e politicamente com propostas objetivas e para a afirmação do Turismo em Ambiente Rural em Portugal, para a valorização dos territórios e para o engrandecimento e maior prestígio da marca "Portugal" nos mercados internacionais.

É neste contexto e enquadramento que surge a Federação Portuguesa de Turismo Rural, uma entidade criada a partir do próprio setor, na defesa e promoção do setor.

RETECORK
REDE EUROPEIA DE TERRITÓRIOS CORTICEIROS

Rede Europeia de Territórios Corticeiros

Uma plataforma de união dos territórios corticeiros

A RETECORK - Rede Europeia de Territórios Corticeiros foi criada em outubro de 2006 e é composta por cerca de 60 sócios de Espanha, Portugal, Itália e França. Tem como principais objetivos representar e defender os interesses das coletividades territoriais com presença no setor da cortiça, contribuir para a valorizacão e difusão do legado cultural e patrimonial vinculado a esta atividade e visar o desenvolvimento sustentável local a nível económico, social e ambiental.

O conceito da cortiça vai para além do estritamente industrial, como muito bem expressou o escritor e jornalista de Palafrugell Josep Pla, "é uma civilização, um mundo que abarca muitas coisas, um sistema ecológico e uma série de manifestações culturais específicas". A Rede é presidida pelo Município de Coruche e a AMPV detém a vice-presidência.

OBJETIVOS

Com esta plataforma pretende-se:

1. Defender os interesses dos territórios corticeiros e contribuir para o seu desenvolvimento sustentável, numa perspetiva socioeconómica, cultural e ambiental.
2. Assegurar que a atividade corticeira, que tem sido a fonte de riqueza dos nossos municípios ao longo de mais de dois séculos, continue a ser um importante recurso de desenvolvimento local.
3. Estabelecer estratégias conjuntas de trabalho no âmbito da promoção económica, do fomento da ocupação e da competitividade e da abertura recíproca dos mercados internacionais.

Um turismo diferente pelos caminhos da vinha na Europa

A Iter Vitis é uma associação internacional criada em 2007, em Itália, e com a qual a AMPV tem estabelecido um trabalho de parceria. A AMPV detém atualmente a vice-presidência desta associação internacional.
A Iter Vitis tem como principais objetivos promover a proteção e valorização da paisagem associada à produção vitícola como ferramenta de desenvolvimento sustentável, ao serviço do território e dos seus atores, sendo ainda o elemento de identidade europeia e o testemunho de um saber-fazer milenar.
O Projeto Iter Vitis – Os Caminhos da Vinha foi reconhecido como Itinerário Cultural pelo Conselho da Europa em 2009 e representa uma nova visão e uma nova proposta para viajar pela Europa, promovendo a oferta de um enoturismo centrado nas paisagens, nos vinhedos, na cultura e nas pessoas dos próprios locais.

OS CAMINHOS DA VINHA NA EUROPA

No dia 15 de maio de 2009, o Conselho da Europa reconhece a rota "Iter Vitis - Os Caminhos da Vinha" como o 25.º Itinerário Cultural Europeu. Trata-se de um itinerário cultural orientado para a paisagem e o desenvolvimento sustentável, assente na história cultural da vinha e do vinho. O itinerário é sustentado pela associação Iter Vitis, criada em 2007.
A Iter Vitis é o elo de ligação entre a indústria do vinho, a cultura e o turismo. Composta por uma rede atores, dá um novo sentido ao turismo, baseado na dimensão humana e em satisfazer as expectativas de visitantes interessados em praticar um turismo diferente, um turismo vivencial: o enoturismo cultural.

Associações congéneres da AMPV

O trabalho em rede constitui um dos principais instrumentos da AMPV e o seu objetivo é alargar cada vez o âmbito da sua intervenção e do seu trabalho tanto a nível nacional, como internacional. Este trabalho de partilha e colaboração conjunta tem sido desenvolvido de uma forma especial com as suas congéneres espanhola, a Acevin, e italiana, Città del Vino.

A Acevin - Associação Espanhola de Cidades do Vinho defende os interesses e desenvolve esforços com o objetivo de dispor de um espaço e de instrumentos de reflexão e de análise estratégica que ajudem na tomada de decisões e de realizar propostas no âmbito do desenvolvimento da agro-indústria, planeamento urbanístico, cultura e turismo vitivinícola, património industrial, criação de instrumentos de promoção local e de diversificação da atividade económica.

A associação nasceu em 1987, pela iniciativa de 39 municípios, e hoje reúne cerca de 500 associados. O ano de 2017 é marcado pelas comemorações do seu 30º aniversário. A associação tem promovido o debate sobre as questões mais cruciais do setor do vinho, envolvendo o Governo e as instituições públicas nessa reflexão. A AMPV tem vindo a desenvolver com a sua congénere um constante trabalho de parceria, designadamente na organização e divulgação do concurso enológico "La Selezione del Sindaco".

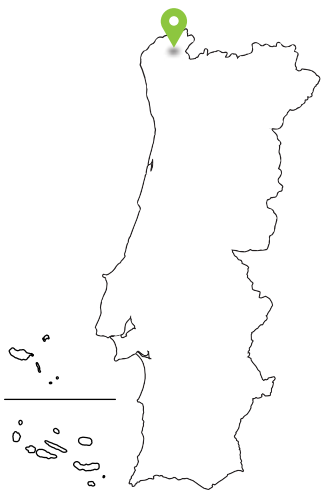
Região Vitivinícola **Vinho Verde**

Uma região densamente verdejante cuja cor dá nome ao vinho produzido nestas terras do noroeste de Portugal. A Região Demarcada dos Vinhos Verdes existe deste 1908 e abarca nove sub-regiões: Amarante, Ave, Baião, Basto, Cávado, Lima, Monção/Melgaço, Paiva e Sousa. É um território cheio de recantos naturais, onde as praias e as serras, os vales e os rios caracterizam a paisagem. As vinhas, essas estão quase sempre presentes em cada direção. Esta região preserva também um valioso património arquitetónico, presente em antigas adegas erguidas entre as vinhas que revestem as encostas ou em históricas edificações em centros de cidades.

“

Arcos de Valdevez Onde Portugal se Fez. Foi no coração da região dos vinhos verdes que em 1141 ocorreu este momento singular ligado à fundação da nacionalidade. Ao longo da história, a economia do vinho esteve presente e é um dos pilares do desenvolvimento económico de Arcos de Valdevez. Com o estímulo do Município, em 2016 foi criada a Associação dos Vinhos de Arcos de Valdevez, ponto de encontro dos produtores/engarrafadores de vinho e dos produtos locais. Esta parceria está a pugnar pela promoção, divulgação e valorização do vinho como uma mais valia para o turismo, a economia, o território e as populações.
Venha a Arcos de Valdevez provar o bom vinho verde, único no mundo.

JOÃO MANUEL ESTEVES
Presidente do Município



CONCELHO
No coração do Alto Minho, a menos de 1 hora do Porto e de Vigo, com 450 km2 e 22500 habitantes, é atravessado pelo Rio Vez e está inserido no Parque Nacional da Peneda-Gerês.

REGIÃO
Pertence à região demarcada dos Vinhos Verdes, Sub-Região do Lima. Os terroirs sofrem a influência do vale do Lima e do vale do Vez.

Arcos de Valdevez

Nesta terra, onde as castas vinhão e loureiro são rainhas, o vinho é o parceiro inseparável do turismo e de uma gastronomia repleta de sabores tradicionais. O vinho, as quintas e os produtores são motivo de investimento e de fruição de uma terra com um vasto e rico património histórico, cultural e natural.

Já no Séc. XVI os vinhos de Arcos de Valdevez «foram requisitados para o abastecimento das armadas régias o que certamente muito contribuiu para ativar e consolidar a sua expansão». «Para o Brasil, começaram a sair cada vez mais. (...) No porto de Viana, em carga para o Brasil e Flandres, vinhos de Monção, Arcos e ...»

Arcos de Valdevez é uma região de excelência para a produção de vinhos tintos da casta 'vinhão' e brancos da casta 'loureiro'. A estrutura de exploração tradicional ainda proporciona uma imagem de marca da paisagem e património, de que fazem parte as tradicionais latadas.

Existem atualmente 14 vitivinicultores no concelho, com uma área de produção de 65ha. Em 2016 foi criada a Associação dos Vinhos de Arcos de Valdevez, que envolve os vitivinicultores e produtores agro-alimentares artesanais do concelho.

Também aqui está sediada a Estação Vitivinícola Amândio Galhano, da Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes, responsável pela I&D, na vinha e no vinho.

VINHO & GASTRONOMIA

Brancos loureiros frutados, de aromas tropicais, com impressiva mineralidade. Tintos ímpares, cor vermelho retinto e aromas a frutos vermelhos característicos da casta vinhão. Rosados de aromas suaves e aveludados. Espumantes vibrantes, frescos e leves.

'Carne da Cachena com o Arroz de Feijão Tarrestre', os 'Rojões com Papas de Sarrabulho', o 'Cabritinho Mamão da Serra', o 'Arroz Pica no Chão' e o 'Bacalhau à Lavrador'.

OFERTA ENOTURÍSTICA

ROTA DOS VINHOS DE ARCOS DE VALDEVEZ
Visitas guiadas às Quintas com provas de vinhos e produtos locais, com um envolvente património natural, cultural e construído. Descubra o 'Percurso do Vez', o 'Percurso do Padre Himalaya' e o 'Percurso das Veigas da Matança'.

ESTAÇÃO VITIVINÍCOLA AMÂNDIO GALHANO
A EVAG é um centro de Experimentação e Investigação Vitivinícola, criado pela C.V.R.V.V. em 1984, localizado na Quinta de Campos de Lima, na margem direita do Rio Lima, com uma área de 66 ha. Criada com o objetivo de desenvolver a Vitivinicultura da Região, a Estação Vitivinícola é responsável pela investigação, desenvolvimento e disseminação do conhecimento ao nível da vinha e da enologia.

LOJA DA ASSOCIAÇÃO DOS VINHOS DE ARCOS DE VALDEVEZ
Aprecie as harmonizações entre os vinhos e os produtos agro-alimentares artesanais do concelho, num espaço acolhedor que convida a saborear o momento.

FEIRAS E EVENTOS

- **FESTIVINHÃO – FESTIVAL ENOTURÍSTICO**
  Tem lugar nas ruas do centro histórico, contando com espaço de exposição (vinhos, gastronomia, etc.), provas de vinhos, tasquinhas, workshops técnicos, curso de iniciação à prova de vinhos e de visitas guiadas a Quinta/ Adegas.

- **EXPOVEZ - FEIRA DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS DO ALTO MINHO**
  É uma das maiores feiras do Alto Minho. Recebendo dezenas de expositores, demonstra a diversidade da oferta empresarial nas suas variadas vertentes.

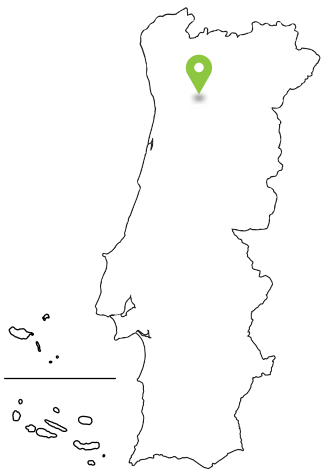
- **FESTA DAS ARTES E OFÍCIOS TRADICIONAIS DE SOAJO**
- **RECONSTITUIÇÃO HISTÓRICA "TORNEIO DE VAL-DE-VEZ"**
- **FESTAS DE N. SRª DA LAPA**
- **ROMARIA DE N. SRª DA PENEDA**
- **ROMARIA DE N. SRª DA PORTA**

"Baião Vida Natural" é uma expressão que ilustra a realidade de um dos municípios portugueses com melhor qualidade ambiental.

Baião é o concelho com maior percentagem de área verde e floresta em todo o distrito do Porto e possui no seu território recursos naturais de rara beleza, como a Serra da Aboboreira, a Serra do Marão, a Serra do Castelo de Matos ou os rios Douro, Teixeira e Ovil.

A sua localização geográfica dá-lhe o privilégio de abrir as portas entre a paisagem do Entre Douro e Minho e a Transmontana e passar do granito ao xisto.

O Município de Baião é presidido por:
Paulo Pereira



CONCELHO
Localiza-se no limite interior Este do Distrito do Porto, integrando a Circunscrição Florestal do Norte e o Núcleo Florestal do Tâmega.

REGIÃO
Em relevo bastante irregular recortado por vales por onde escorrem abundantes cursos de água. O ponto mais alto está na Serra do Marão (1416 m).

Baião

Baião produz um vinho único. Um vinho da casta Avesso, que diversos produtores cultivam como uma verdadeira arte, numa região onde já começaram a dar provas de excelência os espumantes naturais.

Baião: do pico da montanha às portas do Douro. Ligar o Pico do Marão a uma das mais belas albufeiras do rio Douro, com cerca de trinta quilómetros que vão de Frende à Pala, tem um único nome: Baião.

Nas encostas de permeio, marcadas por vales "poderosamente cavados", onde serpenteiam algumas linhas de água como as do Ovil, de Valadares, do Zêzere e do Teixeira, desenha-se o concelho cuja paisagem tanto encantou o nosso mais famoso romancista do século XIX, Eça de Queirós, ao ponto de escrever uma verdadeira bíblia portuguesa do património ambiental: "A Cidade e as Serras".

Contrafortes do Marão, os planaltos da Aboboreira e o Castelo de Matos levam a nossa memória para tempos e povos que deram vida a esta paisagem desde há mais de 5.000 anos. Baião tem o privilégio de abrir as portas entre a paisagem do Entre Douro e Minho e a Transmontana e passar do granito ao xisto, permitindo ao visitante usufruir de experiências únicas, a começar pela paisagem, passando pelos sabores da cozinha tradicional, até ao vinho da casta Avesso, único no mundo.

VINHO & GASTRONOMIA

Estas terras produzem um vinho único no mundo. Aroma frutado, baixo teor de acidez e graduação alcoólica quanto baste: o vinho da casta Avesso, que tem a virtude de fazer bem ao corpo, mas de entrar também na alma "mais do que qualquer poema ou livro santo".

Nos sabores da cozinha tradicional encontramos o anho assado com arroz do forno, a posta de vitela arouquesa (raça autóctone) e o fumeiro tradicional. O doce mais famoso é o Biscoito da Teixeira.

OFERTA ENOTURÍSTICA

CASA DO LAVRADOR - MUSEU RURAL E ETNOGRÁFICO

É mais do que uma herança de tradições e memórias: ainda hoje se podem partilhar aqui vivências, sons e sabores com raiz na história coletiva local. Este espaço reúne demonstrações autênticas das fainas agrícolas mais relevantes e apresenta o maior requinte da gastronomia tradicional.

CENTRO INTERPRETATIVO DO VINHO E DA VINHA

Instalado no Mosteiro de Santo André de Ancede cuja história esteve desde sempre relacionada com a produção e comercialização de vinho. O grandioso edifício dos celeiros e da adega, juntamente com o lagar, formam hoje o espaço do Centro Interpretativo da Vinha e do Vinho, onde o visitante poderá conhecer o ciclo da vinha e do vinho, a história deste Mosteiro, a funcionalidade dos espaços e a Quinta, onde se encontram 20 painéis, em mosaico natural, com os Mistérios da Vida de Cristo.

A SERRA DA ABOBOREIRA E O RIO DOURO

Para que conheça melhor esta maravilhosa região, fruto de um passado histórico que deixou para as gerações vindouras monumentos milenares, palacetes, quintas e igrejas repletas de preciosidades, a Câmara Municipal disponibiliza dois circuitos turísticos que desvendam estes dois tesouros locais.

FEIRAS E EVENTOS

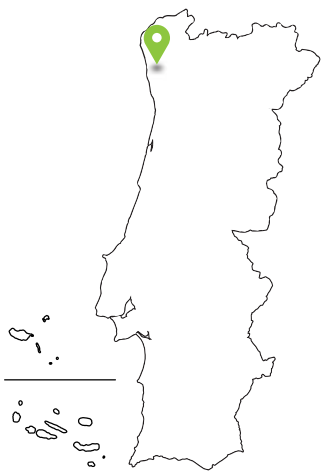
- **FESTIVAL DO ANHO ASSADO E DO ARROZ DO FORNO**
  Evento marca o ponto alto do verão por terras de Baião no que à boa gastronomia diz respeito. O protagonista da festa é o anho assado, um manjar que em Baião é confecionado por mãos sábias e com ingredientes de grande qualidade.

- **FEIRA DO FUMEIRO, DO COZIDO À PORTUGUESA E DOS VINHOS**
  Para apreciadores do fumeiro e da boa gastronomia baionense. A Feira passou a estender a sua temática também aos vinhos verdes de Baião, que passaram também a merecer um destaque especial.

- **FESTAS CONCELHIAS E DE S. BARTOLOMEU**
  Com um cartaz muito diversificado, abrange música popular, folclore, feira de artesanato ou o concurso da raça arouquesa.

Próximo de grandes centros urbanos, Barcelos é uma cidade rica em tradições, lendas e artesanato.
Um concelho marcado pela cor, vida e cultura, onde a vinha, o vinho e o mundo rural são parte da sua identidade e convivem numa harmonia perfeita entre a tecnologia e a tradição. Desta união, surgem deliciosos vinhos verdes, espumantes e aguardentes tranquilas, repletos de originalidade resultantes das características do solo, do clima e da peculiaridade das castas e da arte do cultivo da vinha.
Para além da paisagem, a gastronomia, repleta de sabores tradicionais, e os espaços de turismo rural convidam a ficar.

MIGUEL COSTA GOMES
Presidente do Município



CONCELHO
No coração do Minho, com uma área de 378,9 km², dividida sensivelmente a meio pelo rio Cávado. População de 120 mil habitantes.

REGIÃO
Integra a Região Demarcada dos Vinhos Verdes, na sub-região do Cávado. A paisagem é moldada por colinas de solos maioritariamente graníticos.

Barcelos

Partir à descoberta dos vinhos de Barcelos nas suas adegas é uma forma de descobrir e fruir a região e, igualmente, de interpretar a cultura, os costumes, tradições e o "modus vivendi" das gentes do concelho.

Barcelos, território onde a vinha, o vinho e o mundo rural são antes de mais parte da sua identidade, onde a cultura popular e as tradições, o traje, o artesanato e as romarias são elementos diferenciadores. A produção de vinho na região perde-se na bruma dos tempos e resulta da intensa ligação à natureza, que teve como consequência a produção de um néctar único e diferenciado – O Vinho Verde.

O Vinho Verde é um dos mais fascinantes e notáveis vinhos portugueses. As suas curiosas características tornam-no inconfundível, independente de ser branco, tinto ou rosé, é sempre leve, fresco, pouco calórico e delicadamente frutado. Por ser assim, é ótimo para qualquer ocasião, como aperitivo ou como acompanhamento de qualquer refeição principal. A produção de vinho é em Barcelos uma importante fonte de vida proporcionada pela dedicação dos produtores, pelas quintas e formas de cultivo da vinha que guardam a tradição como um ato cultural, onde o enoturismo e a gastronomia associada a produtos de excelência têm conquistado adeptos em Portugal e no mundo.

VINHO & GASTRONOMIA

Os vinhos brancos são ligeiramente ácidos e de aromas cítricos. Predominam as castas Arinto, Trajadura e Loureiro, que é a forte identidade do território. O Vinhão é a principal casta dos tintos, produzindo vinhos intensos e frutados.

O bacalhau, a lampreia, o polvo, os rojões, as papas de sarrabulho, o arroz pica no chão, a vitela assada, o cozido e, claro, o galo assado à moda de Barcelos, são a identidade da nossa tradição.

OFERTA ENOTURÍSTICA

O VINHO VERDE

É um dos mais fascinantes e notáveis vinhos portugueses. A sua originalidade na região de Barcelos resulta das características do solo, do clima e da peculiaridade das castas e da arte do cultivo da vinha. É um vinho leve, fresco, pouco calórico e delicadamente frutado. Uma excelente proposta para ser servida como aperitivo ou como acompanhamento de qualquer refeição principal. Na região produzem-se ainda excelentes espumantes, vinagres, aguardentes e bagaceiras.

ROTA DOS VINHOS DE BARCELOS

É para ser vivida intensamente. São muitas as Quintas e Adegas que abrem as suas portas aos visitantes. Deixamos-lhe apenas algumas sugestões:

ADEGA COOP. BARCELOS
T.: 253 831 812
QUINTA DE BALÃO
T.: 933 232 300
QUINTA DE PAÇOS
T.: 968 018 145
QUINTA DO TAMARIZ
T.: 968 582 857
CAVES CAMPELO
T.: 253 831 399
VINHA DOS NOVE
T.: 933 207 337

www.vinho.barcelos.pt

FEIRAS E EVENTOS

- **ROTA DA VINHA E DO VINHO**
  Rotas de visita promocional e turística a quintas de vinhos do concelho de Barcelos.

- **BARCELOS, BRANCO E TINTO**
  Ação de formação, conhecimento e sensibilização sobre os Vinhos produzidos no concelho.

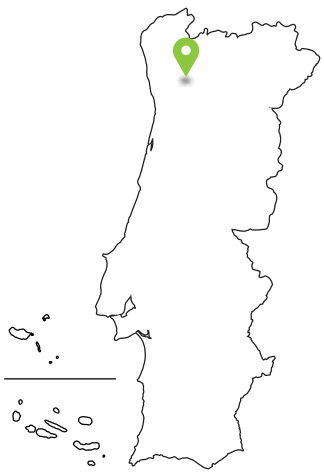
- **MOSTRA DE VINHOS DE BARCELOS**
  Evento promocional dos vinhos de Barcelos que anualmente integra a Mostra de Artesanato e Cerâmica

- **RAINHA DAS VINDIMAS**
  Projeto que tem por objetivo a difusão da cultura, folclore e identidade vínica do território.

“

Felgueiras tem uma marcante ligação histórica e uma forte identidade cultural associada ao vinho. Pelo menos desde o domínio romano que o vinho se produz nesta terra, produção que se intensificou a partir do século XII com os monges beneditinos do Mosteiro de Santa Maria de Pombeiro, grande referência da Rota do Românico, chegando à atualidade como uma atividade económica importante para a economia do concelho, com produção de excelentes vinhos, exportados para dezenas de mercados. Felgueiras é o maior produtor da região dos Vinhos Verdes. Em Felgueiras o terroir convida a passear e o verde marca a paisagem.

NUNO FONSECA
Presidente do Município



CONCELHO
Localiza-se na região do Tâmega e Sousa e ocupa uma área de 115 km2. Tem uma população de 58 mil hab., sendo uma das mais jovens em Portugal e na Europa.

REGIÃO
Pertence à sub-região do Sousa da Região Demarcada dos Vinhos Verdes. Integra a Rota do Vinho Verde.

www.cm-felgueiras.pt

Felgueiras

Felgueiras tem uma marcante ligação histórica e uma forte identidade cultural associada ao vinho. Pelo menos desde o domínio romano que o vinho se produz nesta terra

Com a chegada dos romanos impôs-se uma nova cultura e um novo modus vivendi. Foi neste novo quadro económico que a Villa Romana de Sendim se edificou, em meados do século I d.C., e durante pelo menos cinco séculos explorou o extenso vale ocupado por Sendim e Jugueiros, em Felgueiras.

Quando em 1112 D. Teresa concedeu Carta de Couto ao Mosteiro de St.ª Maria de Pombeiro a atividade agrícola intensificou-se. No foral outorgado a Felgueiras em 1514 existe a descrição de tributação dos casais em géneros agrícolas e no foral de Unhão, de 1515, é mencionada a obrigação dos moradores oferecerem um dia de poda.

Nas memórias paroquiais de 1758 foi referida a importância da produção do vinho verde em Felgueiras, fazendo-se uma clara referência às uveiras ou vinho de enforcado.

Atualmente Felgueiras é o maior produtor de Vinhos Verdes (11.7 milhões de litros), exportando para mais de 30 países em todo o mundo, sendo que a Adega Cooperativa de Felgueiras reúne cerca de 1000 viticultores.

VINHO & GASTRONOMIA

Os brancos são feitos com Azal, Arinto, Loureiro, Trajadura e Alvarinho, e os tintos com Espadeiro, Padeiro e Vinhão. São vinhos bem estruturados, frescos, com aromas frutados, elegantes e com uma acidez adequada à gastronomia local.

Em 2019 criou-se um prato identitário, o "Bacalhau à Felgueiras". O Pão de Ló de Margaride é um doce com cerca de 300 anos de tradição e foi servido à mesa da Família Real Portuguesa.

OFERTA ENOTURÍSTICA

Em Felgueiras o verde domina na paisagem. Existe uma grande tradição na produção vinícola, uma herança que passou de geração em geração. O enoturismo oferece-lhe a oportunidade de visitar quintas e adegas, de pisar o terroir, de contemplar os vinhedos, de degustar e comprar vinhos.

Entre as experiências nas quintas destaca-se a festa das vindimas, sempre alegre, com a tradicional pisa das uvas, danças e cantares tradicionais e o melhor da gastronomia para acompanhar os vinhos.

Terá a oportunidade de visitar os monumentos da Rota do Românico, de saborear a tradição e o paladar de produtos genuínos e de singular qualidade de uma cozinha autêntica, sobressaindo o Bacalhau à Felgueiras e o Pão de Ló de Margaride numa harmonização perfeita com os vinhos das marcas de Felgueiras.

Para que possa usufruir de toda a experiência reserve o seu quarto no conforto do alojamento desta terra acolhedora.

Venha experimentar, saborear e sentir... Felgueiras!

FEIRAS E EVENTOS

- **FESTAS DE S. PEDRO (FESTAS DO CONCELHO)**
  O 29 de junho (feriado municipal) é o dia principal. Gastronomia & Vinhos.

- **FESTAS DAS VITÓRIAS**
  É a maior festa da cidade da Lixa e uma das maiores da região. Gastronomia & Vinhos.

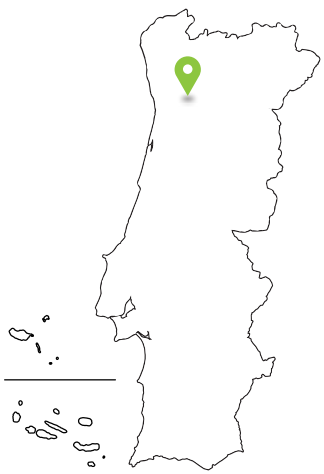
- **FESTIVAL DO PÃO DE LÓ – MOSTRA INTERNACIONAL DE DOCES TRADICIONAIS**
  Além da doçaria, os vinhos também estão representados. Fim de semana gastronómico.

- **VINHO VERDE DE FELGUEIRAS & STREET FOOD**
  Os vinhos de Felgueiras harmonizam com uma grande diversidade das "comidas do mundo".

- **SABORES IN – GASTRONOMIA & VINHOS**
  Menus promocionais, jantares vínicos e experiências no enoturismo.

O município de Marco de Canaveses distingue-se pelo crescimento da produção de vinhos de qualidade superior, premiados a nível nacional e internacional. Este produto endógeno tem vindo a conquistar o mercado externo, promovendo a gastronomia típica e potenciando uma maior visibilidade do património cultural e paisagístico do concelho.
Assim, apoiamos a Rota dos Vinhos do Marco, reconhecendo que a produção de vinho e o crescimento do enoturismo no concelho têm um papel decisivo para o seu desenvolvimento económico e social, promovendo de forma ímpar a identidade regional deste território vinhateiro.

CRISTINA VIEIRA
Presidente do Município



CONCELHO
Situado na confluência dos rios Tâmega e Douro, são mais de 202 Km² de área e conta com uma população de cerca de 53 mil habitantes.

REGIÃO
Pertence à Região dos Vinhos Verdes onde se encontram as castas mais nobres e autóctones que dão origem a vinhos brancos, rosados e tintos de qualidade ímpar.

Marco de Canaveses

No exuberante noroeste de Portugal, longe da agitação das cidades cosmopolitas, desenha-se o concelho do Marco de Canaveses, um destino desde sempre ligado à cultura da vinha e do vinho.

A cultura do vinho e da vinha no Marco de Canaveses remonta a tempos imemoriais, associando tradições e vivências ao longo de várias gerações. A produção de vinhos de qualidade no concelho alcançou notoriedade e reconhecimento, afirmando-se, hoje, como elemento diferenciador, projetando e valorizando a imagem do Município no mercado nacional e internacional.

Promovemos e apoiamos os produtores vitivinícolas que integram a Rota dos Vinhos do Marco de Canaveses e se dedicam com paixão a esta atividade agrícola, com forte expressão no setor primário. Contando com cerca de um milhão e meio de litros de vinho produzidos numa área de aproximadamente setecentos hectares, este importantíssimo recurso impulsiona a dinâmica e desenvolvimento da economia local, elevando assim a oferta turística no nosso Município e potenciando uma maior visibilidade do património cultural e paisagístico do Concelho.

VINHO & GASTRONOMIA

Vinhos com estrutura e harmonia, de aroma frutado e elegantes. Castas autóctones da região como Azal, Arinto, Avesso, Loureiro e Trajadura predominam nos brancos e Vinhão e Espadeiro nas castas tintas.

Em terras de Carmen Miranda, o prato típico é o Anho Assado com Arroz de Forno, sem esquecer o Verde e a Lampreia. Fatias e Cavacas do Freixo, Pão Podre, Pão-de-ló, Rosquilhos e ainda os Biscoitos de Soalhães.

OFERTA ENOTURÍSTICA

A ROTA DOS VINHOS DO MARCO, apoiada pelo município e constituída em 2011, afirma-se como ponto de paragem obrigatória. Aliando o prazer de calcorrear as Quintas, este destino enogastronómico oferece os melhores vinhos verdes desenhados em solo granítico que caracteriza a Região.

Abençoado pelos rios Tâmega e Douro, o Concelho é dotado de um imponente património histórico, associado aos vinhos e à gastronomia.

A cidade Romana de Tongobriga ergue-se altiva, exaltando uma beleza singular. Calcorreando ruas antigas, descobre-se o esplendor das casas solarengas, a surpreendente Igreja de Santa Maria, da autoria do Arq. Siza Vieira e a grandiosa fachada setecentista das Obras do Fidalgo. Os frescos e a talha dourada abrigados em templos sagrados apelam ao turismo religioso, sublimando o circuito de oito igreja que integram a Rota do Românico.

Registando um momento único, uma palma de mão hospitaleira leva o visitante à descoberta de sensações únicas, nas bonitas casas de alojamento rural e por percursos pedestres de rara beleza natural.

FEIRAS E EVENTOS

- **NOITE VERDE**
  Promove a harmonização do anho assado com arroz de forno e dos vinhos de excelência produzidos no Concelho.
  (setembro)

- **FESTAS DO CONCELHO**
  Promovem o potencial endógeno e as tradições, com valorização para o Concurso de Vinhos do Marco e Festa dos Bons Petiscos e do Vinho Verde.
  (Meados de julho)

- **PEREGRINACAO A NOSSA SENHORA DA NATI VIDADE DO CASTELINHO**
  Celebra o dia da Padroeira do Concelho.
  (8 de setembro, feriado municipal)

- **ENDOENCAS**
  Celebração religiosa da Semana Santa que liga as duas margens do rio Tâmega, a Freguesia de Alpendorada, Várzea e Torrão, o lugar de Entre-os-Rios e ainda o lugar de Boure na margem esquerda do rio Douro.
  (março/abril)

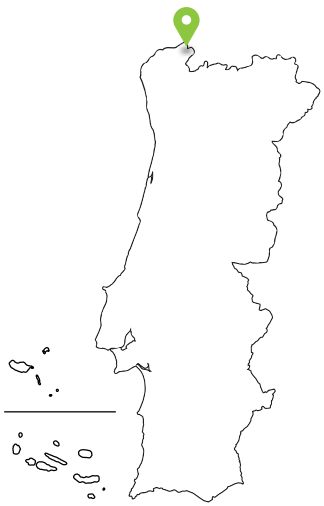
- **BIENAL DA PEDRA**
  Mostra do Sector de Extração, Transformação e Comercialização de Granitos e Derivados.
  (outubro)

A localização privilegiada das vinhas desfrutam de um microclima muito especial (com exposição atlântica e um clima caracterizado por elevada pluviosidade, humidade atmosférica e temperatura amena).

A sabedoria das nossas gentes selecionam criteriosamente o melhor estado de maturação das uvas. As novas tecnologias de fermentação, aliadas a processos ancestrais de vinificação, contribuem para extrair toda a qualidade das uvas que chegam às adegas.

É nesta fase que cada produtor imprime ao seu vinho um cunho pessoal que contribui decididamente para uma maior diversidade do universo dos vinhos Alvarinhos de Melgaço.

O Município de Melgaço é presidido por:
Manoel Batista Calçada Pombal



CONCELHO
É a região mais setentrional de Portugal. É delimitado a norte pelo rio Minho, que o separa de Espanha, e tem 232 km2.

REGIÃO
Pertence ao distrito de Viana do Castelo e constitui, juntamente com Monção, uma sub-região vitivinícola muito particular, exclusiva nas castas Alvarinho.

Melgaço

Falar de Alvarinho é falar de Melgaço e Monção. Razões naturais de microclima e solo fizeram da sub-região delimitada por estes dois concelhos, não só o berço, mas o solar do Alvarinho, pois proporcionam a este vinho uma elevada tipicidade.

A partir do século XII existem já muitas referências à cultura da vinha. A viticultura terá permanecido incipiente até aos séculos XII-XIII, altura em que o vinho entrou definitivamente nos hábitos das populações do Entre-Douro-e-Minho. A história revela que terão sido os "Vinhos Verdes" os primeiros vinhos portugueses conhecidos nos mercados europeus, principalmente os desta região e os da Ribeira de Lima.

Pelo decreto-lei nº 275/73, confirmou-se e legalizou-se uma tradição, reservando a designação Alvarinho ao vinho verde produzido apenas na sub-região de Monção, concelhos de Monção e Melgaço, em terrenos de meia encosta da bacia hidrográfica do rio Minho, obtido pela produção e transformação de uma única casta de uva branca assim designada.

É nesta sub-região (concelhos de Melgaço e Monção) que encontramos as condições ideais de microclima e solo para o cultivo e maturação desta uva única e genuína, considerada por muitos a melhor casta branca enxertada nas vinhas portuguesas e que dá origem a vinhos únicos no mundo.

VINHO & GASTRONOMIA

O vinho Alvarinho é um Vinho Verde branco, de paladar fresco, de cor citrina e de aroma delicado. Tem carácter requintado e é, pela sua originalidade, considerado por muitos um dos melhores vinhos brancos do mundo.

O fumeiro é um produto de excelência da gastronomia local. A lampreia e o cabrito formam pratos genuínos, assumindo também destaque o mel e o queijo.

OFERTA ENOTURÍSTICA

SOLAR DO ALVARINHO
Veio dar resposta a várias necessidades relacionadas com a defesa, promoção e divulgação do Vinho Alvarinho, o desenvolvimento e dinamização do meio rural, o incentivo à produção e comercialização do vinho Alvarinho, a divulgação e promoção do artesanato local e de outros produtos típicos, e ainda a divulgação das raízes tradicionais e culturais da região. Está localizado no chamado "Edifício dos Três Arcos", situado em plena zona histórica, e compreende uma sala de provas, sala de reuniões, loja e bar.

ROTA DO ALVARINHO
O Vinho Alvarinho, produzido na Sub-Região de Monção e Melgaço, dispõe de uma Rota própria, implementada pela Câmara Municipal de Melgaço em parceria com diversos agentes locais, com o objetivo de, conjuntamente, dinamizarem o potencial enoturístico do concelho. Através da sua vasta rede de aderentes, proporciona atividades turísticas de lazer e tempo livre dedicadas à descoberta e desfrute, cultural e enológico, da vinha, do vinho e do seu território.

FEIRAS E EVENTOS

- **FESTA DO ALVARINHO E DO FUMEIRO**
- **FESTA DO ESPUMANTE**
- **MELGAÇO EM FESTA**
- **MARCHAS DE SÃO JOÃO**
- **FESTA DO CORPO DE DEUS**

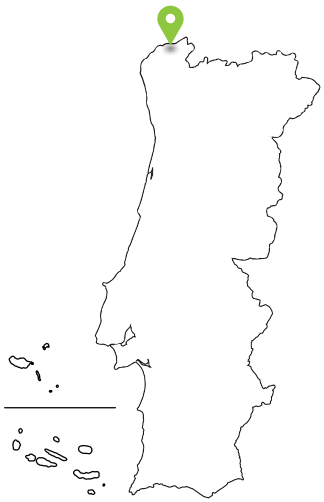
“

Estendendo-se desde o vale do Rio Minho e seus afluentes, subindo na meia encosta das montanhas, ultrapassando os obstáculos do terreno e da altitude, o carácter e a elegância do vinho Alvarinho são tão marcantes como a terra que o embala desde o berço, Monção.

Neste território, o Alvarinho cresceu e originou vários estilos de vinhos, espumantes e aguardentes, atribuindo-lhes singularidade natural e persistência aromática.

O Alvarinho é um vinho verde memorável, destinado aos grandes eventos gastronómicos ou a simples reuniões familiares, revelando, na juventude e na idade adulta, uma personalidade ao alcance de muito poucos.

ANTÓNIO BARBOSA
Presidente do Município



CONCELHO
Localizado num anfiteatro natural voltado para o rio Minho, é um concelho da raia minhota com 211 km2 e cerca de 20 000 habitantes.

REGIÃO
Integra a sub-região de Monção e Melgaço, sendo uma das 9 sub-regiões da região dos Vinhos Verdes desde 1908.

Monção

Monção, Berço do Alvarinho, apresenta-se como o território onde o Alvarinho evidencia a sua alma e se revela num vinho único e singular.

O consumo de vinho em Monção é ancestral e está bem documentado pela presença de ânforas vinárias nos vários povoados proto-históricos – os chamados castros. À semelhança do que tem acontecido noutras regiões vitivinícolas também em Monção se testemunha a existência de lagares escavados na rocha – estruturas rudimentares utilizadas desde a Idade Média para a produção de vinho. Mas, a fama dos Vinhos de Monção surge com a sua exportação para Inglaterra, no século XV.

A partir do século XVIII, a par das referências dos vinhos tintos e palhetes, surgem as primeiras referências a vinho branco em algumas quintas. Em 1908, aquando da criação das regiões vitivinícolas, aparece já a sub-região de Monção, como uma das áreas de produção exclusivas na região dos vinhos verdes.

O concelho tem atualmente cerca de 30 produtores engarrafadores e uma área de vinha que ronda os 1118 hectares. Estes valores refletem-se numa produção anual de cerca de 4 852 400 litros, dos quais 3 435 639 são de vinhos brancos.

VINHO & GASTRONOMIA

O Alvarinho é uma casta que em Monção adquire um natural e elevado teor alcoólico e baixa acidez fixa. Este vinho apresenta, ainda, uma cor citrina e aroma complexo, com um caracter frutado bastante acentuado. Em harmonia com o Alvarinho, Monção possui uma gastronomia de excelência, salientando-se o "Cordeiro à Moda de Monção" e as "Roscas de Monção", Maravilhas da Gastronomia Portuguesa, mas também a afamada Lampreia do Rio Minho ou o sável e salmão.

OFERTA ENOTURÍSTICA

Um concelho de grande tradição na produção de vinhos de qualidade, desde sempre teve associado a este produto um importante conjunto patrimonial – as quintas seculares e mosteiros onde se produzia e produz. Algumas das quintas produtoras do tão afamado néctar abrem as suas portas para que possam partilhar com todos a sua história e vivências.

MUSEU DO ALVARINHO
Neste espaço o visitante tem contacto com o mundo e história do Alvarinho, podendo aqui provar este néctar e depois partir à descoberta de quintas e adegas deste território único e sedutor.

PALÁCIO DA BREJOEIRA
Ex-libris da região está desde longa data associado à produção de vinho e em especial à produção de Alvarinho, tendo associado ao vinho um magnífico património cultural incontornável a quem visita a região.

TORRE DE LAPELA
Ergue-se altaneira sobre o rio Minho, vigiando as suas margens e marcando um território com uma história ancestral. Do alto das suas ameias pode-se vislumbrar vinhedos e montes que tanto caracterizam Monção.

FEIRAS E EVENTOS

FEIRA DO ALVARINHO

- **FEIRA DO ALVARINHO**
  A maior wineparty do país. Junta a maioria dos produtores de Alvarinho da sub-região de Monção e Melgaço.

- **FESTA DO CORPO DE DEUS E FESTA DA COCA**
- **FEIRA DO VINHO VERDE TINTO DE TANGIL**
- **FEIRA DA FODA**
- **MÊS DO CORDEIRO À MODA DE MONÇÃO**

No ano em que se assinalam 10 anos de existência da AMPV, entidade da qual o Município de Ponte da Barca é sócia fundadora, congratulo a Associação e todos os seus membros por esta década de promoção dos vinhos, alavancando o enoturismo e abrindo portas para muitas outras formas de promover os municípios envolvidos. A promoção da nossa vitivinicultura, do vinho, das vinhas e das nossas mais intrínsecas tradições é crucial, e a AMPV tem conseguido, ao longo destes anos, promover o território vitivinícola português, no país e além-fronteiras, e fazer dos concelhos que a integram, embaixadores de tão grande riqueza. Um bem haja à AMPV pela aposta e apoio a um dos mais importantes setores, como uma incontornável imagem de marca de promoção dos municípios associados.

Presidente do Município

CONCELHO
Com uma área de 182 km2 e cerca de 12.000 habitantes, situa-se no Noroeste de Portugal no distrito de Viana do Castelo.

REGIÃO
Encontra-se integrada na Sub-região do Lima na Região Demarcada dos Vinhos Verdes e faz parte da Rota dos Vinhos Verdes.

Ponte da Barca

Ponte da Barca é afamada pelos vinhos brancos, produzidos a partir da casta Loureiro. Para a afirmação do Município como território de excelência vínico, contribuiu o grande valor das castas da região e a excelência das condições naturais.

A história vitivinícola de Ponte da Barca perde-se na memória dos tempos. No entanto é com a fundação da Adega Cooperativa em 1963 que a cultura vitivinícola se estabelece definitivamente como uma das marcas de identidade do território. Atualmente a Adega possui uma área de produção de 900 hectares, fundamentalmente localizada nos vales dos Rios Lima e Vez, possui cerca de 1.100 associados, envolvendo, na sua globalidade, os concelhos de Ponte da Barca e Arcos de Valdevez. A produção de Vinho Verde (dos cerca de 450 produtores registados), em Ponte da Barca é, nos dias de hoje, superior a 2.000.000 litros.

De modo a acompanhar as novas tendências do mercado, a Adega tem vindo a equipar-se nos últimos anos de uma tecnologia moderna e sofisticada, que lhe permite assegurar a qualidade, genuinidade e imagem que hoje os seus vinhos desfrutam no mercado.

Para a afirmação de Ponte da Barca como território de excelência vínico, contribuiu decisivamente o grande valor das castas da região, a excelência das condições naturais.

VINHO & GASTRONOMIA

Ponte da Barca é afamada pelos seus vinhos brancos, produzidos a partir da casta Loureiro, aromas finos e elegantes, desde o citrino ao floral. E pelos vinhos tintos, produzidos principalmente a partir da casta Vinhão.

Da gastronomia local, destaque para a Posta Barrosã, Cabrito à Serra Amarela, Lampreia, Naco à Terras da Nóbrega, Sarrabulho. Doces: Rabanadas de Mel, Bolo de Mel, Queijadas de Laranja, Magalhães, Leite Creme.

OFERTA ENOTURÍSTICA

Situada em plena Reserva Mundial da Biosfera, Ponte da Barca tem a sua paisagem e vida marcadas pelo Parque Nacional da Peneda Gerês que ocupa cerca de metade do território do Concelho. Neste Município que também integra a Rota dos Vinhos Verdes poderá degustar e comprar vinhos em espaços únicos como o Solar do Vinhão. Neste território de paisagens idílicas poderá desenvolver atividades náuticas como canoagem, stand up paddle, canyoning entre outros. Nos vales e montanhas poderá percorrer os mais de 100 km de percursos pedestres que Ponte da Barca possui e passear de bicicleta na ecovia junto ao rio Lima.
O património ocupa também um lugar de destaque neste território destacando-se a ponte medieval, sendo uma das mais importantes o país. No entanto por todo o concelho, é possível encontrar notáveis exemplares da arqueologia e da arquitetura religiosa e civil, das quais são exemplo, os Mosteiros de Bravães, Vila Nova de Muia e S. Martinho de Crasto, o Castelo e Espigueiros de Lindoso, as antigas casas senhoriais, a Igreja Matriz, o Pelourinho e o Antigo Mercado Pombalino.
A tudo isto juntam-se a gastronomia, os vinhos, as romarias, as festas populares, os espetáculos, o Folclore e um povo hospitaleiro que fazem de Ponte da Barca um destino inesquecível.

FEIRAS E EVENTOS

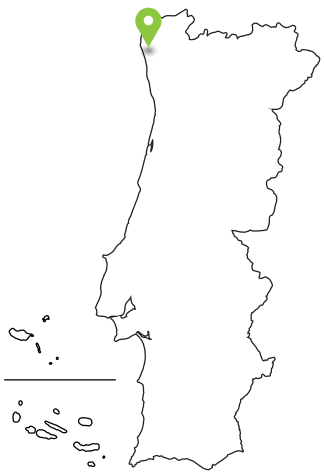
- **ROMARIA DE S. BARTOLOMEU**
  Festas do Concelho – agosto
- **FESTIVAL FOLK CELTA**
  Último fim de semana de julho
- **PAI VELHO**
- **ENTRUDO TRADICIONAL DE LINDOSO**
- **MERCADO DE NATAL E FEIRA DO MEL**
  Dezembro
- **FESTA DAS VINDIMAS**
  Outubro
- **FESTA DAS TRADIÇÕES**
  Maio

“

Localizada na zona dos afamados e únicos Vinhos Verdes, Ponte de Lima é já uma referência internacional na produção de vinhos verdes de excelência. No Centro de Interpretação e Promoção do Vinho Verde pode encontra e provar estes afamados e únicos néctares. Atreva-se a visitar os nossos produtores e a provar os nossos vinhos!

A gastronomia, o enoturismo, o património histórico e paisagístico, os desportos náuticos, de natureza e equestre, o alojamento de qualidade, o comércio tradicional, complementam uma oferta mito apetecível, com identidade e qualidade, que os turistas e os operadores turísticos tanto procuram.

O Município de Ponte de Lima é presidido por:
Victor Mendes



CONCELHO
Situa-se no epicentro da Euro Região Galiza-Norte de Portugal e em pleno Vale do Lima.

REGIÃO
Pertence à Região Demarcada dos Vinhos Verdes, mais concretamente da sub-região do Lima, com destaque para as castas Loureiro e Vinhão.

Ponte de Lima

Ponte de Lima é herdeira de um vasto património, quer no centro histórico multissecular, quer na paisagem milenar que a rodeia. Orgulha-se dos seus 46 monumentos classificados e do seu Vinho Verde de excelência, essencialmente produzido a partir da casta Loureiro.

Ponte de Lima, Capital do Loureiro. Localizada na zona dos afamados vinhos brancos loureiros, únicos no mundo, destacam-se igualmente o tinto vinhão, o concelho conta com a produção da Adega Cooperativa de Ponte de Lima, fundada em 1959, para além da dos produtores particulares. Aquando da abertura, a Adega Cooperativa contava com 47 sócios, hoje são mais de 2.000. Os vinhos de qualidade obtidos distinguem-se facilmente pela cor e pelo aroma único que os caracteriza.

Em pleno coração do Vale do Lima, a beleza castiça e peculiar da vila mais antiga de Portugal esconde raízes profundas e lendas ancestrais. A ponte, que lhe deu nome, adquiriu uma importância de grande significado em todo o Alto Minho.

Ao longo dos tempos, Ponte de Lima foi somando à sua beleza natural magníficas fachadas góticas, maneiristas, barrocas, neoclássicas e oitocentistas, aumentando significativamente o seu valor histórico, cultural e arquitetónico.

VINHO & GASTRONOMIA

São únicos os seus vinhos brancos provenientes da casta Loureiro. Com aspeto límpido e cor citrina, são macios e têm aroma ligeiramente floral.

Tem o seu ex-libris no Arroz de Sarrabulho, servido com rojões de porco. A lampreia do rio Lima também é muito apreciada, bem como o bacalhau de cebolada. Nos doces, destaque para o leite-creme queimado.

OFERTA ENOTURÍSTICA

CENTRO DE INTERPRETAÇÃO E PROMOÇÃO DO VINHO VERDE

Instalado na Casa Torreada dos Barbosa Aranha – imóvel classificado como de interesse público, desde 1997 – em pleno centro histórico de Ponte de Lima, o CIPVV pretende contribuir para a promoção do Vinho Verde associado ao seu terroir enquanto produto de excelência, bem como para o desenvolvimento e afirmação do enoturismo na região dos Vinhos Verdes.

ROTAS E PERCURSOS

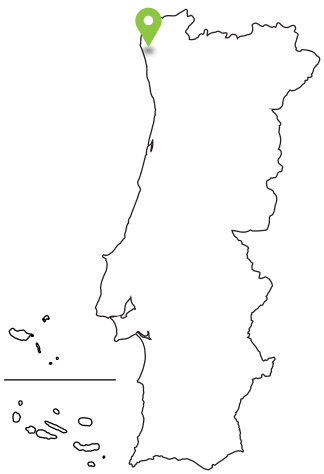
Os percursos pedestres existentes no concelho privilegiam o contacto com a natureza e a interpretação do meio ambiente. A majestosidade da vegetação prolonga-se pelas ecovias construídas para que todos os utilizadores possam desfrutar de um passeio alegre e descontraído ao longo do rio Lima, onde são praticadas atividades náuticas. Estas podem igualmente ser usufruídas por todos, tenham ou não apetência desportiva, já que esta vila se orgulha do convívio da diversidade que promove.

FEIRAS E EVENTOS

- **LOUREIRO DE PONTE DE LIMA (CON)VIDA**
- **FESTA DO VINHO VERDE E DOS PRODUTOS REGIONAIS**
- **FEIRA DO PORCO E DAS DELÍCIAS DO SARRABULHO**
- **FEIRAS NOVAS**
- **FEIRA DO CAVALO**

Viana do Castelo é um concelho sobejamente conhecido pela qualidade da sua gastronomia e dos seus vinhos. Entre a beleza das paisagens e a riqueza do património, a Cultura do Vinho tem vindo a conquistar um sofisticado espaço no concelho.
Esta tem sido uma das grandes apostas do Município, que tem desenvolvido uma política de promoção dos produtos endógenos. O nosso vinho verde é assumidamente fator central para a promoção do enoturismo e para o desenvolvimento da economia, com particular incidência nas Terras de Geraz, conhecidas pela produção de vinhos verdes. Viana do Castelo é terra que sabe receber e onde dá gosto comer e degustar um bom vinho.

JOSÉ MARIA DA CUNHA COSTA
Presidente do Município



CONCELHO
Cidade capital do distrito situada mais a norte de Portugal, está localizada na foz do rio Lima. Tem 314 km2 e mais de 91 mil habitantes.

REGIÃO
Integra a Região Demarcada dos Vinhos Verdes e a Rota dos Vinhos Verdes.

Viana do Castelo

Ao seu notável património edificado, acresce um rico e variado património natural, com destaque para as suas praias atlânticas, o seu património tradicional e cultural, a gastronomia e os vinhos.

Viana do Castelo integra a Rota dos Vinhos Verdes, que tem por objetivo estimular o desenvolvimento do potencial turístico da Região Demarcada dos Vinhos Verdes, nas diversas vertentes da atividade vitivinícola e da produção de vinhos de qualidade. A Rota inclui um agregado de locais dentro da Região associados à vinha e ao vinho, organizados em rede e devidamente sinalizados, que suscitam um reconhecido interesse por parte do turista.

Por outro lado, nas Terras de Geraz do Lima (outrora concelho) existiu e existe uma oferta, com algum significado, de vinhos que, não obstante se enquadrarem na Região dos Vinhos Verdes, apresentam características próprias que os diferenciam dos restantes. Deste modo e com vista à criação de riqueza económica do concelho, a Câmara Municipal de Viana do Castelo possibilitou a dinamização da vinha e do vinho da região, contando neste momento com mais de duzentos hectares de vinha.

VINHO & GASTRONOMIA

A região tem solos ricos, sendo conhecidos pelas suas vinhas (castas loureiro e vinhão), onde a colheita do vinho resulta num produto único e numa mistura de aromas e de leveza.

Desde sempre ligada ao bacalhau, já que dali partiam para a Terra Nova e Gronelândia os bacalhoeiros com esperança numa boa faina, a gastronomia tem como prato rei o bacalhau à Viana, acompanhado à sobremesa pela Torta de Viana.

OFERTA ENOTURÍSTICA

Num cenário natural de indescritível beleza, a cidade está destinada ao turismo, com um conjunto de espaços dedicados à receção e acolhimento de quem visita Viana do Castelo e quer conhecer a sua cultura, a sua arte e as suas tradições.

De destaque, são os museus e o seu riquíssimo acervo e ainda os núcleos museológicos espalhados pelas freguesias e dedicados às tradições, com realce para o Museu de Artes Decorativas e para o Museu do Traje. Com esse mesmo objetivo, foi criado um conjunto de núcleos museológicos, nomeadamente as Azenhas de D. Prior, onde está situado o Centro de Monitorização e Interpretação Ambiental de Viana do Castelo (que integra a Rede Portuguesa de Moinhos) ou o Museu do Pão de Outeiro, situado na antiga escola primária e que mostra todas as alfaias agrícolas do ciclo do milho e do pão e que integra também um moinho de água.

De realce são também os muitos percursos pedestres que atravessam diversas paisagens, onde o enoturismo tem vindo a marcar pontos, com destaque para casas senhoriais com largos e centenários vinhedos a preencher uma paisagem rural única. Viana do Castelo é ainda a descoberta de uma rota de galerias e museus, festas e tradições, artesanato, ourivesaria e, claro, gastronomia.

FEIRAS E EVENTOS

- **FESTAS DE NOSSA SENHORA D'AGONIA**
- **FEIRA MEDIEVAL**
- **NEOPOP – ELETRONIC MUSIC FESTIVAL**
- **FESTIVAL JAZZ NA PRAÇA DA ERVA**
- **FESTIVAL DE FOLCLORE INTERNACIONAL – ALTO MINHO**
- **ENCONTROS DE CINEMA VIANA**

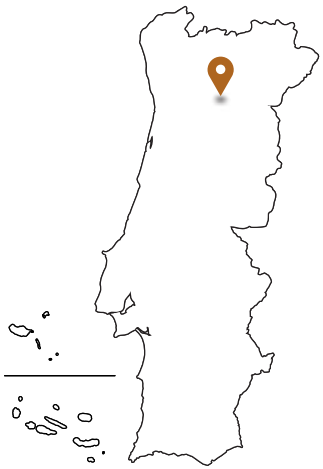
Região Vitivinícola **Douro**

O Douro é um território único, com uma paisagem esculpida pelas mãos do Homem. Um trabalho árduo transformou os solos das austeras ravinas que acompanham o rio Douro em fileiras de vinhas, que se estendem pelas íngremes encostas do Alto Douro Vinhateiro, onde se produz o célebre Vinho do Porto. É a região vinícola demarcada mais antiga do mundo, classificada como Património Mundial da Humanidade pela UNESCO em 2001. O rio Douro atravessa este território, correndo entre as rochosas montanhas, mais agrestes no Douro Superior. No sul da região, nas férteis encostas da Serra da Nave, entre os rios Távora e Varosa, os monges de Cister deixaram um valioso legado. Nesta grande área de vinhedos nascem alguns dos melhores espumantes nacionais.

“

Em Armamar a agricultura, mais que um modo de vida, é a marca e a essência daquilo que somos.
A paisagem norte do município é de uma beleza arrebatadora e uma riqueza inquestionável. Nas encostas durienses do nosso território produzem-se as uvas para alguns dos melhores vinhos do Douro e Porto.
A cultura da vinha e do vinho resulta da simbiose entre as Quintas e os pequenos e médios lavradores. Forças que se completam para produzir vinhos de excelência, apreciados um pouco por todo o Mundo.
O Enoturismo é uma marca poderosa do turismo no Douro. Os investimentos nesse setor sucedem-se em Armamar, perspetivando-se um crescimento contínuo nos próximos anos.

JOÃO PAULO FONSECA
Presidente do Município



CONCELHO
Armamar situa-se no interior Norte de Portugal e é um dos municípios da região do Douro integrado na zona classificada pela UNESCO como Património da Humanidade.

REGIÃO
Está situado numa das mais famosas regiões vinícolas do mundo, onde se produzem vinhos “Douro” e “Porto” de excelência.

Armamar

Armamar pertence à região do Vale do Douro Sul, na parte norte do Distrito de Viseu. O norte do território insere-se no Alto Douro Vinhateiro e na área classificada pela UNESCO Património da Humanidade. Mais a sul, encontram-se as vinhas que se inserem na Região Vitivinícola do Távora Varosa.

A ligação de Armamar à produção do vinho é anterior ao surgimento da mais antiga região demarcada do mundo, o Alto Douro Vinhateiro, em 1756. A produção do vinho na região duriense, e no Concelho de Armamar, é conhecida desde tempos remotos. Armamar é o Concelho que mais fronteira faz com o leito do rio Douro. Nas encostas contemplamos a beleza inigualável das vinhas em socalcos, plantadas segundo a geometria das curvas de nível, compondo um quadro único.

O setor primário é dominante em Armamar e a viticultura representa a fatia maior desse setor. São várias as quintas de renome que aqui possuem vinhas e centros de vinificação. A par destes, um elevado número de lavradores de pequena e média dimensão complementam a atividade produtiva. Este esforço global e complementar cria uma dinâmica económica e social em torno da cultura da vinha que não deixa margem para dúvidas: Armamar é terra de muito e bom vinho. Daqui saem para os mercados nacional e internacional alguns dos melhores rótulos de vinhos do Porto e Douro.

VINHO & GASTRONOMIA

Os PORTO são intensos e persistentes, com vários graus de doçura e cor. Os DOURO tintos são encorpados e os brancos, frescos e frutados. Os vinhos da REGIÃO TÁVORA-VAROSA, tintos, brancos e espumante, obtêm-se das castas tradicionais.

Os queijinhos de Vila Nova. O Cabritinho, antigamente servido em dias de festa, é assado em forno de lenha, com batatinhas e arroz. Iguarias doces à base de maçã. Os fumeiros de qualidade, seguindo a inspiração dos saberes ancestrais.

OFERTA ENOTURÍSTICA

QUINTA DO TEDO
Agroturismo (alojamento, restaurante, visitas e provas de vinhos, wine shop)

QUINTA DA BARROCA
Agroturismo (alojamento, restaurante, visitas e provas de vinhos, wine shop)

QUINTA BEM BOA
Agroturismo (alojamento)

QUINTA DA AZENHA
Agroturismo (alojamento e visitas a quintas)

OUTROS TEMPOS
Alojamento local (alojamento, visitas a quintas, programas temáticos)

QUINTA MARIA IZABEL
(visitas e provas de vinhos, wine shop)

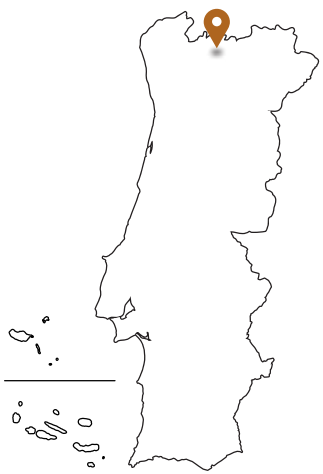
FEIRAS E EVENTOS

- **FEIRA DA MAÇÃ**
  o maior evento anual em Armamar. Realiza-se no penúltimo fim de semana de outubro.
- **FESTAS DE SÃO JOÃO**
  São as festas do município e envolvem todo o Concelho numa mostra de tradição e cultura locais.
- **ARMAMAR MEDIEVAL**
  Um fim de semana que é uma viagem no tempo com a participação ativa de todas as associações culturais do Concelho e comunidade em geral.

“

Ao se ouvir falar em "Vinho dos Mortos" associa-se de imediato a designação ao concelho de Boticas. Tal terminologia tem despertado o interesse de numerosos estudiosos e não deixa indiferente o mais comum dos mortais. A Boticas associa-se também de imediato o famoso cozido à moda do Barroso e a vitela Barrosã. Habitantes ancestrais das terras altas do Norte de Portugal, os bovinos barrosões são herdeiros naturais de um património genético único. A excelência dos produtos da cozinha montanhesa conduziu à proteção (Indicação Geográfica – IG) de um conjunto de produtos, nomeadamente enchidos e fumados.

O Município de Boticas é presidido por:
Fernando Eirão Queiroga



CONCELHO
O concelho de Boticas ocupa uma parte da região do Barroso, área paisagística e natural com altas montanhas e vastos planaltos.

REGIÃO
Está situado na província de Trás-os-Montes, distrito de Vila Real, e estende-se desde as serras do Barroso, Leiranco, Pindo ou Marcos até ao Rio Tâmega.

Boticas

Boticas preserva um vinho único: o "Vinho dos Mortos". Uma designação que lhe foi atribuída por ter sido "enterrado" pela população para o esconder aquando das Invasões Francesas.

O concelho de Boticas corresponde à antiga terra do Barroso, uma área paisagística e natural com uma topografia complexa, com altas montanhas e vastos planaltos, com características singulares nos aspetos humano, económico e cultural.

Foram as Invasões Francesas que vieram originar o aparecimento do que hoje é um verdadeiro ex-libris de Boticas – o Vinho dos Mortos. Face ao avanço das tropas comandadas pelo General Soult, que na sua passagem tudo saqueavam e destruíam, a população de Boticas, para tentar defender o seu património, decidiu esconder, enterrando, o que tinha de mais valioso. O vinho foi enterrado no chão das adegas, no saibro, debaixo das pipas e dos lagares. Mais tarde, depois de os franceses terem sido expulsos, os habitantes recuperaram as suas casas e os bens que restaram. Ao desenterrarem o vinho, julgaram-no estragado. Porém, descobriram com agrado que estava muito mais saboroso, pois tinha adquirido propriedades novas. Era um vinho com uma graduação de 10º/11º, palhete, apaladado e com algum gás natural.

VINHO & GASTRONOMIA

São as vinhas sobranceiras nas encostas da vila de Boticas e da Granja que possuem as condições de clima e solo adequadas à produção deste precioso vinho, o qual, não sendo abundante, tem no entanto sabor agradável que bem merece ser apreciado.

A vitela Barrosã, o cozido à moda do Barroso, os enchidos e o "Mel de Barroso" são sabores inconfundíveis e de excelência apresentados à mesa em Boticas.

OFERTA ENOTURÍSTICA

REPOSITÓRIO HISTÓRICO DO "VINHO DOS MORTOS"
Dá a conhecer a história do Vinho dos Mortos. Foi durante a 2.ª Invasão Francesa (1808), e face ao avanço das tropas comandadas pelo General Soult, que na sua passagem tudo saqueavam e destruíam, que a população de Boticas, para tentar defender o seu património, decidiu esconder, enterrando, o que tinha de mais valioso: o vinho.

MUSEU RURAL DE BOTICAS
Este museu aborda essencialmente a temática da ruralidade e da sociedade rural barrosã. A paisagem, as coisas e lugares, os atos do quotidiano, as festas e romarias; o entendimento da importância das tradições locais; o orgulho pela herança cultural legada e a preocupação pela salvaguarda e recuperação do património que existe em cada aldeia e lugar – eis as razões que levaram à criação deste espaço cultural.

PERCURSOS PEDESTRES
Foram criados a pensar em todos os apreciadores da natureza e dos circuitos tradicionais. Dão a conhecer a região, designadamente os moinhos, que nesta região existem em número elevado, junto das linhas de água.

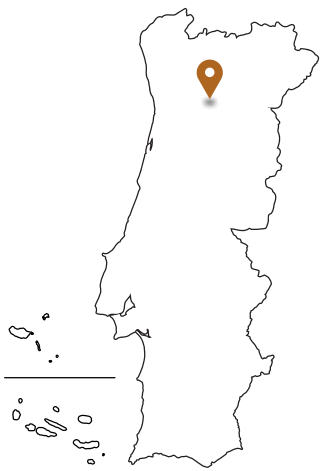
FEIRAS E EVENTOS

- **FEIRA GASTRONÓMICA DO PORCO**
  Mostra gastronómica que convida a conhecer e comprovar a riqueza e a qualidade da carne de porco e seus derivados, designadamente o fumeiro do concelho de Boticas, que é produzido de forma artesanal por muitos produtores locais.

- **FESTA EM HONRA DE NOSSA SENHORA DA LIVRAÇÃO**
  Tradicionais festividades que se realizam anualmente no terceiro fim de semana de agosto e que trazem à vila de Boticas milhares de romeiros e foliões. Figura emblemática associada a esta festa é a enorme imagem de S. Cristóvão colocada no meio do Ribeiro do Fontão.

Lamego é Douro e de ouro! É vinha e vinho. É ancestralidade, identidade e modernidade.
Do "vinho cheirante de Lamego" aos dias de hoje, afirmaram-se, e afirmam-se, aqui também produzidos, os Vinhos do Douro, o Vinho do Porto e os Espumantes, em todo o seu esplendor... a par de outros produtos endógenos de excelência, onde imperam a maçã e a cereja!
Lamego integra o Alto Douro Vinhateiro, Património Mundial da Humanidade, ostentando orgulhosamente uma rica, grandiosa e diversificada monumentalidade. O trabalho, os costumes, os saberes e os sabores moldam as nossas gentes, perpetuando as suas raízes e tradições, como inegável património imaterial.

ÂNGELO MANUEL MENDES MOURA
Presidente do Município



CONCELHO
Situado na margem sul do rio Douro, o concelho de Lamego tem 165,42 km² de área, dividida por 18 freguesias, e tem uma população de 26 691 habitantes

REGIÃO
Pertence à Região Demarcada do Douro para a produção de Vinho do Porto e à Região Demarcada do Távora-Varosa para a produção de espumantes

Lamego

Aqui foi produzido o vinho generoso exportado pela primeira vez com o nome de "Vinho do Porto". Uma região digna de uma beleza que alia o trabalho do Homem aos valores culturais, criando uma paisagem incomparável e reconhecida internacionalmente.

Lamego sempre foi um território multicultural e aberto ao mundo. Quem o visita encontra aqui gente hospitaleira e um valioso património material e imaterial. Aqui foi produzido o vinho generoso exportado pela primeira vez com o nome de "Vinho do Porto" e foram também produzidos os primeiros espumantes nacionais.

A cultura do vinho domina a paisagem natural do concelho. O rio Douro que transportou no seu leito a alma e a sabedoria dos durienses, através de barcos rabelos que ao sabor da corrente embalavam a qualidade e o sabor dos vinhos, limita a norte este território. A produção de vinho e espumante é a sua base produtiva e molda, desde sempre, a sua identidade histórica.

O Município de Lamego orgulha-se de fazer parte do núcleo de fundadores da Associação de Municípios Portugueses do Vinho (AMPV) e reconhece o imenso trabalho de promoção e valorização dos territórios vitivinícolas, objetivos que esta associação vem perseguindo com notório sucesso.

VINHO & GASTRONOMIA

Lamego é sobretudo conhecido pelos seus vinhos tintos, essencialmente de castas como Touriga Nacional e Malvasia Fina, e os seus afamados espumantes.

O cabrito assado, os deliciosos petiscos de presunto, as bôlas (fiambre, presunto, vinha d'alhos, atum, frango, sardinha e bacalhau), os enchidos de porco, o biscoito da Teixeira, os "Lamegos", entre outros, e as sumarentas frutas.

OFERTA ENOTURÍSTICA

CAVES RAPOSEIRA
O prestígio dos vinhos da região de Lamego remonta ao século XVI e foi definitivamente consagrado com a produção dos espumantes Raposeira, empresa fundada há mais de 100 anos. Estudos então realizados na famosa região de Champagne, em França, e uma série de experiências levadas a cabo em terras lamecenses permitiram criar a personalidade de alguns dos mais consagrados espumantes portugueses.

QUINTA DA PACHECA
Está aberta a visitas em qualquer altura do ano. Das visitas guiadas às provas e cursos de vinhos, passando pelos almoços e jantares, tudo pode ser realizado. Nesta Quinta, as potencialidades são inúmeras e a flexibilidade de serviços permite adequá-los à vontade de cada visitante. A missão é tornar realidade todas as suas ideias e os seus sonhos.

CASA DOS VISCONDES DA VÁRZEA
Situada em pleno Douro, está inserida numa paisagem artística e variada onde a natureza convive com estilos românico e gótico-manuelino. Ao atravessar os seus portões brasonados, o visitante sente desde logo a magia de um lugar que promete momentos inesquecíveis. Inserido numa propriedade de família com mais de 180 hectares, este solar, foi adaptado a Hotel de Charme.

FEIRAS E EVENTOS

FESTAS DOS REMÉDIOS
A Romaria de Lamego, dedicada a Nossa Senhora dos Remédios, é uma das maiores de Portugal, sendo o momento mais alto desta celebração a grandiosa Procissão do Triunfo, na qual os andores ostentam imagens sagradas puxadas por juntas de bois. Nesta altura, as ruas ficam ricamente ornamentadas.

ENTRUDO DE LAZARIM
É o entrudo mais genuíno da região, com o desfile das tradicionais máscaras de madeira de amieiro, criação dos artesãos locais, com as rimas de mal dizer, a leitura dos testamentos, a queima do compadre e da comadre, passando pela confeção da feijoada às papas de milho, num clima de grande entusiasmo.

FEIRA DE SANTA CRUZ
É o maior evento de arte equestre realizado na região do Douro. Repleto de tradição, este certame oferece um programa de grandes iniciativas, no qual o cavalo é o "rei e o senhor".

SEMANA SANTA
Lamego é uma terra de fé e de intensa religiosidade, vivendo com especial fervor as celebrações litúrgicas realizadas no âmbito da programação da Semana Santa, um dos pontos mais altos na vida da cidade e da região.

Nos últimos anos reestruturaram-se algumas áreas de vinha no concelho. No entanto, mantêm-se ainda várias parcelas de vinhas velhas que conferem diferenciação e qualidade aos vinhos aqui produzidos, como é o caso das castas Alvarelhão, Marufo, Bastardo, Tinta Carvalha, Tinta Amarela, Fonte Cal e da Síria.
Para além da Adega Cooperativa, existem no concelho vários produtores de vinhos DOC Porto, DOC Douro e DOC Beira Interior, alguns deles premiados em concursos nacionais e internacionais.
Sendo nós "Douro" mas também "Beira", devemos saber aproveitar a dinâmica do setor do turismo nestas duas regiões, em particular do enoturismo , para alavancar a economia local.

ANSELMO SOUSA
Presidente do Município

CONCELHO
Situa-se na parte norte do distrito da Guarda. Tem uma área total de 286Km2 e 5200 habitantes habitantes.

REGIÃO
Integra a Região Vitivinícola do Douro e a Região Vitivinícola da Beira Interior e pertence à Rota do Vinho do Porto e do Vinho do Douro (sub-rota do Douro Superior).

Mêda

O setor do vinho e da vinha, associados ao turismo, são os principais dinamizadores económicos do nosso concelho.

Acredita-se que a viticultura tenha sido implementada na região durante a ocupação romana. Atualmente, são conhecidos no concelho mais de 64 estruturas de lagares rupestres, a maioria em afloramentos graníticos, muitos ainda bom estado de conservação. As provas mais evidentes de que os romanos produziram vinhos na região podem ser encontradas no Sítio Arqueológico de Vale do Mouro, com o seu belo mosaico policromático dedicado a Baco e um lagar edificado.

Do ponto de vista vitivinícola, o concelho de Mêda está integrado em duas regiões: a Região Demarcada do Douro e a Região Vitivinícola da Beira Interior, produzindo-se no concelho vinhos com denominação de origem "Porto", "Douro" e "Beira Interior", para além de vinhos com Indicação Geográfica "Terras da Beira".

O setor do vinho e da vinha, associados ao turismo, são os principais dinamizadores económicos do nosso concelho.

VINHO & GASTRONOMIA

Tintos de personalidade forte, das castas Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinto Cão. Nos brancos, muito frescos e aromáticos, destacam-se as castas Viosinho, Rabigato e Gouveio.

"Posta" de vitela, cabrito e borrego, destacando-se o borrego da raça autóctone Churra Mondegueira. Queijos de ovelha (no concelho existem mais de 6.000 ovinos), amêndoa e castanha.

OFERTA ENOTURÍSTICA

O Concelho de Mêda insere-se no planalto do nordeste da Beira Interior, na transição da paisagem granítica tipicamente beirã, para os solos xistosos do Douro. As nossas paisagens refletem este cariz bastante próprio, que vai dos vinhedos de socalcos esculpidos nas encostas, às serranias serpenteadas por veredas que proporcionam cenários perfeitos para o contacto com a natureza. Mas há muito mais para além disso! O Concelho de Mêda possui um inestimável Património Cultural que merece prolongada visita. A Aldeia Histórica de Marialva, com seu imponente Castelo e Cidadela. Longroiva, terra de templários e de termas ancestrais, ponto de entrada no Parque Arqueológico do Vale do Côa. No nosso território existe um largo leque de oferta de Alojamento Local, que por sua vez proporcionam um abrangente pacote de experiencias a quem nos visita, onde o vinho ocupa, obviamente, lugar de destaque. Tudo isto aliado a uma oferta única ao nível do património religioso e arqueológico. Há todo um mundo a descobrir, aqui, "Onde o Douro Encontra a Serra".

FEIRAS E EVENTOS

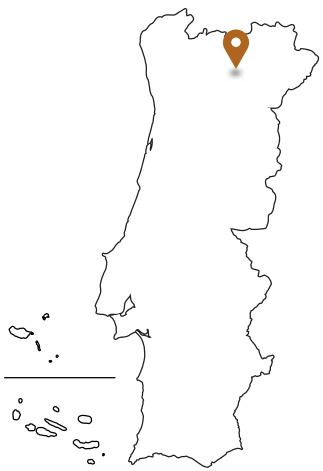
- **FEIRA DE VINHOS "ONDE O DOURO ENCONTRA A SERRA" (OUTUBRO)**
- **FESTA EM HONRA DO NOSSO SENHOR BOM JESUS DOS PASSOS (AGOSTO)**
- **MERCADO MEDIEVAL DE MARIALVA (MAIO)**
- **MARCHAS DOS SANTOS POPULARES (JUNHO)**
- **ROMARIA DA SANTA CRUZ (MAIO)**
- **FESTIVAL "MÊDA+"**
- **PROVA DE BTT- MÊDA100 (OUTUBRO)**
- **FESTIVAL DE FOLCLORE (JUNHO)**

“

Murça está integrada na região do Douro e Alto de Trás-os-Montes, na sua zona de montanha. Esta situação leva a que os nossos produtos assumam uma qualidade extraordinária devido ao microclima de simbiose de montanha com o da região do Douro e pela diversidade dos nossos solos.

Junta-se a estes fatores os saberes da nossa gente. Murça tem azeite e vinho que são produzidos com tal qualidade que todo o país os reconhece com distinção. Murça tem ainda outros encantos que convidam a ficar e a descobrir o concelho a nível turístico e gastronómico.

O Município de Murça é presidido por:
Mário Artur Correia Lopes



CONCELHO
Está situado no extremo oriental do distrito de Vila Real, no limite com o vizinho distrito de Bragança.

REGIÃO
Em pleno centro da Região de Trás-os-Montes e Alto Douro, o vinho produzido na denominada “Terra Quente”, na Região Demarcada do Douro, é a atividade agrícola mais expressiva.

Murça

Murça é uma terra de contrastes. "Terra Fria" a norte, "Terra Quente" a sul e ainda zona de montanha. O clima de altitude e as características da denominada "Terra Quente" conferem aos seus vinhos uma grande qualidade e singularidade.

Murça é uma terra de contrastes, entre a zona Norte, cravada de encostas e penhascos, e a zona Sul, repleta de vinhas e olivais. O património está distribuído pelas sete freguesias, sendo a Porca de Murça, escultura representante de uma divindade do povo celta, o seu expoente máximo.

Concelho misto de "terra fria" e "terra quente", é atravessado pelo rio Tinhela e balizado em parte pelo rio Tua. É apreciável a sua produção de azeite e de vinhos. Constituindo uma parte da Região Demarcada do Douro e de Trás-os-Montes, tem na vinicultura a sua economia essencial.

Murça divide-se em zonas distintas: a Norte, a Terra Fria Transmontana, onde predominam a pecuária e a silvicultura; bem como a Terra da Montanha onde predomina a castanha; a Sul, a Terra Quente Transmontana, que pertence à Região Demarcada do Douro, com clima de tipo mediterrâneo, onde predominam vinhedos e olivais. O vinho produzido na denominada "Terra Quente", enquadrado na Região Demarcada do Douro, é a atividade agrícola mais expressiva do concelho.

VINHO & GASTRONOMIA

O clima de montanha e as características da denominada "Terra Quente" conferem aos seus vinhos uma grande qualidade e singularidade.

Os maravilhosos enchidos resultam da matança do porco, tradição que ainda se pratica no concelho. As famosas queijadas e o toucinho do céu são do melhor que se pode apreciar.

OFERTA ENOTURÍSTICA

PORCA DE MURÇA
Envolta em lendas populares e não se sabendo ao certo a sua proveniência ou propósito, a Porca de Murça é símbolo inequívoco da vila, dando até nome a conhecidos vinhos da região. Trata-se de uma escultura zoomórfica em pedra da época proto-histórica e pensa-se que será uma estátua votiva a animais sagrados.

"TERRA QUENTE" DE TRÁS-OS-MONTES
Quando pensamos na terra quente de Trás-os-Montes, sentimos o aroma seco que envolve as montanhas e as planícies onde se estendem os olivais da Rota de Azeite. Quando a isto associamos a paisagem vinhateira do Alto Douro, lembramo-nos das terras de transição – das cidades, das vilas e das aldeias que de um lado olham o Douro e de outro se resguardam nas sombras das oliveiras. Ou onde, ainda, se impõe a floresta verde e granítica da Serra da Garraia ou do Parque Florestal de Mascanho.

PONTE FILIPINA E VIA ROMANA
Por Murça passa a grande via romana que ligava Astorga à foz do rio Douro, atravessando o rio Tinhela e que depois da ponte que aí construíram, se divide a caminho de Braga ou a caminho do vale duriense.

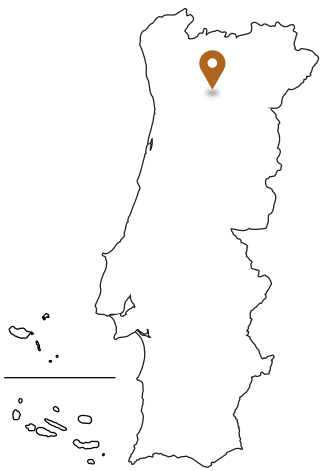
FEIRAS E EVENTOS

- **NOSSO SENHOR DOS AFLITOS**
  É a festa de maior expressão e realiza-se no segundo fim de semana de julho.

- **FEIRA DO AZEITE E DO VINHO**
  Realiza-se em maio e é um evento promotor dos produtos locais de maior excelência, o vinho e o azeite, mas também da doçaria conventual, como as queijadas e o toucinho-do-céu, e onde não falta o pão tradicional, a castanha, os queijos, enchidos, mel, licores, frutos secos, entre muitos outros.

Peso da Régua assume-se, atualmente, como um destino estratégico de turismo, nomeadamente do enoturismo e do turismo fluvial, aproveitando o que de singular a região dispõe, potenciando a coesão territorial, a competitividade e a sustentabilidade da cidade e do concelho.
O investimento consolidado faz de Peso da Régua um território competitivo, capaz de aliar e explorar relações virtuosas entre tradição e inovação, nomeadamente no que se refere ao desenvolvimento e projeção internacional das fileiras produtivas em que a região e o município apresentam vantagens competitivas, como o vinho e o turismo.

JOSÉ MANUEL GONÇALVES
Presidente da Câmara Municipal



CONCELHO
Pertence ao distrito de Vila Real e está situado na margem direita do rio Douro.

REGIÃO
É aqui o coração do Douro Vinhateiro, a região vitícola demarcada e regulamentada mais antiga do mundo; é aqui a paisagem cultural que a UNESCO classificou como Património da Humanidade.

Peso da Régua

Estando situado na sub-região do Baixo Corgo, na margem direita do Douro, o concelho do Peso da Régua desfruta de uma situação privilegiada para a produção de vinhos de alta qualidade. Permite obter vinhos com maior frescura e dotados de notável capacidade de envelhecimento.

Com uma história indissociável do vinho, da vinha e do Rio Douro, foi aqui que, em 1756, o então Marquês de Pombal criou a Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, sede da primeira região demarcada e regulamentada do mundo - a Região Demarcada do Douro que tornou Peso da Régua no maior centro de comércio vinícola, o local aonde todos chegavam e donde tudo partia. Uma nova era de esperança e de luta para muitos, num esforço de vencer entraves de ordem comercial e de produção, à mistura de interesses e rivalidades entre comerciantes e produtores.

Com mais de meia centena de produtores registados no concelho do Peso da Régua (IVDP,2019), o concelho tem 312 ha de vinha e produção vinícola declarada em vinho pelos produtores em 2019 (INE,2020) de 109.106(hl), sendo que destes 40.328 hl são de vinho licoroso com denominação de origem protegida Porto e 64.295 hl são de vinho com denominação de origem protegida Douro.

VINHO & GASTRONOMIA

Aqui nasce o mais Fino de todos os vinhos, o Vinho do Porto, e com ele, os vinhos do Douro, os vinhos brancos, frescos e aromáticos, e os tintos, quentes e aveludados.

É característica a sopa de cebola ou de troncha com feijão vermelho, a sardinha com broa acompanhada de batata cozida ou o arroz de feijão com pataniscas. Destaque para os Rebuçados da Régua, vendidos pelas tradicionais Rebuçadeiras da cidade.

OFERTA ENOTURÍSTICA

Peso da Régua é um concelho de património monumental com destaque para a Estação Arqueológica da Fonte do Milho, em Canelas, classificada como Monumento Nacional, para a Igreja Matriz, campanário e cruzeiro de Galafura, classificado como Imóvel de Interesse Público, para a Capela das Sete Esquinas, no Peso da Régua e para a Capela de Travassos, em Loureiro, ambas com uma Menção Honrosa do Prémio de Arquitetura do Douro.

O concelho é envolvido por uma paisagem mutável, que oferece uma experiência sensorial única durante todo o ano, atingindo o seu esplendor com no Miradouro de S. Leonardo de Galafura. É em Peso da Régua que fica o principal Cais de embarque ao longo da via navegável, com paragem obrigatória para as largas centenas de cruzeiros que navegam anualmente no rio Douro.

Destacamos ainda as Festas em Honra de Nª Srª do Socorro, a Douro Wine City, a Meia Maratona do Alto Douro Vinhateiro, o Douro Ultra Trail, o Douro Granfondo e a Feira do Livro do Douro como eventos que trazem milhares de pessoas à cidade e à região.

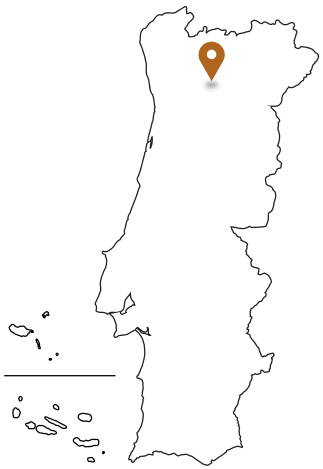
FEIRAS E EVENTOS

- **FESTA DE NOSSA SENHORA DO SOCORRO**
  É uma herança cultural antiga. Na altura da Procissão do Triunfo, a cidade ganha vestes iluminadas e os crentes montam altares de rua. As raízes desta devoção mergulham no rio Douro, quando neste navegavam os barcos rabelos que eram batizados com nomes ou frases religiosas, em busca de proteção divina contra os vários perigos com que se confrontavam.

- **FESTA DE SÃO FAUSTINO**
- **FESTA DE SANTO ANTÓNIO**
- **FESTA DE SÃO JOÃO DO RIO**

Ao longo da primeira metade do século XVIII, os preços pagos pelo vinho subiram exponencialmente, em função dos crescentes aumentos da sua exportação sobretudo para Inglaterra. Pelo que quarenta anos de prosperidade deixaram profundas marcas no concelho de Penaguião, zona onde então se produzia mais vinho no Alto Douro. Quase todas as atuais igrejas paroquiais, algumas das capelas com maior interesse arquitetónico, foram construídas, reconstruídas ou ampliadas no século XVIII, e todas enriquecidas com talha barroca de maior ou menor magnificência. O mesmo acontecendo com muitas das casas solarengas ainda hoje existentes pelas várias localidades do concelho.

O Município de Santa Marta de Penaguião é presidido por:
Luís Reguengo Machado



CONCELHO
Localiza-se na região Norte de Portugal, tem uma extensão territorial com 69,25 km2, distribuídos por sete freguesias.

REGIÃO
Este concelho duriense foi um dos primeiros a pertencer à primeira demarcação pombalina, decretada por alvará régio de 1756, para os bons "vinhos de Feitoria".

Santa Marta de Penaguião

O concelho está integrado na Região Demarcada do Douro, a região vinícola demarcada mais antiga do mundo, classificada como Património Mundial da Humanidade pela UNESCO em 2001. Um território de ravinas e encostas íngremes, que o trabalho árduo do Homem transformou em fileiras de vinhas.

O concelho é, no setor produtivo, marcado pela sua condição geográfica e histórica, orografia intensa e integração na Região Demarcada do Douro, que pela força do homem transformou encostas inférteis em produtivas vinhas.

A primeira metade do século XVIII foi a época de ouro dos vinhos desta região. Mas por volta de 1750 o Alto Douro entrou em crise: desceram as exportações e os preços pagos pelos vinhos diminuíram drasticamente.

Em 1756 foi criada a Real Companhia Geral de Agricultura das Vinhas do Alto Douro, determinando que fosse demarcada, ao longo das duas margens do Douro, uma área de 60 milhas quadradas, na qual e só na qual, podia ser produzido o vinho do Porto (então dito de "vinho de feitoria"). Davam-se assim os primeiros passos para a criação da região vinícola demarcada mais antiga do mundo. Parte muito significativa do concelho de Penaguião integrou, desde logo, as zonas aptas a produzirem o "vinho de feitoria".

VINHO & GASTRONOMIA

De todos os vinhos que se produzem na região, o licoroso Vinho do Porto é, pela sua história e qualidade, o mais sublime. São vinhos com uma grande riqueza e intensidade de aromas, persistentes, elevado teor alcoólico, vasta gama de doçuras e cores.

À mesa, assumem destaque a carne de porco com arroz do forno, feijoada à Transmontana, açorda, cabrito no forno, bacalhau com broa, galo caseiro ou arroz de cabidela.

OFERTA ENOTURÍSTICA

TRILHO DO CORGO – ALVAÇÕES DO CORGO
Ao longo de todo o trajeto é possível admirar o resultado do labor que ao longo de séculos foi moldando o chão duro de rocha e dele fez brotar vinho. Impressiona a dimensão quase inimaginável desse esforço secular, quando se aprecia a espantosa paisagem transformada em riscas. Nestas ondulações de verde primaveril e de oiro outonal, nos declives acentuados, por entre o avolumar das encostas íngremes, esgueira-se o Corgo, rio furtivo, tímido e quase envergonhado da sua imensa beleza.

MIRADOURO SENHORA DA SERRA – FONTES
Situa-se no pico mais elevado da Serra do Marão e dele se avistam terras de além-douro, também de Vila Real e de Vila Pouca de Aguiar e (imagine-se), em dias muito claros (sem neblinas no horizonte), o próprio Oceano Atlântico.

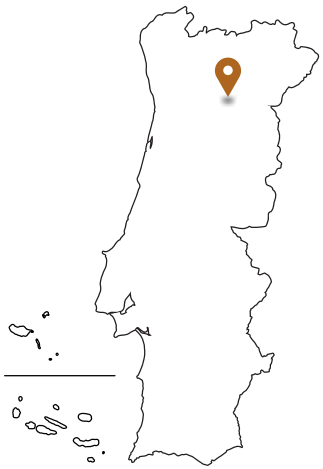
ESPAÇOS DE ENOTURISMO
Casa Agrícola Horta Osório, – Quinta do Pontão
Alves de Sousa, Quinta da Gaivosa – Pousada da Cumieira
Caves Santa Marta
Quinta da Azinheira – Alvações do Corgo

FEIRAS E EVENTOS

- **SEMANA CULTURAL**
- **CAMINHADA NOTURNA**
- **FIM DE SEMANA GASTRONÓMICO**
- **RAINHA DAS VINDIMAS**
- **FESTA EM HONRA DE N. SRª DO VISO (FONTES)**

Tabuaço, terra de paisagens invulgares e múltiplos contrastes - entre a serra e o vale, entre o verde da vinha e o azul da água, é um prodígio da natureza. É a beleza deslumbrante das margens do rio, o sossego e o ar puro. O Património Natural é, talvez, a maior riqueza patrimonial de Tabuaço. Uma paisagem sem igual, muito forte nos contrastes, onde as encostas de vinhedos e socalcos a perder de vista ou as amendoeiras em flor, no início da primavera, saúdam e fazem as maravilhas dos locais e dos visitantes. Em termos arquitetónicos, o tempo conservou muitos monumentos fascinantes e valiosos. As igrejas são muitas e ricas, de origens românicas na sua maioria.

O Município de Tabuaço é presidido por:
Carlos André Teles Paulo de Carvalho



CONCELHO
É sede de um município com 142 km² de área e 6.785 habitantes, subdividido em 17 freguesias.

REGIÃO
O município faz fronteira com os municípios de Sabrosa, São João da Pesqueira, Sernancelhe, Moimenta da Beira e com Armamar. Pertence ao distrito de Viseu, na Região Norte e sub-região Douro.

Tabuaço

Terra de bons vinhos, com destaque para o vinho generoso (o célebre vinho do Porto), Tabuaço foi classificado Património Mundial da Humanidade pela UNESCO, pela preservação de vestígios da sua cultura e pelo património arquitetónico, tanto de origem humana como natural.

A economia do concelho assenta em grande parte na agricultura, com destaque para o vinho generoso (o célebre vinho do Porto) que domina o norte do concelho, nos vales dos rios Távora, Torto, Tedo e do inconfundível Rio Douro.

Outra das culturas seculares é sem dúvida o olival, cultivado tanto em bordaduras das vinhas como em olival contínuo, com azeite de grande qualidade. A região sul do concelho, com um relevo montanhoso que chega aos 1.000 metros, é própria à pastorícia e silvicultura. O artesanato, outro dos produtos que se destacam na economia, mantém intactos os traços que o ligam às antigas tradições e continua muito ligado às necessidades do trabalho e da vinha.

Em 2001, Tabuaço foi classificado Património Mundial da Humanidade pela UNESCO, pela preservação de vestígios da sua cultura e pelo património arquitetónico, tanto de origem humana como natural. Tabuaço é ainda conhecido pelas excelentes condições para a prática da caça e pela rica gastronomia.

VINHO & GASTRONOMIA

Terra de bons vinhos, assume especial destaque o generoso vinho do Porto. Um vinho com uma grande riqueza e intensidade de aromas, persistente e com uma vasta gama de doçuras e cores.

A principal especialidade gastronómica é o cabrito recheado com arroz de forno, mas há também presunto e bola de carne. Os doces de castanhas e o Bolo-Rei são muito apreciados.

OFERTA ENOTURÍSTICA

ROTEIRO "DOURO DE VINHOS FINOS E DE HOMENS FORTES"

O Homem é a medida de todas as coisas. Também o é desta terra que era estéril e se tornou fecunda, tão forte foi o jeito dos braços no abraço que lhe deu. Justa medida é a das águas do rio que eram bravas e se amansaram. Permanece humilde, todavia, este Homem do Douro. Porque ele precisa sempre do sol que aquece as águas e gera as chuvas, que agasalha a terra e torna doces os frutos. Partindo rumo a Santa Leocádia, com passagem por Adorigo, Valença do Douro, Pereiro e Desejosa.

ROTA DOS VINHOS DA EUROPA

Grande Rota - GR14 - O troço concelhio de Tabuaço inicia-se nas extremas do concelho, vindo de Goujoim, Armamar, passa pela Granja do Tedo, sobe por antiquíssimos caminhos às freguesias de Longa e Arcos e continua depois para Paço – Sendim – até ao rio Távora, onde faz ligação ao troço concelhio de São João da Pesqueira. Ao longo do caminho é possível observar não só um riquíssimo património edificado e natural, bem como a relação harmoniosa das populações com o seu meio.

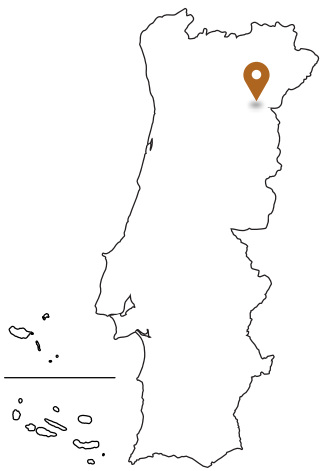
FEIRAS E EVENTOS

- **FESTAS DE SÃO JOÃO**
- **FEIRA DE GASTRONOMIA E ARTESANATO**
- **FESTA EM HONRA DE NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO**
- **FEIRA D O LIVRO**
- **FEIRA DE PRODUTOS TRADICIONAIS (VILA DE SENDIM)**
- **CANTARES DAS JANEIRAS**

“

Em toda a extensão da Região Demarcada do Douro, facilmente se consegue apreender o intrínseco envolvimento do homem com as características naturais desta região, de modo a modelar a paisagem e criar uma cultura de vida ímpar que desperta os saberes, as tradições e as memórias da mais antiga Região Demarcada do mundo. As quintas vinhateiras de Foz Côa distinguem-se das demais em todo o mundo pelas suas características irrepetíveis, sendo um dos maiores polos de atratividade, principalmente à escala económica, dimensão histórica, condições de sustentabilidade, interesse histórico-cultural e no desenvolvimento regional na área da vitivinicultura e enoturismo.

GUSTAVO DE SOUSA DUARTE
Presidente do Município



CONCELHO
Possui uma área total de 398,2km², distribuídos pelas suas 14 freguesias. É um concelho com baixa densidade populacional, oscilando entre os sete e oito mil habitantes.

REGIÃO
Fica situado a norte do Distrito da Guarda, Região Norte (NUTS II) e na sub-região do Douro (NUST III).

Vila Nova de Foz Côa

As amendoeiras em flor, os vinhedos e os olivais emprestam a este concelho um encanto especial. A sua denominação de "capital da amendoeira" alia-se aos dois patrimónios mundiais, as gravuras rupestres do Côa e o Douro Vinhateiro.

As vinhas, com os socalcos, que se deixam apreciar nas curvaturas da paisagem, são bem o "ex libris" desta região alto-durien-se. É aqui que o homem, pela sua mão, tem modificado a paisagem em termos verdadeiramente extraordinários. Com um terreno xistoso e habitualmente escalavrado, o homem desta região revolteia-o com a surriba, abre-lhe as valas e planta-lhe o bacelo onde depois enxerta a casta que é a matriz do néctar dos deuses. Todo o território do concelho se encontra na Região Demarcada do Douro, sendo a produção vinhateira a que mais se destaca. De acordo com as últimas estatísticas existem 1360 produtores, numa área de cerca de 6000ha, que produzem anualmente 4000 pipas de vinho de pasto/consumo e 18000 pipas de vinho generoso que em Vila Nova de Gaia é exportado para todo o mundo e toma o nome de vinho do Porto. De recordar também que é neste concelho que se produz o célebre "Barca Velha", conhecido e apreciado em todo o mundo! Na última década aumentou significativamente a área de vinha, surgindo as grandes quintas do Douro Superior.

VINHO & GASTRONOMIA

Vinho branco ou tinto, encorpado, como todos os maduros genuínos do Douro. Os inúmeros produtores vitícolas do concelho detêm ainda marcas de vinho engarrafado de excelente qualidade.

Vegetais frescos e frutos saborosos. O pão local de trigo ou de centeio, o azeite, os cozidos suculentos. O peixe do Rio Douro e seus afluentes, a carne de porco, de cabrito ou de anho e a caça como o coelho, a lebre e a perdiz.

OFERTA ENOTURÍSTICA

O concelho de Vila Nova de Foz Côa oferece ao turista e viajante, uma visita ao Museu do Côa e ao vale do Côa, onde se desfrutam paisagens deslumbrantes, e se observam ao vivo gravuras rupestres com cerca de 30.000 anos, únicas no mundo; mas também se aprecia o maior museu de arte rupestre da Europa, excelentemente musealizado e desenvolvido pelos mais célebres arqueólogos. Mas a visita à igreja matriz e seu pelourinho adjacente é também um acto de prazer, ao contemplar uma arquitectura manuelina no seu conjunto e as belezas dos altares e as pinturas barrocas do teto em abóbada, bem, como os quadros renascentistas da escola de Grão Vasco.

Mas se o viajante gosta mais da natureza, então aqui encontra as mais belas quintas do Douro, podendo visitá-las e degustar os seus famosos vinhos, percorrendo caminhos e veredas pelas paisagens vinhateiras, pelos olivais e amendoais, ou ao longo do espectacular panorama que o rio Douro oferece entre a estação do Vesúvio, Pocinho e Barca d'Alva. Pode também banquetear-se no barco Nossa Senhora da Veiga, propriedade do Município.

FEIRAS E EVENTOS

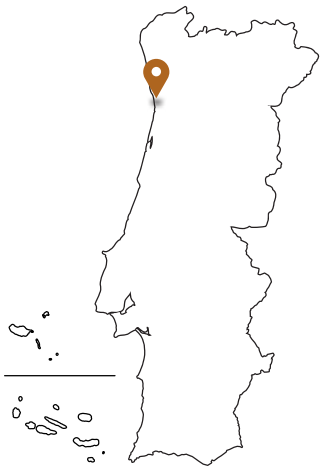
- **FESTIVAL DO VINHO DO DOURO SUPERIOR**
  A singularidade da região e do concelho. A excelência do vinho.

- **FESTA DA AMENDOEIRA EM FLOR**
  Espetáculo magnifico, amendoeiras floridas, verdadeiro deslumbramento.

- **FEIRA DE S. MIGUEL (29 DE SETEMBRO)**
  Inicio e termo do ciclo agrícola, feira associada à " bolsa da amêndoa"

Na época medieval, a zona ribeirinha do concelho começa a destacar-se enquanto importante estaleiro e entreposto comercial, atingindo grande prosperidade no séc. XVIII, aquando da fixação de estrangeiros e portugueses, artífices, mercadores e homens de negócios, nas casas e armazéns nesta área. Ainda nos dias de hoje, Vila Nova de Gaia é conhecida internacionalmente pelas suas empresas de vinhos do Porto e do Douro. O Vinho do Porto ou "Vinho Fino", como é popularmente designado, é a sua maior riqueza e emblema, aconchegado nas caves do Centro Histórico, onde adquire novo gosto, qualidade e vida prolongada.

O Município de Vila Nova de Gaia é presidido por:
Eduardo Vítor de Almeida Rodrigues



CONCELHO
Pertence à Área Metropolitana do Porto e ao distrito do Porto. É o terceiro município mais populoso do país, com mais de 300 mil habitantes.

REGIÃO
Fica situado na frente atlântica do vale terminal do Rio Douro, na sua margem sul, tendo do outro lado do rio os municípios do Porto e de Gondomar.

Vila Nova de Gaia

É em Vila Nova de Gaia - terceiro município mais populoso do país e o mais populoso da região Norte - que se situam as tão prestigiadas caves do célebre vinho do Porto, onde este famoso néctar se dá a provar a turistas dos quatro cantos do mundo.

Vila Nova de Gaia é conhecida internacionalmente pelas suas empresas de vinhos do Porto e do Douro, mas também pela indústria automóvel, vidreira e de componentes eletrónicos, pelos seus artistas e pelas atividades turísticas que acolhem por ano milhares de visitantes.

Beneficia da beleza do Rio Douro, cuja foz é junto à cidade do Porto. A UNESCO integrou em 14 de dezembro de 2001 a região vinhateira do Alto Douro na lista dos locais que são Património da Humanidade, na categoria de paisagem cultural. De Zamora à sua foz, o Douro corre entre fraguedos em canais profundos, curvas apertadas e rochas salientes. As vinhas acompanham o curso do rio, pelas íngremes encostas trabalhadas pelo Homem.

Com a construção das barragens, criaram-se grandes albufeiras de águas tranquilas, que vieram incentivar a navegação turística e recreativa, assim como a pesca desportiva. Excluindo-se os períodos de grandes cheias, pode dizer-se que o rio ficou domado definitivamente.

VINHO & GASTRONOMIA

O Vinho do Porto é um licoroso produzido de forma peculiar. O processo de fabrico, baseado na tradição, inclui a paragem da fermentação do mosto pela adição de aguardente vínica, a lotação de vinhos e o envelhecimento.

Na zona ribeirinha, a lampreia e o sável são referência. Do mar vem a sardinha. As Tripas à Moda do Porto ou a Francesinha são das iguarias mais procuradas.

OFERTA ENOTURÍSTICA

CAVES DO VINHO DO PORTO
O Vinho do Porto ou "Vinho Fino", como é popularmente designado, é a sua maior riqueza e emblema, aconchegado nas caves do Centro Histórico, onde adquire novo gosto, qualidade e vida prolongada. Recheado de motivos de interesse, o Centro Histórico de Vila Nova de Gaia é, hoje em dia, uma mistura de sensações entre o esplendor do seu património histórico e a modernidade dos seus espaços públicos.

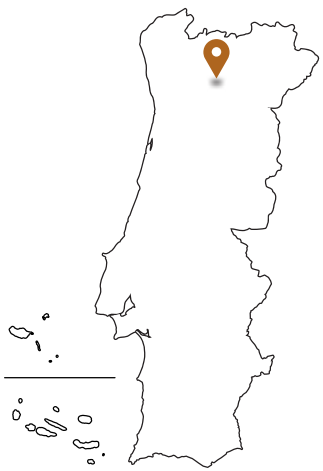
MUITO MAIS QUE UMA CIDADE
Poderá desfrutar de monumentos como o Mosteiro da Serra do Pilar, a Ponte Luiz I, as Caves de Vinho do Porto, a Igreja de Santa Marinha, o Mosteiro de Corpus Christi, espaços públicos de excelência e modernidade, como a marginal junto ao rio, ao longo da qual poderá visualizar os antigos barcos rabelos, o cais de embarque dos Cruzeiros no rio e o Cais de Gaia, onde encontrará em local privilegiado vários espaços de restauração, bares, lojas e palcos que lhe proporcionam uma panóplia de espetáculos de animação.

FEIRAS E EVENTOS

- **FESTA DE S. JOÃO**
- **ROMARIA DE S. GONÇALO E S. CRISTÓVÃO**
- **ROMARIA DO SENHOR DA PEDRA**
- **FESTA DE SÃO PEDRO DA AFURADA**
- **FESTA DA NOSSA SENHORA DA SAÚDE**
- **FESTA DA BROA**

No século XVIII, em 1756, as características únicas da região levam o Marquês de Pombal a instituir a Região Demarcada do Douro, a primeira região do mundo a ser definida e regulamentada com vista a proteger as qualidades inimitáveis dos vinhos aí produzidos. No entanto, é importante referir que estas características únicas do vinho só são possíveis graças ao espírito de sacrifício das gentes da região que, com a sua persistência e à custa de muito sofrimento, têm tido a coragem de domar a geografia difícil do território, sabendo retirar dela o melhor proveito.

O Município de Vila Real é presidido por:
Rui Jorge Cordeiro Gonçalves dos Santos



CONCELHO
Vila Real é sede de concelho e capital de distrito. É constituído por 20 freguesias, tem uma população que ronda os 52.000 habitantes, para uma área de cerca de 370 km2.

REGIÃO
Dois tipos de paisagem dominam: a zona mais montanhosa das Serras do Marão e do Alvão e os vinhedos em socalco.

Vila Real

Dois tipos de paisagem dominam: a zona mais montanhosa das Serras do Marão e do Alvão, separadas pela terra verdejante e fértil do Vale da Campeã, e para o Sul, com a proximidade do Douro, os vinhedos em socalco.

A cidade de Vila Real está situada a cerca de 450 metros de altitude, sobre a margem direita do rio Corgo, um dos afluentes do Douro. Localiza-se num planalto rodeado de altas montanhas, em que avultam as serras do Marão e do Alvão.

O concelho de Vila Real, sem prejuízo da feição urbana da sua sede, mantém características rurais bem marcadas. Dois tipos de paisagem dominam: a zona mais montanhosa das Serras do Marão e do Alvão, separadas pela terra verdejante e fértil do Vale da Campeã, e, para o Sul, com a proximidade do Douro, os vinhedos em socalco. Por toda a parte existem linhas de água que irrigam a área do concelho, com destaque para o Rio Corgo, que atravessa a cidade num pequeno mas profundo vale, originando um canhão de invulgar beleza.

Protegida dos ventos atlânticos pelo maciço montanhoso do Marão, a bacia hidrográfica do Baixo Corgo, formada por vales agrestes e apertados, dispõe de um microclima singular que, aliado à natureza do seu solo xistoso, permite que as vinhas cultivadas por processos tradicionais produzam uvas de excelente qualidade.

VINHO & GASTRONOMIA

O concelho dá imagem a vários vinhos cuja qualidade é conhecida e reconhecida. Exemplo disso é o famoso Mateus Rosé, que desde a sua origem traz no rótulo a célebre Casa de Mateus e, mais recentemente, os vinhos da Adega de Vila Real.

Vila Real é conhecida sobretudo pela sua rica doçaria tradicional, da qual se destacam as famosas Cristas de Galo, os Pitos de Santa Luzia ou os Cavacórios.

OFERTA ENOTURÍSTICA

OLARIA NEGRA DE BISALHÃES
É um dos ex-libris de Vila Real, pela sua tradição secular. O barro é picado até se desfazer em pó, as impurezas são removidas, a mistura com a água cria a matéria-prima. Em seguida, o oleiro dá-lhe forma na roda e, antes que a peça seque, desenham-se flores e outros ornatos. A cozedura faz-se num forno aberto no chão. Recomenda-se uma visita à aldeia de Bisalhães, local onde alguns oleiros trabalham e onde se localizam os fornos.

PALÁCIO DE MATEUS
Assume-se como a obra arquitetónica mais expressiva do estilo Barroco na região. É no seu interior que se pode encontrar a secção museológica que, rodeada de belos jardins, guarda peças valiosas de diferentes épocas. O conjunto arquitetónico é ainda composto pela capela em honra de Nossa Senhora dos Prazeres e pelo espelho de água defronte da fachada.

SANTUÁRIO DE PANÓIAS
Panóias é o santuário rupestre mais antigo da Península Ibérica e um exemplar único no mundo, pelo facto de as suas pedras contarem, em inscrições, quem o construiu, em honra de que divindades e que rituais ali se praticavam.

FEIRAS E EVENTOS

FAG - FEIRA DO ARTESANATO E DA GASTRONOMIA
Realiza-se anualmente no último fim de semana de novembro e tem como objetivo principal promover todo o património gastronómico, cultural e artesanal de Portugal.

FESTA DE SÃO BRÁS
Tem lugar na Vila Velha, com repique de sinos durante todo o dia. É tradição os rapazes oferecem o doce local "Gancha" às raparigas, que retribuem, no dia de Santa Luzia, com uma outra especialidade local, o "Pito".

FESTA DE N. SENHORA DA PENA
Realiza-se na freguesia de Moucós e a procissão é conhecida pelos seus andores monumentais: chegam a atingir 23 metros de altura, pesam toneladas e são levados por cerca de 100 homens.

FESTAS DE SANTO ANTÓNIO
A cidade ganha especial colorido, movimento e alegria. Conta com Feira e Concurso Nacional de Gado Maronês.

ESCANÇÃO
POR BEM SERVIR

Região Vitivinícola **Dão**

É no centro norte de Portugal, na província da Beira Alta, que encontramos a região dos Vinhos do Dão. Instituída em 1908, foi a primeira região demarcada de vinhos não licorosos do país. É um território que se estende por montes e vales, mas que está abrigado por montanhas de maior relevo que o circundam: a imponente Serra da Estrela, Caramulo, Nave e Buçaco. Três grandes rios atravessam esta sinuosa região de solo granítico: o Dão, o Mondego e o Alva. Pelas encostas soalheiras e sujeitas à rudeza dos solos, as vinhas surgem sublimes e vigorosas. São sobretudo cultivadas entre os 400 e 500 metros de altitude, nas sete sub-regiões: Alva, Besteiros, Castendo, Serra da Estrela, Silgueiros, Terras de Azurara e Terras de Senhorim.

“

A cultura da vinha e a produção de vinhos fizeram, desde sempre, parte da filosofia agrícola do Concelho, assumindo-se como património cultural e económico da nossa identidade. E embora, ao longo dos tempos, a produção doméstica se tenha esfumado, em sentido inverso, emergiram novas formas organizativas e métodos de produção, consubstanciados no rejuvenescimento das áreas vitícolas.
Hoje a produção de vinhos no Concelho está consolidada na sua inequívoca qualidade. Importa valorizar esta cultura e transmiti-la às gerações vindouras. E o Município tem-se empenhado nesta missão. Ao fazê-lo, assumimos convictamente estarmos a apoiar um dos pilares basilares da nossa cultura/economia.

ROGÉRIO MOTA ABRANTES
Presidente do Município

CONCELHO

No interior centro do país, eis que encontramos Carregal do Sal. Um concelho com cerca de 10 mil habitantes e uma área aproximada de 120 km2.

REGIÃO

Situado no distrito de Viseu, na zona planáltica da Beira Alta, entre as Serras da Estrela e do Caramulo é limitado, a Norte pelo Rio Dão, e a Sul pelo Rio Mondego.

Integra a Região Demarcada do Vinho do Dão.

Carregal do Sal

É um concelho de clima ameno, de vasta riqueza histórica, patrimonial, religiosa e paisagística, onde predominam o pinheiro manso e as vinhas, fatores e potencialidades determinantes para o seu desenvolvimento económico.

A tradição vinícola no Concelho vem de tempos ancestrais, mas constitui ainda hoje uma atividade referência que catapulta o seu desenvolvimento. São várias as quintas existentes no território concelhio onde se produzem vinhos de qualidade reconhecida.

As empresas do setor não param de crescer. Nos últimos anos mais dois nomes se juntaram aos produtores concelhios totalizando oito: Dão Sul/Cabriz; União Comercial da Beira/Quinta do Cerrado; Peter Eckert/Quinta das Marias; Magnum – Carlos Lucas Vinhos L.da/Ribeiro Santo; Raquel Camargo Mendes Pereira/Quinta Mendes Pereira, Quinta da Mariposa L.da/Mariposa e Dom Vicente Vinhos. E todos eles continuam a investir no Concelho e a conquistar cada vez mais apreciadores do néctar do Dão.

Empenhada em conferir às empresas e aos vinhos o destaque que o setor merece, a Câmara Municipal dá-lhe notoriedade em certames diversificados, de entre os quais se enumeram a "Festa da Pinha e do Pinhão| Saberes e Sabores de Terras de Carregal do Sal" e as "Festas do Concelho", com áreas destinada a este setor.

VINHO & GASTRONOMIA

Vinhos tintos, brancos, rosés e espumantes que resultam essencialmente de castas Tinta Roriz, Touriga Nacional, Encruzado e Malvasia Fina.

À mesa, o Concelho apresenta o pão, as azeitonas, os torresmos da feira, o cabrito assado à Cabriz, as enguias à Piano, o bacalhau à Salinas, o leitão assado, o queijo de ovelha, os bolos tortos de Cabanas de Viriato e mais recentemente, o pastel Pinha d'Ouro. Para aperitivo, Ginja Victor.

OFERTA ENOTURÍSTICA

Casas solarengas e sítios arqueológicos integrados em circuitos (Pré-histórico Fiais/Azenha, Arqueológico da Cova da Moira, Percurso Patrimonial das Cimalhinhas e Percurso Patrimonial de Chas); Núcleo Museológico do Lagar de Varas, do Complexo Patrimonial de Cabris e das Escolas Primárias testemunham a ligação do Homem à Natureza.

O Museu Municipal Manuel Soares de Albergaria e a Casa do Passal, ex-residência do Cônsul Aristides de Sousa Mendes, Monumento Nacional atualmente em fase de reabilitação, constituem outros motivos de visita.

Assim como o Parque Alzira Cláudio, na vila sede - estrutura moderna e multifacetada que se apresenta como um espaço de convívio, confraternização e de lazer multigeracional.

A Dão Sul – Sociedade Vitivinícola S.A., inspirada a quinta e Cabriz e integrada na holding Global Wines S.G.P.S. afirma-se como um vasto complexo vitivinícola que conjuga os vinhos de qualidade e o Enoturismo colocando ao dispor dos visitantes adega, restaurante, loja de vinhos, salas para eventos e provas de vinho e azeite.

FEIRAS E EVENTOS

FESTAS DO CONCELHO
Realizadas no mês de julho, têm a duração de 9 dias e integram a Feira Industrial e Comercial de Carregal do Sal. Com Mostra de vinhos de Quinta, Tasquinhas e Artesanato.

CARNAVAL DE CABANAS DE VIRIATO
Genuíno cartaz turístico, com a tradicional Dança Grande ou Dança dos Cús. Tradição remonta a 1865.

FEIRA DA PINHA E DO PINHÃO/SABERES E SABORES DE TERRAS DE CARREGAL DO SAL
Valorização do pinheiro manso e do pinhão e divulgação dos produtos endógenos do território.

MARCHAS DOS SANTOS POPULARES

QUEIMA DA COMADRE E DO COMPADRE
Única na região, esta tradição cultural realiza-se em Alvarelhos, na sexta-feira que antecede ao fim de semana do Carnaval.

FESTA DE NOSSA SENHORA DOS MILAGRES
De cariz religioso, a Festa realiza-se anualmente a 15 de agosto, no Santuário com o mesmo nome, em Laceiras, freguesia de Cabanas de Viriato.

Por entre a beleza da paisagem emoldurada pela Serra da Estrela e a riqueza da história, encontramos tesouros a cada passo e cenários onde nos apetece perder. Trilhamos caminhos ao lado de imponentes gigantes de pedra que, muitas vezes, se deixam rasgar por linhas de água límpida e cristalina, percorremos campos, florestas e vinhas de onde fazemos nascer dos melhores néctares da Região Demarcada do Dão.
Aliando a tradição à modernidade, os nossos vinhos constituem, já, uma marca indelével do concelho de Gouveia, conquistando, paulatinamente, os mercados nacionais e estrangeiros que lhes reconhecem uma qualidade de nível superior, convidando, assim, apreciadores e curiosos a uma visita demorada.

LUÍS MANUEL TADEU MARQUES
Presidente do Município

CONCELHO
Gouveia é uma cidade, sede de concelho, tem cerca de 3 500 habitantes e ocupa uma área de cerca de 300,61 km².

REGIÃO
Localizado no Distrito da Guarda, na encosta noroeste da Serra da Estrela, o concelho pertence à Região Vitivinícola Demarcada do Dão – Sub-região da Serra da Estrela.

Gouveia

Por estas terras, seria falha imperdoável não acompanhar uma boa refeição com um bom vinho do Dão, que aqui goza de uma excelência ímpar.

A cultura da vinha e do vinho é uma das atividades agrícolas com maior implantação no concelho de Gouveia, que está integrado na região demarcada do Dão e onde se produzem vinhos de excecional qualidade. À produção destes néctares encontram-se associadas demonstrações culturais autênticas e experiências sensoriais, onde os aromas e os sabores provocam vivências ímpares aos que nos visitam.

As quintas, as castas, as uvas e os néctares que, pouco a pouco, fazem de Gouveia uma das referências no enoturismo nacional são um pretexto para conhecer o concelho e as suas gentes de hospitalidade singular.

VINHO & GASTRONOMIA

Os sabores delicados dos diferentes enchidos bem como o tradicional queijo da Serra da Estrela são presença obrigatória nas entradas de uma mesa tipicamente serrana. O cabrito, a truta, o arroz de carqueja e a alambicada de borrego são algumas das especialidades, aliadas sempre à excelência dos vinhos aqui produzidos. Seria falha imperdoável não acompanhar uma boa refeição com um bom vinho do Dão.

OFERTA ENOTURÍSTICA

O QUE FAZER, O QUE VISITAR
Gouveia oferece a quem nos visita sensações autênticas, quer pela sua paisagem natural, pela história, património, gastronomia, desporto e cultura, brindando os seus visitantes com experiências únicas de turismo alternativo.

O Parque Ecológico de Gouveia é um espaço pedagógico que permite o contacto direto com a fauna e flora características da região. Aqui, o visitante tem a oportunidade de combinar o lazer com a educação ambiental.

Do mesmo modo, o Parque da Senhora dos Verdes alia a natureza à aventura, dois fortes elementos de atração, que incluem diversas atividades lúdicas, como piscina, minigolfe, parque infantil ou momentos mais ativos no campo, como paintball, kart, rappel, etc.

Para além disto, Gouveia convida a desfrutar de muitas outras possibilidades ao ar livre, como a Rede Municipal de Percursos Pedestres ou os trilhos de BTT que avivam as encostas da Serra da Estrela.

O Roteiro Urbano de Gouveia pode ser outro dos motivos para conhecer a cidade. Outros pontos de interesse: Melo, berço do escritor Vergílio Ferreira; sala Vergílio Ferreira, na Biblioteca Municipal de Gouveia; Museu Municipal de Arte Moderna de Abel Manta ou Museu da Miniatura Automóvel.

FEIRAS E EVENTOS

A Agenda Cultural de Gouveia é bastante intensa, proporcionando, ao longo de todo o ano, eventos diversificados que atraem gente de todo o país. Destacam-se, por exemplo:

- **FESTAS DO SENHOR DO CALVÁRIO**
- **EXPOSERRA**
- **FEIRA DO QUEIJO**
- **CARNAVAL DA SERRA**
- **VINAL - GRANDE PROVA DE VINHAS DE ALTITUDE**
- **FESTA DA CASTANHA**
- **TAPISCOS – FESTIVAL DE TAPAS E PETISCOS**
- **GOUVEIA ARTROCK**
- **FESTIVAL DAS SOPAS DA SERRA DA ESTRELA**

Nelas celebra anualmente a Feira do Vinho do Dão que é a maior comemoração da cultura vinhateira da Região Demarcada do Dão, na qual Nelas ocupa um lugar geograficamente central, que resulta desde 1991 da vontade da Câmara Municipal, dos produtores, dos parceiros e das gentes da Terra que, ao longo do tempo, têm elevado não só o nível de quantidade, como também o nível de qualidade deste certame, que é mais do que uma Feira: é um Festival do Vinho do Dão.

JOSÉ MANUEL BORGES DA SILVA
Presidente do Município

CONCELHO
Tem uma área total de 124,57 km2 e 14 037 habitantes (Censos 2011).

REGIÃO
O concelho de Nelas está situado no centro da Região Vitivinícola do Dão (integrando a Rota dos Vinhos do Dão), no interflúvio dos rios Dão e Mondego que serpenteiam ao longo das serranias do Caramulo e da Estrela.

www.cm-nelas.pt

Nelas

Em Nelas produzem-se os melhores vinhos Dão, está aqui sediado o Centro de Estudos Vitivinícolas e é em Nelas que se realiza a Festa/Feira do Vinho do Dão, o maior evento de promoção deste produto. O turismo associado ao vinho tem também aqui enormes potencialidades e muito para oferecer.

Comprovadamente desde a Época Romana se produz vinho em Nelas, mas foi após os Descobrimentos que famílias abastadas investiram no cultivo da Vinha, transformando o modo de produção e criando uma paisagem cultural única com um "terroir" invejável. Está instalado em Nelas desde 1946 o Centro de Estudos Vitivinícolas do Dão que promove o estudo científico do vinho e da vinha. Em 1966 foi erigida em Nelas uma estátua ao Escansão "por bem servir", que é hoje um dos ex-libris do concelho.

Um "terroir" de solos de origem granítica e uma excelente exposição solar aliados a um "savoir faire" transmitido de geração em geração propiciam também as condições ideais para produção vínica originando desta forma néctares reconhecidos além-fronteiras.

Local de reconhecido interesse empresarial e turístico, nomeadamente no segmento enoturístico. São cerca de 20 produtores certificados, com uma área de produção de mais de 1000 ha, encontrando-se no concelho a maior parcela de vinha da região do Dão.

VINHO & GASTRONOMIA

Destaque para os pratos típicos como pato à moda da Beira, entrecosto cozido com feijões e grelos, bem como pratos de borrego e cabrito principalmente assados no forno, confecionados com azeites de extrema qualidade como o Azeite Mondegão, Campos Olival e Olivais do Dão, sempre acompanhados pelos nossos queijos Serra da Estrela da Quinta da Lagoa e da Quinta da Lapa.

Estes pratos são favorecidos com os nossos excelentes vinhos, se forem tintos são perfumados, elegantes, encorpados e aveludados, de gosto suave e cor rubi e os brancos são leves, de cor cítrica, aroma suave e frutado.

OFERTA ENOTURÍSTICA

Somando à riqueza natural do Concelho, Nelas apresenta também um valioso e diversificado património arquitetónico, arqueológico e religioso, que nos remonta a épocas ancestrais.

Nelas acolhe dezenas de Solares e Casas Senhoriais dos séculos XVII e XVIII, Pelourinhos, Fontanários e Moinhos que dão cor às vilas e povoações. O património religioso tem um lugar de destaque, com belos exemplares de Igrejas e Capelas que povoam todo o território. Todo este conjunto patrimonial confere ao Concelho de Nelas uma rara beleza e uma cultura multifacetada em todas as suas sete freguesias, das quais se destacam naturalmente Santar, a Vila Vinhateira do Dão.

Nesta região, são muitas as Quintas e Adegas que abrem as suas portas aos visitantes.

Deixamos-lhe as nossas sugestões: Caminhos Cruzados, Carvalhão Torto, Casa de Santar – Sociedade Agrícola de Santar, Fazenda Glória de Santar, Fidalgas de Santar, Kelman Wines, Paço dos Cunhas, Palwines, Pedra Cancela – Adegas Lusovini, Quinta da Alameda, Quinta da Boiça, Quinta da Fata, Quinta de Santo António do Serrado, Quinta de São Simão – Sociedade de Vinhos Borges, Quinta de Senhorim, Quinta de Tralcume, Quinta do Castelo, Quinta do Mondego, Quinta do Sobral, Santar Vila Jardim Wines, Lda, Vinhos Imperfeitos

FEIRAS E EVENTOS

- **FEIRA DO VINHO DO DÃO**
  Pretende promover e conferir maior visibilidade e notoriedade aos vinhos do Dão. Feira única da região por envolver produtores de todas as sub-regiões demarcadas, dos 16 Municípios da Região.

- **CARNAVAIS DE NELAS E DE CANAS DE SENHORIM**
  Centenas de figurantes, música, humor e animação fazem o Carnaval do Concelho de Nelas.

- **VIAGEM MEDIEVAL DE CANAS DE SENHORIM**
  Ao longo de mais de duas décadas, atraiu e fidelizou públicos, tornando-se uma referência incontornável da vida cultural de Canas de Senhorim.

- **SEMANA SANTA DE SANTAR**
  Reúne elementos da liturgia e da religiosidade, bem como antigas tradições populares.

- **MARCHAS POPULARES EM NELAS**
  Promovidas por quatro Associações do Concelho que celebram os Santos Populares.

- **TURISMO TERMAL**
  Localizadas em pleno meio rural e rodeadas por deslumbrantes paisagens, são um convite a um local quase paradisíaco, que conjuga saúde, descanso e lazer.

Penalva do Castelo encerra inegáveis potencialidades turísticas, alicerçadas tanto na diversidade do seu vasto património arquitetónico e cultural como na beleza sedutora dos recantos naturais e magníficas paisagens aprimoradas por sucessivas gerações de laboriosos Penalvenses.

A nossa vista repousa na paisagem, matizada ora de floridos campos e vinhedos ora de pomares verdejantes envoltos no suave manto da floresta que se alonga pelas encostas e cumeadas.

Nas encostas do Rio Dão estendem-se generosos vinhedos e pomares. O vinho do Dão, o queijo da Serra da Estrela e a maçã Bravo de Esmolfe constituem a "trilogia de excelência" dos produtos endógenos.

FRANCISCO LOPES DE CARVALHO
Presidente do Município

CONCELHO

Com uma área de cerca de 140 Km2, é um concelho composto por 11 freguesias e pertence ao distrito de Viseu, região Centro e sub-região do Dão-Lafões.

REGIÃO

Confina, a norte, com os concelhos de Aguiar da Beira e Sátão, a nascente, com o concelho de Fornos de Algodres, a poente, com o concelho de Viseu e a sul com o concelho de Mangualde.

Penalva do Castelo

Nas encostas do rio Dão, as vinhas beneficiam de especificidades climáticas, que, aliadas à riqueza dos solos permitem a produção de vinhos de alta qualidade.

O Vinho "Dão de Penalva" é um produto de alto valor acrescentado e constitui uma das potencialidades endógenas do concelho de Penalva do Castelo. Nas encostas do rio Dão, as vinhas beneficiam de especificidades climáticas, que, aliadas à riqueza dos solos permitem a produção de vinhos de alta qualidade. Os vinhos produzidos possuem uma especificidade própria e uma qualidade que tem vindo a ser reconhecida através da atribuição de diversos prémios nos mais diversos certames nacionais e estrangeiros.

No Concelho está instalada a Adega Cooperativa de Penalva do Castelo, já com mais de meio século de existência. Com cerca de 1000 associados, recebe anualmente as uvas de mais de 1200 ha de vinha e produz em média dez milhões de litros de vinho. Existem ainda mais 8 produtores engarrafadores, nomeadamente, Casa da Ínsua, Adega da Corga, Quinta da Rebôtea, Tavfer - Vinhos, Quinta da Vegia e Terras de Tavares (Quinta da Boavista), Adega de Tavares e Quinta do Picôto.

VINHO & GASTRONOMIA

São produzidos, maioritariamente, vinhos tintos, de castas autóctones. Os vinhos brancos possuem, quando jovens, uma bela cor citrina, aromas frutados relativamente complexos, mas delicados, são frescos na boca e têm um final delicado e elegante.

Os pratos tradicionais são: Caldo casado da região, Caldo de Cebola, Sopa de Castanhas secas, Papas Laberças (de farinha de milho com couves) ou Bolos de Azeite ou de Páscoa.

OFERTA ENOTURÍSTICA

MATA DA SENHORA DA LURDES
Classificada como Imóvel de Interesse Municipal, este agradável e relaxante espaço natural dispõe de um circuito de manutenção. Junto à orla do Rio Côja, num pequeno largo existe uma gruta artificial. Na parte de cima da gruta foi construída, no séc. XX, a Capela da Imaculada Conceição.

RIO DÃO
Afluente da margem direita do rio Mondego, o rio Dão é um curso de água de média dimensão que se desenvolve ao longo de 21Km pelo concelho de Penalva do Castelo, atravessando as freguesias de Castelo de Penalva, Sezures, Vila Cova do Covelo, Trancozelos e Pindo, e fortalecido pela Ribeira de Côja e Ribeira do Carapito. O Dão é um curso de água que prima pela biodiversidade e permite um contacto muito direto com a natureza, sendo inúmeras as espécies animais e vegetais autóctones que fazem do vale deste rio o seu habitat e lhe atribuem um valiosíssimo potencial paisagístico.

PERCURSOS PEDESTRES
Dão a conhecer a paisagem, o património edificado, a cultura e as tradições: Rota Senhora da Ribeira, Caminho dos Galegos - Rota de Santiago, Rota dos Cenários do Passado, Rota dos Ambientes Rurais, Trilho do Ryal, Rotas de Estrada - Lugares da Memória.

FEIRAS E EVENTOS

- **FEIRA DO PASTOR E DO QUEIJO**
  A produção artesanal do Queijo Serra da Estrela é uma das potencialidades endógenas das terras de Penalva, com uma crescente procura por parte dos consumidores.

- **FEIRA DA MAÇÃ BRAVO DE ESMOLFE**
  Contribui para a valorização daquele que é um dos produtos identitários de Penalva do Castelo.

- **FEIRA DO VINHO "DÃO DE PENALVA"**
  Visa a divulgação do produto com maior peso na economia local. O evento conta com a participação dos produtores-engarrafadores do concelho.

- **FESTAS DO CONCELHO**
  Pretende fomentar momentos de cultura e fruição de agradáveis momentos de convívio entre os Penalvenses e os forasteiros e contribuir, ao mesmo tempo, para a divulgação das potencialidades e dos produtos endógenos de Penalva do Castelo.

- **PENALVA VILA ENCANTADA**
  Proporcionar uma época natalícia diferente aos munícipes e familiares, bem como a potenciais visitantes do concelho e contribuir para a divulgação, estímulo e sustentabilidade dos pequenos produtores e artesãos locais.

Localizado entre terrenos de serra (Estrela, Lousã, Buçaco e Caramulo), o que lhe confere uma cota acentuadamente planáltica, o concelho de Tábua é uma porta aberta para uma região plena de contrastes. O seu aspeto planáltico esconde uma densa rede de vales abertos por rios e ribeiros, conferindo à paisagem uma beleza ímpar, marcada pelos encostas cobertas de vinhas.

O clima, frio e chuvoso no inverno e quente e seco no verão, confere a este território condições únicas para a produção de vinhos sem igual. Sabores tradicionais, paisagem e muitos outros locais de interesse convidam a visitar o concelho.

O Município de Tábua é presidido por:
Mário Almeida Loureiro

CONCELHO
Os planaltos marcam o concelho, localizado entre as serras da Estrela, Lousã, Buçaco e Caramulo. É atravessado pelos rios Mondego, Alva e Seia.

REGIÃO
Pertence à Região Demarcada do Dão, com zonas profundamente montanhosas e vales com colinas e declives suaves e arredondados.

Tábua

Em Tábua brinda-se com o excelente vinho da Região Demarcada do Dão. O concelho proporciona um leque variado de locais a visitar, numa junção de descoberta do património histórico e edificado, da paisagem tranquila sobre as serras ou dos penhascos abruptos que ladeiam o leito dos rios.

O património arqueológico do concelho de Tábua sugere a prática ancestral do cultivo da vinha, encontrando-se com alguma regularidade lagares ou lagaretas, de múltiplas variantes tipológicas, constituindo um notório testemunho de práticas relacionadas com a produção de vinho.

O município de Tábua corresponde à Denominação de Origem Controlada Dão, inserindo-se, precisamente, na Sub-Região Alva. A morfologia acidentada do relevo preenche a paisagem, desenvolvendo-se entre zonas profundamente montanhosas e vales com colinas e declives suaves e arredondados, fazendo da paisagem vitivinícola um enorme encanto.

Por outro lado, a predominância granítica dos solos, conferindo-lhes enorme fertilidade, constitui também um dos principais fatores de perfeita adequação à cultura da vinha. Todos estes fatores têm contribuído, não só para a manutenção desta atividade com raízes tão profundas na região, como para uma nova reabilitação de terrenos para o cultivo da vinha.

VINHO & GASTRONOMIA

Os tintos são cintilantes, de cor rubis, encorpados, de aroma e sabor delicados. Envelhecem com extraordinária nobreza, tornando-os suaves e aveludados. Os brancos são leves e frescos, de cor amarela-citrina, com aroma suave e sabor frutado.

Nesta região beirã sobressaem o queijo da Região Demarcada Serra da Estrela, o cabrito assado, a chanfana e o buxo, a broa de milho, tudo regado com um bom vinho do Dão.

OFERTA ENOTURÍSTICA

PERCURSOS PEDESTRES
Caminho do Xisto de Midões: A vila tem mantido vivas as suas tradições e o seu aspeto graciosamente rural, onde a herança agrícola é ainda de grande importância, marcando o estilo de vida das populações. A freguesia de Midões tem ainda a seu favor o facto de pertencer à Região Demarcada do Queijo Serra da Estrela e à Região Demarcada do Vinho do Dão, à qual pertence todo o concelho de Tábua.

Caminho do Xisto de Sevilha: Sobressaem à vista a passagem do rio Cavalos e a bela cascata, os antigos moinhos e a ponte medieval. Por aqui passa o rio Cavalos, que desde Touriz vem até Tábua para desaguar no rio Mondego.

ROTA DA ÁGUA
O facto do concelho ser atravessado por rios tão importantes como o rio Mondego, mas também pelo rio Alva e o rio Seia e, ainda por pequenos afluentes e ribeiros, como o rio de Cavalos, provoca enormes rasgos e contrastes, que fazem das paisagens locais bastante aprazíveis. A Cascata de Sevilha, Póvoa de Midões, Ázere, Vila do Mato ou praia fluvial da Ronqueira são locais a visitar.

FEIRAS E EVENTOS

- **FEIRA DO VINHO NOVO DE TÁBUA**
- **FACIT - FEIRA AGRÍCOLA, COMERCIAL E INDUSTRIAL DE TÁBUA**

- **FEIRA DO QUEIJO, DO PÃO, DOS ENCHIDOS E DO MEL**
- **FEIRA DE SÃO SIMÃO**
- **FEIRA DE SÃO MARTINHO**

Viseu é a cidade vinhateira do Dão, com o melhor do mundo dos néctares e da cozinha da Beira Alta para oferecer. No espaço envolvente da cidade histórica com 2500 anos, há um entorno rural e vinhateiro autêntico para redescobrir. Quintas com história e estórias, paisagens com encostas a perder de vista, adegas para provar os néctares magníficos da região e eventos que animam a experiência enoturística. Viseu é também a cidade de Viriato, repleta de heróis. É cidade-jardim, com parques verdes e recantos ajardinados. É cidade de eventos, com acontecimentos vibrantes em todas as estações do ano. Não é por acaso que é considerada "A Melhor Cidade para Viver" em Portugal.

O Município de Viseu é presidido por:
Almeida Henriques

CONCELHO
Tem uma área de cerca de 507km2 e fica no coração geográfico da região vitícola do Dão. Viseu é a segunda maior cidade do centro de Portugal.

REGIÃO
Recebe a influência das serras do Caramulo, Buçaco, Estrela, Leomil e Montemuro e o concelho é banhado pelos rios Vouga, Dão e Paiva.

Viseu

Uma cidade com uma história, cultura e paisagem ricas e invulgares. É a cidade vinhateira do Dão, a cidade de Viriato e a cidade-jardim. É a cidade portuguesa com melhor qualidade de vida, portanto, a melhor cidade para viver.

Viseu é a cidade vinhateira do Dão. Quintas com história, um território rico e diverso, néctares magníficos e eventos traduzem este ADN. "No coração do imenso planalto de solo granítico protegido pelas serras da Estrela, Montemuro e Caramulo, a cidade de Viseu é reconhecidamente a capital de uma das mais singulares regiões vitivinícolas de Portugal – e mesmo da Europa, apresentando características que se assemelham a algumas das emblemáticas regiões francesas", descreve Luís Costa, jornalista, "winewriter" e editor da revista "WINE – A Essência do Vinho".

É uma cidade que respira autenticidade e felicidade. Tem caminhos que contam lendas, jardins para passear, um Centro Histórico de charme e uma atitude urbana irrepreensível, onde se destacam as pinturas de street art. É a cidade de Viriato e é Cidade-Jardim, pelo menos desde 1936. Sempre pronta a receber quem vive e visita esta cidade no coração de Portugal, não é destino de um atributo só. O que a distingue é o mix de uma oferta completa.

VINHO & GASTRONOMIA

Os vinhos de qualidade desta região do Dão são protagonistas à mesa e fazem uma harmonização perfeita com a rica gastronomia beirã, de sabores intensos e autênticos. São vinhos frescos e elegantes, com mineralidade e estrutura e uma invulgar capacidade de envelhecimento.

A vitela, os rojões, o bacalhau, o arroz de feijão ou de carqueja são algumas das especialidades da cozinha tradicional.

OFERTA ENOTURÍSTICA

SOLAR DO VINHO DO DÃO
Com uma origem que remonta ao século XII, o Solar do Vinho do Dão ou antigo Paço Episcopal, foi residência permanente dos bispos de Viseu até aos inícios do século XX. Casa de história e de inúmeras histórias, lugar de cariz único e de plenitude incomparável, alberga hoje a Comissão Vitivinícola Regional do Dão e é o local de partida de uma das rotas mais sensoriais de Viseu, a Rota do Vinho do Dão.

PERCURSOS NATURAIS
Na cidade-jardim, não poderiam faltar percursos que privilegiam a natureza, o património, a paisagem e os segredos. Para conhecer este território a caminhar ou a pedalar, Viseu apresenta um Guia de Percursos Pedestres e BTT do Concelho, que é uma compilação de trilhos composta por treze caminhos que se encontram homologados e assinalados segundo as normas da Federação de Campismo e Montanhismo de Portugal. São a proposta ideal pra conhecer melhor a região, o seu património histórico e cultural e a diversidade paisagística.

FEIRAS E EVENTOS

São três os eventos que, em Viseu, fazem dos vinhos do Dão protagonistas, todos os anos.

- **"TONS DA PRIMAVERA"**
  Na primavera
- **FESTA DAS VINDIMAS DE VISEU**
  No outono
- **VINHOS DE INVERNO E FESTIVAL LITERÁRIO "TINTO NO BRANCO"**
  No inverno

Região Vitivinícola **Beira Interior**

No coração do interior centro de Portugal, a marcar a fronteira com o país vizinho de Espanha, deparamo-nos com uma região árdua e montanhosa. As serras da Marofa, da Malcata e parte da Estrela elevam-se neste território, por onde correm de forma sinuosa três rios: Côa, Mondego e Zêzere. Desde há muito que este escarpado território dá origem a afamados vinhos. Influenciadas pelos ares da montanha, as vinhas são cultivadas a uma altitude com variações entre os 400 e os 700 metros. Tal como os solos, também o clima é agreste, com temperaturas negativas no inverno e verões muito quentes e secos. A Beira Interior abarca três sub-regiões produtoras de vinho: Castelo Rodrigo, Cova da Beira e Pinhel.

O concelho desenvolveu-se, desde sempre, à volta da cultura da vinha e da produção de vinhos, tendo em consideração a fixação dos monges de Cister no Mosteiro de Santa Maria de Aguiar. Promover a divulgação dos vinhos produzidos no concelho, enquanto elemento identitário de inegável qualidade, e apoiar as empresas vitivinícolas e setores agrícolas associados são uma das nossas grandes prioridades. O concelho desde sempre produziu vinhos de excelente qualidade, daí que tenha uma das mais antigas adegas cooperativas do País. Aos vinhos de altitude, fruto da orografia dos solos, associam-se outros produtos endógenos de inegável qualidade: amêndoa, azeite e mel.

PAULO LANGROUVA
Presidente do Município

CONCELHO
É constituído por 22 localidades dispersas por uma área de 508.72 Km2, com uma população de 6260 habitantes.

REGIÃO
Pertence à Região Demarcada da Beira Interior, sub-região de Castelo Rodrigo, sendo que a freguesia de Escalhão pertence à Região Demarcada do Douro.

Figueira de Castelo Rodrigo

O concelho desenvolveu-se, desde sempre, à volta da cultura da vinha e da produção de vinhos, tendo em consideração a fixação dos monges de Cister no Mosteiro de Santa Maria de Aguiar.

O setor vitivinícola, muito enraizado no concelho, é um dos principais pilares da economia local, representando no setor primário, mais de 2/3 da mão de obra ativa. Atentos ao consumo de vinhos de qualidade, os produtores têm vindo a melhorar as condições de produção, atingindo padrões de relevante excelência no quadro da produção nacional de vinhos. O concelho, essencialmente agrícola, marcado pela orografia – planalto - dos solos, apresenta paisagens de inimitável beleza, em particular as grandes manchas de vinha que se estendem até perder de vista. Ocupando uma área de 2474,81 ha que se traduz num volume de produção anual de mais de 12 milhões de quilogramas, com cerca de metade recolhidos pela adega cooperativa e os restantes pelos outros nove (9) produtores/engarrafadores. O Município tem-se empenhado na participação de feiras e eventos associados ao vinho e enoturismo, na perspetiva de divulgar e promover aqueles vinhos.

VINHO & GASTRONOMIA

Os vinhos apresentam-se muito aveludados e complexos, sendo que os brancos, em particular os síria, se apresentam frescos, com aromas cítricos e mineralizados.

Do pão aos doces, das compotas às amêndoas, do azeite e enchidos ao mel. Borrego da Marofa, grelhados de carnes, migas de peixe do rio, sopas variadas com enchidos e leguminosas, doces associados à amêndoa, azeite e mel.

OFERTA ENOTURÍSTICA

O QUE VISITAR NO CONCELHO

Integra o Parque Natural do Douro Internacional [PNDI] e o Parque Arqueológico do Vale do Côa [PAVC], onde se situa grande parte da Reserva da Faia Brava, com um património natureza – flora e fauna - único a que se associa a atividade agro-pastoril de rara beleza.

Os miradouros da serra da Marofa, do Alto da Sapinha (Escalhão), da Capela de Santo André (Almofala) e do Palácio de Cristóvão de Moura (Castelo Rodrigo) permitem-nos apreciar paisagens e uma imensidão de terra a perder de vista no longínquo horizonte, com pores do sol mágicos. A paisagem agrícola com grandes extensões de vinhedos, amendoais e olivais são de um cromatismo estonteante.

A excecional qualidade dos produtos endógenos e a riqueza da cozinha tradicional, a par do BEM RECEBER, são razões mais do que suficientes para vir ao território. Um Concelho bom para viver, bom para visitar e único para investir. Descubra e faça descobrir este Concelho carregado de história, encanto e magia e onde a saúde e bem estar são regra.

FEIRAS E EVENTOS

- **RECRIAÇÃO HISTÓRICA "SALGADELA A BATALHA"**
  É um evento seiscentista que convida os visitantes a entrar no espírito da época, trajarem-se a rigor e viajar no tempo, contribuindo para valorizar ainda mais a Recriação Histórica "Salgadela a Batalha".

- **FESTIVAL DO BORREGO DA MAROFA**
  Associa os vinhos e as adegas, dando a conhecer a nossa gastronomia de excelência. Os pratos confecionados com borrego – comuns nas bodas e batizados - sempre foram amplamente apreciados em todo o Concelho, nomeadamente, em dias de celebração como é o Natal e a Páscoa.

- **FESTIVAL DAS SOPAS E MIGAS**
  Tem um objetivo fulcral de promoção e valorização turística, bem como de fazer concorrer, premiar e divulgar as receitas das sopas e migas tradicionais da região, confecionadas com produtos genuínos e oriundos desta região de Ribacôa.

- **FIGUEIRA COM VIDA**
  Decorre durante o mês de agosto, um mês muito importante para a nossa região, a população triplica com o regresso dos filhos da terra que, por circunstâncias da vida, vivem longe da sua terra natal.

Pinhel é um território com uma forte tradição agrícola e vitivinícola. O município tem vindo ao longo dos tempos a desenvolver um grande trabalho de valorização e promoção das suas múltiplas potencialidades, sobretudo com o intuito de afirmar os Vinhos de Pinhel como o principal embaixador deste território.

As tradições do concelho são a cada ano homenageadas especialmente na Feira das Tradições. Um evento que reproduz fielmente a vida e o quotidiano de outrora e que convida a reviver tradições antigas, reveladas pelos artesãos e pela comunidade do concelho.

O Município de Pinhel é presidido por:
Rui Manuel Saraiva Ventura

CONCELHO
O concelho de Pinhel encontra-se entre os 350 e os 600 metros de altitude em relação ao nível do mar e é banhado pelo rio Côa.

REGIÃO
Pinhel pertence ao distrito da Guarda, região Centro e sub-região da Beira Interior Norte, com aproximadamente 3 500 habitantes, também conhecida por Cidade Falcão.

Pinhel

Pinhel encontra-se rodeada por colinas, montes e a notável Serra da Marofa. É cidade marcada por planaltos, fortalezas, monumentos e os vastos campos, verdes e férteis, de perder de vista.

Pinhel orgulha-se das suas tradições. As tradições de um povo que, desde sempre, viu na agricultura e na pastorícia a sua principal fonte de riqueza. O trabalho da terra foi-se aperfeiçoando, ao longo dos séculos, dando origem à certificação de produtos como o vinho, o azeite, os enchidos e o granito. Ainda hoje encontramos memórias dessas artes e ofícios que se foram perdendo no tempo.

É nas suas gentes que a "Cidade Falcão" guarda a sua maior riqueza. São elas que carregam as histórias, as tradições, os saberes, as artes e os dons. É das suas mãos que nasce o belíssimo artesanato típico do concelho e a excelência ímpar da sua gastronomia e dos seus vinhos. É também o povo pinhelense que guarda as memórias, passadas de geração em geração, de um pedaço da história de Portugal que por ali passou.

Pinhel possui uma grande riqueza histórica e arquitetónica. O Castelo, os solares setecentistas e oitocentistas, as igrejas e capelas testemunham a importância que a "Cidade Falcão" teve outrora e que hoje faz com que seja considerada a "cidade com mais solares por metro quadrado".

VINHO & GASTRONOMIA

A influência da montanha reflete-se nos sabores da região. O vinho está entre os principais atrativos gastronómicos de Pinhel, resultantes de vinhas plantadas entre os 300 e os 600 metros.

O mel e o azeite apresentam-se também como produtos de excelência, bem como os enchidos e os doces, dos quais se destacam as cavacas doces.

OFERTA ENOTURÍSTICA

CIDADE FALCÃO

A história de Pinhel pode ser vivida no seu imponente castelo, nas dezenas de brasões espalhados pela cidade, no Pelourinho, no grandioso património religioso, nas fontes ou nas janelas. Do traçado medieval da zona histórica aos solares setecentistas e oitocentistas, por entre igrejas, capelas e outros que simbolizam a importância e o poder judicial que a "Cidade Falcão", como é conhecida, deteve outrora, ao magnânimo património edificado, no qual saltam à vista as impetuosas torres do Castelo – sinal máximo da importância tida pela cidade na "defesa nacional" – Pinhel, fruto da sua arquitetura e características de construção de edifícios, é hoje denominada de "cidade com mais solares por metro quadrado".

CASA DA CULTURA

Foi no antigo Paço Episcopal que nasceu a nova Casa da Cultura, que acolhe o Museu Municipal e o Museu José Manuel Soares. No Museu Municipal são enfatizados os patrimónios que caracterizam o território desde a época pré-histórica à atualidade, com destaque para as pinturas e gravuras rupestres do Vale do Côa, em Cidadelhe, classificadas Património da Humanidade pela UNESCO.

FEIRAS E EVENTOS

- **BEIRA INTERIOR – VINHOS E SABORES**
  Promove os vinhos e os produtos da gastronomia tradicional, o melhor da Beira Interior com um variado leque de atividades: salão de vinhos, degustações e provas comentadas, animação musical, mostra gastronómica regional, 'workshops' e 'show cooking'.
- **FEIRA DAS TRADIÇÕES E ATIVIDADES ECONÓMICAS**
  Anualmente e sempre no fim de semana que antecede o Carnaval, acontece o maior e mais importante evento do concelho e um dos maiores de toda a região. Um evento que marca e distingue Pinhel por se tratar da reprodução fiel da vida e do quotidiano de outrora.

Vila de Rei é um concelho com uma longa tradição agrícola, com o azeite a ser, desde logo, um dos seus produtos com maior relevância e qualidade.
Ao longo dos últimos anos, Vila de Rei tem reforçado as suas condições com a criação de um novo lagar e de incentivos à produção de oliveira. Estas ações começaram já a dar frutos, nomeadamente com a certificação enquanto Azeite da Beira Baixa DOP.
Esperamos incentivar os nossos produtores a tirar o máximo partido dos seus terrenos agrícolas e, com isso, levar o melhor do Azeite de Vila de Rei ao mais variado público.

RICARDO AIRES
Presidente do Município

CONCELHO
Dobrando simetricamente um mapa de Portugal Continental em quatro partes: no ponto de união das obras fica Vila de Rei.

REGIÃO
Limitado a norte pela ribeira da Isna, a sul pela ribeira do Codes e a oeste pelo rio Zêzere, o concelho assume-se como uma península.

Vila de Rei

Vila de Rei é um concelho com uma longa tradição agrícola, com o azeite a ser, desde logo, um dos seus produtos com maior relevância e qualidade.

As características climatéricas e dos solos do território Vilarregense apresentam particularidades específicas para o cultivo da oliveira. Desta forma, a sua produção faz parte, há vários séculos, da história do Concelho onde, desde logo, assumiu uma elevada importância social e económica.

Com o êxodo rural sofrido pelo interior do nosso País em vários momentos da história, Vila de Rei viu igualmente muitos campos e olivais serem deixados ao abandono. Ao longo dos últimos anos, o Município de Vila de Rei tem encetado esforços para incentivar os produtores a tirarem o máximo partido dos seus terrenos. A criação de um novo lagar foi um passo importante, assim como criação de uma marca própria e a certificação enquanto Azeite da Beira Baixa DOP.

É ainda de realçar que o Concelho de Vila de Rei faz igualmente parte da Rota dos Vinhos da Beira Interior.

VINHO & GASTRONOMIA

Vila de Rei tem, na sua gastronomia, um dos seus grandes atrativos. O seu azeite é peça fundamental no sucesso do Festival Gastronómico do Bacalhau e do Azeite, realizado anualmente e que conta já com treze edições realizadas.

Dois dos pratos mais procurados pelos visitantes do Concelho, o "Bacalhau à Vila de Rei" e o "Pudim de Vila de Rei" apresentam o azeite local como ingrediente e fazem as delícias de todos.

OFERTA ENOTURÍSTICA

O turismo tem sido, com sucesso, uma das principais apostas do Município de Vila de Rei. A centralidade do Concelho e os bons acessos de que dispõe têm contribuído para um notável aumento de turistas ao longo dos últimos anos.

Com o Centro Geodésico de Portugal como principal chamariz, Vila de Rei dispõe de um outro conjunto de atrações turísticas, capazes de satisfazer até os turistas mais exigentes.

A Praia Fluvial do Penedo Furado e os Passadiços que nela foram inaugurados em 2019 trouxeram um novo público e largos milhares de visitantes ao Concelho. A Aldeia do Xisto de Água Formosa – a aldeia de xisto mais próxima de Lisboa – é igualmente um ponto a não perder. As Praias Fluviais de Bostelim (com Bandeira Azul) e de Fernandaires (que faz parte da primeira estância mundial de wakeboard) são também pontos de paragem obrigatória.

O Concelho faz ainda parte da Rota dos Vinhos da Beira Interior e, na sua gastronomia, é impossível não fazer referência ao Festival Gastronómico do Bacalhau e do Azeite de Vila de Rei, bem como aos seus enchidos, mel, maranho e bucho recheado.

FEIRAS E EVENTOS

- **FEIRA DE ENCHIDOS, QUEIJO E MEL**
- **FESTIVAL GASTRONÓMICO DO BACALHAU E DO AZEITE**
- **FESTIVAL ROCK NA VILA**
- **FESTIVAL GASTRONÓMICO DO ACHIGÃ**
- **FESTIVAL DAS SOPAS E PETISCOS**
- **MERCADO MEDIEVAL**

Região Vitivinícola **Bairrada**

Situada na zona oeste da região centro do país, a Bairrada cativa pela sua diversidade, pela beleza da sua paisagem, pela sua riqueza cultural e histórica. Os vinhedos, a serra, a ria e o mar acentuam os encantos desta região. Aqui produzem-se vinhos de excelente qualidade e que primam pela diferenciação. Os espumantes assumem a sua maior força, sendo por isso o ex-libris da Bairrada. Implantada junto à costa atlântica, toda a região recebe a influência do mar. A sul, o rio Mondego atravessa a região, banhando a histórica cidade de Coimbra, e a norte o Rio Vouga e a Ria de Aveiro preservam uma ímpar riqueza natural. De uma singularidade plena é também a Mata Nacional do Bussaco, no coração da Bairrada.

É um concelho (re)conhecido pelas suas paisagens deslumbrantes e pela efervescente vida culttural, mas também é famoso pela sua gastronomia e vinhos. Aqui são produzidos dos melhores néctares que esta região tem para oferecer, fruto das características diferenciadoras do seu solo e clima, e que têm conquistado prémios em várias competições mundiais, onde o espumante tem estado em clara evidência. Quem visita Águeda, por onde quer que vá, encontra bons vinhos, boa comida e paisagens deslumbrantes. Visitar Águeda, conhecer os seus (en)cantos é despertar todos os sentidos, tal como já dizia o poeta aguedense Adolfo Portela: "Por quem um rio troca mil cidades".

JORGE ALMEIDA
Presidente do Município

CONCELHO
Tem uma área de 335,27 km2, uma população residente de 47 729 habitantes e localiza-se na região centro do país, fazendo parte da Sub-Região "Região de Aveiro".

REGIÃO
Pertence à Rota da Bairrada, inserida na região vitivinícola da Bairrada e abrange a Denominação de Origem Controlada – DOC - Bairrada.

Águeda

Águeda está inserida na região do país onde se concentram os grandes produtores de vinho espumante. Hoje o setor assume um papel importante no desenvolvimento económico e na identidade cultural da região.

Em Águeda é longa a tradição na produção e comércio de vinhos e espumantes que, resultado dos distintos prémios atribuídos a vinhos e espumantes produzidos no concelho, é reconhecida a nível nacional e internacional.

O setor vitivinícola, onde outrora pequenos produtores assumiam também um papel relevante, marca a história do concelho e da região, onde ainda hoje se encontram infraestruturas que outrora apoiavam estas produções. De referir o IVV - Instituto da Vinha e do Vinho - onde se encontram, bem preservados, elementos associados às diversas fases da transformação da uva. Recentemente, a sua envolvente ganhou mais vida, com a instalação gradual de várias obras de arte urbana.

Hoje o setor assume ainda um papel importante no desenvolvimento económico e na identidade cultural da região, onde crescem iniciativas ligadas ao enoturismo que proporcionam visitas guiadas às suas caves e parte dos terrenos, provas de vinhos e espumantes, entre outras.

VINHO & GASTRONOMIA

Os espumantes, produzidos pelo método clássico ou de fermentação em garrafa poderão ser, quanto ao grau de doçura, Brutos, Secos ou Meio-Secos, sendo muito procurados como bebidas aperitivas ou a acompanhar a cozinha local.

Na gastronomia, ganham destaque o leitão da Bairrada e os pastéis de Águeda. São ainda muito apreciados a lampantana, os rojões ou o coelho "à moda de Águeda". É, também, possível encontrar unidades de alojamento local dedicadas ao enoturismo.

OFERTA ENOTURÍSTICA

São inúmeras as propostas turísticas e experiências que encontra em Águeda. A oferta estende-se desde a maior lagoa natural da Península Ibérica e toda a sua biodiversidade, aos trilhos e veredas que, a pé ou de bicicleta, o levam a descobrir as encostas do Caramulo onde ainda hoje se vivem e respeitam tradições e cultura. A cidade oferece uma zona ribeirinha que convida a passeios, zonas de comércio tradicional e inúmeros apontamentos de arte urbana que o levam a percorrer as ruas e pontos históricos.

Viaje pelo concelho e descubra paisagens únicas, desde as freguesias serranas às mais litorais e urbanas, encontrando espigueiros, azenhas ou moinhos de água, palacetes e diversos imóveis de valor patrimonial. Procure as iguarias locais e delicie-se!

Águeda encontra-se incluída na Rota Castanha da Região da Bairrada, mas existem outras ofertas no âmbito do enoturismo: oportunidades de visitas a caves e vinhas, eventos organizados entre vinhas e árvores de frutos, passando pelo contacto com animais de quinta, concertos em caves, provas de vinhos e espumantes, enriquecidos pela excelente gastronomia. Programe a sua visita sem esquecer o cartaz cultural que, em Águeda, é diversificado e de elevada qualidade e viaje no "Vouguinha" e no Comboio Histórico da Linha do Vouga.

FEIRAS E EVENTOS

AGITÁGUEDA

O AgitÁgueda Art Festival é uma iniciativa do Município de Águeda que decorre no mês de julho. O evento oferece 23 dias de intensa programação com muitos espetáculos, animação de rua, DJ's, performances, tasquinhas, atividades desportivas, o espaço Agitakids e o já célebre projeto das ruas dos chapéus coloridos, uma instalação artística de milhares de chapéus-de-chuva coloridos que flutuam pelas ruas da cidade.

FESTA DO LEITÃO

A Festa do Leitão, que decorre em simultâneo com a Mostra de Artesanato e Gastronomia de Águeda procura promover o leitão como iguaria gastronómica, oferecendo aos visitantes um conjunto de espetáculos musicais e de atividades culturais, desportivas e lúdicas.

FESTAS E ROMARIAS

Merecem destaque a Cerimónia do Sr. dos Passos (Águeda), a Romaria das Almas Santas da Areosa (Aguada de Cima), a Romaria dos Santos Mártires de Marrocos (Travassô), a Festa de S. Sebastião (Águeda), a Festa de Nossa Sr.ª da Saúde (Fermentelos), a Festa de S. Geraldo (Bolfiar), entre outras, marcadas pelas cerimónias religiosas mas também animadas por arraiais.

“

É profundo o respeito que Anadia dedica às tradições associadas à sua vitivinicultura. Não obstante, sabemos que, para dar continuidade a este legado, há que dinamizar e modernizar esta atividade e este património, absolutamente essenciais, a nível económico, para o concelho e para a região. Porém, em Anadia, a vitivinicultura ultrapassa o peso económico que representa: molda a nossa paisagem, a nossa cultura e a nossa comunidade!

MARIA TERESA CARDOSO
Presidente do Município

CONCELHO
Anadia, "Terra de Paixões", fica situada no coração da Bairrada, região de "bem-viver". Tem uma área de 217 km2 e perto de 30 mil habitantes.

REGIÃO
Pertence à Região Demarcada da Bairrada e integra a Associação Rota da Bairrada.
www.cm-anadia.pt
facebook.com/municipioanadia

Anadia

Anadia é "Terra de Paixões", onde águas termais únicas cuidam o corpo, enquanto vinhos sublimes fascinam o espírito e enlevam os sentidos, convidando a descobrir outras sensações!

Em Anadia, como na Bairrada, a vinha e o vinho são ancestrais e, ao longo dos séculos, a produção de vinho não cessou de crescer, apesar de algumas severas contrariedades que chegaram a ameaçar a vitivinicultura da região. Porém, a resiliência e o espírito empreendedor destas gentes permitiram superar obstáculos, crescer e evoluir, sendo possível marcar presença no restrito universo dos vinhos de excelência e até de nicho.

O final do século XIX foi um momento decisivo neste percurso, quando alguns pioneiros vislumbraram a produção de vinhos espumantes, em Portugal, como uma oportunidade de negócio. Entre eles, lembramos José Luciano de Castro, ministro e presidente do Conselho de Ministros, e José M. Tavares da Silva, primeiro diretor da Escola Prática de Viticultura e Pomologia da Bairrada, atual Estação Vitivinícola da Bairrada.

Graças à visão, ao entusiasmo, à iniciativa, à influência – há que admiti-lo – e ao trabalho empenhado destes precursores da produção e da comercialização de espumante, podemos, hoje, comemorar e honrar este legado, perpetuado por gerações de vitivinicultores, empresários, técnicos, comerciantes e demais profissionais ligados ao setor.

VINHO & GASTRONOMIA

A casta Baga é rainha, acompanhada por Alfrocheiro-Preto, Bastardo, Cabernet Sauvignon, Castelão, Jaen, Merlot, Syrah e Touriga-Nacional, nos vinhos tintos, e Arinto, Bical, Cercial, Cercialinho, Chardonnay, Fernão Pires, e Rabo de Ovelha, nos vinhos brancos.

O leitão assado à Bairrada é o rei, numa corte onde pontuam a chanfana, o cabrito assado, os negalhos, os rojões, as iscas, a cabidela de leitão, o arroz de miúdos, o bacalhau à prior... Os "Amores da Curia" e a "Barriga de Freira" satisfazem os mais gulosos.

OFERTA ENOTURÍSTICA

MUSEU DO VINHO BAIRRADA
Museu municipal de Anadia, que divulga o "Percurso do Vinho" e promove exposições temporárias, dedicadas a grandes artistas contemporâneos ou a temas associados ao vinho.

CAVES E ADEGAS
Tradicionais ou modernas, revelam os segredos da vitivinicultura bairradina.

ALIANÇA UNDERGROUND MUSEUM
Museu subterrâneo, onde estagiam espumantes, vinhos e aguardentes, em comunhão com oito colecções artísticas expostas nas tradicionais caves da Aliança Vinhos de Portugal, em Sangalhos.

ESPAÇO BAIRRADA
O apeadeiro da Curia, projetado por Cottinelli Telmo, acolhe a sede da Rota da Bairrada, onde se divulgam e vendem produtos da marca Bairrada.

FEIRAS E EVENTOS

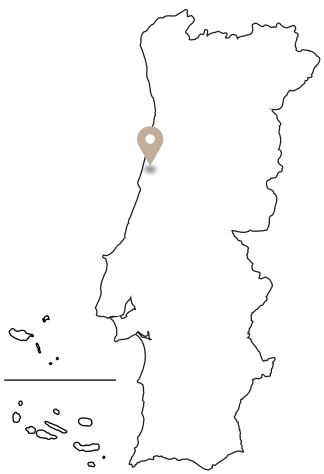
- **FEIRA DA VINHA E DO VINHO DE ANADIA**
  Espaço de negócios, de espectáculos e de encontro de apreciadores de vinho e de produtos da Bairrada (Anadia/junho).

- **AQUI NA BAIRRADA – BEBER E SABOREAR**
  Mostra de vinhos e gastronomia, com degustações livres, provas comentadas e jantares temáticos. Divulgação do enoturismo, turismo termal, hotelaria e restauração (Anadia, Lisboa e Porto/setembro).

- **FEIRA MEDIEVAL DE ANADIA**
  Viagem ao passado para homenagear o vinho e demais iguarias, e recriar os costumes e o espírito medievais, com animação permanente (Anadia/maio).

Cantanhede é hoje um dos mais belos e interessantes destinos do Centro de Portugal, que se destaca por um vasto leque de experiências com uma natureza estimulante pela sua riqueza e diversidade cultural, pela heterogénea e rica gastronomia e pela ancestral produção vitivinícola. De facto, a produção de vinho apresenta-se como uma das atividades com maior expressão no Município, fruto da elevada notoriedade e reconhecimento internacional alcançado pelos seus valorosos vinhos, tornando-o um verdadeiro ex-líbris da região. Mas, Cantanhede tem muito mais a oferecer...paisagens verdejantes com nuances cromáticas de floresta, brancos e sedosos areais com aromas únicos a maresia de praia e eventos culturais singulares e vibrantes, são algumas das particularidades que tornam Cantanhede um dos locais mais apetecíveis, para se viver e visitar.

HELENA TEODÓSIO
Presidente do Município



CONCELHO
Tem uma população de cerca de 37 mil habitantes, localiza-se bem no centro de um triângulo geográfico de notória relevância económica.

REGIÃO
O concelho é marcado por três regiões: a Gândara, espraiada sobre o mar; a Bairrada, no interior; e o Baixo Mondego, a Sul.

Cantanhede

Por terras de Cantanhede, a produção vitivinícola honra a sua história e tem hoje lugar de destaque no panorama nacional e internacional, fruto da qualidade de excelência dos seus vinhos.

Cantanhede faz parte integrante da Região Demarcada da Bairrada e tem na produção vitivinícola uma tradição secular, com origem na época em que as legiões romanas ocupavam o território, beneficiando de um local singular e com condições climáticas propícias para o cultivo da vinha. No entanto, testemunhos concretos surgem apenas séculos mais tarde aquando da constituição do reino de Portugal, em que D. Afonso Henriques, autorizava o plantio da vinha na região reservando para si um quarto do vinho ali produzido. Mais tarde, D. Manuel ao atribuir o Foral a Cantanhede em 1514, faz referência à produção dos vinhos existentes nesta zona do território.

Ao longo das últimas décadas, Cantanhede tem vindo a cimentar o papel do vinho e da vinha como símbolo identitário da cidade, num setor já com assinalável impacto na economia. A aposta nas espécies autóctones dominantes, com destaque naturalmente para a casta Baga, levou ao reconhecimento nacional e internacional, fruto da qualidade impar e de excelência atingida pelos seus vinhos.

VINHO & GASTRONOMIA

O clima fresco e húmido, de forte influência marítima, conjugado com solos argilo-calcários conferem aos vinhos e espumantes particularidades únicas. No concelho onde a Bairrada se encontra com a Gândara, ganha destaque o leitão à Bairrada, os negalhos ou as favas, sem descurar o robalo assado, as saborosas caldeiradas ou as sardinhas assadas na telha, acompanhadas pela muito apreciada doçaria sempre inspirada na tradição.

OFERTA ENOTURÍSTICA

Quem visita o concelho de Cantanhede pode desfrutar de um vasto leque de experiências no contacto com a diversidade paisagística que caracteriza as três regiões naturais do território: a Bairrada, o Baixo Mondego e a Gândara.

Na sede do concelho, cidade de amplo destaque na região da Bairrada, pontificam entre os locais de visita obrigatória, o edifício dos Paços do Concelho, a Igreja Matriz e as Caves da Adega Cooperativa de Cantanhede, bem como a poucos quilómetros da cidade, a mítica capela da Varziela. No que aos equipamentos culturais diz respeito, o destaque vai para as três unidades museológicas municipais: o Museu da Pedra, que possui um acervo representativo de obras de grande valor artístico realizadas em Pedra de Ançã, o Museu de Arte e do Colecionismo e o Museu Load ZX Spectrum, ambos em fase de conclusão.

A região gandaresa tem como uma das principais referências a Praia da Tocha, que, para além de ostentar desde há 28 anos consecutivos a Bandeira Azul, apresenta-se como um local bastante agradável, onde a ancestral arte xávega tem amplo destaque. Um pouco mais norte, permanece intacta a Praia do Palheirão, autêntico bastião natural com estatuto de Praia Dourada, orgulhosamente preservado pela autarquia.

A sul do concelho, na região do Baixo Mondego, pode encontrar-se o relevo escarpado das pedreiras de Portunhos e Ançã, impondo-se uma visita ao centro histórico desta Vila. O Pelourinho, o antigo Solar dos Neivas, os Arcos do Palácio do Marquês de Cascais e as janelas manuelinas atribuem uma identidade muito própria a esta encantadora e histórica localidade.

FEIRAS E EVENTOS

- **FEIRA DO TREMOÇO**
  Cadima (maio) Assegurar a preservação de uma tradição ancestral da freguesia e de toda a Região Gandaresa.
- **FEIRA DO VINHO E DA GASTRONOMIA DE CORDINHÃ**
  (junho) Congrega-se no mesmo espaço o bom vinho produzido pelos vitivinicultores locais.
- **FOLK – FESTIVAL INTERNACIONAL DE FOLCLORE**
  Cantanhede (julho) - Afirma-se cada vez mais no plano nacional e internacional, pela qualidade do seu trabalho.
- **EXPOFACIC – FEIRA AGRÍCOLA COMERCIAL E INDUSTRIAL DE CANTANHEDE**
  (julho) – Premiada como Melhor Festividade da Península Ibérica atribuído pelo Iberian Festival Awards, conquistando ainda o Prémio 5 Estrelas Regiões/2019.
- **FESTIVAL DO LEITÃO**
  Covões (agosto) – São convidados os mais experientes assadores locais, acérrimos defensores desta tradição.
- **FESTIVAL DO NEGALHO DA BAIRRADA**
  Enxofães (outubro) – Nesta iniciativa, em que o Negalho é rei, promove-se uma iguaria gastronómica regional, que assume também o peso e a força da tradição da nossa cozinha local.

Quem visita a Mealhada apaixona-se. Pelo que vê, pelo que sente, pelas cores, pelos aromas e sabores. Pelas cores dos vinhedos nas diferentes estações, pelas sensações que emergem ao entrar nas Caves, pelos aromas que sobressaem dos espumantes e dos vinhos, pela autenticidade da casta característica da Bairrada, a nossa Baga.

Neste convite de descoberta da Mealhada é imperativo referir a marca "Água | Pão | Vinho | Leitão. As 4 Maravilhas da Mesa da Mealhada", um produto que combina quatro produtos de excelência do nosso Município e que se complementam nesta trilogia - enologia, gastronomia e turismo – com indiscutíveis impactos positivos na economia.

RUI MARQUEIRO
Presidente do Município

CONCELHO
Com uma área de 112 km2 e cerca de 21.000 habitantes, situa-se no extremo sul do distrito de Aveiro.

REGIÃO
A Bairrada produz vinhos tintos e brancos de grande qualidade. É uma das regiões vitivinícolas mais conhecidas do país graças aos seus deliciosos espumantes.

Mealhada

Da vasta mata verdejante do Bussaco, numa situação admirável de luminosos e amplos panoramas, até ao excelente património gastronómico e cultural, o concelho é um sem fim de descobertas.

O vinho ocupa, desde tempos remotos, um lugar importante na atividade económica e cultural da Mealhada. As características do solo aliadas às castas plantadas sempre favoreceram a produção de vinhos de excelente qualidade. A vinha ocupa cerca de 78% da área agrícola e 17% de todo o território municipal.

Na Mealhada produz-se cerca de 20 000 hl de vinho anualmente, 62% dos quais com denominação de origem protegida (DOP). Os principais produtores - a Adega Rama, as Caves Messias, a Quinta do Carvalhinho, a Casa de Sarmento, a Quinta do Azinhal, Manuel F. Silva, Jorge Rama e Milheiro Selas - integram o projeto 4 Maravilhas da Mesa Mealhada.

Foi precisamente para celebrar a excelência destes produtores que nasceu, em 2008, este projeto ímpar no país: a criação conjunta de um vinho de topo, com a marca 4 Maravilhas da Mesa da Mealhada, gerado a partir dos melhores lotes de cada um desses oito produtores.

VINHO & GASTRONOMIA

Os vinhos da região são o espelho da fertilidade das terras da Bairrada: Tintos com uma longevidade ímpar, Brancos frescos de sabor e aromas delicados, e vinhos Espumantes, sempre frescos e de aromas mais frutados ou mais tostados, de acordo com o tempo de estágio.

"Água|Pão|Vinho|Leitão. As 4 Maravilhas da Mesa da Mealhada" é a marca que promove estes quatro elementos únicos da gastronomia mealhadense.

OFERTA ENOTURÍSTICA

CAVES MESSIAS
A companhia foi fundada em 1926, por Messias Baptista, continuando hoje nas mãos da família. A empresa tem cerca de 160 ha de vinha, sendo 70 ha na Quinta do Valdoeiro, uma das mais belas propriedades da região, onde as condições naturais, como a ondulação do relevo, as encostas soalheiras, bem como a cuidadosa implantação das castas, são fatores determinantes na qualidade das uvas aí produzidas

ADEGA RAMA
A motivação conjunta de Jorge Rama e de António Selas originou a primeira vinificação "J. Rama" em 2011. O projeto avançou para a construção da Adega Rama numa clara aposta no enoturismo. A produção é de 60-65% vinhos tintos e 35-40% vinho brancos e rosés. Aqui se vinificam as uvas dos dois produtores, dando origem a vinhos para a marca comum "Rama&Selas- RS" e para as marcas de cada um dos produtores "Rama" e "Milheiro Selas".

QUINTA DO CARVALHINHO
A propriedade tem mais de 13 ha de área de vinha plantada em solos argilo-calcários, foi adquirida por Serafim Navega, em 1890 e permanece, até hoje, na mesma família. Aqui produz-se vinhos tintos, espumantes brancos, tintos e rosés, todos eles de DOC.
A Quinta associa a sua atividade à de Turismo de Habitação.

FEIRAS E EVENTOS

CARNAVAL LUSO-BRASILEIRO DA BAIRRADA
Há mais de 30 anos atrai milhares de pessoas ao centro da cidade nos dias do reinado do "rei Momo".

DIA NACIONAL DOS MOINHOS
Por altura do Dia Nacional dos Moinhos – 7 de abril - a Autarquia promove diversas atividades em torno dos moinhos do Lograssol e de Santa Cristina.

FESTAME
Feira do Município da Mealhada é uma festa anual realizada em junho que junta tasquinhas, artesanato, comércio, indústria e agricultura e muita animação.

MEAJAZZ - FESTIVAL DE JAZZ
O primeiro fim de semana de julho é preenchido com o festival de jazz com a atuação de bandas ao ar livre, na cidade.

COMEMORAÇÕES DA BATALHA DO BUSSACO
No dia 27 de Setembro, comemora-se o aniversário da Batalha travada no Buçaco em 1810, entre as tropas Anglo-Lusas e o exército Francês. Nas comemorações, assiste-se a uma reconstituição histórica, com soldados fardados à época, com evoluções e táticas militares e missa campal, em memória dos mortos.

1930
MERCADO MVNICIPAL

CORUCHE

Região Vitivinícola **Tejo**

O rio Tejo marca inevitavelmente a paisagem desta região, situada no centro de Portugal. Na margem norte do rio, o relevo é mais irregular do que a sul, onde as extensas planícies acompanham o curso do rio que atravessa o país. É a lezíria no seu esplendor, terra de touros, cavalos e campinos. Nos invernos mais rigorosos, o rio facilmente transpõe as suas margens e se estende por estes terrenos planos, o que faz com que estes solos sejam dos mais férteis do país. A vinha ganha aqui o seu maior vigor. Mais a norte encontramos a zona do Bairro e mais a sul a Charneca. Toda a região tem qualidades ímpares para a atividade agrícola, nomeadamente para a produção de vinhos. A região recebeu a Denominação de Origem Controlada no ano de 2000.

O Concelho de Almeirim tem uma ligação à agricultura e à cultura do vinho que é já milenar. Almeirim possui agricultores de excelência, inovadores que combinam novas tecnologias com saberes ancestrais. Possui adegas, cooperativas e privadas, com os mais modernos processo de fabrico, que recebem os melhores produtos transformando-os em vinhos de excelência. Mais recentemente temos tidos alguns investimentos no enoturismo, que combinam o requinte com a inovação e com a qualidade de vida superior da nossa terra e da nossa região. Para as gentes de Almeirim fazer bom vinho está no nosso ADN. É esse segredo que queremos partilhar consigo quando nos visitar.

O Município de Almeirim é presidido por:
Pedro Miguel César Ribeiro

CONCELHO
Almeirim nasceu à beira do Tejo. Situa-se a cerca de 70 km de Lisboa e a 7 km de Santarém, em plena região ribatejana.

REGIÃO
Situado na Região Vitivinícola do Tejo, possui excelentes condições para o cultivo da vinha e produção de vinhos . O rio Tejo e a Lezíria marcam a paisagem desta região de touros, cavalos e campinos.

Almeirim

Vinhas a perder de vista compõem o esplendor da Lezíria. A fertilidade das terras, aliada à abundância de água e ao clima de exceção, potenciaram o incremento da produção agrícola nesta região.

Almeirim possui excelentes condições para que o vinho seja um dos seus principais produtos agrícolas. Além do clima, os fertilíssimos terrenos são determinantes para que este território seja considerado uma zona vitícola nacional de qualidade superior.

O concelho ocupa o território compreendido entre o rio Tejo e a Ribeira de Muge, onde encontramos terrenos de várias texturas: a zona de lezíria e campo, a charneca e as terras do bairro. Aliam-se os cursos de água e os solos de origem sedimentar e aluvionar, proporcionando condições microclimáticas especiais para a cultura da vinha.

Esta cultura tem já uma longa tradição. Aquando da demarcação da Coutada de Almeirim, no ano de 1424, já se indicam vinhas na referida área. Os primeiros tempos do século XX não foram bons para os produtores vinícolas. Hoje as unidades de produção vinícola estão modernizadas, utilizando os mais recentes processos de vinificação, o que melhorou substancialmente a qualidade dos vinhos de Almeirim.

VINHO & GASTRONOMIA

Almeirim é uma denominação de origem onde as castas tradicionalmente mais adequadas são Arinto, Fernão Pires, Tália e Trincadeira das Pratas para os brancos e Periquita e Trincadeira Preta para os tintos e rosados.

A Sopa da Pedra é o ex-libris da gastronomia regional do concelho. As bolas de pão caseiro designadas de "Caralhotas", o melão de casca escura e texturada, a Massa à Barrão ou os Coscorões são também produtos de excelência.

OFERTA ENOTURÍSTICA

ROTA DO VINHO
Almeirim pertence ao itinerário "Beira Tejo" da Rota dos Vinhos, que se caracteriza pelas vinhas a perder de vista, pelo esplendor da Lezíria e pelas histórias do rio. As principais casas vitivinícolas do concelho são: Fiuza & Bright, Adega Cooperativa de Almeirim, Adega Cooperativa de Benfica do Ribatejo, Falua, Quinta da Alorna, Quinta do Casal Branco e Quinta do Casal Monteiro.

MUSEU MUNICIPAL
O Museu Municipal de Almeirim é um espaço de cultura e tradição, onde se pode viajar no tempo e redescobrir a história de um povo à beira Tejo plantado. Este espaço museológico foi distinguido pela Associação Portuguesa de Museologia com uma Menção Honrosa, na categoria de Melhor Museu Português.

PÓRTICO DO PAÇO DOS NEGROS
Uma magnífica portada que daria acesso ao pátio, coroada por seis merlões marcadamente manuelinos e cujo arco é coroado pelo escudo real e ladeado de rosetas. Documentos históricos comprovam que foi uma residência real, mandada edificar por D. Manuel I junto à Ribeira de Muge.

FEIRAS E EVENTOS

- **FESTAS DA CIDADE**
  Decorrem no jardim da Biblioteca Municipal e promovem a tradição popular. O folclore, os toiros e campinos, a música popular e a gastronomia tradicional fazem parte desta festa, que todos os anos atrai muitos visitantes.

- **FESTIVAL DA SOPA DA PEDRA**
  Uma iniciativa que promove a rica e diversificada gastronomia regional, em especial a famosa Sopa da Pedra. O artesanato, a mostra de atividades económicas e a música complementam a oferta do festival.

- **QUINZENA DA ENGUIA**
  na Freguesia de Benfica do Ribatejo

- **FESTIVAL INTERNACIONAL DE FOLCLORE CULTURAS E ARTES**

- **FESTAS DAS FREGUESIAS**
  Raposa, Tapada, Paço dos Negros, Benfica do Ribatejo, Fazendas de Almeirim e Marianos)

- **FESTIVAL GUITARRA D`ALMA.**

“

Alpiarça é um concelho com fortes tradições na cultura da vinha e na produção de vinho. Durante décadas a economia local tinha - e ainda hoje tem - na vitivinicultura um dos seus principais polos de desenvolvimento. Região por excelência de vinhos frutados, a sua qualidade tem vindo a ganhar cada vez mais admiradores. Com a cultura do vinho bem enraizada, surgem agora sinais de desenvolvimento da vertente enoturística, permitindo um contacto muito próximo com todas as fases da produção do vinho, associado à possibilidade de fruição de outras ofertas aos níveis cultural, ambiental e patrimonial. A maior feira anual, a Alpiagra, constitui um ponto de encontro para todos aqueles que pretendem apreciar e degustar os nossos vinhos e provar a nossa rica e variada gastronomia e doçaria.

MÁRIO PEREIRA
Presidente do Município

CONCELHO
Situada na margem esquerda do Rio Tejo, Alpiarça tem uma área de cerca de 94 km2 e uma população de 7711 habitantes.

REGIÃO
Pertence à região vitivinícola do Tejo e possui duas zonas distintas: o campo ou lezíria e a charneca.

Alpiarça

Alpiarça é um concelho com invejáveis potencialidades para a produção de vinhos de excelência. Integra uma região onde a história do povo se faz ao sabor do vinho. Durante décadas a vinha ocupou a quase totalidade dos solos agrícolas disponíveis.

De clima marcadamente mediterrânico, com o Tejo por perto, Alpiarça é um concelho com invejáveis potencialidades para a produção de vinhos de excelência, apreciado por muitos, e que motivam a conquista de prémios e distinções a nível nacional e internacional.

Alpiarça integra uma região onde a história do povo se faz ao sabor do vinho, onde durante décadas a vinha ocupou a quase totalidade dos solos agrícolas disponíveis. A importância desta cultura ainda hoje se reflete no rico património edificado, que integra casas agrícolas e adegas, tipicamente ribatejanas, que dão a conhecer a tradição vinícola e os seus vinhos, potenciando a emergente importância do enoturismo enquanto setor estratégico.

A promoção dos recursos turísticos existentes, e a valorização do que de mais singular e único cada concelho tem para oferecer, reforça a necessidade de harmonizar a riqueza da gastronomia com o enoturismo, que se revela como importante setor de valorização de um produto com tradição como o vinho e a vinha.

VINHO & GASTRONOMIA

Conhecido pela excelência dos seus vinhos brancos, que provém, essencialmente das castas Fernão Pires e Arinto, Alpiarça tem também vinhos tintos de qualidade, provenientes das castas Merlot, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional e Syrah.

Carneiro à moda de Alpiarça e miga fervida. Na doçaria temos os SS's de amêndoa, os Patudos ou Pão de Ló. De destacar o Melão Manuel António, variedade exclusiva deste concelho.

OFERTA ENOTURÍSTICA

CASA DOS PATUDOS – MUSEU DE ALPIARÇA

Antiga residência de José Relvas, grande impulsionador da República em Portugal.

Pensada pelo famoso arquiteto Raul Lino, a Casa dos Patudos é mais do que uma obra de arte de arquitetura! Aqui estão reunidas importantes coleções de pintura, escultura, azulejaria , porcelana, tapeçaria e mobiliário.

COMPLEXO TURÍSTICO DOS PATUDOS

Neste espaço é possível um contacto privilegiado com a natureza, um local de ambiente puro e descontraído, de descanso, fruição e contemplação.

Aqui pode visitar e usufruir de espaços como a Albufeira dos Patudos, importante espelho de água deste concelho, a Reserva Natural do Cavalo do Sorraia, o Parque de Campismo, as Piscinas Municipais e os demais equipamentos desportivos que aí se localizam.

GASTRONOMIA E ENOTURISMO

A arte de bem cuidar e tratar fazem de Alpiarça um local onde os sabores mais fortes imploram pelos sabores mais doces.

Na descoberta destes sabores não poderá partir sem se deliciar com as iguarias gastronómicas que este concelho oferece em harmonia com os vinhos, de aromas e paladares inigualáveis.

FEIRAS E EVENTOS

- **FESTIVAL DO MELÃO**
  Realiza-se no último fim de semana do mês de julho, lado a lado com o Mercado da Fruta, com uma deslumbrante paisagem, proporcionada pela Vala Real de Alpiarça.

- **ALPIAGRA – FEIRA AGRÍCOLA E COMERCIAL DE ALPIARÇA**
  Este certame realiza-se durante o mês de setembro, e tem uma forte expressão no concelho e na região, quer pela sua antiguidade e representatividade, quer pelo objetivo que o distingue, procurando, essencialmente mostrar o que de melhor se produz em Alpiarça, desde a agricultura, artesanato, vitivinicultura, gastronomia, entre outros setores.

“

O Município de Azambuja está presente nestas páginas, sobretudo, porque o vinho é protagonista da sua história e continua a marcar forte presença na economia atual. O tempo em que o nosso “carrascão” abastecia Lisboa, já lá vai... Hoje, muitos produtores atualizam diariamente o seu conhecimento e a sua produção, e o resultado são inúmeras distinções no mercado nacional e além-fronteiras.

Entre outros, o projeto “Aveiras de Cima – Vila Museu do Vinho” (ao longo do ano) e a festa ÁVINHO (abril) são prova material da nossa aposta no apoio ao setor vitivinícola que tanto tem prestigiado o Concelho de Azambuja.

LUÍS MANUEL ABREU DE SOUSA
Presidente do Município

CONCELHO
Charneira entre a Lezíria do Tejo e a Área Metropolitana de Lisboa, Azambuja estende-se por 262 km2 com cerca de 22 mil habitantes.

REGIÃO
Integra a CVR Tejo e distribui-se pelo ‘campo’ e pelo ‘bairro’, com predominância das castas tintas Castelão, Trincadeira, Aragonez e Touriga Nacional; e das brancas Fernão Pires e Arinto.

Azambuja

As características geomorfológicas dos solos do concelho têm-se revelado, ao longo dos tempos, excelentes para o cultivo da vinha. Prova disso é a crescente afirmação, a nível nacional e internacional, dos vinhos aqui produzidos.

Pode dizer-se que a natureza foi benévola com a terra que pisamos no Concelho de Azambuja. As características geomorfológicas dos solos têm-se revelado, ao longo dos tempos, excelentes para o cultivo da vinha. Prova disso é a crescente afirmação, a nível nacional e internacional, dos vinhos aqui produzidos.

Conclui-se, assim, que a qualidade final resulta da riqueza do terroir combinada com os novos métodos tecnológicos de produção e o saber dos nossos vitivinicultores. Por outro lado, para o sucesso e divulgação destes belos néctares, tem contribuído o esforço da autarquia, reforçado nos últimos anos, quer na organização de eventos onde o vinho é protagonista quer na sua promoção em diversos certames.

No balanço desta parceria com os produtores, temos vinhos cada vez mais premiados, mais conhecidos e apreciados, e a conquistarem novos mercados e consumidores tanto em Portugal como no estrangeiro. O caminho a seguir está definido, e o Município de Azambuja estará sempre ao lado dos agentes deste setor prestigiando os vinhos e o nome do concelho.

VINHO & GASTRONOMIA

Um terroir de excelência, marcado pelo microclima do Montejunto, torna os vinhos do Concelho encorpados, de cor acentuada, com aromas perfumados e paladar suave.

Com bacalhau assado, o Torricado (pão, azeite, alho...) continua a ser rei. Da horta, nascem a "manja" e a "lapardana"; do Tejo vêm à mesa as enguias, o sável e a caldeirada à fragateiro. A fechar, queijo "chèvre" da Maçussa e uma queijadinha d'Azambuja.

OFERTA ENOTURÍSTICA

VILA MUSEU DO VINHO
Este inovador museu vivo são as próprias ruas de Aveiras de Cima e as vinhas ali bem perto. Nos vários trabalhos, ao longo do ano, e em adegas tradicionais ou mais tecnológicas, desvenda-se a arte de fazer um bom vinho. E até se pode almoçar um bom torricado... Em abril, a ÁVINHO-Festa do Vinho e das Adegas celebra anualmente a última colheita.

PROGRAMA "PATRIMÓNIO, TEJO E VINHO"
Visite o Concelho de Azambuja e deslumbre-se com o Tejo, a sua rica fauna e flora e os belos mouchões. Aproveite para apreciar o património histórico-cultural e a paisagem vinhateira. Por fim, refresque-se numa adega com um bom néctar e a simpatia dos produtores e enólogos. Defina o programa a seu gosto e seja bem vindo!

QUINTAS
Na economia da vinha e do vinho, o enoturismo tem uma expressão cada vez maior, graças a várias quintas que promovem visitas às adegas, provas de vinho e gastronomia, e até alojamento. Entre outros, visite Quinta de Vale Fornos (quintavalefornos.com), Quinta da Lapa (quintadalapa-wines.com), Agro-Batoréu (batoreu.com), Sivac (sivac.pt), Terreiro (terreiro.pt) e Casal da Fonte (casaldafonte.pt)

FEIRAS E EVENTOS

- **FEIRA DE MAIO (AZAMBUJA)**
  No maior evento concelhio, homenageamos o Campino e vivemos 5 dias de tradição taurina, música e festa.

- **ÁVINHO (AVEIRAS DE CIMA)**
  Em abril, adegas de portas abertas para brindar à última colheita e ao saber dos nossos produtores.

- **FEIRA MEDIEVAL (VIRTUDES)**
  Junto ao mosteiro a Sta. Maria, a população veste a rigor e acolhe os visitantes em ambiente medieval.

- **RAINHA DAS VINDIMAS (CONCELHO)**
  Reforçar entre as novas gerações a ligação ao território e a importância do vinho na identidade local.

“

O desenvolvimento do concelho esteve, desde sempre, ligado à cultura da vinha e à produção de vinhos. Aumentar a notoriedade dos vinhos produzidos no concelho como marca inquestionável de qualidade e incentivar e apoiar as empresas vitivinícolas e setores relacionados a tornarem-se mais competitivos para estarem preparados para os desafios futuros têm sido as nossas grandes prioridades. A nossa cultura está também muito ligada ao vinho. A cidade acolhe o mais antigo museu sobre a temática do vinho e do mundo rural existente em Portugal – o Museu Rural e do Vinho do Concelho do Cartaxo –, e uma das festas mais emblemáticas do concelho é também dedicada ao vinho.

PEDRO MAGALHÃES RIBEIRO
Presidente do Município

CONCELHO
Situado no coração do Ribatejo, ocupa uma área de 160 km2 e tem uma população de quase 25 mil habitantes.

REGIÃO
Pertence à região vitivinícola do Tejo e possui duas zonas distintas: o Campo, onde predominam as castas brancas, e o Bairro, onde predominam as tintas.

Cartaxo

O campo, o bairro e a lezíria, com o rio aos pés, atribuem ao Cartaxo uma grande riqueza paisagística. A cultura da vinha e a produção de vinho estiveram desde sempre ligadas ao concelho, valendo-lhe o título de Capital do Vinho.

Um dos principais alicerces de progresso e de desenvolvimento do concelho, o vinho tem uma longa tradição no Cartaxo. Ao longo dos tempos, o concelho tem vindo a conquistar um lugar relevante no quadro da produção nacional de vinhos de qualidade.

O concelho do Cartaxo é marcado pela beleza dos campos agrícolas, em especial pela vinha, quer a ocupar grandes extensões de terreno, quer a desenhar pequenas e perfeitas linhas nos campos dos pequenos produtores.

O desenvolvimento do concelho do Cartaxo esteve, desde sempre, ligado à cultura da vinha e à produção de vinhos. "Cartaxo – Capital do Vinho" é um projeto lançado pela Câmara Municipal em 2002, cujo principal objetivo é dinamizar e desenvolver uma das grandes potencialidades do concelho: o vinho. O projeto pretende dar a esta atividade económica o merecido destaque, assim como fortalecer outras áreas associadas ao setor, designadamente o turismo, a gastronomia e a cultura regional.

VINHO & GASTRONOMIA

É conhecido sobretudo pelos seus vinhos tintos encorpados, complexos e macios, que resultam essencialmente de castas como Touriga Nacional, Trincadeira, Castelão e Aragonez.

O pão de trigo e de milho são a base da gastronomia local. Bacalhau assado, misturadas e sopas de grão são alguns dos pratos típicos, sendo que na zona ribeirinha o sável, a fataça ou a enguia destacam-se da ementa.

OFERTA ENOTURÍSTICA

VALADA E O RIO TEJO

O Cartaxo é dotado de uma paisagem que alia a beleza dos campos ao encanto quase secreto do rio Tejo e das suas margens sinuosas. Além das vinhas e terrenos agrícolas, a água marca a paisagem natural de um concelho que vive à beira Tejo. Valada e a aldeia da Palhota são pontos de passagem obrigatória e oferecem a possibilidade de um passeio de barco pelo rio Tejo.

MUSEU RURAL E DO VINHO

O Museu Rural e do Vinho do Concelho abriu as suas portas em 1985, com o principal intuito de valorizar e divulgar as tradições associadas ao mundo rural, em particular à cultura da vinha e à produção do vinho. Situado no Complexo da Quinta das Pratas, este espaço constitui um dos locais de maior interesse do concelho, reunindo elementos que permitem conhecer a história e a tradição da terra, assim como as principais atividades que contribuem para a preservação da identidade deste concelho. O museu possui diferentes espaços temáticos, entre os quais uma taberna tradicional, reconstituída com todos os elementos característicos deste espaço de convívio.

FEIRAS E EVENTOS

- **FESTA DO VINHO**
  Contribui para a preservação da identidade local e para a promoção dos vinhos.

- **FEIRA DE TODOS OS SANTOS**
  Desde o século XVII que há registos da realização desta feira no Cartaxo.

- **FESTAS DA CIDADE**
  Celebram a elevação do Cartaxo a cidade e enaltecem as tradições mais ribatejanas.

- **REI E RAINHA DAS VINDIMAS**
  Concurso que tem como objetivo a valorização e divulgação dos usos e costumes do concelho.

“

A história da Chamusca está intrinsecamente ligada à riqueza dos campos férteis da Lezíria do Tejo. O nosso território tem todas as caraterísticas para a produção de vinhos de qualidade e, durante séculos, os nossos vinhos foram muito apreciados na Corte em Lisboa. A importância desta atividade na vida das nossas gentes foi cantada pelos nossos poetas: "Ribatejo! Moças lindas das aldeias! / Nas suas mãos calosas e trigueiras / o arroz se monda, o milho vai às eiras / e os cachos são cortados às mãos cheias!", de Álvaro do Amaral Netto. Temos orgulho de integrarmos a oferta enoturística da região dos vinhos do Tejo.

O Município da Chamusca é presidido por:
Paulo Queimado

CONCELHO
Pertence ao distrito de Santarém, tem cerca de 750 km2 e 10 mil habitantes distribuídos por cinco freguesias. É banhado pelo rio Tejo.

REGIÃO
Pertence à região de vitivinícola do Tejo. É um território marcado pela fertilidade dos campos da Lezíria e pela riqueza da charneca.

cm-chamusca.pt

Chamusca

Situado no Coração do Ribatejo, é banhado pelo rio Tejo e tem nos férteis campos da Lezíria uma importante fonte de riqueza. Concelho de vilas e aldeias onde se podem encontrar quadros vivos de toiros e cavalos e onde a gastronomia, as tradições e o património convidam à visita.

Território situado no coração do Ribatejo, o concelho da Chamusca estende-se por entre os férteis campos da Lezíria, tem o rio Tejo "aqui ao pé da porta" e a charneca a fazer a transição para o Alentejo. Foi terra de vinhas e de vinhos que deliciaram a Corte e que tiveram sempre a proteção da Casa das Rainhas. Esta atividade foi tão relevante que o brasão do Município ostenta quatro cachos de uva na bordadura do escudo. O mesmo elemento está presente no brasão da freguesia da Chamusca.

Os vinhos da Chamusca foram famosos. Da riqueza do nosso solo nasceram vinhos que eram muito apreciados na Corte em Lisboa. O território da Chamusca pertencia aos bens da "Casa das Rainhas" e, quando o Marquês de Pombal em 1765 mandou arrancar as Vinhas do Ribatejo, as da Chamusca foram poupadas. No séc. XIX, usando o rio Tejo como caminho preferencial, os vinhos da Chamusca seguiam em direção a Lisboa para abastecer palácios e tabernas.

A vitivinicultura teve sempre um lado festivo e celebrativo que encontra expressão na poesia e nos temas etnográficos dos ranchos do concelho.

VINHO & GASTRONOMIA

Os saborosos pratos tradicionais do concelho, à base de carne e também de peixe, ligam bem com vinhos brancos e tintos, frisantes ou licorosos. Destacam-se pratos como o bacalhau assado com couve a soco, a carne à pinéu ou carne à ribatejana ou enguias fritas. Na doçaria tradicional do concelho, destacam-se as trouxas-de-ovos (Trouxas das Cuca), lampreia de ovos, peixe doce, velhoses, broas variadas e sopa dourada.

OFERTA ENOTURÍSTICA

PASSEIOS NO TEJO
O rio Tejo foi durante séculos a grande "estrada" para transporte de passageiros e de mercadorias do interior para Lisboa. As barcas iam e vinham, Tejo abaixo e Tejo acima, carregadas de vida e riqueza para os territórios ribeirinhos. Na vila da Chamusca, e também nas aldeias de Pinheiro Grande e do Arripiado, existe ainda a memória de antigos portos e zonas ribeirinhas que atestam a importância do rio. Atualmente, no Arripiado pode experienciar o Tejo mais de perto, ou passeando pelo jardim ribeirinho ou experimentando, mediante reserva prévia, um passeio no Tejo, a bordo de um barco movido a energia solar, do operador turístico Tritejo. Não deixe de aproveitar e visite também o imponente Castelo de Almourol.

MIRADOURO DE ALMOUROL
Alguns quilómetros a montante da aldeia do Arripiado, num dos declives junto ao castelo de Almourol, ergue-se um miradouro com vista privilegiada sobre a histórica fortaleza. Nesta zona vai encontrar uma aprazível esplanada e a estátua "Guerreiro Templário", da autoria de João Cutileiro.

FEIRAS E EVENTOS

- **FEIRA DA ASCENSÃO**
  Evento de maior relevo no concelho, junta a tradição religiosa de Quinta-Feira de Ascensão com a festa brava, a promoção dos produtos e saberes locais e a animação musical

- **EH! TOIRO – FESTIVAL TAURINO**
  O festival taurino é uma mostra das tradições taurinas da Chamusca e a afirmação do concelho como o Coração do Ribatejo e Município em que a tauromaquia é património cultural imaterial de interesse concelhio.

- **PROCISSÃO DO SR. DA MISERICÓRDIA (VULGO PROCISSÃO DOS FOGARÉUS)**
  Organizada em Sexta-Feira Santa, é maior manifestação religiosa da vila da Chamusca, com um cortejo que percorre as ruas à luz de fogareús.

- **FEIRA DE SÃO PEDRO E DO CHOCALHO**
  Realiza-se na aldeia do Chouto por ocasião dos festejos de São Pedro

- **FESTA DO ARRIPIADO**
  Festa ribeirinha da aldeia do Arrpiado. Realiza-se em torno do 15 de agosto

O vinho e a cortiça são dois produtos seculares de valor económico e cultural que levam longe o nome de Portugal, a todo o mundo. Na ligação dos dois produtos endógenos está o município de Coruche enquanto território corticeiro quer pelas características da paisagem claramente mediterrânica quer pela ligação natural e evidente entre a cortiça, a rolha e o vinho de excelência. A singularidade da paisagem do montado marca o território, sendo o Município o principal produtor mundial de Cortiça. A ação da AMPV na divulgação do produto vinho, do património enológico e da valorização de novos modelos de turismo sustentável tende a contribuir para o desenvolvimento económico e do emprego. Por tudo o que faz e se propõe fazer constitui um fator positivo na evolução do município.

FRANCISCO SILVESTRE OLIVEIRA
Presidente do Município

CONCELHO
Coruche é a sede de um dos maiores municípios de Portugal, com 1115,70km2 de área e aproximadamente 20 mil habitantes. O concelho situa-se no Ribatejo.

REGIÃO
Pertence à região vitivinícola do Tejo, integrando a Rota dos Vinhos do Tejo. A cultura da vinha faz-se um pouco por todo o território.

Coruche

O desenvolvimento do turismo associado ao montado e a indústria corticeira associada ao vinho constituem um importante elemento de coesão territorial e de aposta promocional do município.

A atividade vitivinícola de maior relevo no concelho está a cargo das casas agrícolas locais que possuem as suas próprias vinhas e adegas. A cultura da vinha faz-se também um pouco por todo o território em pequenas parcelas de terreno junto das habitações ou na sua proximidade. Neste cenário de cultivo da pequena vinha testemunhamos ainda hoje práticas de solidariedade familiar e comunitária, nomeadamente através da participação de membros da família e vizinhos na trabalhosa fase da vindima. Cuidar das vinhas exige a realização de diferentes tarefas ao longo do ano, sendo que a vinha e o vinho testemunham em Coruche o caráter sazonal das atividades agrícolas.

Em Coruche unem-se harmoniosamente dois produtos da identidade de Portugal: a cortiça e o vinho. Coruche é a Capital Mundial da Cortiça, sendo extraída no concelho 8% da cortiça nacional e produzidas nas unidades fabris instaladas no concelho 5 milhões de rolhas de cortiça por dia. Coruche estabelece desta forma uma relação única com a indústria vinícola moderna.

VINHO & GASTRONOMIA

Os vinhos de Coruche resultam essencialmente de castas como a Touriga Nacional e o Cabernet Sauvignon, não desprezando o riquíssimo património que são as castas tradicionais.

Os pratos típicos transmitem o trabalho no campo, compensado com uma cozinha rica e cuidada. Os pratos confecionados com carne de toiro bravo, as migas, a sopa de feijão com couve ou as areias do Sorraia são alguns exemplos da típica gastronomia.

OFERTA ENOTURÍSTICA

É possível realizar atividades de enoturismo em Coruche, como provas de vinho e visitas às adegas e vinhas. Todos os produtores locais realizam atividades de enoturismo ao longo do ano.

Na oferta enoturística, destaca-se a Quinta de Santo André, que se encontra na família Veiga Teixeira desde os meados do século XIX e que constitui uma exploração agrícola destinada à produção de vinho, possuindo elementos construídos nos séculos XIX e XX, na sua maioria com a traça típica da região, que podem ser visitados.

Portal de turismo:
www.visitcoruche.com

FEIRAS E EVENTOS

- **SABORES DO TOIRO BRAVO**
  A carne do toiro bravo é o mote principal deste evento gastronómico único.

- **FICOR - FEIRA INTERNACIONAL DA CORTIÇA**
  Certame que reúne os principais atores desta fileira, na Capital Mundial da Cortiça.

- **24H BTT CCH E FESTA DA JUVENTUDE**
  É sem dúvida a prova de BTT mais aguardada no concelho.

- **FESTAS EM HONRA DE N. SRª DO CASTELO**
  São uma das mais reconhecidas festividades religiosas e populares do país, contando sempre com milhares de visitantes.

- **JORNADAS DE GASTRONOMIA E SABORES DO ARROZ**
  Dois fins de semana, dois momentos dedicados respetivamente à gastronomia tradicional ribatejana e aos sabores do arroz.

- **DIA EUROPEU DO ENOTURISMO**
  Coruche celebra cada ano o Dia Europeu do Enoturismo, assinalando esta data com diversas atividades lúdicas como caminhadas, passeios de BTT e exposições temáticas.

Rodeadas de vinhas e terras de cultivo, as Salinas de Rio Maior são consideradas uma maravilha da natureza, uma vez que o oceano fica a 30 quilómetros.
O sal é vestígio da presença do mar em épocas remotas. A água, cerca de sete vezes mais salgada que a água do mar, provém de um poço, após passar por uma jazida de sal-gema.
Além deste ex-libris, o concelho preserva muitas outras riquezas históricas, culturais e paisagísticas. Parte do concelho está integrado na área protegida do Parque Natural das Serras D´Aire e Candeeiros. Para sul, estende-se pelas planuras que tanto caracterizam o Ribatejo.

O Município de Rio Maior é presidido por:
Filipe Santana Dias

CONCELHO
Integra-se na área protegida do Parque Natural das Serras D´Aire e Candeeiros, da qual fazem parte as Salinas de Rio Maior.

REGIÃO
A Serra dos Candeeiros domina a paisagem da região, que corresponde a um ambiente típico de uma zona montanhosa e calcária, de aspeto seco e agreste com reduzida vegetação.

Rio Maior

Conhecido pelo seu pão-de-ló ou pelas Tasquinhas que todos os anos servem o melhor da cozinha tradicional, é em Rio Maior que encontramos também as únicas salinas interiores existentes em Portugal e as únicas em pleno funcionamento na Europa.

Numa zona apelidada de Estremadura Ribatejana, o concelho de Rio Maior situa-se numa área de transição onde as influências do Ribatejo e do Litoral se mesclam, dando lugar a um espaço cheio de originalidade.

As várias linhas de água que percorrem o seu território constituem uma densa rede hidrográfica da qual se destaca o rio Maior, que deu nome à localidade e ao concelho. O norte do concelho, delimitado pela Serra dos Candeeiros e integrado no Parque Natural das Serras D´Aire e Candeeiros, apresenta um variado número de grutas e algares naturais. Para sul são mais evidentes as planuras e, consequentemente, as influências ribatejanas.

A tradição vínica do concelho remonta a 1924, com a fundação, por João Tedósio Barbosa, das Caves D. Teodósio, especialistas na produção, engarrafamento, comercialização e exportação de vinhos e bebidas espirituosas. Hoje existem no concelho explorações agrícolas e vitivinícolas com produção de vinhos brancos, tintos e espumantes de grande qualidade.

VINHO & GASTRONOMIA

Vinhos brancos, tintos e espumantes de grande qualidade, onde predominam castas como Alfrocheiro, Alicante Bouschet, Alvarinho, Aragonez, Arinto, Cabernet Sauvignon, Fernão Pires, Moscatel Graúdo, Pinot Noir, Syrah, Touriga Nacional ou Trincadeira.

O Pão-de-Ló de Rio Maior é uma das mais emblemáticas especialidades gastronómicas, mas também o queijo de cabra de Alcobertas, o magusto, a tiborna ou os chícharos com bacalhau assado.

OFERTA ENOTURÍSTICA

SALINAS DE RIO MAIOR
Encaixam-se num vale no sopé da Serra dos Candeeiros, em pleno Parque Natural das Serras de Aire e Candeeiros. São as únicas Salinas interiores existentes em Portugal e as únicas que se encontram em pleno funcionamento na Europa. A primeira referência à sua existência data de 1177, mas pensa-se que o aproveitamento do sal-gema já seria feito desde a Pré-história.

VILLA ROMANA
Implantada à beira do rio Maior no início do séc. III / IV, constitui o núcleo a partir do qual se estruturou a aldeia, a vila e hoje cidade de Rio Maior. O espólio recolhido no decurso das escavações é sobretudo composto por peças indicadoras do grande luxo e riqueza desta Villa. As visitas são apenas possíveis para grupos e através de marcação junto do Gabinete de Turismo da Câmara Municipal ou da Casa Senhorial d'El Rei Dom Miguel.

ROTEIRO DA SERRA
Um percurso por terras do Parque Natural das Serras D' Aire e Candeeiros que tem início nas Salinas, junto à povoação de Fonte da Bica, a três quilómetros do centro da cidade, e que dá a conhecer a paisagem e as localidades de Chãos, Alcobertas e Casais Monizes.

FEIRAS E EVENTOS

FRIMOR - FEIRA NACIONAL DA CEBOLA
É o certame mais antigo do concelho de Rio Maior, contando já com cerca de 250 anos. É uma feira consagrada à divulgação e venda de cebolas, mas também é uma feira agrícola, comercial e industrial, que tem por objetivo divulgar as potencialidades económicas da região.

TASQUINHAS
Festival gastronómico que se realiza num contexto de revitalização dos costumes e registos históricos, onde a mostra culinária perpetua a identidade cultural do concelho e das suas gentes. É a afirmação do orgulho dos riomaiorenses nas suas tradições, na sua gastronomia, na sua riqueza etnográfica. Distingue-se pela participação das coletividades, geridas por voluntários, que apresentam uma gastronomia rebuscada nas memórias das avós, servida por pessoas com as mais diversas ocupações profissionais que, temporariamente, abdicam dos seus afazeres e se dedicam a recriar os sabores e os comeres de outrora.

Salvaterra de Magos, concelho ribeirinho do Tejo, com os seus campos férteis, onde a pesca e a agricultura desde sempre ocuparam a vida das suas gentes.

O rio Tejo com as suas povoações ribeirinhas (pescadores que um dia deixaram a Vieira de Leiria e se fixaram nas margens do Tejo), a lezíria onde se destaca a figura do campino, "o sentinela da lezíria" na lide dos touros, e a zona da charneca, onde os campos cultivados de várias culturas lhe imprimem um caráter muito original.

Este concelho foi muito vincado pela agricultura e isto trouxe repercussões à etnografia local.

O Município de Salvaterra de Magos é presidido por:
Helder Manuel Esménio

CONCELHO
O concelho fica situado no coração da lezíria ribatejana, usufruindo de uma confluência geográfica caracterizada pelo Tejo, a lezíria e a charneca.

REGIÃO
Na zona da charneca, os campos cultivados de várias culturas, entre as quais a vinha, imprimem a este concelho um carácter muito original.

Salvaterra de Magos

Situado em pleno coração da lezíria ribatejana, o concelho de Salvaterra de Magos revela-nos todo o seu esplendor, numa simbiose admirável entre o homem, a natureza e o passado histórico.

Salvaterra de Magos é conhecida pela criação de cavalos e toiros para o quente espetáculo tauromáquico que aqui encontra as condições perfeitas, de verdejantes férteis campos planos a perder de vista. Desde a mais remota ocupação pré-histórica até aos nossos dias, o concelho possui inúmeros testemunhos e foi palco de vários notáveis acontecimentos, o que revela a importância deste concelho ao longo da história.

A história da Falcoaria Real de Salvaterra de Magos (edifício único na Península Ibérica) está intimamente ligada à história do Paço Real - Casa de Campo da Coroa, que transformou a nobre vila ribatejana de Salvaterra de Magos num importante centro da vida social e artística da corte portuguesa. A arte da Falcoaria em Portugal foi declarada Património Cultural Imaterial da Humanidade pela UNESCO em 2016.

Salvaterra de Magos é um concelho rico em aspetos naturais e históricos, mas também extremamente afamado pelos seus produtos regionais, entre os quais se destacam os vinhos, o azeite, o arroz, os doces, ginjinha e licores.

VINHO & GASTRONOMIA

As vinhas da Charneca dão origem a frescos e aromáticos vinhos brancos e a tintos encorpados, complexos e macios.

A influência da Lezíria, da Charneca e do rio Tejo sente-se à mesa, onde encontramos o borrego, o cabrito ou as carnes bravas; o sável, a saboga, o barbo, a lampreia ou a enguia; os pudins, biscoitos, arroz doce ou broas.

OFERTA ENOTURÍSTICA

PAÇO REAL E FALCOARIA REAL
A Falcoaria Real de Salvaterra de Magos tornou-se num dos principais elementos turísticos do concelho. A história da Falcoaria Real (edifício único na Península Ibérica) está intimamente ligada à história do Paço Real. Não existem dados concretos relativos ao ano da sua construção, contudo, pelo estilo arquitetónico, atribui-se a sua fundação ao séc. XVIII.

ESCAROUPIM
É uma típica aldeia piscatória formada em meados dos anos 30 por pescadores oriundos da Praia da Vieira (Marinha Grande), que sazonalmente vinham ao Tejo fazer as campanhas de pesca de inverno, sobretudo o sável. Muitos destes pescadores foram ficando pelas margens do Tejo, formando pequenas povoações piscatórias.

PASSEIOS DE BARCO NO TEJO
O Tejo e a diversidade da fauna e flora constituem um património de beleza incomparável. O concelho consegue surpreender pelas paisagens, aldeias piscatórias, cavalos em liberdade nas margens e ilhas do rio, entre muitas outras preciosidades.

FEIRAS E EVENTOS

MÊS DA ENGUIA
O Mês da Enguia constitui-se como o maior certame de promoção turística. À gastronomia, sobretudo a enguia - "Rainha do Tejo", junta-se o património local, o artesanato, as forças vivas e tudo o que constitui a identidade deste concelho ribatejano, que se estende da Lezíria à Charneca.

FEIRA DE MAGOS
Assume-se como um ícone da identidade do concelho. Música, exposições, atividades taurinas e equestres, mostra de máquinas agrícolas e carrosséis são os principais atrativos.

O enoturismo em Santarém e uma nova geração de empreendedores locais vêm-se tornando cada vez mais essenciais no concelho, diversificando a panóplia e a tipicidade de recursos turísticos e criando, ao mesmo tempo, uma cadeia de valor na economia local.
Os vinhos de personalidade vincada confirmam a associação virtuosa a uma gastronomia autêntica ligada aos sabores da terra e do rio, bem patente à mesa dos nossos restaurantes, ou nos eventos de protagonismo diferenciador.
Por tudo isto, vale a pena sublinhar que Santarém é um concelho que convida a entrar e a conhecer. Venha descobrir-nos, pois Santarém deixa uma marca indelével em quem o visita.

RICARDO GONÇALVES
Presidente do Município

CONCELHO
Situado na margem direita do Tejo, ocupa elevada centralidade no contexto do território nacional. Possui uma área de 552km2 e uma população de 61752 habitantes.

REGIÃO
Pertence à região vitivinícola do Tejo, sub-região de Santarém, e integra a Rota dos Vinhos do Tejo - Percurso 1 | Tesouro Gótico.

Santarém

Para lá da cidade, os cenários de ruralidade plena, misto de natureza e trabalho, são um irrecusável convite à descoberta da glória de um povo determinado, do pulsar das tradições e de horizontes cuja marca humana o tempo consolidou.

Remontam à presença Fenícia os primeiros indícios do cultivo da vinha e produção do vinho em Santarém. A ocupação romana e árabe reforçaram esta atividade rural e D. Afonso Henriques atesta o seu valor ao referir-se-lhe no foral concedido à vila em 1179.

O Tejo constitui-se um cenário de referência na paisagem e na fertilidade dos solos. Mas seja nas planuras da Lezíria, no ondulado da Bairro ou no acidentado da Serra, a vinha e o vinho pronunciam-se.

O município de Santarém possui 579,71 ha de vinha plantada, com 67 produtores e uma produção total de 32 873 hl. A produção de vinhos de qualidade tem vindo a assumir-se como elemento diferenciador de uma nova visibilidade reconhecida nacional e internacionalmente. São disso exemplo alguns dos vinhos premiados como o Vale de Lobos (branco), Vale de Lobos Syrah, Vale de Lobos Reserva (branco), Cardeal D. Guilherme Private Collection, Terras do Paço Reserva 2013, Terra do Paço 2015 (branco), Quinto Elemento (branco e tinto), Oculto (branco, tinto e espumante) e Reserva do Paúl.

VINHO & GASTRONOMIA

Os vinhos brancos são provenientes das castas Fernão Pires e Arinto, o que lhes confere um caráter leve e frutado. Os tintos, encorpados e macios, proveem das castas Touriga Nacional, Trincadeira, Castelão e Aragonês.

Naco de touro bravo avinhado, tomatada de ovos, ensopado de borrego, bacalhau assado com magusto, massa à barrão, sável frito com açorda de ovos, enguias fritas, lampreia, celestes, arrepiados, queijinhos do céu, pampilhos.

OFERTA ENOTURÍSTICA

TASCÁ
Taberna localizada no centro da cidade e local privilegiado para o convívio entre amigos à volta dos petiscos e dos vinhos herdeiros da melhor tradição regional e de histórias para contar.

A LOJA DAS TRADIÇÕES
Apresenta o que de melhor se faz em Portugal. Os vinhos são um estandarte de orgulho. Prove o seu vinho na loja e desfrute da paisagem do centro histórico da cidade.

ADEGA COOP. ALCANHÕES
Faz jus às tradições vinícolas da região, produzindo vinhos com qualidade reconhecida. Visitas e provas mediante marcação.

QUINTA DA RIBEIRINHA
Num antigo lagar de azeite transformado em restaurante e espaço de provas, podem degustar-se temperados vinhos ou voluptuosos espumantes. Visitas à adega, às caves e às vinhas.

QUINTA DO ARROBE
Um sonho e um saber que teve inicio em 1882. Este é o vinho do século XXI, que o leva a viajar pelos sentidos. Visitas e provas por marcação.

QUINTA MONTEIRO DE MATOS
O visitante poderá provar néctares regionais, agendar uma refeição ou um convívio entre amigos, ou efetuar uma visita às vinhas.

FEIRAS E EVENTOS

FEIRA NACIONAL DE AGRICULTURA
Início de junho – emblemático evento que concentra no CNEMA um número significativo de produtores nacionais, com exposição, provas comentadas, degustações e vendas. A tudo há que acorrer de copo na mão e, sem resistência, inebriar-se no espirito boémio.

FESTIVAL NACIONAL DE GASTRONOMIA
2ª quinzena de outubro – no mais antigo e representativo dos festivais gastronómicos que se realizam no país, Santarém senta Portugal à mesa. Uma gastronomia autêntica e variada em combinação com os melhores néctares tintos ou brancos.

FESTAS DA CIDADE
19 de março – A religiosidade é intensa mas a celebração que extravasa é terrena, vivida nessa trilogia puramente ribatejana do cavalo, do touro e do campino. A exaltação dos sabores tradicionais e o vinho em ritual de comunhão são o espírito que se vive.

CONCURSO VINHOS DE PORTUGAL
Maio – Evento de cariz internacional, com forte presença de jurados estrangeiros que contribuem para o ganho de visibilidade dos nossos vinhos.

Herdeiro de um património histórico e arquitetónico de relevo mundial, o concelho de Tomar tem vindo a afirmar-se cada vez mais como um importante destino turístico. Um dos nossos maiores desafios, porém, passa por mostrar aos visitantes que a nossa oferta de qualidade não se esgota no Convento de Cristo.
É aí que a gastronomia e o enoturismo têm um papel relevante, uma vez que são setores que têm vindo a crescer em Portugal e no mundo como atrativos de visita.
Felizmente, também os restaurantes e produtores de vinho do concelho de Tomar se têm mostrado atentos a esta tendência e, num esforço conjunto com o Município, são hoje já pólos autónomos de interesse que levam o nome da cidade templária até bem longe.

ANABELA FREITAS
Presidente do Município

CONCELHO
Tomar fica situada na região do Médio Tejo, de cuja comunidade intermunicipal é a sede. O concelho tem uma área de 352 km2 e, segundo os Censos de 2011, 40.677 habitantes.

REGIÃO
Pertence à Região Vitivinícola do Tejo e à Rota de Vinhos do Tejo.

Tomar

Tomar integra o "bairro", uma das três zonas de produção ribatejanas, com um relevo pouco acentuado, formações areníticas, calcárias e argilosas, onde a oliveira impera, convivendo com a vinha, o trigo e o milho.

A fama dos vinhos do Tejo é anterior à fundação da nacionalidade, referindo-se a eles D. Afonso Henriques já em 1170. Tomar integra o "bairro", uma das três zonas de produção ribatejanas, com um relevo pouco acentuado, formações areníticas, calcárias e argilosas, onde a oliveira impera, convivendo com a vinha, o trigo e o milho.

Os vinhos produzidos no concelho de Tomar associam essas características à marca indelével de um património histórico sem igual. No século XX, a Adega Cooperativa de Tomar congregou grande parte da produção local, tendo tido um papel importante na divulgação dos vinhos do concelho.

Com o alvor do século XXI e o desaparecimento da Adega, houve um investimento forte dos produtores locais no vinho de qualidade superior. Hoje, existem oito produtores, cinco dos quais já frequentemente medalhados. Recentemente, o Município tem vindo a colaborar diretamente com os produtores na sua promoção, com a criação de uma marca genérica Sabores de Tomar, uma carta de vinhos e diversas iniciativas de divulgação.

VINHO & GASTRONOMIA

Dado o investimento e dedicação dos produtores, os vinhos de Tomar são hoje muito diversos, marcados por um território único de confluência do Ribatejo, Beira e Estremadura, e pela herança cultural e patrimonial da cidade.

A gastronomia local é diversificada. Ressalta a doçaria com os inevitáveis "beija-me depressa" e as fatias de Tomar. O ciclo gastronómico anual inclui mostras de tapas e pestiscos, lampreia, doces, sopa e feijão.

OFERTA ENOTURÍSTICA

Sede dos Templários e da Ordem de Cristo, uma visita a Tomar é desde logo marcada pelo Castelo e Convento de Cristo, Património da Humanidade. Mas há muito mais do que isso para ver: o centro histórico é um dos mais belos do país, com vários monumentos incluindo umas das sinagogas mais bem preservadas da Península.

O rio Nabão, o Mouchão, a Mata dos Sete Montes são excelentes recantos naturais, que se prolongam pelo concelho onde a albufeira do Castelo do Bode é outra paisagem deslumbrante a não perder, numa visita que pode incluir a passagem pelas diversas adegas que se espraiam pelo território.

A Festa dos Tabuleiros, única no mundo e um dos eventos mais populares de Portugal, é imperdível a cada quatro anos. Mas o concelho de Tomar tem iniciativas constantes de animação, de que se destacam a Festa Templária ou o Festival Bons Sons.

FEIRAS E EVENTOS

- **FESTA DOS TABULEIROS**
  Considerada Melhor Evento Público de Portugal – próxima edição prevista para 2023
- **FESTA TEMPLÁRIA**
  Habitualmente em julho*
- **FESTIVAL BONS SONS**
  Habitualmente em agosto*
- **CICLO GASTRONÓMICO**
  Lampreia, doces, sopa, feijão e bacalhau – Ao longo do ano*

* Suspensos em 2020 devido às contingências da pandemia

“

Torres Novas usufrui de uma localização estratégica e de condições naturais únicas, com o rio Almonda, que brota do arrife da Serra de Aire e a própria Serra, juntamente com o clima de feição mediterrânea, a permitirem condições singulares para a agricultura. São disso exemplo as afamadas laranjas do Pafarrão ou o figo preto de Torres Novas, único no mundo.
Também a vinha não é alheia a este cenário e por isso vemos projetos que, no concelho, ganham cada vez maior destaque ao nível do enoturismo, da produção biológica, do respeito e do reativar de tradições familiares, sempre de mãos dados com a modernização dos processos e da otimização de recursos.

PEDRO PAULO RAMOS FERREIRA
Presidente do Município

CONCELHO
Caracterizado pela coexistência da formação calcária da Serra de Aire e das várzeas do rio Almonda, que se alargam em lezírias na confluência com o Tejo.

REGIÃO
Encontra-se inserido na região dos «Vinhos do Tejo», fazendo parte de um dos quatro circuitos da Rota de Vinhos do Tejo.

Torres Novas

Torres Novas usufrui de uma localização estratégica e de condições naturais únicas, com o rio Almonda, que brota do arrife da Serra de Aire

A vinha encontrou, nas encostas características de Torres Novas, sob o natural abrigo da Serra de Aire, solos pesados, argilo-calcários, muito difíceis de trabalhar, mas que proporcionam vinhos de grande qualidade, complexos e encorpados.

A orografia irregular, definida por encostas alternadas com estreitos vales aluvionares, proporciona um grande número de parcelas, com excelentes condições para a vinha. Este concelho encontra-se inserido na zona de «Bairro», que lhe confere um terroir ideal para as castas tintas (Touriga Nacional, Trincadeira, Syrah, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Castelão, Merlot e Aragonez).

Também no que respeita aos brancos, Torres Novas sempre foi procurada por produzir vinhos com forte personalidade, conhecidos por alguns como «vinhos de padre» (vinhos selecionados para celebrar a eucaristia). Recentemente, produzem-se vinhos com uma paleta de aromas que vai do rico e floral Fernão Pires ao fresco e aromático Arinto, complementada pelas castas Verdelho, Sauvignon Blanc e Chardonnay, Alvarinho e Viogner.

VINHO & GASTRONOMIA

Os solos fortes e as altas temperaturas dão origem a tintos encorpados, com boa acidez e aromas intensos a fruta vermelha e especiarias. O caráter dos brancos permite-lhes servir desde um marcante aperitivo a um acompanhamento ideal para pratos ricos.

O cabrito assado no forno ou as couves com feijões, mas também as enguias, a fataça, as migas de bacalhau, o bolo de cabeça, os pastéis de feijão ou as broas e o arroz doce.

OFERTA ENOTURÍSTICA

Enoturismo é a combinação natural entre turismo, natureza e a atividade vinhateira.
No concelho de Torres Novas é cada vez mais crescente o interesse e a procura de atividades turísticas ligadas à produção e à valorização do território vinhateiro como destino de enoturismo, existindo a possibilidade de conjugar diferentes produtos, por marcação prévia, como visitas às quintas, às vinhas, às adegas, às caves, a degustação de vinho e o seu processo de produção ou a aquisição das diferentes marcas premiadas de vinho produzido no concelho de Torres Novas.

ENOPORT WINES - QUINTA SÃO JOÃO BAPTISTA
ALVEIRÃO BIO/VINHOS BIOLÓGICOS - SOCIEDADE AGRICOLA DO VALE GODINHO, LDA
QUINTA NOVA - CASA AGRÍCOLA REBELO LOPES - ADEGA VINHOS "ZÉ DA LEONOR"
VINHA ENCOSTA DO VALE GALEGO - ADEGA MCORDEIRO

FEIRAS E EVENTOS

- **MEMÓRIAS DA HISTÓRIA**
  (1.º fim de semana de junho) - feira de época que recria os momentos mais importantes do passado do concelho.

- **FEIRA NACIONAL DOS FRUTOS SECOS**
  (início de outubro) - realiza-se desde 1985 de forma ininterrupta, visa afirmar Torres Novas como «Capital dos Frutos Secos».

- **BÊNÇÃO DO GADO**
  (de 4 em 4 anos) - existe desde a idade média, tem por base a bênção dos animais que se envolviam na lavoura.

- **FEIRA DOS PRODUTOS DA TERRA**
  (mensalmente ao 4.º domingo do mês) - feira de exposição e venda de produtos locais, diretamente pelos seus produtores.

- **FESTIVAL GASTRONÓMICO DO CABRITO**
  (marco/abril) – decorre em cerca de três dezenas de restaurantes, que apresentam à mesa as principais especialidades locais.

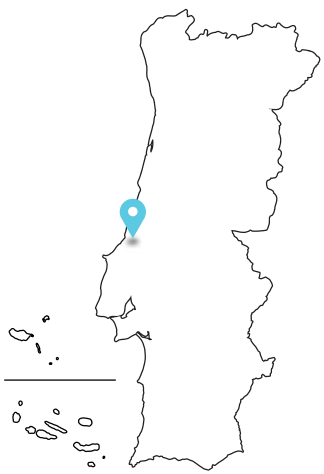
- **FESTIVAL GASTRONÓMICO DAS COUVES COM FEIJÕES**
  (novembro/dezembro) - decorre em mais de 40 restaurantes, pretende afirmar e preservar um dos pratos que compõem a gastronomia típica torrejana.

Região Vitivinícola **Lisboa**

A norte da capital portuguesa, ao longo da costa atlântica, as vinhas estendem-se pelas suaves colinas a perder de vista. A diversidade marca esta região. Mar e serra influenciam os vinhos produzidos neste território. Tanto encontramos vastas áreas de vinha junto à costa, como a cobrir as encostas junto às serras de Montejunto e de Aires e Candeeiros. É no centro desta região que encontramos as maiores áreas de vinha. Lourinhã assume particular interesse por ser tradicionalmente uma área produtora de aguardentes vínicas.

No âmbito das comemorações do 10º aniversário da Associação de Municípios Portugueses do Vinho, a qual saúdo, desejando a continuação do excelente trabalho desenvolvido nesta sua primeira década de existência, é importante lembrar todo o trabalho desenvolvido pela Câmara Municipal de Alcobaça na recuperação de um património que durante demasiado tempo se encontrou arredado. O Museu do Vinho é hoje, material e simbolicamente, uma porta de entrada de Alcobaça, da sua memória ancestral e da sua identidade. Um património cuja valorização é um garante da posteridade do concelho.

PAULO JORGE MARQUES INÁCIO
Presidente do Município



CONCELHO
O setor vitivinícola está historicamente ligado ao trabalho desenvolvido pelos monges da Ordem de Cister. As melhores vinhas de Alcobaça localizavam-se em Aljubarrota.

REGIÃO
A moldura de encostas e vales, fertilizada pela força das linhas de água e dos ventos da serra, fazem do Oeste um espaço de sensações únicas.

Alcobaça

Os terrenos férteis e propícios à produção de legumes e fruta transformaram esta área, ao longo dos séculos, na mais importante região pomícola do país. Alcobaça sempre foi terra de fartura, bem conhecida, ainda hoje, pelas suas frutas, pelos seus vinhos, pelos seus azeites e pelo seu pão.

O setor vitivinícola alcobacense está historicamente ligado ao trabalho desenvolvido pelos monges da Ordem de Cister. "O estabelecimento de uma abadia implicava a plantação de uma vinha para produzir o vinho da cerimónia eucarística e para fortalecer a dieta alimentar monástica", explica o professor e historiador António Maduro.

As melhores vinhas dos coutos de Alcobaça localizavam-se em Aljubarrota onde as castas brancas predominaram até ao surgimento de uma praga de fungos (1852) que obrigou ao arranque das vinhas brancas e à plantação de uvas tintas. Duas décadas depois, uma praga de filoxera resulta num aumento de importação de castas francesas.

No início do século XX, destacavam-se quatro viticultores alcobacenses com marcas registadas. Nas décadas subsequentes, o setor começa a perder fulgor, começando a sobressair outras áreas agrícolas, nomeadamente a fruticultura. Atualmente tem-se assistido a uma renovação da vitivinicultura em Alcobaça, com a obtenção de vários prémios nacionais e internacionais.

VINHO & GASTRONOMIA

Destaque para a tradicional Ginja de Alcobaça e para um forte ressurgimento dos vinhos de Alcobaça, fruto do trabalho efetuado essencialmente pela Adega de Alcobaça e pela Quinta dos Capuchos.

Além da Maçã de Alcobaça, destacam-se o Frango na Púcara ou o Porco Malhado. Na doçaria conventual, as Delícias de Frei João, o Pudim de Ovos dos frades do Convento de Alcobaça ou as Queijadas do Bárrio.

OFERTA ENOTURÍSTICA

MUSEU DO VINHO DE ALCOBAÇA
Aqui reside a maior coleção nacional vitivinícola em contexto museológico. Encontramos na antiga Adega do Olival Fechado o mais genuíno e rico espaço dedicado ao tema do vinho em Portugal. Um santuário do vinho português que aloja o património histórico da Junta Nacional do Vinho.

ADEGA DE ALCOBAÇA
Foi fundada a 23 de julho de 1956. Nos últimos anos, a sua produção tem vindo a ser reconhecida nacional e internacionalmente. A exportação representa cerca de 10% da sua produção, tendo como principais destinos China e Cabo Verde.

GRANJA DE CISTER
Alcobaça é conhecida pela qualidade do seu produto agrícola, facto que historicamente tem origem no trabalho desenvolvido pelos Monges Cistercienses. A Granja de Cister tem como objetivo a promoção e a divulgação da agricultura da região e dos seus produtos, projetando a sua qualidade e excelência.

QUINTA DOS CAPUCHOS
Os 12 hectares de vinhas da Quinta dos Capuchos situam-se no troço Sul do Vale do Alcoa, na zona da Beira Serra dos Candeeiros, onde o clima e a influência atlântica oferecem excelentes condições de maturação.

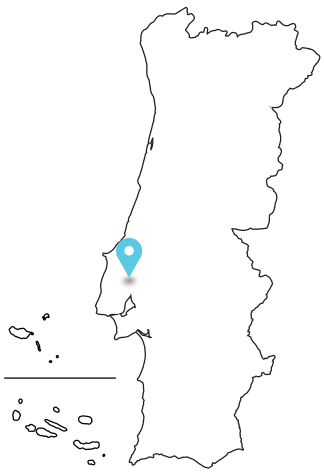
FEIRAS E EVENTOS

- **FEIRA DE SÃO BERNARDO**
- **MOSTRA INTERNACIONAL DE DOCES & LICORES CONVENTUAIS**
- **FESTIVAL BOOKS & MOVIES (RÚBRICA BOOKS&COOKING)**
- **FEIRA DE SÃO SIMÃO**

Alenquer é hoje, cada vez mais, reconhecida internacionalmente como uma região de excelência ao nível da vitivinicultura. Parte do sucesso deve-se ao forte investimento realizado pelos proprietários das diversas quintas solarengas e dos homens e mulheres, que mudaram o seu tempo e que ajudaram a desenhar a tela do quadro evolutivo da nossa nação e, em particular, da nossa terra.

Hoje, um dos setores mais pujantes da nossa economia ganhou uma dimensão tal que se tornou num dos expoentes máximos do nosso município, contribuindo para as bases da marca Alenquer. Gera riqueza, postos de trabalho, dinamiza toda a região e associado ao valioso legado edificado de Alenquer, tem um enorme potencial e valor em termos turísticos e culturais.

PEDRO MIGUEL FERREIRA FOLGADO
Presidente do Município



CONCELHO
O concelho de Alenquer, pertencente ao distrito de Lisboa e situado na Região Oeste tem uma área total de 304.2 km2 e cerca de 43 545 habitantes.

REGIÃO
Inserido na Região Vitivinícola de Lisboa, pertence à Rota dos Vinhos de Lisboa

Alenquer

Destacam-se as terras férteis do alto concelho por entre colinas e vales abraçados pela Serra de Montejunto e a margem direita do rio Tejo, com os tons das vinhas e vinhedos, verdes na primavera ou avermelhados no outono.

Alenquer apresenta-se desde a Idade Média como um concelho de forte tradição vitivinícola, que é atestada através do Foral da Portagem, de 1377, que permite a exportação de vinho de Alenquer para Lisboa. Já em princípios do século XVI, alcançou uma produção excedentária, permitindo a exportação para o estrangeiro. Atualmente reúne uma área de vinha superior a 8.000 hectares, distribuída por cerca de 40 produtores cuja produção ascende a 248.000hl de vinho, sendo a zona com maior destaque no quadro da vitivinicultura da Região de Lisboa, projetando as suas quintas e o próprio concelho para terras internacionais. Dentro destes produtores, reside no seu concelho a maior quinta produtora do país e uma das maiores do mundo, a Casa Santos Lima. Com um legado em constante crescimento no que diz respeito à cultura da vinha e do vinho, entre prémios e distinções, Alenquer é um dos 19 concelhos que em conjunto produzem 50% da produção nacional. Para além disso, 2 dos 9 produtores portugueses que se encontram no top100 mais premiado do mundo são de Alenquer, sendo que um desses produtores é o segundo mais premiado de todo o mundo.

VINHO & GASTRONOMIA

Os vinhos brancos de cor cítrica e palha dourada são aromáticos, cheios e persistentes no sabor, com aroma ligeiro frutado. Os tintos são vinosos, pouco aromáticos, vivos e brilhantes enquanto jovens e intensos, equilibrados quando envelhecidos. Encontramos inúmeros pratos confecionados a partir da codorniz, a Sopa do Espírito Santo e os torricados. Na doçaria, temos os bolos de ferradura, doce de vinho ou uvada, as Bodinhas do Espírito Santo e as famosas broas de mel.

OFERTA ENOTURÍSTICA

FESTIVAL "ALMA DO VINHO"
Festival que afirma Alenquer e as suas profundas raízes na cultura da vinha e do vinho, colocando ainda em evidência toda a Região de Lisboa. Com um conceito único e repleto de várias atividades, oferece uma experiência vínica exclusiva e diferenciada.

ROTA DO VENTO
Guarda de memórias que vão desde os finais do século X até meados do século XX, marcado pela era moderna com a criação de infraestruturas a condizer com as necessidades da agricultura e viticultura de então, encontra um itinerário turístico com características culturais e gastronómicas centradas na produção de vinhos de qualidade

ROTA DE ALENQUER
Propriedades seculares que permitem viajar no tempo, algumas delas desde meados do século XVI, afirmam-se como espaços históricos, com as suas tradições e os seus fabulosos vinhedos, com produção de vinhos de referência a nível nacional e internacional, verdadeiros tesouros para descobrir.

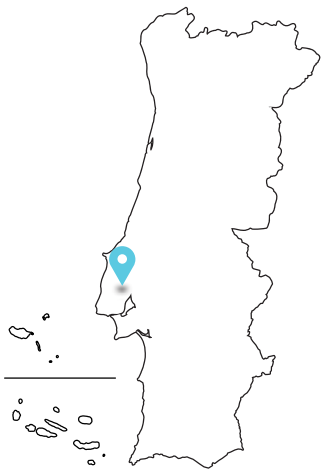
ROTA DE ALDEIA GALEGA
Situadas no Alto Concelho de Alenquer, dezenas de quintas seculares proporcionam uma experiência vínica de excelência, aliada aos seus contextos e património histórico, com referências desde o séc. XVI, ao estilo do território francês de Bordéus.

FEIRAS E EVENTOS

- **ALMA DO VINHOALENQUER, TERRA DA VINHA E DO VINHO**
- **FESTIVAL DAS SOPAS, MERENDAS E VINHOS**
- **ALENQUER, TERRA DE DAMIÃO DE GÓIS**
- **ALENQUER, TERRA DO ESPÍRITO SANTO**
- **QUINZENA GASTRONÓMICA DA CODORNIZ**
- **ALENQUER, PRESÉPIO DE PORTUGAL**
- **PINTAR E CANTAR DOS REIS**

Arruda é dos Vinhos, os vinhos são de Arruda, é desta forma direta que apresentamos o Concelho quando falamos de viticultura, quando falamos de vinhos, quando apresentamos as belas paisagens deste Concelho que é a porta de entrada no Oeste para quem se desloca da Área Metropolitana de Lisboa.
As paisagens verdejantes, salpicadas por vinhas, misturando a urbanidade e modernidade de um concelho que aposta nas suas tradições vitivinícolas, nas suas paisagens, mas com o olhar dos tempos atuais. Visite-nos e descubra a esta paisagem única às portas de Lisboa.

ANDRÉ RIJO
Presidente do Município



CONCELHO
A 30 Km de Lisboa e com cerca de 77,96 km². A produção vitivinícola no Concelho de Arruda dos Vinhos continua em forte expansão.

REGIÃO
Faz fronteira a Sul com o concelho de Loures, a Norte com o concelho de Alenquer, a Oeste com os de Sobral de Monte Agraço e Mafra e a Este com o concelho de Vila Franca de Xira.

Arruda dos Vinhos

Do conjunto patrimonial do concelho de Arruda dos Vinhos, é o seu património natural que melhor caracteriza a sua identidade. A paisagem fortemente marcada pela seara e pela vinha, vai ao longo do ano assumindo uma policromia única.

Arruda é dos Vinhos e os Vinhos são de Arruda. Os vinhos, a paisagem de contrastes, a gastronomia, o património, a cultura imaterial e as lendas seculares fazem deste Concelho um Vale Encantado a 20 minutos de Lisboa, uma terra única onde o rural e o urbano convivem e onde a vista se perde, nos miradouros concelhios.

Quanto ao topónimo existem algumas teses de que em tempos remotos, a vila de Arruda dos Vinhos faria parte de uma rota de escoamento de alguns produtos, nomeadamente vinhos, produzidos na região que é hoje o Oeste para o Rio Tejo.

Arruda dos Vinhos integra a zona de DOC Arruda. Como o próprio topónimo invoca Arruda dos Vinhos é um território vinhateiro por excelência com forte tradição vitivinícola onde se elevam vários hectares de vinha plantada para que possa descobrir e degustar os vinhos deste Vale Encantado, muitos deles medalhados a nível nacional e internacional. De acordo com os dados do IVV, Arruda dos Vinhos tem atualmente 429 exploradores de vinha e 924 hectares de vinha plantada.

VINHO & GASTRONOMIA

Os produtores têm procurado melhorar e modernizar a vinha apostando em castas de qualidade como: Touriga Nacional, Castelão e Tinta Miúda nos tintos e Fernão Pires, Malvesia Rei e Arinto nos brancos, entre outras.

O Bacalhau é Rei e as Carnes de Capoeira Rainhas. Destaque para a deliciosa Bruxa d'Arruda, uma pequena torta de noz recheada com doce de ovos e coberta por um fio de chocolate e os típicos pastéis de São Lourenço.

OFERTA ENOTURÍSTICA

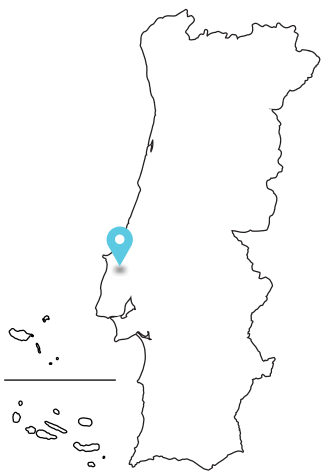
Do conjunto patrimonial do concelho de Arruda dos Vinhos, é o seu património natural que melhor caracteriza a sua identidade. A paisagem fortemente marcada pela seara e pela vinha, vai ao longo do ano assumindo uma policromia única, resultante dos diferentes estados de maturação do cereal e da vinha, a que os Arrudenses carinhosamente gostam de apelidar de "manta de retalhos". A vinha e a produção vinícola têm de facto vindo a assumir um importante papel no setor económico do concelho, que tem vindo a afirmar-se como um centro vinhateiro onde são cultivadas muitas e variadas castas. Os produtores que mais se destacam na sua atividade, assumindo-se como importantes parceiros do município na estratégia promocional e de divulgação do território, são a Adega Cooperativa, a Quinta de São Sebastião, a Casa Agrícola Ribeiro Corrêa e o Condado Portucalense. Não estando ainda desenvolvido no concelho o conceito do Enoturismo, é possível junto dos respetivos produtores, mediante marcações prévias, visitas com provas de vinho à Adega Cooperativa e à Quinta de São Sebastião.

FEIRAS E EVENTOS

- **MOSTRA GASTRONÓMICA «CARNES DE CAPOEIRA»**
  maio
- **MERCADO OITOCENTISTA**
  junho
- **MOSTRA GASTRONÓMICA «EMENTA OITOCENTISTA»**
  junho
- **FESTIVAL DO CARACOL**
  junho
- **SECULARES FESTEJOS EM HONRA DE NOSSA SENHORA DA SALVAÇÃO**
  agosto
- **FESTA DA VINHA E DO VINHO**
  novembro

A produção vitivinícola faz parte integrante da história do concelho, que ainda hoje é conhecido em todo o país pela qualidade dos seus vinhos, muitos deles premiados em diversos concursos nacionais e internacionais.
Embora sem a dimensão de outros tempos, este setor continua a desempenhar um papel de grande relevância em termos económicos, sociais e também turísticos, sendo cada vez maior a aposta dos empresários locais na vertente do enoturismo.
O concelho destaca-se igualmente na cultura do bacelo e de enxertos prontos, cuja produção está concentrada na freguesia do Pó, de onde anualmente saem milhares de plantas para as vinhas das várias regiões demarcadas do nosso país.

O Município de Bombarral é presidido por:
Ricardo Manuel Fernandes



CONCELHO
Constituído a 29 de junho de 1914, o concelho é composto pelas freguesias deBombarral/Vale Covo, Carvalhal, Pó e Roliça e integra a região vitivinícola de Lisboa

REGIÃO
Inserido numa fértil região agrícola, o concelho do Bombarral situa-se no extremo suldo Distrito de Leiria, no centro da região Oeste de Portugal, a 75 km de Lisboa e a 20km do Oceano Atlântico.

Bombarral

A vila do Bombarral situa-se numa planície de aluvião bastante fértil orlada de outeiros pouco elevados, na margem esquerda do rio Real e a uma altitude de 50 metros. Os vinhos produzidos nesta região têm características singulares e vale a pena visitar o património da Rota da Vinha e do Vinho do Oeste.

O concelho de Bombarral está inserido numa fértil região agrícola, com umadeslumbrante paisagem pintada de castanhos e verdes, matizados pelas vinhas e pelospomares de pera rocha.Embora o nascimento do concelho remonte a 1914, existem vestígios de fixaçãohumana desde a pré-história. O dia 17 de agosto de 1808 é outra data marcante, tendodecorrido neste dia a Batalha da Roliça, que foi um ponto de viragem para o fim daprimeira invasão francesa a Portugal.

O concelho destaca-se pela qualidade dos seus vinhos, reconhecidos e premiados emtodo o mundo, contribuindo para tal as castas produzidas pelos viveiristas do Pó,principais produtores nacionais de bacelos certificados. É também um dos principaiscentros de produção de pera rocha. No setor vitivinícola, destaque ainda para o Enoturismo, atividade em que foi pioneira a Quinta do Sanguinhal, que viu o seu trabalho reconhecido com o prémio Enoturismo do Ano em 2013. Anualmente, contam com mais de 10.000 visitas.

VINHO & GASTRONOMIA

Os vinhos brancos são normalmente citrinos, frescos, aromáticos e equilibrados. Os tintos são abertos de cor, frutados, com corpo e estrutura bastante agradáveis.

Em termos gastronómicos, a pera rocha e os produtos hortícolas ocupam um lugar de destaque na cozinha tradicional, onde começa igualmente a estar em evidência a confeção de pratos com carne de coelho, que o Município promove anualmente com a realização da Quinzena gastronómica do Coelho.

OFERTA ENOTURÍSTICA

A oferta, em termos de enoturismo, está centrada na Companhia Agrícola doSanguinhal, com um programa de visitas turísticas onde se partilha um pouco do saberde uma empresa que produz vinho desde o início do século XX.

Inclui a visita aos jardins do século XIX, às vinhas da Quinta do Sanguinhal, a uma dasmaiores destilarias do séc. XIX, onde se produziram aguardentes vínicas e aguardentesbagaceiras durante 100 anos, a um dos maiores e mais antigos lagares da PenínsulaIbérica, a uma das caves de envelhecimento mais antigas da região de Lisboa ainda emutilização com 36 tonéis de carvalho português e mogno, bem como a prova de vinhos.

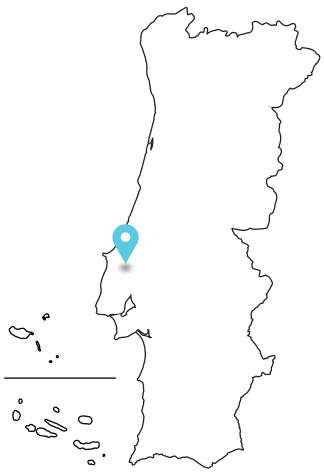
Outra referência do concelho é o Bacalhôa Buddha Eden, o maior jardim oriental daEuropa, situado na Quinta dos Loridos. Entre budas, pagodes, estátuas de terracota,são várias as esculturas colocadas entre a vegetação. Os visitantes podem aindadesfrutar do espaço dedicado à Escultura Moderna e Contemporânea, constituído porpeças da Coleção Berardo, entre outros.

FEIRAS E EVENTOS

- **FESTIVAL DO VINHO PORTUGUÊS - FEIRA NACIONAL DA PERA ROCHA**
  A Mata Municipal do Bombarral, um dos espaços mais nobre do concelho, recebe,anualmente, aquele que é o evento de maior relevância para o concelho: o Festival doVinho Português e Feira Nacional da Pera Rocha. O certame pretende mostrar aos visitantes o melhor que o Bombarral tem paraoferecer, proporcionando o contato com os melhores produtos da região e do país,bem como a oportunidade de apreciar os melhores sabores ligados à gastronomialocal e de assistir a espetáculos de elevada qualidade.

Desde tempos imemoriais que o Cadaval é um concelho produtor de vinho, com mais importância a partir do século XV, que se desenvolveu até aos dias de hoje. Assente inicialmente em quintas e solares, e com o Marquês de Pombal como um dos protagonistas dessa história de vinhas e de vinhos como proprietário de uma das maiores quintas do concelho, foi na década de sessenta do século XX que nasceram duas adegas cooperativas de grande dimensão para dar resposta à produção dos pequenos agricultores e das suas vinhas. Hoje, com adegas de tecnologia de ponta associadas à tradição da "pisa a pé" em lagares de pedra, produzem-se aqui, entre a serra e o mar, alguns dos melhores vinhos do país. Por tudo isto, vale a pena visitar o Cadaval e provar os seus vinhos! Estamos à sua espera!

JOSÉ BERNARDO NUNES
Presidente do Município



CONCELHO
Situa-se no extremo norte do distrito de Lisboa e na sub-região Oeste (NUTS III).

REGIÃO
O Cadaval pertence à Região de Vinhos de Lisboa e tinha, em 2009, cerca de 575 explorações com vinha, ocupando uma área de 1.278 ha. Integra a CVR Lisboa e faz parte da Rota do Vinho e da Vinha do Oeste.

Cadaval

A partir de extensos vinhedos que cobrem as encostas de Montejunto e que se estendem pelo vale, são laboradas cerca de 7.200 toneladas de uva, as quais dão origem a excelentes vinhos regionais.

Para além de principal produtor e exportador da afamada Pera Rocha do Oeste, o Cadaval é detentor de vinhos e aguardentes de reconhecida qualidade. A partir de extensos vinhedos que cobrem as encostas de Montejunto e que e estendem pelo vale, são laboradas cerca de 7.200 toneladas de uva, as quais dão origem a excelentes vinhos regionais. A maior produção e comercialização de vinho está a cargo das duas adegas cooperativas concelhias, a vinificarem desde os anos 60. Contudo, os produtores particulares começaram a ter, também, lugar de destaque neste domínio.

O Cadaval demarca-se, com três dos produtores a constarem entre os seis maiores produtores da região, segundo dados da CVR de Lisboa (2015). O concelho representa cerca de 15 por cento do total de certificação dos Vinhos de Lisboa. Este município certifica, assim, mais de 4,75 milhões de garrafas de vinho, num total certificado de cerca de 32 milhões de garrafas. Quanto ao Vinho Leve, o Cadaval ocupa cerca de 82 por cento das certificações do Vinho Leve da Região de Lisboa, o que equivale a 2,3 milhões de garrafas.

VINHO & GASTRONOMIA

O vinho produzido no concelho chega a diversos países, tendo acumulado diversos prémios nacionais e internacionais ao longo dos anos. Para além dos tintos, os vinhos leves são, hoje, outro dos cartões-de-visita do concelho.

O típico Pão-de-ló da "Ti Piedade"- Painho, o Bolo Doce de Figueiros, o Mel da Paisagem Protegida da Serra do Montejunto e toda a doçaria obtida a partir da pera rocha. O Pão Regional da Vermelha e o queijo fresco de Pragança.

OFERTA ENOTURÍSTICA

De salientar a Serra de Montejunto e a Real Fábrica do Gelo, ali situada, ou ainda, na sede de Concelho, o Museu Municipal e o Moinho das Castanholas – Núcleo Museológico.

A Quinta do Gradil, por exemplo, é uma das mais antigas, senão a mais antiga herdade do Concelho, sendo um dos principais produtores particulares locais. Com referências históricas do final do séc. XV, a Quinta do Gradil conta com um palácio setecentista e representa um importante marco histórico da região.

Vale ainda a pena conhecer o funcionamento da Adega Cooperativa do Cadaval e Adega Cooperativa da Vermelha, pela relevância produtiva e tecnológica que as mesmas desempenham. A Casa Agrícola Nicolau, Sociedade Agrícola Terra da Eira, a Quinta do Olival da Murta e Fazendas da Estremadura são, também, agentes a ter em conta para quem quer ter uma visão mais abrangente da realidade enoturística concelhia, entre outros. Mais informação pode ser obtida no endereço www.cadavalcativa.pt.

FEIRAS E EVENTOS

- **FESTA DAS ADIAFAS DAS VINDIMAS E FESTIVAL DO VINHO LEVE**
  Realiza-se no mês de outubro, para celebração do final das colheitas, com destaque para a divulgação das atividades económicas e produtos regionais.

- **A FEIRA DOS PINHÕES**
  A origem perde-se no tempo, terá ficado conhecida por "Feira dos Pinhões" devido à quantidade de pinhoeiras que acorriam ao Cadaval para vender o afamado pinhão, entre outros frutos secos.

- **TASQUINHAS DA MURTEIRA**
  Teve início no ano de 1994. Criado com o intuito de rentabilizar e dinamizar a tradicional festa de verão da localidade, o certame tem vindo a revelar-se um sucesso e é já uma das mais reconhecidas festas de verão da zona Oeste.

- **MERCADO ECORURAL DO OESTE/CADAVAL**
  Realiza-se todos os sábados na Praça da República , na vila do Cadaval, com venda direta dos produtores locais.

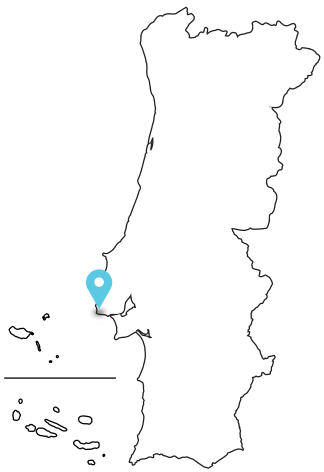
- **FEIRA DE ARTESANATO, VELHARIAS E COLECIONISMO**
  Realiza-se mensalmente, ao 4º sábado, na Praça da República, na Vila do Cadaval.

“

Há quem venha pelos dias de sol, pelo horizonte a perder de vista, pela magnífica costa, pelo parque natural e pela hospitalidade de quem cá vive. Há quem venha pela calma e tranquilidade, pelas esplanadas à beira-mar, pelos campos de golfe, pelos sabores do mar, pelo surf e pela vela.

Há quem venha pelas muitas histórias de reis e de espiões, pela animação, pela cultura e pelo glamour. Há quem venha pelos trilhos e dunas, pelos passeios a cavalo e de barco na baía e por estar mesmo ao lado de Sintra. Há quem venha pelos encontros de negócios, pela proximidade a Lisboa. Há muitas razões para vir a Cascais. Mas há ainda mais para querer ficar.

O Município de Cascais é presidido por:
Carlos Carreiras



CONCELHO
Um concelho de invulgar riqueza, que começa junto à barra do Tejo e se estende desde a praia de Carcavelos até à praia do Guincho.

REGIÃO
As circunstâncias biofísicas do Parque Natural de Sintra-Cascais levaram à sua classificação como Sítio de Interesse Comunitário – Rede Natura 2000 "Sintra-Cascais" e a Lista de Sítios da Convenção de Património Mundial da UNESCO, enquanto "Paisagem Cultural de Sintra".

Cascais

Um destino ao mesmo tempo acolhedor e surpreendente, que oferece uma atmosfera de glamour, calma e natureza plena. Uma gastronomia sublime, um povo hospitaleiro e simpático e um clima fantástico, fazem deste um destino privilegiado.

Com o nascimento do projeto turístico do Estoril esta costa recebeu o epiteto de Riviera Portuguesa, comparando-se a uma referência internacional. Criado para elites, procurando a excelência e o "glamour", foi sendo conquistada pelo cidadão comum que dela se apropriou e dela usufrui.

Na região ainda é produzido o requintado vinho de Carcavelos. Trata-se de um vinho licoroso, generoso, produzido em Região Demarcada, regulado por Decreto-Lei; de cor topázio, aveludado e com um conjunto de aromas complexo onde dominam as amêndoas e o mel. Podendo ser tomado como aperitivo ou como digestivo, foi um produto de fama internacional, nomeadamente no mundo anglo-saxónico, com enorme difusão na segunda metade do século XVIII.

A Serra de Sintra a norte, a ondulação dos terrenos para sul, atingem o azul atlântico, numa continuidade mista de natureza e homem, com as atividades marítimas, desde as lúdicas às multi-seculares rotas de navegação atravessando a Barra do Tejo.

VINHO & GASTRONOMIA

O Carcavelos, abrindo ou encerrando uma refeição, não deixa de poder acompanhar um doce ou temperar uma salada.

Com a sua cor, maturidade do seu envelhecimento e a sua profusão aromática viu juntar-se à sua excelência a qualidade dos variados peixes frescos locais e o popularíssimo polvo.

OFERTA ENOTURÍSTICA

SERRA E PRAIAS
Excelente para passeios e observação da fauna e flora, o Parque Natural de Sintra-Cascais tem 14,583 hectares e abriga mais de 200 espécies de vertebrados. A preservação dos valores naturais das praias e a qualidade dos serviços existentes são um denominador comum nestas zonas.

ARQUITETURA DE VERANEIO
Localizada à entrada da Barra de Lisboa, a frente marítima de Cascais distingue-se por uma notável sequência de fortificações, intercalada por um extraordinário conjunto de moradias de veraneio construído depois de 1870, na sequência da instalação da Família Real e da Corte em Cascais, no período do ano consagrado aos banhos de mar.

ROTEIROS
Diversos percursos podem já começar a servir os visitantes dando a conhecer o concelho, como as rotas de Arquitetura de Veraneio de Cascais, Da Vigia do facho ao Marégrafo, Dom Carlos, Escritores, Bairro dos Museus, Teatro e Cinema, Parede de Veraneio, Parede Republicana, Árvores, Quinta do Pisão e Alcabideche entre outras tantas que estão planeadas.

FEIRAS E EVENTOS

FESTAS DO MAR
Música e gastronomia dominam estas festas. Nelas se incluem a Procissão de Nossa Senhora dos Navegantes, festa tradicional de terras de pescadores. A procissão de Nossa Senhora dos Navegantes decorre no verão e inclui um cortejo desde a igreja matriz até à baía seguindo depois por mar.

MERCADO DE CASCAIS
Promove encontros gastronómicos e temáticos ao longo de todo o ano.

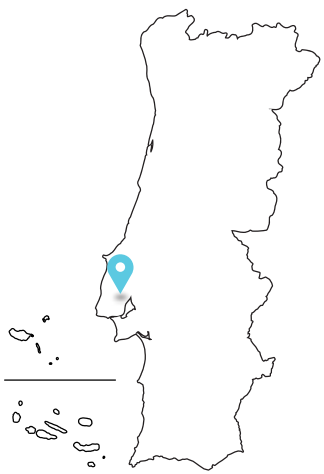
CÍRIO DE NOSSA SENHORA DO CABO
Organizado em Cascais de 31 em 31 anos, de acordo com a multi-secular tradição de todas as localidades aderentes.

PROCISSÃO DE NOSSA SENHORA DA ASSUNÇÃO
Malveira da serra

PROCISSÃO DE NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO
Abóboda

A zona norte do concelho, de caraterísticas saloias e em particular a Região Demarcada de Bucelas, assente na singularidade da casta Arinto de Bucelas, associada aos produtos locais e regionais, às tradições etnográficas, ao vasto património cultural e natural, constitui uma oferta enoturística distinta às portas da capital.
Com Bucelas, Capital do Arinto, contribuímos para o aumento do prestígio desta casta e da região, numa estratégia que passa pelo desenvolvimento da Rota dos Vinhos de Bucelas, Colares e Carcavelos, pela articulação com os produtores vitivinícolas, e com todos os agentes que contribuem para a promoção do território, da história e do património.

BERNARDINO SOARES
Presidente do Município



CONCELHO
Inserido na Área Metropolitana de Lisboa, na margem direita do Rio Tejo, ocupa uma área de 168 quilómetros quadrados e tem uma população de cerca de 205 mil habitantes.

REGIÃO
Pertence à Região Vitivinícola de Lisboa e integra a Rota dos Vinhos de Bucelas, Colares e Carcavelos.

Loures

Numa combinação harmoniosa entre o rural e o urbano, entre o natural e o edificado, em Loures destaca-se a beleza natural, a história e a singularidade das gentes! Bucelas, Capital do Arinto, é o centro da centenária região demarcada, a única nacional só para vinhos brancos.

As caraterísticas únicas do vinho Arinto de Bucelas são, há séculos, devidamente reconhecidas e apreciadas. Historicamente, julga-se que os fenícios e os romanos já cultivavam esta casta.

O Arinto produz-se na região demarcada de Bucelas, criada em 1911. Uma zona que beneficia de um microclima específico e de um "terrior" excecional. A área geográfica correspondente à Denominação de Origem "Bucelas" abrange a freguesia de Bucelas e parte das freguesias de Fanhões (lugares de Fanhões, Ribas de Cima, Ribas de Baixo, Barras e Cocho) e de Santo Antão do Tojal (lugares de Pinteus, Manjoeira e Arneiro), do concelho de Loures.

A Rota do Vinho no Município integra nove produtores/engarrafadores: Enoport/Quinta do Boição, Sogrape/Quinta da Romeira, Adega Chão do Prado, Couteaux da Murta, Quinta do Avelar, Quinta Nova de Bucelas, Boas Quintas, Monte do Roseiral e Quinta das Carrafouchas. O Município tem assumido um papel determinante na promoção e afirmação do seu território, através do vinho e da vinha, e na preservação da identidade e cultura da região saloia.

VINHO & GASTRONOMIA

Vinhos complexos, de cor citrina, sabor e aroma frutado, onde sobressaem a acidez e a mineralidade caraterística da casta Arinto, reconhecidos e premiados a nível nacional e internacional.

A Sopa de Feijão, o Bacalhau à Saloia e Albardado, o Cozido Saloio, a Feijoada Saloia e o Coelho no Tacho são alguns exemplos dos pratos regionais mais apreciados da gastronomia saloia.

OFERTA ENOTURÍSTICA

ROTA DO VINHO, DO QUEIJO E DO PÃO
A partir de Bucelas, Capital do Arinto, sugere-se um passeio pelas principais quintas e adegas dos produtores vinícolas, a contemplação das bonitas paisagens das vinhas e a degustação do queijo fresco e do pão saloio. Os vibrantes Vinhos e Espumantes de Bucelas podem ser bebidos jovens, sozinhos ou em plena harmonia com outros produtos endógenos. Uma visita à Festa do Vinho e as Vindimas é o apogeu desta experiência.

ROTA DO PATRIMÓNIO
Museus, igrejas, palácios, conventos, fontes, antas, parques, fortes e fortins fazem parte do património construído e cultural.

MUSEU DO VINHO E DA VINHA EM BUCELAS
Instalado num edifício datado do final do século XIX, apresenta uma exposição permanente, com as principais fases de trabalho da vinha e os meios tradicionais de produção do vinho; e um mezanino reservado para exposições temporárias. O visitante poderá ainda adquirir Vinho de Bucelas na Loja do Museu e visitar neste equipamento o Centro de Interpretação das Linhas de Torres.

FEIRAS E EVENTOS

FESTAS DO CONCELHO
Comemorações associadas à criação do concelho de Loures, com espetáculos, exposições e animação de rua (final de julho, Feriado Municipal a 26 de julho, Loures).

FESTA DO VINHO E AS VINDIMAS
Principal evento de cariz associativo da região saloia na preservação e divulgação da identidade cultural de Bucelas. Mostra vitivinícola e de produtos regionais, artesanato e desfile etnográfico com recriação do processo de produção do vinho (2º fim de semana de outubro, Bucelas).

ARINTO & SABORES SALOIOS
Celebração do Vinho de Bucelas com a Gastronomia Saloia. Provas comentadas, harmonizações, degustações, conversas sobre vinho, workshops, mostra de produtos locais (início de junho, Bucelas).

HÁ PROVA NO MUSEU
Atividade mensal, com provas de vinho para promover a Região Demarcada de Bucelas. À excelência do vinho juntam-se a qualidade dos produtos endógenos e a riqueza do território a nível patrimonial, cultural e gastronómico (1º sábado/mês às 16h diversos, locais do Concelho).

A Aguardente DOC Lourinhã posiciona-se como a única produzida em Portugal em Região Demarcada, ombreando com as congéneres francesas Armagnac e Cognac.
A sua reconhecida qualidade gera inovação, surgindo novos produtos incorporando este produto de excelência. Fomenta o empreendedorismo, atrai públicos-alvo diferenciados, sendo uma mais-valia para o território. Produzimos também tintos, brancos, rosés e espumantes de eleição.
Criar oferta atrativa para um perfil de consumidor específico é vital para o desenvolvimento do enoturismo, enriquecendo o diversificado produto turístico existente, acrescendo valor para o turista e incrementando a economia local.

O Município de Lourinhã é presidido por:
João Duarte Anastácio de Carvalho

CONCELHO
Situado a 60 km a norte de Lisboa, tem uma área de 146 km e 25.000 habitantes. A área agrícola ocupa 80% do território e a orla costeira tem cerca de 12 Km.

REGIÃO
O concelho está inserido na Região do Oeste, pertence ao distrito de Lisboa e encontra-se banhado a oeste pelo Oceano Atlântico.

Lourinhã

A Região Demarcada de Aguardente Vínica de Qualidade com Denominação de Origem Controlada "Lourinhã" constitui a primeira e única Região Demarcada do País somente para a produção de Aguardentes, sendo uma das três regiões no espaço europeu, em posição de igualdade com as célebres aguardentes francesas.

Marquês de Pombal no Séc. XVII, ao criar a Real Companhia Velha, estava ciente do valor das aguardentes da Lourinhã. Durante mais de 200 anos a Lourinhã forneceu aguardente às caves do Vinho do Porto, para inclusão desta nos famosos vinhos durienses (ainda é utilizada na fortificação do Vinho de Carcavelos). No Séc. XX, começaram a ser produzidos vinhos leves brancos e tintos, aguardente bagaceira e o brandy "Peralta".

Atualmente existem apenas dois produtores de Aguardente DOC Lourinhã, Adega Cooperativa da Lourinhã e Quinta do Rol. As castas recomendadas para a produção de Aguardente são: Alicante- Branco, Alvadurão, Boal, Espinho, Marquinhas, Malvasia Rei e Tália. Também a tinta, Cabinda. Produzem-se vinhos tintos com destaque para o Pinot Noir, brancos, rosés e espumantes Chardonnay. Atualmente estão em atividade cerca de sete produtores de vinhos. Estima-se uma produção anual aproximada de 50.000 lts e área de vinha de cerca de 200 ha.

VINHO & GASTRONOMIA

Os vinhos apresentam características existentes nas regiões de aguardente, predominando os brancos com baixo teor alcoólico e alta acidez, com origem em vinhas plantadas em zonas de clima fresco e em solos calcários.

A não perder, o marisco, as quinzenas do polvo e da aguardente. Na doçaria, as Areias Brancas, os Reguengos, os Pasteis e os Bombons de Aguardente, ou as compotas à base de produtos endógenos, como abóbora, pera rocha e Aguardente.

OFERTA ENOTURÍSTICA

Visitar a Lourinhã significa também recuar no tempo conhecendo o seu Museu e mais de 100 réplicas de dinossauros à escala real, no Dino Parque Lourinhã, o maior museu ao ar livre do país. No Centro de Interpretação da Batalha do Vimeiro revivemos a Batalha que em 1808 pôs fim à 1.ª Invasão Francesa de Portugal. No Moledo, entre amores de Pedro & Inês, desfrutamos de uma Mostra de Arte Pública.
Mescla de paisagens de campo e 12 kms de belas praias banhadas pelo Atlântico, originam uma tela de beleza ímpar.

ADEGA COOPERATIVA DA LOURINHÃ
Local icónico da produção de Aguardente DOC Lourinhã, realiza visitas guiadas, mostrando todo o historial de produção, como o processo de envelhecimento, rotulagem por método tradicional e prova comentada.

QUINTA DO ROL
Vocacionada para o turismo rural, é um produtor de excelência da Aguardente DOC Lourinhã, produzindo também vinhos de elevada qualidade. Realiza eventos e visitas guiadas pelo processo de criação, vinhas, destilaria e adega, culminando com uma prova de vinhos.

FEIRAS E EVENTOS

- **QUINZENA GASTRONÓMICA DA AGUARDENTE DOC LOURINHÃ**
  Aderem cerca de quinze restaurantes, diversificando a oferta gastronómica a cada edição. Acontece no mês de novembro.

- **QUINZENA GASTRONÓMICA DO POLVO**
  Este molusco é reinventado em receitas inovadoras a cada edição, em maio, pelos cerca de vinte restaurantes participantes.

- **RECRIAÇÃO HISTÓRICA E MERCADO OITOCENTISTA**
  No terceiro fim de semana de julho, o Vimeiro acolhe combates noturnos, tiros de canhão, manobras militares, jantares de época, workhosps e inúmeras outras atividades.

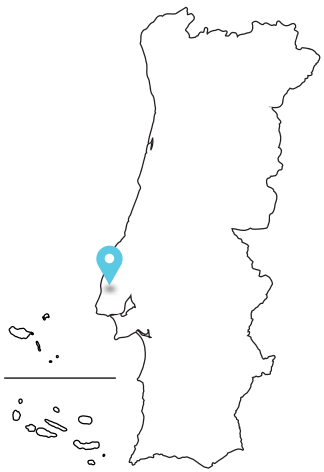
- **FESTAS DO CONCELHO**
  Decorrem no Estádio Municipal durante vários dias, com especial incidência no feriado municipal de 24 de junho.

- **EXPO-LOURINHÃ**
  Realiza-se no final de abril, tendo como objetivo promover o que de melhor se faz na Lourinhã.

- **FESTIVAL DA ABÓBORA**
  Organizado pela União de Freguesias da Lourinhã e Atalaia, pretende celebrar a cultura da abóbora e a horticultura local.

O vinho faz parte da história do Concelho de Mafra, remontando o seu cultivo à Idade Média, disseminado por todo o território. Tendo passado por um processo de transformação ao longo das últimas décadas, a cultura do vinho constitui não só uma relevante marca identitária local, como também uma mais-valia estratégica: na economia, considerando que este é um setor com elevado potencial exportador; e no turismo, complementada por uma oferta gastronómica variada, que inclui o afamado Pão de Mafra, o queijo saloio, mas também os pratos de carne e caça, o peixe e o marisco.

HÉLDER SOUSA SILVA
Presidente do Município



CONCELHO
Integrado ao norte da Área Metropolitana de Lisboa, ocupa uma área de 291 km2, com uma população de mais de 83 mil residentes.

REGIÃO
Faz parte da região vitivinícola de Lisboa. A proximidade da costa atlântica reflete-se diretamente na qualidade dos vinhos produzidos no território.

Mafra

O vinho faz parte da história do Concelho de Mafra, remontando o seu cultivo à Idade Média, disseminado por todo o território.

Desconhece-se quando é que a vinha terá sido introduzida no concelho de Mafra, mas sabe-se que a sua existência é secular, remontando à Idade Média. A distribuição da vinha estendia-se por quase todo o território concelhio, das encostas escarpadas do vale de Cheleiros, à orla costeira junto à Foz do Lizando, tendo atingido o seu expoente máximo em finais do séc. XIX.

No vale de Cheleiros, famoso pelos seus vinhos, o grosso da produção incidia, sobretudo, sobre o vinho tinto, mas também branco, água-pé, vinhos generosos e aguardentes caseiras.

Na região da Azueira, a produção encontra-se enquadrada pelas serras envolventes. Atualmente, a maioria dos viticultores abandonou a produção de vinho caseiro e entrega a uva a estruturas associativas. Quanto às maiores e às mais modernas unidades de produção, produzem o seu vinho mediante tecnologia mecânica sofisticada e o acompanhamento de especialista em enologia, bem como efetuam o escoamento no mercado nacional e internacional.

VINHO & GASTRONOMIA

Os vinhos do Concelho de Mafra são bastante diversificados, de sabores para todos os palatos. Desde os mais doces e vivos, mas havendo também sabores frescos e minerais, ácidos ou agradáveis.

O Pão de Mafra, os pratos de carne e caça, o peixe e marisco são a base da gastronomia local, cujos sabores tradicionais se misturam com a inovação, complementados pela singularidade e aptidão dos vinhos locais.

OFERTA ENOTURÍSTICA

ADEGA COOPERATIVA DA AZUEIRA
Fundada em 1959, constitui a face mais visível de um território de vocação vinícola, que tem desenvolvido o cultivo da vinha, desde o séc. XVI, sendo a principal coordenadora da atividade vitivinícola do concelho, de relevo no campo da exportação.

MANZWINE
A Manzwine representa o regresso a uma época em que Cheleiros era célebre pela qualidade das vinhas. Um dos seus vinhos, produzido a partir da monocasta Jampal, foi eleito como um dos "50 Melhores Vinhos Portugueses".

VINHOS RAMILO
Uma parte destes vinhos é produzida no Casal do Ramilo, uma quinta em Alqueidão, berço da produção de vinhos da família, a qual possui um equilíbrio climático associado aos solos da região, permitindo a produção de vinhos muito particulares.

QUINTA DE SANT'ANA
Esta secular propriedade dedica-se sobretudo a três atividades: o alojamento de hóspedes em casas de campo; a organização de eventos personalizados; e a produção diversificada de vinhos autênticos e cheios de caráter.

FEIRAS E EVENTOS

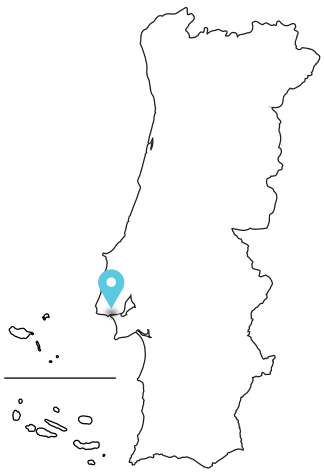
FESTIVAL DO PÃO
Evento anual dedicado ao Pão de Mafra que destaca a gastronomia, doçaria, artesanato e etnografia locais, junto de milhares de visitantes. Vocacionado para públicos diversificados, ao longo do festival, elenca-se ainda uma oferta lúdica e de entretenimento, contando com atuações folclóricas e espetáculos de música, numa simbiose de tradição e lazer.

FESTIVAL INTERNACIONAL DO OURIÇO-DO-MAR
Uma mostra gastronómica que se realiza anualmente na Ericeira e que apresenta como destaque o símbolo da vila piscatória, aliando tradição e inovação, valorizando a gastronomia local e os produtos da região.

FEIRA DA MALVEIRA
Em tempos foi uma das principais e mais conhecidas feiras anuais de gado do país, tendo passado a mercado semanal, pela importância que desempenhou no abastecimento de gado para o consumo da capital e arredores. Hoje conserva grande popularidade na região, onde se transaciona todo o tipo de produtos, às quintas-feiras.

Nos últimos anos, Oeiras tem assistido a um novo ciclo de desenvolvimento, no qual se insere uma aposta concreta na recuperação valorização do património que torna este território único. Este desígnio, tem expressão na recuperação de uma inteira região demarcada e de um vinho secular no panorama vínico nacional e internacional. A estratégia do Município de Oeiras passa pela afirmação permanente do território, ambicionando colocar a Região Demarcada de Carcavelos no mapa nacional e internacional dos vinhos, agregando sempre que possível a cultura e o turismo, objetivos para os quais contamos sempre com a AMPV.

ISALTINO MORAIS
Presidente do Município



CONCELHO
Situa-se na Área Metropolitana de Lisboa, com um território de 46 Km2, tem a sul uma linha de costa que se estende ao longo de 9 Km.

REGIÃO
O vinho de Carcavelos integra a Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa, que controla a origem, certifica e promove os produtos vitivinícolas DO.

Oeiras

Hoje todos podem visitar, por exemplo, uma adega e um palácio setecentista, ou um parque urbano único, onde poetas convivem entre tradição e inovação, num enquadramento paisagístico e escultórico notável.

Já no séc. XIV, documentos selados com a chancela real se referiam aos "bem cuidados vinhedos de Oeyras". No último quartel do século XVIII, era já um vinho prestigiado e conhecido das elites europeias. A produção chegou a atingir 3.000 pipas nos primeiros anos de oitocentos, verificando-se intensa exportação.

Ao longo da sua existência, o vinho de Carcavelos teve alguns contratempos em virtude das pragas vinhateiras. Associada a estas, surgiu na segunda metade do século XX a necessidade de urbanizar e com ela a praga da especulação imobiliária que quase extinguiu este excelente vinho. Ainda assim, na década de 1980, as Quintas da Ribeira, dos Pesos e da Samarra, em Caparide, arriscaram reiniciar nos seus terrenos a prática produtiva. A Câmara Municipal tem investido na preservação e manutenção da vinha já existente na antiga Quinta do Marquês de Pombal.

Neste momento existem dois produtores, sendo a área de vinha global – 25 ha e a da Quinta do Marquês de Pombal de 12,5 ha.

VINHO & GASTRONOMIA

O Vinho de Carcavelos Villa Oeiras é um vinho licoroso/generoso cujas castas de uvas podem ser Galego Dourado, Boal, Ratinho, Arinto, Periquita e Preto Martinho.

Sendo a gastronomia um dos mais ricos patrimónios portugueses, o município de Oeiras não foge à regra e dispõe de uma vasta oferta de restauração de qualidade. Os Cacetes de Paço de Arcos ou as Queijadas de Oeiras são iguarias da doçaria regional.

OFERTA ENOTURÍSTICA

PERCURSO QUINTAS DE CARCAVELOS

Certos elementos remanescentes das antigas quintas de Carcavelos, algumas remontando ao século XIV, ainda permitem uma perceção das antigas atividades e vivências. Cada quinta conjuga uma história particular que, por vezes, permite uma quase "genealogia" da propriedade ao longo dos séculos. Se a individualidade é uma evidência, histórica e arquitetonicamente, a unidade na vitivinicultura é uma realidade não olvidada.

PERCURSO QUINTAS DO VALE DE CAPARIDE

Vale de uma extraordinária qualidade paisagística, encaixado em zonas urbanas, quase parece fazer a ligação da Serra de Sintra com o Atlântico. Zona de tradicional exploração agrícola, encontramos menores e maiores propriedades com registos multiseculares onde o século XVIII foi marcante. Daqui partiram muitos tonéis, ou pipas, em carroças, guiadas por carreteiros, para o porto de Paço d'Arcos, seguindo em fragatas para os armazéns de Lisboa, como o da Martinha ou de Santa Apolónia.

CONFRARIA DO VINHO DE CARCAVELOS

A Confraria do Vinho de Carcavelos, criada em 2009 com o propósito de promover, divulgar e valorizar o Vinho de Carcavelos D.O.C, organiza provas de vinhos e visitas guiadas a ambas as Adegas - Casal da Manteiga e Palácio dos Marqueses de Pombal - bem como visitas guiadas ao Palácio e Jardins do mesmo, mediante marcação prévia.

FEIRAS E EVENTOS

A programação cultural no município de Oeiras caracteriza-se pela sua regularidade e pela variedade da oferta, já que procura contemplar - ao longo do ano - todas as artes. Os principais eventos do concelho são os seguintes:

- **HÁ PROVA EM OEIRAS**
- **MARGINAL À NOITE**
- **FESTIVAL JARDINS DO MARQUÊS**
- **FESTIVAL SETE SÓIS SETE LUAS**
- **NOS ALIVE**
- **SOCCEREX EUROPE**
- **COMIC CON PORTUGAL**
- **FESTA DAS VINDIMAS**
- **CORRIDA DO TEJO**
- **NATAL NO PALÁCIO ENCANTADO**

O Vinho Medieval de Ourém tem a sua origem na fundação de Portugal, quando D. Afonso Henriques celebrou com os Monges de Cister, também conhecidos por monges agricultores, vários acordos, cedendo-lhes terras para que fossem cultivadas. Pela sua influência em toda a região, estes monges terão transmitido aos Oureenses o seu método de produção de vinho.

Nas adegas de Ourém, que muitas vezes ocupam o rés-do-chão da habitação do viticultor, são utilizadas, exclusivamente, uvas das castas Fernão Pires para mosto branco e Trincadeira para mosto tinto, sendo a vindima feita, obrigatoriamente, à mão e de modo a que as uvas brancas e tintas sejam transportadas em recipientes diferentes até à adega.

O Município de Ourém é presidido por:
Luís Miguel Albuquerque

CONCELHO
Com 416,68 km² de área e 45 932 habitantes. Existem duas localidades no município de Ourém com a categoria honorífica de cidade: são elas a de Fátima e Ourém.

REGIÃO
Pertencente ao distrito de Santarém, região Centro sub-região do Médio Tejo. Região Vitivinícola de Lisboa e Rota de Vinhos de Lisboa.

Ourém

A tradição vitivinícola oureense está intimamente ligada, desde o séc. XII, à Ordem de Cister, que erigiu o mosteiro de Alcobaça e o mosteiro de Santa Maria de Tomarães, em Tomaréis, a pouca distância de Ourém.

No primeiro foral de Ourém, 1180, encontramos registos da importância económica e social da vinha e do vinho no quotidiano oureense: "Se alguém entrar, de dia, numa vinha (...) de outrem, com intenção de furto, para comer (...), seja condenado em 5 soldos... Se alguém for apanhado de noite, numa vinha (...), pague 60 soldos e fique sem o que traz vestido (...)".

A tradição vitivinícola oureense está intimamente ligada, desde o séc. XII, à Ordem de Cister, que erigiu o mosteiro de Alcobaça e, em Tomaréis, a pouca distância de Ourém, o mosteiro de Santa Maria de Tomarães.

O método, ainda hoje utilizado, foi descrito por Teixeira Gyrão, 1822: "na Comarca de Ourém (...) as uvas se pizão em lagares de pedra, e logo se deita o mosto nas pipas, as quaes permanecem destapadas até se trasfegar o vinho, cujo tempo he em Dezenbro, ou Janeiro. As tintas curtem-se em dornas oito, ou dez dias, e depois se juntão na dose de 5 almudes em 20 de vinho, que até esse tempo fermentou em branco. O engaço he lhe tirado."

VINHO & GASTRONOMIA

"Ligeiros, finos, hilariantes, sobretudo, esses vinhos reúnem tais qualidades e agrados, que podem ao mesmo tempo extasiar o paladar e a vista." (Santos Delgado, 1926).

As migas de couves, a sopa de feijão, os enchidos, a friginada, os chícharos e as favas, as mexudas, o carneiro guisado, os queijos secos de cabra, o mel, as merendeiras e o bolo do arco.

OFERTA ENOTURÍSTICA

O concelho de Ourém é um mosaico cultural e patrimonial com um potencial turístico que é reforçado pela centralidade geográfica no país e pela projeção internacional de Fátima.

Para apreciadores da natureza, o Parque Natural das Serras de Aire e Candeeiros, o Monumento Natural das Pegadas dos Dinossáurios e a praia fluvial do Agroal são ótimas sugestões. O deslumbramento da monumentalidade está na Vila Medieval de Ourém, com o Castelo e Paço dos Condes (MN), a galeria de artes, casas senhoriais, praças e calçadas históricas, a ginjinha e gastronomia tradicional e de excelência. Encontra ali visitas guiadas, percursos pela história e natureza, concertos, animação para os mais novos.

O encontro com a religiosidade e o património dá-se no Santuário de Fátima, em Aljustrel e Valinhos, na Igreja de N.ª Sr.ª da Purificação (MIP) e Capela da Conceição (MIP), em Olival, e na capela de S. Sebastião, em Atouguia.

O Museu de Arte Sacra e Etnologia de Fátima e outros espaços expositivos de Fátima, o Museu Municipal de Ourém, com os núcleos da Casa do Administrador, da Vila Medieval e dos Paços do Concelho, garantem uma oferta cultural e educativa a públicos de todas as idades.

FEIRAS E EVENTOS

- **FEIROURÉM**
  Ourém, junho
- **FEIRA NOVA DE SANTA IRIA**
  Ourém, outubro
- **VIA-SACRA AO VIVO**
  Vila Medieval de Ourém, Sexta-feira Santa
- **CAMINHADA DA PAZ**
  Fátima, março
- **RALLY VILA MEDIEVAL DE OURÉM**
  Ourém, abril

Comemorar os 10 anos da AMPV, a quem desde já saúdo pelo excelente trabalho desenvolvido e endereço os mais entusiásticos parabéns, é também uma oportunidade para falar de História e Tradição.
O afamado Vinho de Colares, sobretudo com as suas castas endémicas Ramisco e Malvasia, plantadas em solos arenosos do litoral sintrense, conferem-lhes um bouquet genuíno e particular, temperado pelo aroma dos pinhais e o sal dos nevoeiros marítimos. É essa especificidade climática e geológica que tornou o Vinho de Colares num dos primeiros da carta de vinhos nacionais, tão apreciado pelas mais altas figuras da nossa História e sobejamente registado na Literatura Portuguesa.

BASÍLIO HORTA
Presidente do Município

CONCELHO
O Concelho de Sintra, com uma área de 313.6 km2 e com 377 835 habitantes, encontra-se inserido na Área Metropolitana de Lisboa.

REGIÃO
Região Demarcada de Colares, inserida na Rota de Vinhos de Bucelas, Carcavelos e Colares. Colares divide-se em duas sub-regiões vitícolas: "chão de areia" e "chão rijo"
www.visitsintra.travel

Sintra

Sintra está empenhada no desenvolvimento desse produto de excelência que é o Vinho de Colares. Incentivando a sua produção, levando-o a feiras e certames, dialogando e apoiando todos aqueles que trabalham a vinha e o vinho.

O vasto património cultural de Sintra atrai visitantes de todas as nacionalidades e idades, que se deixam apaixonar pelos seus encantos e que ficam com o desejo de voltar. Mas há também um legado vitivinícola que não pode ser esquecido, uma identidade cultural marcada por vinhos ancestrais, de tons rubi, aveludados, que colocam Sintra e Colares na rota dos vinhos de excelência mundial. A história e a cultura da vinha na região de Colares vem de tempos remotos. O Ramisco, casta exclusiva da nossa região, encontra-se descrito desde 1790. Colares é a Denominação de Origem Controlada desde 1908. Esta é a região demarcada mais ocidental da Europa continental e a mais pequena região produtora de vinhos tranquilos do país. Nos últimos anos, a região tem assistido a um incremento gradual da área plantada e do número de produtores, totalizando-se cerca de 24 hectares em "Chão de Areia" e cerca de 60 hectares em "Chão Rijo". A produção anual de garrafas de vinho DOC Colares é de cerca de 23.000 garrafas de tinto e 18.000 garrafas de branco.

VINHO & GASTRONOMIA

Com uma forte influência do Oceano Atlântico pela proximidade das vinhas de "chão de areia" onde são plantadas as castas Ramisco (tinto) e Malvasia de Colares (branco), os vinhos da Região Demarcada de Colares apresentam características únicas, revelando-se uma verdadeira relíquia para os seus apreciadores.

Dos pratos de carne, destacam-se o leitão de Negrais, a carne de porco às Mercês, o cabrito e a vitela assada. O robalo ou o sargo, o polvo, ou ainda mexilhões e percebes, são exemplos de iguarias que se encontram no litoral sintrense. Na doçaria, as queijadas de Sintra e os travesseiros, entre outros, não podem faltar.

OFERTA ENOTURÍSTICA

SINTRA
Aqui respira-se o verde das escarpas agrestes, com a sua imponente serra salpicada de palácios, igrejas e quintas senhoriais, que se estende até ao oceano, o fascínio dos aglomerados urbanos da Vila velha, da Estefânea e das aldeias constitui um local privilegiado por excelência. Em 1995, esta vila viu a sua notoriedade reforçada, com a classificação de Património Mundial, na categoria de Paisagem Cultural atribuída pela UNESCO.

ELÉCTRICO DE SINTRA
É muito mais do que um meio de transporte. A carruagem e o percurso de Sintra até à Praia das Maçãs acompanhado pelas mais bonitas paisagens convidam a uma autêntica viagem no tempo.

PRAIAS
A beleza natural desce da serra até ao mar. O recorte do litoral esconde baías surpreendentes que as águas frias do Atlântico foram desenhando.

CABO DA ROCA
O Cabo da Roca é, para os geógrafos, o ponto mais ocidental do continente europeu. Para os poetas, o ponto onde a terra acaba e o mar começa. A paisagem é selvagem e espreita, como que em desafio, os abismos e penhascos que se banham no bater das ruidosas e imponentes ondas, vigiadas do céu por um farol.

FEIRAS E EVENTOS

CORRIDA FIM DA EUROPA
Janeiro. Considerada por muitos como uma das mais belas realizadas em Portugal, que liga a Vila de Sintra ao Cabo da Roca.

FESTIVAL DE SINTRA
Junho. Desde há mais de 50 anos uma das iniciativas culturais de Sintra de maior relevo.

FEIRA QUINHENTISTA DE SINTRA
Julho. É no largo D. Fernando II, em São Pedro de Penaferrim, que tem lugar esta recriação histórica.

AURA FESTIVAL
Agosto. Evento noturno, de Luz. Liga a Vila de Sintra, entre o MU.SA e a Quinta da Regaleira.

FEIRA SETECENTISTA DE QUELUZ
Setembro. Junto ao Palácio Nacional de Queluz, realiza-se anualmente a recriação histórica da vivência duma feira do séc. XVIII.

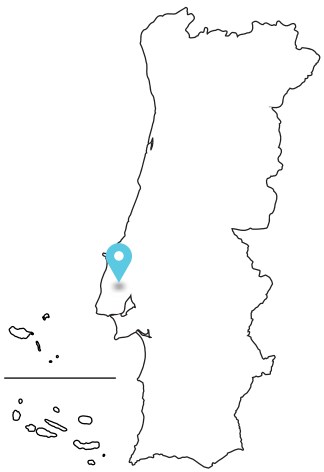
SINTRA PORTUGAL PRO
Setembro. Etapa de Sintra do Campeonato Mundial de Bodyboard.

REINO DE NATAL
Dezembro. Realiza-se no Centro Histórico de Sintra e é um espaço de partilha e solidariedade.

NOTA IMPORTANTE: Este ano os eventos estão cancelados. Voltarão a realizar-se em 2021.

Sobral de Monte Agraço é um território que alia a modernidade à ruralidade, apresentando dinâmicas de crescimento ímpares. No entanto, o concelho mantém a identidade rural, onde é possível encontrar espaços naturais bem preservados e de assinalável beleza paisagística.
O cultivo da vinha e a produção de vinho não são exceção. Os produtores aliam as técnicas ancestrais à modernidade, como acontece nas vindimas, alternando entre colheita manual e mecânica.
A importância que o cultivo da vinha e a produção do vinho têm na identidade desta região, levou o município a considerar ser de toda a pertinência a sua adesão à AMPV.

JOSÉ ALBERTO QUINTINO
Presidente do Município



CONCELHO
Fica a 40km de Lisboa, é limitado a sul e a poente pelos concelhos de Mafra e Arruda dos Vinhos, a norte por Torres Vedras e a nascente por Alenquer.

REGIÃO
Inserido na região vitivinícola de Lisboa e na Rota dos Vinhos do Oeste, desfruta de um relevo e paisagem ímpares, que são um convite à descoberta de lugares, histórias e experiências invulgares.

Sobral de Monte Agraço

A importância que o cultivo da vinha e a produção do vinho têm na identidade desta região, levou o município a considerar ser de toda a pertinência a sua adesão à AMPV.

O cultivo da vinha e a produção de vinho são práticas ancestrais no concelho. Para preservar esta memória, o município criou, em 1992, o Núcleo Museológico do Vinho.

Confinado entre quatro prestigiadas áreas vinícolas com Denominação de Origem - Torres Vedras a norte, Alenquer e Arruda a leste e Bucelas a sul - o concelho de Sobral de Monte Agraço destaca-se dos seus ilustres vizinhos pela altitude elevada e relevo muito acidentado. Essas características orográficas e a proximidade do mar determinam um clima muito especial. Tudo isso obriga a uma viticultura difícil e trabalhosa. Os produtores não são muitos e a maioria vende as uvas às adegas cooperativas e às grandes empresas vinícolas da região. As quintas produtoras-engarrafadoras são em número muito reduzido.

Geralmente as vinhas de castas brancas estão viradas a norte, estando as castas tintas orientadas a sul. A nortada fresca cria condições ótimas para vinhos brancos. Nas encostas viradas a sul, as vinhas têm mais calor e ficam melhor protegidas dos ventos marítimos.

VINHO & GASTRONOMIA

A orografia favorece a maturação das uvas e a produção de vinhos mais concentrados, enriquecidos por solos argilosos e calcários. Aqui, nascem tintos aromáticos e elegantes e brancos frescos com carácter cítrico.

A Fritada é um prato de carne de porco frita, tradicionalmente, em recipientes de barro e em lume de lenha. Quanto a doces, as referências são a uvada (produzida utilizando o mosto da uva) e o bolo de perna.

OFERTA ENOTURÍSTICA

QUINTA DO CERRADO DA PORTA
Foi adquirida em 1997 pelos seus atuais proprietários. Com 14 hectares de vinha e a sua casa rural do século XVIII completamente reabilitada, em 2012 iniciou a exploração vinícola. A marca Troviscal foi a primeira a ser lançada, com vinhos de lote, afirmativos e sedutores, tendo uma edição especial para os topos de gama da Quinta. A marca Peripécia destina-se a vinhos monocasta, que irreverentemente tentam mostrar a expressão atlântica de algumas das mais prestigiadas castas francesas. A marca Quinta do Cerrado da Porta é exclusivamente destinada a espumantes de gama alta. Finalmente, a marca Capicua representa vinhos licorosos e colheitas tardia. A Quinta pode ser visitada, por marcação prévia, com prova de vinhos. Contactos em www.cerrado-da-porta.pt

ADEGA MOR
Tem atualmente uma capacidade de produção que ronda os oito milhões de litros. Fundada em 2014 num espaço totalmente renovado, uma antiga fábrica de ferro já encerrada e com uma área total de cerca de 14 mil m2.
https://adegamor.pt

FEIRAS E EVENTOS

- **FESTAS E FEIRA DE VERÃO**
  Setembro. Com a duração de uma semana, a vila oferece concertos, largadas de touros, touradas, dança, teatro, espetáculos infantis e iniciativas de cariz cultural, histórico ou etnográfico.

- **FESTA DO PÃO (BIANUAL)**
  Maio / Junho. O fim de semana da 5.ª feira da Espiga é celebrado com confeção de pão em fornos de lenha, feira de artesanato e animação.

- **FEIRA DE TODOS-OS-SANTOS**
  1 de Novembro. A feira anual revive a memória de formas tradicionais de expressão, representação, gastronomia e sociabilidade.

O concelho de Torres Vedras pauta-se pela relevância da vinha e do vinho, tendo em conta o seu impacto aos níveis económico, social e cultural.
Actualmente, os vinhos de Torres Vedras são parte integrante de uma oferta diversificada que inclui visitas a quintas e adegas, contemplação de vinhas, prova e venda de vinhos, animação turística e eventos. A esta oferta junta-se um rico património histórico e cultural e as paisagens únicas deste território entre a serra e o mar.
Uma aproximação entre o vinho e o turismo que contribui para a afirmação de Torres Vedras no panorama nacional e internacional.

CARLOS MANUEL ANTUNES BERNARDES
Presidente do Município

CONCELHO
Localizada no Distrito de Lisboa, com um território de 410km2 e banhado por 20km de costa, Torres Vedras é o maior concelho do distrito.

REGIÃO
Entre serras e mar, o concelho alberga cerca de 80.000 habitantes e pertence à Região Vitivinícola de Lisboa estando incluída na Rota de Vinhos de Lisboa.

Torres Vedras

Território desenhado por vinhas que se fundem na paisagem e que invadem as encostas defendidas pelas Linhas de Torres. Aqui, a tradição e a contemporaneidade combinam experiências únicas que surpreendem quem nos visita! Dedique o tempo ao melhor que a vida tem e venha descobrir Torres Vedras!

Nas encostas que outrora derrotaram o exército Napoleónico, surge uma paisagem única, repleta de antigas quintas, rodeadas de campos de cultivo e de uma imensidão de vinhas bem desenhadas e onde se produzem alguns dos melhores vinhos de Portugal. Descubra este território rico, em paisagem e património, desfrutando dos maravilhosos néctares que esta terra oferece.

A tradição vinícola remonta ao tempo da colonização romana. Esta área detém cerca de 4 mil hectares de vinhas, distribuídas por mais de 32 produtores e produz anualmente mais de 30 milhões de litros. A cultura do vinho faz parte da identidade coletiva destas comunidades, do seu património cultural e garantidamente do seu futuro.

O recente galardão de Cidade Europeia do Vinho '18 atribuído a Torres Vedras e a Alenquer, veio reconhecer a qualidade do território e a dedicação das suas gentes, graças aos quais é possível produzir excelentes vinhos. Esta distinção reforçou a confiança dos produtores e dos consumidores, aproximando-os e promovendo um maior consumo dos rótulos locais.

VINHO & GASTRONOMIA

A serra, o Atlântico e o microclima tão singular deste território resultam em uvas com características únicas que revertem em vinhos esplendorosos, com carácter e elegância. Tintos encorpados e de elevado teor alcoólico e brancos frutados e leves.

Na gastronomia destaca-se o Pastel de Feijão e a Uvada. A cozinha desta região privilegia a qualidade dos produtos hortícolas locais, as carnes de porco e coelho e os peixes da costa.

OFERTA ENOTURÍSTICA

ADEGA COOPERATIVA DE DOIS PORTOS
Fundada em 1960, iniciou atividade em 1964 e fabrica anualmente cerca de 15 000 pipas de vinho. Conta com mais de 1000 cooperadores e tem uma produção de cerca de 70% nas uvas tintas e 30% nas brancas.
http://www.acdoisportos.pt/

QUINTA DA BOA ESPERANÇA
Nasce da vontade de criar um espaço que seja o reflexo de um modo de pensar e de viver, numa coexistência feliz entre o respeito pela natureza e o homem, com o compromisso de garantir o bem-estar das vinhas e a proteção das águas.
http://quintadaboaesperanca.com/

QUINTA DA ALMIARA
Dedica-se à produção de vinho desde 1980. A adega foi totalmente remodelada e tem capacidade de armazenar 4 milhões de litros. Toda a produção é obtida a partir de uvas cultivadas na propriedade. http://www.quintadaalmiara.com/

VALE DA CAPUCHA – ADEGA & ENOTURISMO
A principal missão tem sido, a produção de vinhos naturais, adotando técnicas agrícolas amigas do meio ambiente. Os vinhos são produzidos sem químicos, sem amanhos agressivos e sem truques. https://pt-pt.facebook.com/valedacapucha

FEIRAS E EVENTOS

FEIRA DE S. PEDRO
Conta com 11 dias de duração e é a maior mostra agroindustrial e comercial da região oeste. Os vinhos têm um destaque especial.

FESTIVAL NOVAS INVASÕES (BIENAL)
Destina-se ao público geral que procura entretenimento, lazer e conhecimento. Assenta na temática das Invasões Francesas.

FEIRA RURAL
De Abril a Outubro, no primeiro Sábado de cada mês, o melhor da produção local encontra-se na Feira Rural.

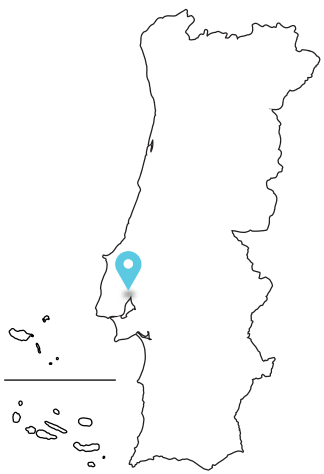
VINHOS A.GOSTO
Convida a uma degustação de vinhos do concelho, ao final da tarde, ao som de boa música e de diversas propostas gastronómicas.

FESTAS DA CIDADE
Tasquinhas, Gastronomia e Vinhos, Mostra de Uvada, Festival Acordeões do Mundo, Festival do Pastel de Feijão, Festival do Vinho e Festival das Vindimas.

RESERVA | FÓRUM DE INOVAÇÃO GASTRONOMIA E VINHOS
Integrado nas Festas da Cidade, promove o vinho e projetos inovadores associados ao vinho, à gastronomia, aos produtos endógenos e aos serviços associados.

Quatro anos depois do desenvolvimento do novo Projeto de produção vinícola na Quinta Municipal de Subserra, podemos afirmar com propriedade que o Vinho "Encostas de Xira" é uma aposta ganha.
Estamos também a trabalhar num Projeto de Enoturismo na Quinta Municipal de Subserra e de Alojamento Local nas Quintas Municipais de Subserra e Sobralinho. São iniciativas que certamente irão contribuir de forma muito positiva para a dinamização do turismo e para a economia do nosso Concelho.
Saudamos a AMPV pelo lançamento deste Livro e esperamos que esta publicação seja mais um fator de motivação para conhecer o Município de Vila Franca de Xira.

ALBERTO MESQUITA
Presidente do Município



CONCELHO
Está situado a norte da Cidade de Lisboa, estendendo-se pelas duas margens do Rio Tejo – sendo parte integrante da Reserva Natural do Estuário do Tejo – ao longo de 319 km2.

REGIÃO
Está incluído na Área Metropolitana de Lisboa, e nele residem cerca de 140 mil habitantes.

Vila Franca de Xira

Não possuindo uma tradição de produção vitivinícola em larga escala, a história do vinho no Concelho de Vila Franca de Xira faz-se de pequenas produções, quase na sua totalidade para consumos "domésticos"

Não possuindo uma tradição de produção vitivinícola em larga escala, a história do vinho no Concelho de Vila Franca de Xira faz-se de pequenas produções, quase na sua totalidade para consumos "domésticos".

A Quinta Municipal de Subserra, desde a sua fundação no século XVII, possui produção de vinhos. Quando o Municipio de Vila Franca de Xira efetua a sua aquisição, a produção continua sendo destinada a oferta nas festividades do Concelho.

O arranque do Projeto "Encostas de Xira" em 2015 veio alavancar a produção e colocar o Concelho no mapa do Setor dos Vinhos, esperando que desta forma outros produtores se juntem e o fortaleçam.

O objetivo que norteou a produção dos Vinhos "Encostas de Xira" foi criar um produto de qualidade que orgulhasse os munícipes e que representasse bem o Concelho mas o seu casamento com as principais iguarias da nossa gastronomia acaba por ser quase perfeito.

VINHO & GASTRONOMIA

Um terroir para vinhos de excelência. Poderemos sem vaidade afirmar que os nossos vinhos cruzam a influência do Atlântico já bastante perto, e o calor das planícies ribatejanas – dias quentes e noites frescas.

Os monovarietais Arinto casam bem com o nosso Torricado com Bacalhau Assado ou o Sável com açorda de ovas. O Touriga Nacional realça o potencial dos nossos pratos de caça ou do Cozido de Carnes Bravas.

OFERTA ENOTURÍSTICA

O Enoturismo em Vila Franca de Xira está a dar os seus primeiros passos pela mão da Câmara Municipal, que na sua Quinta Municipal de Subserra, onde são produzidos os Vinhos "Encostas de Xira", está a desenvolver todas as condições para alojar e receber os amantes da arte de produzir vinhos num ambiente tranquilo e familiar. A Quinta do Século XVII, propriedade do Município desde os anos oitenta, possui espaços de particular beleza com uma vista magnifica sobre o Tejo e as Lezírias. Um paraíso por descobrir.

FEIRAS E EVENTOS

- **MARÇO, MÊS DO SÁVEL**
  Campanha de Gastronomia onde o Sável é rei. Uma parceria do Município com os restaurantes do Concelho aderentes à Campanha.

- **SEMANA DA CULTURA TAUROMÁQUICA**
  Uma Semana recheada de eventos de exaltação das tradições taurinas e da cultura ancestral do Município.

- **COLETE ENCARNADO**
  Festa maior do Concelho, que homenageia a figura singular das nossas lezírias, o Campino.

- **FEIRA ANUAL DE OUTUBRO**
  Uma Feira Franca, das mais antigas do País, que inclui o reputado Salão de Artesanato, que traz a Vila Franca de Xira o melhor artesanato do País.

- **SABORES DO CAMPO À MESA**
  Campanha de Gastronomia centrada num dos pratos mais característicos da região, o Torricado com Bacalhau Assado. Evento realizado em parceria com os restaurantes do Concelho aderentes à Campanha.

Região Vitivinícola **Península de Setúbal**

A Península de Setúbal surpreende o mais distraído dos visitantes. É um território que permite partir à descoberta utilizando os cinco sentidos. Saborear o melhor da gastronomia, ouvir os pedaços de histórias que os monumentos contam, tocar nas faianças e nos barros, ver o rio, a serra, o casario rural, os palácios e cheirar as vinhas que dão origem a néctares de eleição. Toda esta riqueza encontra-se a sul de Lisboa, no litoral oeste. O rio Sado cruza a região e desagua numa das mais belas baías do mundo, na cidade de Setúbal. A serra da Arrábida, banhada pelo mar, atribui uma beleza invulgar às suas praias. Seguindo para o interior, as extensas vinhas caracterizam a paisagem.

A gastronomia e o vinho são hoje produtos estratégicos para o desenvolvimento do Turismo em Portugal. No concelho de Grândola a cultura vitivinícola e todas as dinâmicas associadas, como o enoturismo, têm cada vez maior importância, contribuindo para o crescimento da economia local e para diversificar a oferta turística existente. É com orgulho e satisfação que assistimos ao aumento do número de produtores e ao reconhecimento nacional e internacional da qualidade dos vinhos locais, levando-nos a crer que, a médio prazo, a cultura vitivinícola voltará a conquistar a importância económica que teve durante vários séculos no nosso Concelho.

ANTÓNIO FIGUEIRA MENDES
Presidente do Município

CONCELHO
Situado no coração do Litoral Alentejano ocupa uma área de 825,9 km2 e tem uma população de cerca de 15.000 habitantes.

REGIÃO
Pertence à Região Vitivinícola da Península de Setúbal e possui zonas diferenciadas com assinalável variedade de castas brancas e castas tintas.

Grândola

Praias de areias douradas e um mar de águas cristalinas que se estendem até onde a vista alcança. A serra, entre o mar e a planície, onde se produz a melhor cortiça e onde a natureza se deixa descobrir. Um povo fraterno e um território ligado aos ideais de liberdade e democracia do 25 de abril. Estas são algumas das muitas razões que fazem de Grândola um destino inesquecível.

Grândola possui uma história de mais de quatro séculos relacionada com a cultura vitivinícola. Esta cultura teve uma importância determinante para a economia da vila. Em 1712, o Padre Carvalho da Costa, na sua obra Corografia Portuguesa, menciona que "o Rio Davino atravessa hua fermosa varzea de vinhas, em que há mil & trezentos milheyros, as mais fecundas de frutos, & de menos custo na cultura que se conhecem neste Reyno". Em 1814, o médico José Manuel Chaves refere-se a este facto do seguinte modo: "o vinho aqui he tão generoso que me consta que, não se lhe misturando leve porção d´agua nas vindimas, fica grosso, e se azeda mais facilmente".

A partir da segunda metade do século XIX a vinha entra em declínio e apenas nos últimos anos se tem verificado o aumento da sua expressão no concelho. O mercado do vinho em expansão e o reconhecimento nacional e internacional da qualidade dos vinhos locais pode antever o regresso de uma época áurea para esta cultura no território.

VINHO & GASTRONOMIA

Os vinhos são influenciados pela proximidade ao Oceano Atlântico. Imperam as castas tintas Aragonez, Trincadeira e Alicante Bouschet e brancas Arinto, Antão Vaz e Fernão Pires.

São afamados os pratos de caça, as migas, os ensopados, as açordas, as ervas comestíveis, os cogumelos, batata-doce, o ensopado ou a caldeirada de enguias, o arroz e a massa de peixe ou marisco, as caldeiradas, o choco, o peixe fresco e os bivalves.

OFERTA ENOTURÍSTICA

São vários os produtores de vinho no Concelho, que produzem vinhos de qualidade marcante, nomeadamente os Vinhos do Pinheiro da Cruz, Vinhos do Pego da Moura, Vinhos Herdade Canal Caveira, Quinta do Beijinho da Costa, Quinta da Areia Safada, Herdade da Comporta e Serenada Enoturismo.

QUINTA DO BREJINHO DA COSTA

Visitar a Quinta do Brejinho é conhecer um lugar singular em que a viticultura e as castas foram escolhidas com base na localização privilegiada que junta longas praias e zonas arenosas à grande mancha florestal de pinheiro manso e bravo.

HERDADE CANAL CAVEIRA

É no Litoral Alentejano, na confluência de duas grandes regiões vitivinícolas portuguesas, Setúbal e Alentejo, que encontramos a Herdade Canal Caveira. Esplanada pelo sopé da Serra de Grândola, a herdade recebe a influência marítima do Atlântico, terra de um microclima único e original. Tem uma área de 45 Hectares, dos quais 25 são de vinha e os restantes de oliveiras, laranjeiras, sobreiros, azinheiras e pinheiros. As vinhas espraiando-se ao sol, quebram-se entre o regaço da ribeira, e a beira da estrada nacional IC1. Antes da paragem para o famoso Cozido à Portuguesa, ergue-se a emblemática casa em forma de Castelo, cumprimentando quem viaja rumo ao Algarve..

SERENADA ENOTURISMO

"A Serenada – Enoturismo" integra duas parcelas de vinha: a vinha velha, plantada em 1961 e a nova em 2008. Os vinhos são frescos, minerais, complexos e elegantes. As vinhas situam-se a cerca de 10 km da orla marítima, entre a praia da Aberta Nova e a praia da Galé.

FEIRAS E EVENTOS

FEIRA DE AGOSTO

A Grande Feira do Litoral Alentejano decorre durante 5 dias, no último fim de semana de agosto. Para além de um local de convívio fraterno e grande animação, é também a principal montra das potencialidades e recursos da região.

ULTRA MARATONA

Corrida na areia da praia entre Melides e Tróia, numa extensão de 43 km, é uma prova única em Portugal e na Europa.

ROTA DAS TABERNAS

Momento privilegiado de divulgação da gastronomia e da música popular alentejana que mantém viva a tradição, a convivialidade e a ambiência das Tabernas.

FESTAS EM HONRA DE NOSSA SENHORA DA PENHA DE FRANÇA

Durante o mês de maio, começa com a habitual procissão das velas e encerra com o regresso da imagem de Nossa Senhora à sua capela. A procissão das Rosas é um dos momentos altos deste evento religioso.

COMEMORAÇÕES DO 25 DE ABRIL

Na Terra da Fraternidade, em cada esquina, um amigo dá mais força à Liberdade!

“

A economia do concelho do Montijo, mais do que noutros territórios metropolitanos, encontra-se ligada a atividades agroindustriais, desde a agricultura, a floresta, a produção pecuária, a indústria da transformação de carnes, a floricultura e a vitivinicultura. Esta última tem presentemente um maior desenvolvimento e modernização nas freguesias rurais, Canha e Pegões, cuja paisagem testemunha o Colonato de Pegões, berço da adega da Cooperativa Agrícola de Santo Isidro de Pegões, hoje reconhecidamente um marco na produção de vinho nacional e uma verdadeira embaixadora das terras de Montijo. A Cooperativa Agrícola de Santo Isidro de Pegões, uma marca reconhecida em Portugal e no estrangeiro, tem conseguido, justamente, inúmeras distinções.

NUNO RIBEIRO CANTA
Presidente do Município

CONCELHO
Com um território de 348,6 km2, Montijo é um município com uma localização privilegiada na Área Metropolitana de Lisboa.

REGIÃO
Os seus vinhos estão integrados na Península de Setúbal que compreende duas Denominações de Origem (Palmela e Setúbal).

Montijo

Hoje, o concelho de Montijo destaca-se pela produção vinícola, que aliada à excelente gastronomia local e ao seu património, fazem de si um apetecível território para visitar e voltar.

Terra de gentes vindas, o concelho de Montijo tem sido desde sempre território de atração e de fixação, beneficiando nos anos 40 com a implantação do projeto agrícola – Colonato de Santo Isidro de Pegões, que fez desses terrenos, outrora "uma charneca despovoada e agreste", dos mais profícuos e férteis da região Demarcada da Península de Setúbal.

Desde 1957 que a Cooperativa Agrícola de Santo Isidro de Pegões, parte integrante desse grande projeto, produz e comercializa vinhos de elevada qualidade, reconhecidos em Portugal e no estrangeiro.

A zona Este do Concelho detém uma beleza de paisagem ínfima e desafogada, pontilhada pelos campos agrícolas, zonas florestais e pela vinha, que há muitas gerações deixou as suas raízes e que hoje marca a identidade deste território vinhateiro.

Hoje, o concelho destaca-se pela produção vinícola, que aliada à excelente gastronomia local e ao seu património, fazem de si um apetecível território para visitar e voltar.

VINHO & GASTRONOMIA

Os vinhos têm como referência a Região Vinícola de Palmela, região de eleição da Casta Periquita. O Moscatel Roxo DO Setúbal, da Adega de Pegões, foi eleito como o melhor do mundo no concurso "Best Muscat du Monde 2016".

Carne de porco e aves e outros animais de capoeira compõem a base da nossa alimentação. O peixe, particularmente a enguia, tem vindo a ocupar um papel de relevo.

OFERTA ENOTURÍSTICA

A TRADIÇÃO E A EMOÇÃO NAS FESTAS DO MONTIJO

As Festas Populares de S. Pedro são a expressão maior das tradições locais. O momento alto decorre em junho nos dias 29 (Feriado Municipal) e 30 (Dia de S. Marçal), com a Procissão do Mar e a bênção do rio e das embarcações. A "lavagem" da classe piscatória junto à Capela do Senhor Jesus dos Aflitos é outro momento de grande significado para as comunidades locais. Há largadas nas ruas e tourada na Praça Amadeu Augusto dos Santos, marco da tauromaquia nacional. A Queima do Batel encerra as festividades.

Em agosto, a Romaria que origina as Festas de N.ª Sr.ª da Atalaia - A Festa Grande, acolhe Círios e Romeiros a este carismático Santuário Mariano. Já em setembro, a Vila de Canha honra N.ª Sr.ª da Oliveira com ruas enfeitadas e floridas, realçando o casario de traça alentejana.

MUSEU AGRÍCOLA DA ATALAIA

Dedicado à ruralidade da região, apresenta um percurso visitável em torno do lagares de azeite e vinho.

MUSEU ETNOGRÁFICO EM CANHA

Está dedicado à cultura do arroz e inclui um espólio de alfaias agrícolas.

COLONATO AGRÍCOLA EM SANTO ISIDRO DE PEGÕES

Graças à singularidade do casario edificado, é exemplo único no País. A sua arquitetura tem especial interesse, com destaque para a Igreja de Santo Isidro de Pegões.

“

Palmela tem na vitivinicultura parte importante da sua identidade e a atividade mais dinâmica, inovadora e sustentável do nosso mundo rural. O concelho assume-se como centro da região vitivinícola da Península de Setúbal, com cerca de 80 por cento da sua área de vinha e uma produção de vinho que ultrapassa os 50 por cento do seu total – um distintivo que se impõe como Marca, num território único e singular.

É através do vinho aqui produzido e do trabalho de uma nova geração de enólogos, que têm vindo a assumir a gestão das adegas e explorações agrícolas, que Palmela mais se projeta internacionalmente. A transformação profunda a que assistimos nas últimas décadas resultou do conhecimento, formação e preparação desta nova geração, da coragem de mudar e inovar.

ÁLVARO AMARO
Presidente do Município

CONCELHO
A 40km de Lisboa, com 462 km2 de área e cerca de 62.831 habitantes

REGIÃO
Inserido na Região Vitivinícola da Península de Setúbal, cuja CVR está sediada em Palmela, assim como a sede da Rota de Vinhos da Península de Setúbal. Integra a região demarcada do Moscatel de Setúbal, vinho licoroso ex-libris da região

Palmela

Das muralhas do Castelo de Palmela percebe-se a proximidade a Lisboa e testemunhamos a influência marítima e a zona de relevo da Serra, contrastando com a plenitude das areias de um mundo rural vivo e dinâmico.

Palmela tem cerca 6.600 ha de área dedicada à vinha. A vitivinicultura e a cultura do vinho estiveram sempre presentes na vida e na história da população deste território. O foral de Palmela, atribuído por D. Afonso Henriques, já mencionava a vinha e o vinho. Palmela assume-se como protagonista na revolução do setor, que posicionou a região a conquistar relevante quota de mercado. A aposta na qualidade e certificação atinge 65% do vinho produzido no concelho e, atualmente, cerca de 35% do vinho produzido destina-se à exportação.

Com cerca de 80% da vinha da região e 58% da produção da região, Palmela tem na vitivinicultura a actividade económica principal e a mais dinâmica do seu mundo rural.

Com cerca de um milhar de vinificadores e viticultores, Palmela tem cerca de 600 explorações agrícolas dedicadas a este setor, com registo de investimentos de milhões de euros na reestruturação da vinha e na qualificação das adegas, o que permitiu diversificar o perfil dos vinhos e aumentar a capacidade de produção em 20%.

VINHO & GASTRONOMIA

A denominação "Setúbal" está reservada para os vinhos Moscatel de Setúbal e Moscatel Roxo. Nos vinhos tintos de "Palmela" predomina a casta Castelão. Nas castas brancas destacam-se o Arinto e Fernão Pires e também o Moscatel de Alexandria.

Ao nível gastronómico destaque para a típica "Sopa Caramela", as "Favas à Palmeloa" ou o "Coelho com feijão". Palmela produz as deliciosas Maças Riscadinhas DOP.

OFERTA ENOTURÍSTICA

CASA MÃE DA ROTA DE VINHOS
No coração da Vila de Palmela é obrigatória a visita à Loja de Vinhos e produtos regionais, onde pode degustar o melhor da região e recolher informação sobre o que visitar.

VISITA ÀS ADEGAS
Descubra as adegas preparadas para o receber, com ofertas distintas e contacto com o enólogo e produtor.

CRUZEIROS ENOTURÍSTICOS
Mais conhecidos por Wine Sunset Party, estes cruzeiros, no estuário do Sado, oferecem provas de vinhos comentadas pelos enólogos das adegas e degustação de produtos regionais.

SONS DO VINHO
Adegas com estórias e cheiro a mosto, contadas com sonoridades que despertam os sentidos para experiências vínicas e gastronómicas.

VINDIMAR EM PALMELA
Programa de experiências em várias adegas do concelho onde poderá, no período das vindimas, vivenciar a pisa a pé, a merenda nos vinhedos e a alegria da Adiafa.

ROTAS DO SADO E VINDIMAS EM FERNANDO PÓ
Viagem de comboio de Lisboa até Fernando Pó, num programa especial que inclui visita a três adegas, percurso nas vinhas e degustação de vinhos da região das areias de Palmela.

PALMELA - EXPERIÊNCIAS COM SABOR!
Programa anual de fins de semana gastronómicos e jantares vínicos, através do qual pode experimentar os sabores genuínos e inovar com as novas receitas dos nossos restaurantes. Realização de Workshop's, Show Cooking's e Concursos Gastronómicos.

FEIRAS E EVENTOS

- **FESTA DAS VINDIMAS**
  Setembro. Grande festa popular que reúne, em Palmela, os agentes económicos e as associações culturais, numa celebração da tradição vitivinícola.

- **FESTIVAL DO QUEIJO, PÃO E VINHO**
  Março. Certame de promoção e venda dos produtos locais de qualidade com destaque para o queijo de ovelha e o queijo de Azeitão DOP.

- **MOSTRA DE VINHOS EM FERNANDO PÓ**
  Maio. Encontro dos produtores de vinho de Poceirão e Marateca marcado pela autenticidade.

- **PALMELA WINE JAZZ**
  Julho. O vinho, com as adegas e seus enólogos, acompanhado pelo Jazz no cenário deslumbrante do Castelo de Palmela.

- **FESTIVAL DO MOSCATEL**
  Evento bienal, que ocorre em novembro. Produto único do mundo, ex-libris da região pela excelência da qualidade, é pretexto para o encontro dos produtores e consumidores num programa de provas e harmonizações

http://turismo.cm-palmela.pt
www.rotavinhospsetubal.com

Setúbal é um mosaico de possibilidades. Da arte da azulejaria portuguesa à dança dos golfinhos, das igrejas do Barroco à Reserva Natural do Sado, da herança de Bocage à flora única da Arrábida, natureza e cultura integram-se num admirável mundo novo, que espera por si.

Logo à saída da cidade buliçosa e movimentada fica o cenário irreal, pacificador da Arrábida. Nos seus mistérios e nos seus silêncios, nas suas praias e nos seus enredos, nos seus conventos e fortes, na sua fauna e flora, mora muito do fascínio que faz da Península de Setúbal uma região única no Mundo. E enquanto a Serra o recebe, afirma-se uma Cidade.

O Município de Setúbal é presidido por:
Maria das Dores Marques Banheiro Meira

CONCELHO
A apenas 40 quilómetros de Lisboa, Setúbal faz fronteira com o Alentejo, estabelecendo uma importante ponte de ligação com o Sul de Portugal.

REGIÃO
A Região Demarcada das Terras do Sado dá origem a magníficos vinhos, obtidos a partir de vinhas cultivadas nas encostas da Serra da Arrábida.

Setúbal

A cidade e a serra, o estuário do Sado e as praias atlânticas, os monumentos históricos e as delícias gastronómicas fazem do concelho de Setúbal um dos destinos mais belos e atrativos do país.

Setúbal é uma das mais belas regiões de turismo de Portugal. Passando pela paisagem do cimo da Arrábida ou flutuando ao sabor da maré na marina de Setúbal, há sempre um convite para grandes momentos, tanto mais que a baía oferece uma multiplicidade de experiências. A cidade e a serra, o estuário do Sado e as praias atlânticas, os monumentos históricos e as delícias gastronómicas.

Além do singular património natural, a Arrábida é rica em património edificado. A Fortaleza de S. Filipe, o Forte de Santa Maria e o Convento da Arrábida são exemplos de uma secular coabitação harmoniosa entre a obra humana e a natureza.

Com um microclima a favorecer quer o cultivo da vinha quer a produção de excelentes néctares, Setúbal oferece vinhos de qualidade premiados nos quatro cantos do mundo. A produção vinícola da região de Setúbal dá anualmente origem a produtos reconhecidos internacionalmente, com uma variedade de vinhos tintos e brancos de qualidade, obtidos a partir de uvas maturadas nas encostas da Serra da Arrábida. Contudo, é o vinho generoso Moscatel que se distingue entre a oferta.

VINHO & GASTRONOMIA

Com aromas florais nos brancos, os sabores suaves a especiarias e frutos silvestres nos tintos e a diversidade de paladares do famoso moscatel de Setúbal, os vinhos da região transportam-nos para um universo de sensações.

Aqui provam-se os melhores pratos de peixe e marisco de Portugal, com destaque para o choco frito. A doçaria é uma requintada arte ancestral e, sazonalmente, proliferam novos petiscos.

OFERTA ENOTURÍSTICA

VINHO GENEROSO MOSCATEL

Cumtivadas numa região de Denominação de Origem Controlada (DOC), as uvas moscatel, que dão nome e cor ao "néctar", são vindimadas bem maduras, sendo a fermentação interrompida com a adição de aguardente, o que confere, em média, os 18º de álcool e a doçura que lhe é característica. A empresa José Maria da Fonseca é a responsável pela criação da marca, em 1849, mas a vizinha Bacalhôa Vinhos de Portugal é também uma forte representante do Moscatel. Podem-se visitar ambas as empresas, tal como a Quinta de Alcube, produtora de vinhos e produtos regionais, todas elas pertencentes à Rota dos Vinhos da Península de Setúbal.

PRAIAS PARA TODOS OS GOSTOS

Embora com particularidades próprias, as praias de Setúbal comungam de uma característica que as torna únicas: estão todas inseridas no Parque Natural da Arrábida. O Portinho da Arrábida, eleito uma das 7 Maravilhas Naturais de Portugal, tem uma enseada a servir de espelho ao verde da serra, que se debruça sobre o areal. Figueirinha ou Galapos possuem também uma beleza invulgar.

FEIRAS E EVENTOS

- **FEIRA DE SANTIAGO**
- **FESTA DE NOSSA SENHORA DO ROSÁRIO DE TRÓIA**
- **FESTAS DA ARRÁBIDA E AZEITÃO**
- **FESTA DE S. LUÍS DA SERRA**
- **FESTA DO SENHOR DO BONFIM**
- **FESTA DE NOSSA SENHORA DA SAÚDE**
- **FESTANIMA**
- **S. JULIÃO EM FESTA**

Região Vitivinícola **Alentejo**

A imensidão das planícies dão a sensação de que o horizonte é infinito. O Alentejo oferece uma paisagem única, verdejante nos meses mais frios e dourada nos quentes meses de verão. A região ocupa mais de um terço do território continental e encontra-se dividida em oito sub-regiões: Borba, Évora, Granja-Amareleja, Moura, Portalegre, Redondo, Reguengos e Vidigueira. Nesta imensidão de terras planas, onde as vinhas surgem alinhadas nos suaves relevos, emerge a norte a cordilheira mais alta da região, a Serra de São Mamede, onde as vinhas são cultivadas nas escarpadas encostas da serra. Mais para sul, Redondo está protegido pela Serra da Ossa e Vidigueira pela Serra de Portel.

Longe vão os tempos em que na adega de D. Diniz não podia faltar vinho do Alandroal, mas as memórias desses e de outros tempos estão espalhadas por todo o território com um riquíssimo património do qual se destacam três castelos: Alandroal, Terena e Juromenha.

A gastronomia é outra das grandes riquezas do concelho e o nosso ex-libris é o peixe do rio. Entre outros eventos gastronómicos, o município promove anualmente a Mostra Gastronómica do Peixe do Rio, que integra também a Feira de Vinhos do Guadiana, espaço para descobrir os invulgares vinhos dos pequenos produtores que dos dois lados da fronteira se alinham com o Grande Rio do Sul.

O Município de Alandroal é presidido por:
João Maria Aranha Grilo

CONCELHO
É limitado a norte pelo concelho de Vila Viçosa, a leste por Espanha, a sul por Mourão e por Reguengos de Monsaraz e a oeste pelo município do Redondo.

REGIÃO
Localiza-se no distrito de Évora. Faz fronteira com Espanha, através do Alqueva, e abrange uma área de aproximadamente 545 km2.

Alandroal

Em pleno Alentejo Central, é palco de ricas tradições, entre as quais os cantares dos reis, a elaboração de pratos tradicionais relacionados com o peixe do rio ou a elaboração de peças de artesanato em madeira de Alandro.

Em pleno Alentejo central e longe do bulício da grande cidade, esta terra raiana onde a beleza paisagística dos campos, do Alqueva, do património histórico cultural a tornam palco de ricas e ancestrais tradições.

Denotando a sua genuinidade e tipicismo através das suas construções em xisto, é palco de ricas tradições. No que se refere ao património histórico e monumental destaca-se o castelo de Alandroal, o castelo de Terena ou a Fortaleza de Juromenha.

O santuário de Nossa Senhora da Assunção da Boa Nova tem um grande significado patriótico e religioso e os numerosos vestígios megalíticos são também dignos de referência.

Tal como o diversificado património arqueológico, a proximidade ao grande lago de Alqueva e a zona envolvente da barragem do Lúcefecit, assim como o montado de azinho, fazem com que os ambientes naturais se tornem de grande encanto.

VINHO & GASTRONOMIA

Os solos chistosos e as castas autóctones potenciam a produção de vinhos brancos e tintos de elevada qualidade, onde predominam castas como Antão Vaz, Arinto, Roupeiro, Verdelho, Perrum, Touriga Nacional, Syrah, Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Moreto e Rabo de Ovelha.

O peixe do rio é o anfitrião -"peixe frito" e "caldeta de barbo", mas também a carpa, o lúcio-perca ou o sável.

OFERTA ENOTURÍSTICA

À DESCOBERTA DO PATRIMÓNIO
Vários percursos pedestres dão a conhecer a cultura local, o património e a paisagem do concelho: A rota do giro, Pedra alçada, À conquista de Terena, Nas margens de Alqueva, Juromenha sentinela do Guadiana ou os Segredos de Ferreira, lavam-no a conhecer todo o território.

VILA DE JUROMENHA
É uma das mais antigas de Portugal, desempenhou um importante papel na defesa do território nacional. A sua Fortaleza com o rio Guadiana lá em baixo e terras de Olivença a perder de vista é um dos pontos de passagem obrigatória.

VILA DE ALANDROAL
destaca-se o Castelo com porta flanqueada por torres e um arco em ferradura de mármore da região, assim como a torre de menagem e a alva torrela do relógio e mantém ainda, da sua traça original, a Rua do Castelo.

VILA DE TERENA
O seu castelo, formado por recinto amuralhado com cubelos e torre de menagem e a sua entrada protegida com a barbacã, de desenho arruda, foi palco de batalhas durante a guerra da restauração. Destaca-se ainda o Santuário de N. Sr.ª da Assunção da Boa Nova.

FEIRAS E EVENTOS

- **MOSTRA GASTRONÓMICA DO PEIXE DO RIO**
  Promove a gastronomia local e todo o imaginário de cultura e tradições ligadas ao rio Guadiana, com forte expressão no concelho transformou-se, é hoje evento reconhecido regionalmente pela qualidade que oferece.

- **FESTIVAL FORA DA CASCA**
  Evento de verão onde os visitantes possam "degustar o que é local", promovendo a gastronomia local, através do caracol, caracoleta e lagostim do rio.

- **FESTAS EM HONRA DE NOSSA SENHORA DA BOA NOVA (TERENA)**
  Festa anual realizada sempre no fim-de-semana a seguir à Páscoa, na Segunda-feira da Pascoela (Feriado Municipal), é uma das mais populares festas religiosas do Alentejo, é romaria com largos anos de existência.

- **FESTAS EM HONRA DE NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO (ALANDROAL)**
  De carácter tradicional, trata-se da festa com maior impacto no concelho e acontece no primeiro fim-de-semana de setembro.

Os Vinhos de Beja - sendo o concelho já o segundo maior produtor em quantidade da região -, têm-se afirmado ao longo dos últimos anos, cada vez mais, como Embaixadores maiores do concelho.
Com uma apetência especial para tintos, a qualidade reconhecida dos vinhos, associada à qualidade de topo dos turismos e enoturismos do concelho, eleva Beja a um patamar turístico de topo internacional no que ao setor vitivinícola respeita.
O Baixo-Alentejo e o Município de Beja têm assistido a uma saudável revolução do território muito por influência dos agentes ligados aos setores agrícolas e do turismo, impulsionados grandemente pelo Empreendimento de Fins Múltiplos de Alqueva.

O Município de Beja é presidido por:
Paulo Arsénio

CONCELHO
Beja é capital de distrito e do Baixo Alentejo. É sede de um dos maiores municípios de Portugal, com cerca de 1 140 km² de área e 33 550 habitantes (PORDATA -2018), subdividido em 12 freguesias.

REGIÃO
Pertence à Comissão Vitivinícola Regional do Alentejo e está integrada na Rota do Vinhos do Alentejo.

Beja

A cidade de Beja implanta-se num morro com 277 metros de altitude, dominando a vasta planície alentejana envolvente. O campo surge, assim, como uma fronteira natural entre a vida urbana e a vida rural.

A cidade de Beja implanta-se num morro com 277 metros de altitude, dominado a vasta planície alentejana envolvente. O campo surge, assim, como uma fronteira natural entre a vida urbana e a vida rural.

A produção de vinho é uma atividade milenar, no entanto, foi já no presente século que esta se desenvolveu no concelho de Beja. E foi de tal forma que, para além de produtores de vinho, encontramos aqui das melhores unidades de enoturismo do país.

Existem atualmente sete produtores no concelho: Casa de Santa Vitória, Herdade da Figueirinha, Herdade da Malhadinha Nova, Herdade dos Grous, Herdade da Mingorra, Herdade Paço do Conde e Herdade do Vau, que produzem vinhos de excelente qualidade. Parte significativa da produção destina-se à exportação. A área de vinha ronda os 911 ha, com uma produção anual na ordem dos 7,5 milhões de litros (6 milhões de tintos e 1,5 milhões de brancos).

VINHO & GASTRONOMIA

Numa palavra: autenticidade. Os vinhos contam histórias do passado e do presente e são presentes à mesa.

Açordas, migas, gaspacho e ensopado de borrego, são pratos tradicionais em que o pão, o azeite e as ervas aromáticas são ingredientes obrigatórios. Os pastéis de toucinho e as trouxas de ovos, são exemplos da doçaria conventual de excelência, cujas receitas são originárias dos antigos conventos que aqui existiam.

OFERTA ENOTURÍSTICA

ENOTURISMO
Além de produtores de vinho, encontramos aqui unidades de enoturismo de excelência. Para melhor descobrir os vinhos que se produzem no concelho, sugere-se uma visita às adegas, que promovem as mais diversificadas atividades que dão a conhecer os modos de produção, as castas, as próprias adegas e até a oportunidade de participar nas vindimas.

BIODIVERSIDADE
O concelho de Beja, de localização privilegiada para atividades de observação e fruição da natureza, possui um enorme potencial para a diversidade biológica, constituindo-se como um dos concelhos mais representativos no que concerne a essa mesma biodiversidade no nosso país.

CASTELO
De cariz medieval, com seis torres, incluindo a de Menagem, com cerca de 40 m de altura, trata-se da mais alta torre militar em território nacional. É considerada pelos investigadores uma das mais belas torres de menagem de Portugal, na qual convergem o caráter bélico e artístico de forma singular.

FEIRAS E EVENTOS

PATRIMÓNIOS DO SUL
Evento que promove o desenvolvimento sustentável e integrado da região. Neste evento o Vinho tem um espaço próprio - a VINIPAX. www.patrimoniosdosul.pt

OVIBEJA
Apela à participação ativa, ao exercício da cidadania, à construção de mais-valias resultantes de todos os setores de atividade. www.ovibeja.pt

FESTIVAL B
Integra música, cante, teatro, dança, exposições, poesia, privilegiando a multiculturalidade e potenciando projetos de fusão com potencial de exportação. www.festivalb.pt

BEJA ROMANA
É na Praça da República que acontece o grande bulício desta recriação. www.bejaromana.pt

FESTIVAL INTERNACIONAL DE BANDA DESENHADA
O maior evento de BD do sul do país e um dos festivais internacionais de BD mais significativos da Península Ibérica.

FESTIVAL DE CONTOS DO MUNDO
A palavra na sua expressão multicultural estará presente em dezenas de sessões de contos, exposições e espetáculos.

Falar de Borba é também falar de vinho e nesta área têm sido feitos grandes investimentos e melhorias. Atualmente os vinhos levam longe o nome de Borba e trazem prémios e distinções de enorme importância. Instalados em Borba, estão nove produtores com adegas modernas e visitáveis, com obras de beneficiação recentes, com a criação de alojamento e espaços de restauração e postos de trabalho para muita da população local. São, pois, o nosso maior motor de riqueza e promoção. Os vinhos chamam muitos turistas e, em boa hora, Borba lançou a Festa da Vinha e do Vinho que traz milhares de visitantes até cá, seja para provar e degustar vinhos e iguarias produzidas e confecionadas por nós, seja para visitar a Festa e a cidade ou participar nos vários espectáculos e animações.

ANTÓNIO ANSELMO
Presidente do Município

CONCELHO
Em pleno interior alentejano, no coração da Zona dos Mármores, ocupa uma área de cerca de 145 km2, com uma população de 7333 habitantes.

REGIÃO
Dá nome a uma das sub-regiões da região vitivinícola Alentejana e integra a Rota dos Vinhos do Alentejo. Possui um microclima especial.

Borba

Borba é conhecida pela qualidade dos seus vinhos, queijos, enchidos, azeite, pão e ervas alimentares e aromáticas. A sua história descobre-se através dos imponentes e belos edifícios da cidade e dos espaços rurais.

Borba possui um longo passado histórico, como nome incontornável do vinho alentejano e português. A arquitetura tradicional reflete a cultura do vinho, com a existência de inúmeras casas de viticultores com tipologia arquitetónica característica dos séculos XVII e XVIII, constituídas por um piso superior para habitação e um piso térreo para a tradicional adega. Por outro lado, existe um riquíssimo património edificado, composto por solares e casas apalaçadas, que resultou da riqueza gerada pela produção de vinho desde o século XVIII.

Borba é a segunda maior sub-região vinícola do Alentejo, alastrando-se ao longo do eixo que une Estremoz a Terrugem, estendendo-se por Orada, Vila Viçosa, Rio de Moinhos e Alandroal. A sub-região de Borba, uma das mais dinâmicas do Alentejo, detém solos únicos de mármore que marcam de forma permanente e determinante o temperamento dos vinhos. Borba possui uma área de vinha de cerca de 3500 ha e uma produção de aproximadamente 155.000 hl, num total de 9 produtores de vinho.

VINHO & GASTRONOMIA

Tintos, brancos ou rosés, os néctares de Baco atingem, por aqui, patamares de excelência, produzidos a partir de castas como a Aragonez, Trincadeira, Touriga Nacional e Tinta Caiada ou Arinto, Antão Vaz e Roupeiro.

Sopas de cação, da panela ou de beldroegas; gaspacho, ensopado de borrego ou cozido de grão à Alentejana; doce dourado de Borba, sericaia ou pão de rala estão entre os sabores mais apreciados.

OFERTA ENOTURÍSTICA

A viticultura aumenta a diversidade paisagística. As alterações associadas ao ciclo produtivo das vinhas condicionam fortemente a paisagem, que apresenta alterações de imagem e cor, desde os verdes da primavera e verão, aos amarelos e castanhos do outono. A vinha convida a um passeio pelo concelho, desde a Orada, onde predomina a cultura da vinha aos vastos campos plantados de videiras do sopé da Serra d'Ossa que chamam para um passeio pedestre pelos trilhos das encostas.

ADEGA COOPERATIVA DE BORBA
Cursos de prova e conservação de vinhos, enogastronomia.
Visitas, provas e outras ações com marcação prévia.

HERDADE DA CARDEIRA
Visitas e provas de vinho mediante confirmação e marcação prévia.

HERDADE DO PENEDO GORDO
Agroturismo composto por 3 suites e 4 quartos com varandas. Degustações de vinhos produzidos na herdade e ainda visitas à adega, mediante marcação prévia.

QUINTA DO ZAMBUJEIRO
Visitas e provas de vinhos, mediante marcação prévia.

SOVIBOR
Visitas e provas de vinhos, mediante marcação prévia.

FEIRAS E EVENTOS

FESTA DA VINHA E DO VINHO
Em novembro, pelo S. Martinho. Nove dias do mais antigo evento do Alentejo dedicado à promoção do vinho, da gastronomia, cultura, desporto, à riqueza paisagística, à natureza e tipicidade do território e aos produtos típicos, artesanais e genuínos.

QUEIJO E SABORES DE BORBA
Pela Páscoa, em Borba. Três dias para promover o Queijo de Rio de Moinhos e os sabores e saberes do concelho, artes e fabrico tradicional do queijo. Presença de vinhos, enchidos, azeite, pão, doçaria, gastronomia e artesanato.

ERVAS E COMPANHIA
Em maio, na Orada. A utilização das ervas - alimentares, aromáticas, condimentares e medicinais, prova de produtos e concurso de sopas.

FESTAS EM HONRA DO SENHOR JESUS DOS AFLITOS
A cidade de Borba e os Borbenses estão em Festa em agosto! São as maiores do concelho, de cariz religioso. Muita animação.

COMEMORAÇÕES DA BATALHA DE MONTES CLAROS
É um ícone na reconquista da Independência nacional, marco incontornável da história.

Desde o seu património natural e edificado, passando pelos seus produtos de referência, nomeadamente o vinho ou o café, Campo Maior apresenta-se como uma terra com uma enorme riqueza cultural e gentes muito laboriosas.

As Festas do Povo são uma das mais importantes manifestações locais, que decoram uma povoação inteira com flores de papel. Um mundo de esforços, de dedicação e de poesia que toda a gente de Campo Maior dedica à preparação dessa maravilhosa e inesquecível surpresa, desse admirável e fascinante jardim florido que há-de surgir, como por encanto, ao raiar de uma aurora de setembro.

O Município de Campo Maior é presidido por:
João Muacho

CONCELHO
Possui um património natural de valor excecional. As extensas planícies e os vários espelhos de água atribuem-lhe características únicas no contexto do Alentejo.

REGIÃO
Pertence ao distrito de Portalegre e faz fronteira a norte e leste com Espanha. É a segunda maior vila do Alentejo.

Campo Maior

Um concelho situado na zona raiana, no Alto Alentejo, que faz fronteira com Espanha e que é conhecido pelo café, pelos seus vinhos e pelas tradicionais Festas do Povo, Festas das Flores.

Vila da província do Alto Alentejo, distrito de Portalegre, Campo Maior situa-se numa região de paisagens onde predominam as planícies, mas a marcar a diferença estão os vários espelhos de água, entre os quais a Barragem do Caia e a Barragem do Abrilongo.

Construídas com a finalidade de servir de base a um extenso sistema de rega, acabaram por ganhar protagonismo no plano turístico, graças às ótimas condições que oferecem para a prática de desportos náuticos ou pesca desportiva. A Vila de Campo Maior só começou a fazer parte do território Português no reinado de D. Dinis, após o tratado de Alcanises, assinado em Castela. Com uma população laboriosa de cerca de 9.000 habitantes, é um importante centro agrícola. Possui um complexo industrial e a sua torrefação de cafés é a maior da Península Ibérica.

O vinho e o café estão entre os seus produtos de referência e apresentam-se à mesa juntamente com uma gastronomia que ao longo dos tempos foi sofrendo algumas influências vindas de Espanha.

VINHO & GASTRONOMIA

Vinhos singulares e de qualidade inquestionável. Vinhos cheios, com forte exuberância aromática e boa capacidade de envelhecimento.

Sopas de batata, de cação, de tomate ou de bacalhau, migas com entrecosto, gaspacho, grão com carne, carne de porco à alentejana e açorda, sempre acompanhados com as azeitonas de Campo Maior e, no final da refeição, não faltará o café.

OFERTA ENOTURÍSTICA

CASTELO DE CAMPO MAIOR
Em plena raia, a 10 km da linha de fronteira e a 18 km de Badajoz e de Elvas (lugares que se avistam das suas torres), a fortaleza está rodeada por edificação moderna e toda a vila se rodeia de terrenos de grande aptidão agrícola. Fortificações de grande extensão com elevado número de edifícios militares são, depois das de Elvas, as mais importantes do distrito.

MUSEU ABERTO
Pretende ser o ponto de partida para o primeiro contacto com todo o património cultural do concelho. Neste espaço é dada a conhecer a história do concelho e das suas gentes, desde a pré-história até à atualidade, sem esquecer a permanente ligação a Espanha.

LAGAR MUSEU DO PALÁCIO VISCONDE D'OLIVÃ
É dedicado à olivicultura, uma das atividades agrícolas mais importantes do concelho. O museu apresenta áreas distintas: zona onde é recriado um lagar de azeite e todo o seu funcionamento, sala multimédia, zona de etnografia e área de exposições temporárias.

FEIRAS E EVENTOS

FESTAS DO POVO, DAS FLORES OU DOS ARTISTAS
Consiste na decoração das ruas de Campo Maior com flores de papel e outros objetos em cartão e papel, feitos pelos residentes de cada rua e realizam-se quando o Povo entende. São meses de trabalho e entusiasmo sem limites dedicados à sua preparação e que envolvem toda a comunidade.

FEIRA DE SANTA MARIA DE AGOSTO
Uma feira organizada pela Câmara Municipal que se realiza todos os anos, em agosto. De caráter popular, é um evento que tem sido valorizado nos últimos anos com a aposta numa programação musical mais tradicional.

Nos últimos anos, o setor vitivinícola tem vindo a afirmar-se no concelho de Estremoz, existindo hoje no seu território mais de 20 adegas em atividade, que produzem vinhos de reconhecida qualidade.
O setor do vinho tem repercussões muito positivas na economia do concelho, empregando centenas de trabalhadores e contribuindo inegavelmente para o seu desenvolvimento turístico, na medida em que a maioria das adegas apostam no enoturismo como atividade complementar à produção vinícola.
O Município de Estremoz tem vindo a apoiar a produção de vinhos, através da criação de incentivos ao estabelecimento de unidades produtivas e da realização de várias iniciativas promocionais, visando a valorização, salvaguarda e divulgação dos vinhos de Estremoz.

FRANCISCO RAMOS
Presidente do Município

CONCELHO
No Alto Alentejo, no distrito de Évora, é constituído por 9 freguesias, ocupa uma área de 514 km2 e tem uma população de cerca de 14.000 habitantes.

REGIÃO
O concelho de Estremoz insere-se na Região Vitivinícola do Alentejo e na sub-região de Borba, integrando a Rota dos Vinhos do Alentejo.

Estremoz

Nos últimos vinte anos a paisagem rural do concelho tem vindo a alterar-se significativamente, através da substituição das culturas arvenses pela vitivinicultura. A produção de vinhos é hoje um dos setores com maior peso económico no concelho.

Desde a época dos romanos que a cultura do vinho está ligada ao concelho, apesar de o olival, as culturas arvenses, a produção pecuária e a exploração do mármore sempre terem sido os principais setores de atividade.

Devido às características do solo calcário e argiloso e à presença de um microclima muito favorável, nos últimos vinte anos a paisagem rural do concelho tem vindo a alterar-se significativamente, através da substituição das culturas arvenses pela vitivinicultura. A produção de vinhos é hoje um dos setores com maior peso económico no concelho, existindo no seu território 20 adegas, que produzem um vasto leque de marcas de vinho tinto, branco e rosé, e que empregam centenas de trabalhadores.

Na maior parte das adegas, aposta-se na inovação tecnológica e na criação de produtos diferenciadores, para além do desenvolvimento de circuitos enoturísticos complementares, que fazem dos vinhos de Estremoz um produto de excelência.

VINHO & GASTRONOMIA

Os vinhos têm uma acidez equilibrada, graças ao clima seco e quente da região. Incluídos na denominação do "Vinho Regional Alentejano", são produzidos a partir de uma enorme variedade de castas nacionais e estrangeiras.

Gastronomia: qualidade e frescura dos produtos, técnicas de confeção simples e emprego das ervas aromáticas. Os principais pratos são confecionados à base de borrego e de porco.

OFERTA ENOTURÍSTICA

A cidade de Estremoz possui um inegável património arquitetónico e monumental, com um centro histórico coroado por um castelo medieval e abraçado por uma segunda linha de fortificações, do século XVI. Pelas praças e ruas de Estremoz impera a brancura do mármore, também ele um produto típico desta região. A sul da cidade, encontramos o castelo de Evoramonte e, a norte, o castelo de Veiros, ambos extraordinários exemplos da riqueza patrimonial e histórica do concelho de Estremoz.

Todos os sábados de manhã, o campo visita a cidade e Estremoz realiza um grande mercado tradicional na sua praça monumental, onde os produtos hortícolas, as aves de capoeira, as frutas, o artesanato, os queijos, os enchidos e as velharias convivem e fazem as delícias de milhares de visitantes, numa explosão de cores, cheiros, sons e sabores.

As mãos habilidosas das gentes que trabalham o barro dão vida aos emblemáticos "Bonecos de Estremoz" que, com as suas cores garridas, encantam todos os que visitam a cidade, ao ponto de a Produção de Figurado em Barro de Estremoz ser candidata a Património Cultural Imaterial da Humanidade da UNESCO.

FEIRAS E EVENTOS

- **FIAPE**
  Feira Internacional de Agro-Pecuária de Estremoz (finais de abril)

- **FESTIVAL DA RAINHA**
  Feira Medieval de Estremoz (meados de maio);

- **FESTAS DA EXALTAÇÃO DA SANTA CRUZ**
  Festas da cidade, no primeiro fim-de-semana de setembro;

- **COZINHA DOS GANHÕES**
  Festival gastronómico, no final de novembro/início de dezembro.

A Cultura é um dos vetores fundamentais de afirmação do concelho e as atividades vitivinícolas estão associadas indelevelmente a uma forma de viver o território que constituí a pedra de toque da nossa identidade, profundamente enraizada neste espaço mais vasto que é o Alentejo.
A candidatura a Capital Europeia da Cultura em 2027, terá em conta esta atividade que toca o turismo, a economia, a cultura popular e erudita, com um papel de enorme importância no processo exigente e entusiasmante que a Cidade e a Região abraçaram, sabendo que daí resultarão novas formas de viver, com a paixão de sempre, a nossa terra.

CARLOS PINTO DE SÁ
Presidente do Município

CONCELHO
É a maior cidade da Região do Alentejo e o concelho está integrado na Região Demarcada dos Vinhos Alentejanos.

REGIÃO
Um dos ex-libris da região é a excelente qualidade dos vinhos produzidos, cuja história remonta ao período da ocupação romana.

Évora

A Cultura é um dos vetores fundamentais de afirmação do concelho e as atividades vitivinícolas estão associadas indelevelmente a uma forma de viver o território que constituí a pedra de toque da nossa identidade

A produção de vinho de qualidade está ligada à história, à economia, à cultura e à tradição do Concelho de Évora. Naturalmente integrado no conjunto que carateriza toda a Região Alentejana, o território do Município de Évora integra uma das maiores regiões vitivinícolas do País. Aqui se produzem alguns dos melhores vinhos cuja qualidade é hoje apreciada e reconhecida em Portugal, mas também um pouco por todo o Mundo.

Évora constitui uma das oito sub-regiões vitivinícolas que foram certificadas no Alentejo com o selo de "Denominação de Origem", sendo as restantes Reguengos, Borba, Redondo, Vidigueira, Granja-Amareleja, Portalegre e Moura. A área total de plantio de vinha nesta região demarcada ascende a mais de 22.000 hectares, trabalhados por 250 produtores que garantem produções anuais entre 100 e 120 milhões de litros de vinho. Grande parte da produção destina-se à exportação, sendo o Brasil, Estados Unidos, Angola, China e a Rússia alguns dos principais mercados.

VINHO & GASTRONOMIA

Os vinhos brancos DOC alentejanos são geralmente suaves, ligeiramente ácidos e apresentam aromas a frutos tropicais. Os tintos são encorpados, ricos em taninos e com aromas a frutos silvestres e vermelhos. Estas caraterísticas casam na perfeição com a gastronomia tradicional da Região, simples e imaginativa, onde prevalecem as ervas, os produtos naturais da terra, o porco, o borrego e o peixe da costa.

OFERTA ENOTURÍSTICA

Em Évora e por todo o Alentejo abundam os locais dedicados à divulgação não só dos vinhos alentejanos, mas também de toda a componente cultural a eles associada: as enotecas, os espaços dedicados ao enoturismo, adegas tradicionais que são verdadeiras obras de arte, estão preparadas para receber os apreciadores, proporcionando-lhes experiências inesquecíveis.

Os visitantes têm à sua disposição instrumentos que lhes permitem organizar funcionalmente as visitas, de modo a garantir que nada fica por conhecer e usufruir, sendo um bom exemplo a Rota dos Vinhos do Alentejo. Aconselha-se a consulta da informação turística disponível no site oficial da Câmara Municipal de Évora http://www.cm-evora.pt/ e também da CVRA - Comissão Vitivinícola Regional Alentejana https://www.vinhosdoalentejo.pt/.

Sugere-se uma visita ao Évora-Wine – uma mostra de vinhos realizada anualmente em Évora no mês de junho, e que tem como principal objetivo a promoção dos vinhos alentejanos, mas também da música e da gastronomia.

FEIRAS E EVENTOS

- **FEIRA DE S. JOÃO: JUNHO – JULHO**
- **ÉVORAWINE: JUNHO**
- **ARTES À RUA: JULHO - AGOSTO – SETEMBRO**
- **CANTO DAS JANEIRAS: JANEIRO**
- **FEIRA MEDIEVAL: ABRIL**

“

10 anos a promover o Vinho Português. O Município de Ferreira do Alentejo, membro da AMPV desde 2007, não poderia deixar de se associar a uma data tão relevante para uma associação que soube, desde a primeira hora, com a persistência, empenho e dedicação dos seus membros/órgãos sociais, afirmar os "territórios vinhateiros" do nosso País e valorizar um setor em crescente importância. Ferreira do Alentejo, ao ter seguido a estratégia denominada "No Centro do Que É Importante", quis potenciar a produção de vinho e a AMPV também deu um importante contributo para a afirmação da nossa terra. Parabéns à AMPV e que o sucesso particularmente visível que tem tido no panorama municipal e nacional continue a traduzir-se numa maior afirmação do setor vinícola e dos respetivos territórios.

LUÍS AMEIXA
Presidente do Município

CONCELHO
A vila de Ferreira do Alentejo está situada numa pequena elevação, rodeada de extensas planícies. O concelho pertence ao distrito de Beja e tem uma área de cerca de 650km2.

REGIÃO
Em plena região alentejana, enquadrado nas extensas planícies douradas, pertence à sub-região do Baixo Alentejo.

Ferreira do Alentejo

O território de Ferreira do Alentejo é um local de transições e contrastes. Uma paisagem que encanta o olhar: não faltam os sobreiros, as azinheiras, as vinhas e as oliveiras, nem tão pouco a esteva, a giesta, o rosmaninho ou a urze.

O território de Ferreira do Alentejo é um local de transições e contrastes: dos barros para as areias, do montado para os pinhais, da continentalidade para o oceano. Assim, nesta zona não faltam os sobreiros, as azinheiras, as vinhas e as oliveiras, nem tão pouco a esteva, a giesta, o rosmaninho ou a urze.

Por aqui podem observar-se cerca de 215 espécies de aves, entre a Carriça, a Tarambola-dourada, o Pisco-de-peito-azul, a Galinha-de-água, o Falcão-pequeno, a Garça-real, a Cegonha-branca, entre outras que visitam e nidificam neste território. Nas ribeiras, albufeiras, represas e canais fervilham achigãs, carpas, bordalos, lúcios e savel, fazendo os encantos de qualquer pescador. Este é também o território do javali, do coelho, da lebre, do texugo ou da raposa, que aguçam e predispõem para a caça.

O encanto desta paisagem convida a um passeio a pé, sentindo o ar fresco e puro do campo, ou a um passeio de bicicleta pelos caminhos de terra batida bordejados de pequenas flores silvestres e papoilas.

VINHO & GASTRONOMIA

Aqui pratica-se a boa e típica cozinha alentejana, onde os enchidos, a açorda de alho, o ensopado de enguias do Sado, a carne de porco à alentejana, a açorda de beldroegas, a açorda de carrasquinhas, as famosas migas e o gaspacho, regados com o bom vinho da Herdade do Pinheiro, não deixam ninguém indiferente. A coroar a refeição sugerimos os ferreirenses (bolos de amêndoa e chila).

OFERTA ENOTURÍSTICA

MUSEU MUNICIPAL
Recuperado para acolher o núcleo sede do Museu e parte da Biblioteca Municipal, o edifício, contíguo ao antigo palacete oitocentista que pertenceu à família Moreira e onde funcionou o Tribunal da Comarca, hoje ocupado pela Biblioteca Municipal, mantém a frente primitiva inalterável. O corpo térreo do edifício apresenta interessantes abóbadas que se apoiam em pilastras de grossa alvenaria. O museu tem por missão a incorporação, o estudo, a divulgação e a conservação de bens culturais representativos do modo de vida, do sentir e do estar das gentes do concelho.

ALBUFEIRA DE ODIVELAS
É um importante ponto de concentração de diferentes aves aquáticas, onde também se podem admirar lontras. O som do chilrear das aves que aí nidificam, o cheiro a rosmaninho e pinheiro, a sensação de enterrar, pesadamente, os pés nos terrenos arenosos que circundam a albufeira e o espelho de água que se estende aos pés do visitante fazem deste local um dos mais apetecíveis. Aqui pode-se pescar o achigã, praticar desportos náuticos ou simplesmente repousar e saborear uma refeição ligeira no parque de merendas.

FEIRAS E EVENTOS

- **FEIRA FRANCA DE FERREIRA DO ALENTEJO**
- **FEIRA DO TALEGO E AVENTAL**
- **FESTA EM HONRA DE NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO**
- **FESTIVAL GIACOMETTI**

Se ao longo da história a cultura do vinho no território se foi perdendo, nos últimos tempos, graças ao espírito arrojado de vários empresários, o cultivo da vinha foi retomado, ganhou expressão local em termos de área plantada e número de produtores e resultou na produção de vinhos de carácter vincado, que têm vindo a afirmar-se entre os melhores da região. Sobranceira ao rio Guadiana, a vila de Mértola oferece o encanto do seu casario branco disposto no socalco das ruas adornadas de laranjeiras.

O horizonte convida a vaguear pela paisagem, ora de relevos suaves e planícies ondulantes, ora de escarpas abruptas e densas vegetações que ladeiam o rio Guadiana.

O Município de Mértola é presidido por:
Jorge Paulo Colaço Rosa

CONCELHO
Concelho raiano no distrito de Beja, está situado no interior sul do país e a vila eleva-se na margem direita do rio Guadiana.

REGIÃO
Está inserido no Baixo Alentejo e numa das maiores regiões vitivinícolas do país, com maior potencial para a produção de vinhos de qualidade, o Alentejo.

Mértola

As encostas xistosas do Guadiana e da ribeira de Oeiras, na proximidade de Mértola, foram durante séculos terroir de excelência para produção local de vinho, que era depois escoado em ânforas de barro para terras do Mediterrâneo.

A produção e comercialização de vinho por terras de Mértola tem raízes históricas, atestadas pelos vários achados arqueológicos aqui encontrados, relacionados com o transporte e armazenamento de vinho.

As encostas xistosas do Guadiana e da ribeira de Oeiras, na proximidade de Mértola, foram durante séculos terroir de excelência para produção local de vinho, que era depois escoado em ânforas de barro para terras do Mediterrâneo. E, não acontece aqui do acaso, o curioso facto da Igreja Matriz de Mértola ter por padroeira Nossa Sr.ª de Entre as Vinhas.

A capacidade de produção local é, em grande parte e por opção, limitada, mantendo-se, na maior parte dos casos, à margem da comercialização nas grandes superfícies. A produção local pauta-se por critérios de sustentabilidade: respeita os valores naturais do território inserido em Parque Natural, emprega mão-de-obra maioritariamente local e usa uvas próprias colhidas manualmente.

VINHO & GASTRONOMIA

Os vinhos brancos são usualmente aromáticos, frescos e harmoniosos, enquanto os tintos, de cor rubi ou granada, revelam-se mais intensos, encorpados e ao mesmo tempo macios e ligeiramente adstringentes.

O peixe do rio, os espargos, cogumelos e túberas, a perdiz ou o coelho-bravo, os queijos, o pão ou o mel de rosmaninho fazem parte da cozinha tradicional do concelho e resultam em iguarias de um paladar único.

OFERTA ENOTURÍSTICA

VISITAS GUIADAS PELA VILA MUSEU

Aventure-se numa viagem pelo tempo e descubra o legado da história nos traços das casas, no canto das vozes, nos ofícios e dizeres, nos aromas e gostos e no rosto das gentes que encontra pelo caminho. Circuitos: Museu de Mértola, Período Islâmico, Período Romano e Antiguidade Tardia, Centro Histórico e Mina de S. Domingos. Para ver: Mesquita, Castelo, Alcáçova, Núcleo Islâmico, Núcleo da Basílica Paleocristã, Núcleo de Tecelagem, Núcleo Romano, Núcleo da Achada de S. Sebastião ou Torre do Rio.

ITINERÁRIOS PELO VALE DO GUADIANA

Mértola e toda a área envolvente do Vale do Guadiana são territórios de excelência para passeios e para a observação de aves. A presença física e imponente do rio Guadiana marca fortemente a paisagem e as escarpas elevadas que ladeiam as suas margens, o refúgio perfeito para espécies ameaçadas como a cegonha-preta, abutre-preto, a águia de Bonelli, a águia-real ou o bufo-real. O Pulo do Lobo é o coração do Parque Natural do Vale do Guadiana, uma queda de água de 16 metros (o principal acidente geológico deste Grande Rio do Sul).

FEIRAS E EVENTOS

- **FESTIVAL DO PEIXE DO RIO**
- **FEIRA DO MEL, QUEIJO E PÃO**
- **FEIRA DA CAÇA**
- **FEIRA AGROPECUÁRIA TRANSFRONTEIRIÇA DE VALE DE POÇO**
- **FESTIVAL ISLÂMICO**
- **FESTIVAL MUR**
- **FESTAS DA VILA**

Montemor-o-Novo é referência na produção de vinhos de qualidade, que marcam presença nas mesas nacionais e internacionais. A produção vinícola do concelho, que remonta ao séc. XVI/XVII, é indissociável da própria história económica, social, cultural e patrimonial de Montemor-o-Novo. A última década foi profícua com o aparecimento de adegas e produtores vitivinícolas, reflexo do aumento da procura por este produto. Grande parte destes produtores criaram condições de acolhimento ao visitante para a realização de atividades ligadas à vinha e ao vinho com alojamento de qualidade, oferecendo experiências únicas na nossa terra. Montemor espera por si!

HORTÊNSIA DOS ANJOS CHEGADO MENINO
Presidente do Município

CONCELHO
Situa-se na região do Alentejo Central, no distrito de Évora. O seu território estende-se por uma área de 1232km2 quadrados, sendo um dos maiores do país.

REGIÃO
Está enquadrado na região do Alentejo. Montemor-o-Novo integra a sub-região de Évora.

Montemor-o-Novo

É referência na produção de vinhos de qualidade, que marcam presença nas mesas nacionais e internacionais. A produção vinícola do concelho, que remonta ao séc. XVI/XVII,

A influência romana foi marcante para o desenvolvimento da cultura vínica alentejana, não sendo exceção o concelho de Montemor.

Nas últimas décadas a produção de vinho entrou em crescimento, acompanhando as novas técnicas de produção, cada vez mais modernizadas. Verificou-se também introdução de novas castas não autóctones nesta região, que se adaptaram na perfeição, criando vinhos de grande qualidade.

O clima mediterrânico associado à geografia da região e qualidade das terras também são fatores determinantes para a produção de vinhos de qualidade. Atendendo a crescente procura no país e no estrangeiro, atualmente o concelho de Montemor-o-Novo conta com mais de uma dezena de produtores de vinho, de qualidade.

Algumas destas adegas criaram condições para receber os apreciadores de vinho nacionais e estrangeiros, criando um novo nicho de mercado na área do turismo, que se encontra em crescimento, o Enoturismo.

VINHO & GASTRONOMIA

Brancos, rosados e tintos. Nas castas brancas predominam, Antão Vaz, Arinto, Fernão Pires, Roupeiro e nas castas tintas o Alfrocheiro, Alicante Bouschet, Aragonez, Cabernet Sauvignon, Castelão, Syrah, Touriga Nacional e Trincadeira.

Produtos típicos: Empadas de Galinha, Queijadas de Requeijão, Licores de Poejo e Granito. Doces conventuais: Londrino, os Cacetes da Torre e o Pudim de Soror Helena.

OFERTA ENOTURÍSTICA

PROVA DE VINHOS MEDIANTE MARCAÇÃO PRÉVIA

Aromas do Sul, manuelferreira@aromasdosul.pt, 266 747 814

L`and Vineyards, reservas@l-and.com, 266 242 400, www.l-and.com

Pomar das Almas - Almançor
917 264 324

Quinta Plansel
quintadaplansel@plansel.com
266 898 920, www.plansel.com

A VISITAR:

Centro Interpretativo do Castelo de Montemor-o-Novo
266 898 113;
turismo@cm-montemornovo.pt
Castelo de Montemor-o-Novo

Centro de Etnologia – Museu Local, pcultural@cm-montemornovo.pt, 266 898 103, Largo Professor Doutor Banha de Andrade

Centro Interpretativo e Gruta do Escoural: 266 769 800, gruta.escoural@cultura-alentejo.gov.pt, Rua Dr. Magalhães de Lima Rocha, 48; 7050-555 Santiago do Escoural

Núcleo Museológico do Convento de São Domingos, g.amigos.montemor@gmail.com, Largo Professor Doutor Banha de Andrade

FEIRAS E EVENTOS

8 DE MARÇO FERIADO MUNICIPAL
Comemoração do Dia Município, de São João de Deus e do Dia Internacional da Mulher.

FEIRA DO PÃO E DA DOÇARIA
Fevereiro– Evento gastronómico que visa divulgar a doçaria e o pão da região. Fabrico e venda de pão e doces, exposições e animação musical. Organização da Câmara Municipal de Montemor-o-Novo.

FESTIVAL DAS SOPAS DE MONTEMOR-O-NOVO
Novembro – Divulgação e promoção do património gastronómico, com venda e exposições no âmbito das sopas cozinhadas das mais diversas formas, apresentadas por diversos restaurantes da região. De destacar também, inserida no festival, a anual mostra de vinhos da região. Organização da Câmara Municipal de Montemor-o-Novo.

FEIRA DA LUZ/ EXPOMOR
Setembro - Evento de natureza económica, cultural, social e grande montra da atividade económica de nível local, regional e mesmo nacional.

Falar de Moura sem mencionar a sua água, os azeites, os vinhos e as suas gentes, é falar pouco de um concelho riquíssimo que oferece a quem o visita, tudo isso e muito mais. A Natureza, nem sempre generosa, do ponto de vista climatérico e de qualidade de solos, permitiu a abertura de novas formas de olhar para o que é autêntico e daí tirar partido. Falamos de um dos produtos mais importantes da agricultura do concelho - os vinhos - que, além da sua importância para a valorização das paisagens rurais e para a promoção dos setores tradicionais, assumem um papel cada vez mais vincado no turismo regional. O Enoturismo é, assim, uma forte aposta.

O Município de Moura é presidido por:
Álvaro Azedo

CONCELHO
Concelho raiano que integra o distrito de Beja. Tem uma área de 958 km2 e uma população residente de 15.167 habitantes. Faz fronteira com Espanha e tem ligação ao Rio Guadiana e à Albufeira de Alqueva.

REGIÃO
Pertence à região vitivinícola do Alentejo e é parte integrante da Rota de Vinhos do Alentejo.

Moura

Um concelho que ao longo dos tempos não perdeu a arte de fazer os excelentes vinhos, queijos, a doçaria, os enchidos e os azeites, que são motivo de orgulho. Um concelho que também não deixa de colocar o olhar no futuro. Moura é uma cidade raiana portuguesa do distrito de Beja, no Alentejo.

As inúmeras iniciativas de dinamização do setor robusteceram o crescimento da atividade, muito centrado na melhoria das técnicas de cultura da vinha e de produção dos vinhos. Importa salientar a existência de duas realidades distintas no concelho. Se, por um lado, a atividade vitivinícola é moderna junto à capital de concelho, as freguesias da Póvoa de S. Miguel e de Amareleja são o testemunho da sua prática desde tempos ancestrais, não esquecendo a estreita ligação que esta última mantém com a freguesia da Granja, do concelho de Mourão. Por aqui, continuamos a encontrar o processo de vinificação em potes ou talhas de barro, de onde resulta o Vinho de Talha. Obviamente, Moura tem todo o interesse em salvaguardar este produto e as suas técnicas de produção dada a sua importância histórica, social e cultural.

Com uma produção total de cerca de 12 000 hl de vinho na campanha 2019/2020, as operações da cultura da vinha e do vinho tradicionais utilizadas pelos vitivinicultores, continuam a contribuir para a tipicidade dos vinhos do concelho.

VINHO & GASTRONOMIA

Moura tem um clima com verões secos e tórridos e invernos rigorosos. Os solos pobres e a falta de água completam a tríade para a utilização de castas bem adaptadas. São característicos desta região os vinhos quentes e macios com teor alcoólico consistente.

Caldos, migas e açorda, pratos de caça, enchidos de porco da raça Alentejana, queijos de ovelha, azeite DOP e azeitona servem-se à mesa neste território. A doçaria é, sobretudo, conventual.

OFERTA ENOTURÍSTICA

Após um passeio pelas planícies e vales suaves que rodeiam a cidade ou pelo mosaico de vinhas e olivais, impõe-se o convite à degustação de alguns dos melhores vinhos do país. Antão Vaz, Aragonês, Trincadeira, Arinto, Moreto e Roupeiro são apenas algumas das castas mais utilizadas na produção deste néctar. Esta experiência única que pode ser vivida na Herdade dos Cotéis ou na Casa Agrícola Santos Jorge. Como a cidade é fortemente marcada pelo clima mediterrânico, a população faz da rua o seu ponto de encontro, antes de saborear os vinhos da região no Clube de Vinhos "O Liberato", entre estórias e cantares alentejanos.

Ao rumar à Amareleja, freguesia do concelho de Moura, poderá não só fazer uma prova de vinhos na Herdade dos Arrochais como ser surpreendido com o resultado de uma produção tradicional que remonta à época dos romanos e que tem sobrevivido por entre várias gerações – o Vinho de Talha. Entre os mais típicos pratos da gastronomia alentejana e a cultura local, a Adega Piteira, oferece-lhe as melhores propostas de vinhos a degustar.

FEIRAS E EVENTOS

- **FEIRA DE MAIO / OLIVOMOURA – FEIRA NACIONAL DE OLIVICULTURA**
- **FEIRA DE SETEMBRO – ARTESANATO, TURISMO E NATUREZA**
- **FEIRA DA VINHA E DO VINHO DE AMARELEJA**
- **FESTAS EM HONRA DE NOSSA SENHORA DO CARMO**

O concelho de Mourão, à semelhança de toda a região, tem uma larga tradição com a vinha e com o vinho, que remonta à época romana.

Desde tempos remotos que por estes campos se cultivam vinhas e ao longo dos tempos o concelho de Mourão tem vindo a aprimorar as técnicas, conseguindo um equilíbrio entre as grandes vinhas modernas, cultivadas segundo as melhores técnicas vitícolas, recorrendo a recursos humanos especializados e às vinhas arcaicas de sequeiro, típicas do minifúndio regional, cultivadas pelos pequenos vinhateiros, segundo técnicas milenares e sem recorrer à enxertia.

MARIA CLARA PIMENTA PINTO MARTINS SAFARA
Presidente do Município

CONCELHO
O concelho de Mourão localiza-se no distrito de Évora, região Alentejo, tem 278,5 km2 de área e 2663 habitantes.

REGIÃO
O concelho subdivide-se em 3 freguesias, Mourão Granja e Luz, pertence à região vitivinícola do Alentejo e integra a Rota dos Vinhos do Alentejo.

Mourão

Desde tempos remotos que por estes campos se cultivam vinhas. Ao longo dos tempos o concelho de Mourão tem vindo a aprimorar as técnicas, preservando ao mesmo tempo as tradições que passam de geração em geração.

Desde cedo que os vinhos locais se destacaram, tendo em 1989 a Cooperativa Agrícola da Granja alcançado o grande reconhecimento de qualidade dos seus vinhos, com a distinção de um vinho "Campeão do Mundo" num concurso em Ljubljana, na ex-República da Jugoslávia. Desde 2007 que a Adega tem vindo a evoluir com a modernização de toda a linha de produção, mantendo as tradições da região.

Hoje o concelho tem cerca de 150 hectares de vinha, dos quais grande parte pertence a pequenos agricultores, associados da Cooperativa Agrícola de Granja, onde entregam as suas uvas. A Herdade de Vale Formoso possui adega e produção própria. Tem também relevante importância a empresa Encostas de Alqueva, que surge associada à Cooperativa Agrícola de Granja e à Amareleza Vinhos. Na Herdade da Abegoaria, propriedade da Encostas de Alqueva, estão neste momento a ser plantados cerca de 55 hectares de vinha.

VINHO & GASTRONOMIA

Vinhos tintos maduros que refletem o calor da região, pelo que são vinhos volumosos com estrutura e grau alcoólico alto, tendo como castas de origem Alfrocheiro, Aragonês, Castelão e Moreto.

A gastronomia local tem por base o tradicional pão de trigo, ingrediente principal nas açordas alentejanas. Quanto aos doces, destacamos a encharcada, bolo rançoso, bolo podre, o manjar e a meloa.

OFERTA ENOTURÍSTICA

MUSEU DA ADEGA COOPERATIVA DE GRANJA
Foi criado para preservar a história e as memórias da produção de vinho e azeite nesta região demarcada do Alentejo. Testemunha e dá a conhecer as origens e o modo tradicional como o vinho era produzido noutros tempos. Mais informações: www.granja-amareleja.pt

MUSEU DA LUZ
O Museu da Luz (Luz, Mourão, Alentejo) afirma-se como um singular espaço de cultura e de identidade. Erigido entre a aldeia da Luz e a margem do lago de Alqueva, é o espaço interpretativo das profundas alterações ocorridas neste território, decorrentes do aparecimento da barragem e da submersão de uma aldeia. O próprio edifício em xisto, diversas vezes premiado, é de uma arquitetura marcante e perfeitamente integrada na paisagem. Mais informações: www.museudaluz.org.pt

FEIRAS E EVENTOS

- **FESTA DE NOSSA SENHORA DAS CANDEIAS**
  É a identidade cultural e religiosa do concelho, enaltecendo as tradições.

- **FEIRA SABERES E SABORES DA RAIA**
  Saberes e sabores locais e transfronteiriços estão em evidência, para além da promoção do vinho.

- **REGIGRANJA**
  Preservação da identidade local e para a promoção dos vinhos.

- **PROVAS DE VINHOS CASEIROS DE LUZ E MOURÃO**
  Promoção da qualidade dos vinhos artesanais.

Em Portalegre a Serra de S. Mamede, Parque Natural, tempera o clima e influencia a produção de toda a espécie de produtos endógenos, em particular os vinhos de excelência aqui produzidos.
Na senda de um conhecimento mais aprofundado sobre a produção de vinho, a cultura e o património local e a valorização do que de melhor se faz na região, a oferta de Enoturismo tem vindo a consolidar-se. Cada vez mais completa e abrangente, agrega as especificidades da nossa gastronomia, da doçaria e dos produtos locais e evidencia uma das principais caraterísticas das nossas gentes, o saber receber bem quem nos visita num concelho saudável, seguro, feito de espaço e vagar.

ADELAIDE TEIXEIRA
Presidente do Município

CONCELHO
Capital de distrito, situa-se na região do Alentejo, na zona de transição entre a Beira Baixa e o Alentejo, passando da planície para a montanha, e enquadrado em pleno Parque Natural da Serra de São Mamede.

REGIÃO
Pertence à região vitivinícola do Alentejo e constitui uma das oito sub-regiões.

Portalegre

Em Portalegre a Serra de S. Mamede, Parque Natural, tempera o clima e influencia a produção de toda a espécie de produtos endógenos, em particular os vinhos de excelência aqui produzidos.

Portalegre tinha 7 conventos. Como o clero, as liturgias e o povo necessitavam de vinho, a tradição vitícola manteve-se ao longo dos séculos. Na década de 1960 há centenas de pequenas adegas na região, a produzir vinho em talhas de barro (séc. XIX). Uma área significativa da vinha existente é vinha velha, muita plantada no início de 1900.

Eram típicas as pequenas romarias que se faziam de bicicleta à Serra de São Mamede para provar o vinho novo de um sem número de produtores. Com o surgimento da Adega Cooperativa de Portalegre, em 1962, os vinhos passaram a ser elaborados com outras condições técnicas e de higiene e a ser conhecidos e apreciados noutros mercados.

Atualmente com 17 empresas dedicadas à produção de vinhos, quatro com alojamento, Portalegre tem dado que falar, com várias marcas de dimensão a apostar na aquisição de propriedades vitivinícolas no singular terroir da Serra de S. Mamede, como é o caso do licor Beirão, da Symington, da Fundação Eugénio de Almeida e da Sogrape, com a ambição de alargar o seu portfólio de vinhos do Alentejo.

VINHO & GASTRONOMIA

Diferencia-se pela originalidade e carácter do seu terroir: solos graníticos, quartzíticos e xistosos e a influência da Serra de S. Mamede dão origem a vinhos mais leves, frescos e com maior acidez.

A sopa de tomate, alhada de cação, sarapatel, sopa de cachola, migas de pão e de batata com carne de porco frita e ensopado de borrego. Para sobremesa, a lampreia, o queijo dourado, os fartes ou os rebuçados de ovos.

OFERTA ENOTURÍSTICA

Portalegre tem 17 empresas dedicadas à produção de vinhos (Adega de Portalegre Winery, Adega do Monte de João Martins, Quinta da Fonte Souto, Adega Casa da Urra, Terrenus Veritae – Atividades Agrícolas e Turísticas Lda., Adega Herdade do Carvalhal, Adega Herdade dos Muachos, José Maria de Matos Pacheco e Herdeiros, Francisco Fino, Altas Quintas, Sogrape, Quinta do Souto da Sé, Cabeças do Reguengo, Tapada do Chaves, Lusovini, Falcon Land e Quinta das Toroas).

A QUINTA DO SEIXO é o projeto de enoturismo da Adega de Portalegre Winery, localizada ao lado da Quinta da Cabaça.
A TAPADA DO CHAVES, localizada nos arredores de Portalegre é uma propriedade que dá origem a vinhos de qualidade reconhecida há quase 100 anos.
O MONTE DA PENHA produz vinhos com expressão, com identidade, mas, acima de tudo vinhos gastronómicos de puro prazer hedonista.
CABEÇAS DO REGUENGO é um agroturismo com todas as comodidades urbanas.
A CASA DA URRA é um moderno espaço familiar alentejano dirigido para o agroturismo e enoturismo.
A TAPADA DO FALCÃO tem um alojamento local situado numa pequena propriedade de 55 ha.

FEIRAS E EVENTOS

- **JAZZ FEST (FEVEREIRO)**
  Boa música num ambiente descontraído

- **FEIRA DE DOÇARIA CONVENTUAL E TRADICIONAL DE PORTALEGRE (ABRIL)**
  Evento onde é possível provar a essência do concelho

- **FEIRA DAS CEBOLAS (SETEMBRO)**
  Feira de produtos agroalimentares e hortofrutícolas onde pode provar o melhor da gastronomia local

- **BAJA 500 PORTALEGRE (OUTUBRO)**
  Evento desportivo de Todo-o--Terreno que promete adrenalina e velocidade

- **DIA MUNDIAL DO ENOTURISMO**
  Provas de vinhos de Portalegre nos Espaços Culturais da cidade

- **VINHOS CORES E SABORES (DEZEMBRO)**
  Feira de Vinhos onde pode saborear todas as tonalidades das castas portalegrenses

Consciente da elevada importância que o vinho representa para a economia local, o Município tem contribuído ativamente para o desenvolvimento do setor. Com o intuito de diversificar, e complementar, a vasta panóplia de experiências de enoturismo já disponibilizada pelas adegas locais, foram criados nos últimos anos dois importantes recursos: o Museu Regional do Vinho e a Enoteca Municipal.
O imenso Património Vitivinícola de Redondo, potenciado pelos produtores, pelo Município e pelos restantes agentes de enoturismo, permite hoje, ao enoturista, uma oferta fascinante e diferenciada, assente numa simbiose quase perfeita entre a tradição e a modernidade.

ANTÓNIO JOSÉ REGA MATOS RECTO
Presidente do Município

CONCELHO
Sede de um município com 369,51 km² de área e 7 031 habitantes (2011), subdividido em 2 freguesias; Redondo e Montoito.

REGIÃO
Situa-se no Alentejo Central a 35 Km da capital de distrito. A Serra d´Ossa domina e delimita a sub-região do Redondo.

Redondo

As calmas ruas enchem-se de vida e esta vida enche-se de cor e rebuliço. O barro e a cultura são servidos à mesa. O mel, os enchidos e os vinhos produzidos deleitam quem nos visita e se esquece do que vai lá fora

A atividade vinícola, tem assistido nos últimos anos a um grande aumento da cultura da vinha e respetiva produção de vinho no concelho de Redondo.

A diversidade de solos e as diferentes exposições solares dos terrenos entre Redondo e a Serra d' Ossa explicam a excelência dos seus vinhos. Todas as grandes adegas que nasceram neste concelho têm vinhos premiados internacionalmente, representando um dos maiores emblemas do concelho de Redondo, com reconhecimento em todo o território nacional.

Considerada a terceira maior sub-região produtora de vinhos do Alentejo, naturalmente limitada entre a Serra d'Ossa a Norte e a bacia hidrográfica da Vigia a Sul, onde os solos, apesar de heterogéneos, como é regra no Alentejo, privilegiarem os afloramentos graníticos e xistosos dispostos em encostas suaves com predominância na exposição a Sul. Concelho marcado pelas vinhas, pelo montado, o concelho possui 11 adegas, numa área vitivinícola de 1896ha DOC, com uma produção anual de 110.519hl.

VINHO & GASTRONOMIA

Redondo um concelho à espera de ser descoberto, de gastronomia variada e autêntica onde as ervas aromáticas, o azeite, o pão, os queijos, os enchidos e o mel são o melhor cartão de visita.

Associado às melhores iguarias locais, Redondo convida a degustar requintados vinhos (distinguidos internacionalmente) produzidos por castas excecionais que dão corpo a néctares ricos em notas, sabores e aromas.

OFERTA ENOTURÍSTICA

A planície alentejana é algo que no Redondo não existe. Desde o sopé da serra onde há solos com bastante qualidade até às zonas xistosas muito friáveis onde as raízes conseguem crescer para dentro do xisto, provocando uma frescura extraordinária aos vinhos, até aos solos de granito na zona do Freixo e às 3 mil horas de sol, levam as uvas aqui produzidas a uma maturação fantástica e a produzir vinhos com personalidade própria, de indiscutível qualidade, resultantes das melhores castas da região e bastante apreciados pelos visitantes. Brancos, rosés e tintos são vinhos expressivos, de grande exuberância aromática.

Com um espólio permanente, o **Museu Regional do Vinho,** reproduz as várias etapas da atividade vinhateira, desde a preparação da terra até ao copo.

Ainda e com grande destaque para o vinho, o Redondo possui uma **Enoteca**, um local acolhedor, onde o visitante se sentirá certamente em casa e onde poderá degustar o que há de melhor em vinhos tintos, brancos ou rosés.

FEIRAS E EVENTOS

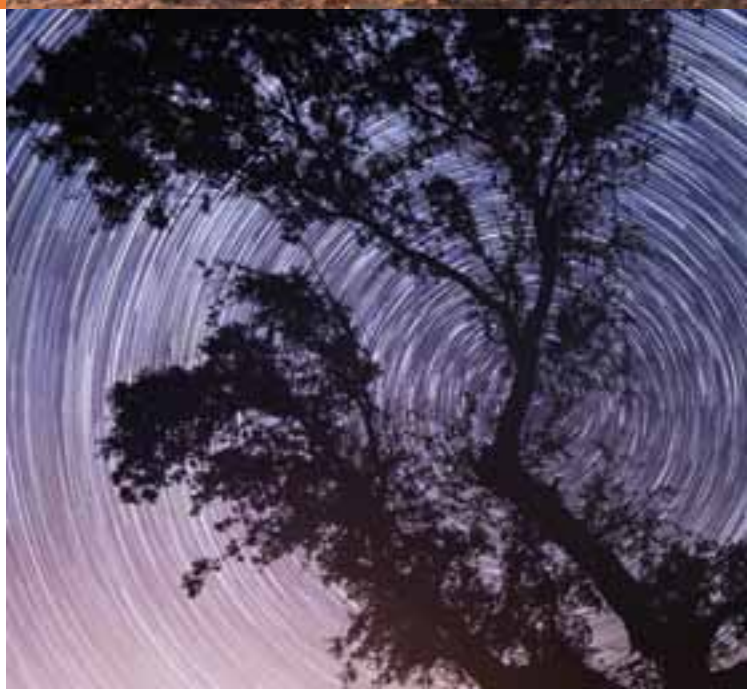
- **RUAS FLORIDAS (EVENTO BIENAL);**
- **FESTAS POPULARES DO CONCELHO;**
- **FEIRA DE SÃO FRANCISCO;**
- **VINHO & ARTES;**
- **AROMAS, CORES, SABERES & SABORES;**
- **REDONDO HÁ MESA;**

A História do Concelho de Reguengos de Monsaraz não é possível ser contada sem que os vinhos assumam um papel central. A arte ancestral da produção do vinho chegou até aos nossos dias, fruto da experiência das diversas gerações que a este ofício se têm dedicado. As vinhas dão um sentimento muito forte às nossas planícies, o cheiro a vinho que individualiza este território é uma marca que nos carateriza; a vinha e o vinho são referências intrinsecamente ligadas à nossa identidade cultural. Trabalhamos diariamente em prol de uma Região Vitivinícola que se pretende projetar em Portugal e no Mundo, com uma produção anual de quase 30 milhões de litros de excelentes vinhos, conhecidos em muitas dezenas de Países nos 5 Continentes. Somos uma centralidade dos territórios vinhateiros de Portugal. Visitem-nos!

JOSÉ GABRIEL PAIXÃO CALIXTO
Presidente do Município

CONCELHO
Enquadrado na planície Alentejana e no coração do Lago Alqueva, ocupa uma área de 461 Km2, com uma população de cerca de 11 mil habitantes.

REGIÃO
Reguengos é a maior das sub-regiões do Alentejo, preserva algumas variedades únicas. Pretende-se assumir como uma centralidade como Território Vinhateiro de Excelência.



Reguengos de Monsaraz

Um concelho marcado por 2.000 anos de história de vinha e vinho. A distinção de Cidade Europeia do vinho 2015 colocou em destaque o nome de Reguengos de Monsaraz no panorama vitivinícola europeu.

Conhecer a história do vinho de Reguengos de Monsaraz é perceber a forma como a identidade do nosso Povo e do nosso Território foi construída. O vinho é uma parte significativa do nosso património, um património que expressa a identidade histórica e a vivência de um povo.

Somos um concelho marcado por 2.000 anos de história de vinha e vinho. Uma história que fez de nós aquilo que somos hoje, que muito nos orgulha e que é a base da nossa identidade cultural. Para contar esta história deveríamos recuar ao período romano, passando pela reconquista cristã, pelo Foral Manuelino de 1512, pelo papel de Manuel Augusto Papança e de Joaquim Rojão, pela tradição das talhas de S. Pedro do Corval e das tabernas como espaços sociais.

Um concelho marcado por 2.000 anos de história de vinha e vinho. A distinção de Cidade Europeia do vinho 2015 colocou em destaque o nome de Reguengos de Monsaraz no panorama vitivinícola europeu.

VINHO & GASTRONOMIA

Os vinhos são encorpados, poderosos e com forte exuberância aromática. Apresentam-se suaves e redondos, com capacidades únicas de envelhecimento.

O sabor da nossa gastronomia reflete a perfeita combinação entre as ervas aromáticas de excelência, o azeite e o pão. Açordas, migas, ensopados de borregos, pratos de caça e doces conventuais são presença constante nas nossas ementas.

OFERTA ENOTURÍSTICA

A vinha é cultivada há séculos na região e Reguengos de Monsaraz, é a maior das oito sub-regiões vitivinícolas do Alentejo. Atualmente com nove excelentes produtores de vinho no concelho: a CARMIM, Esporão, Ervideira, Monte dos Perdigões, Adega José de Sousa, Quinta da Várzea, Luís Duarte Vinhos, Monte das Serras e São Lourenço do Barrocal.

O enoturismo da Herdade do Esporão foi o primeiro certificado em Portugal. A adega, os lagares, as caves e o pavilhão de enchimento podem ser visitados por quem queira saber como são feitos os vinhos do Esporão. Os turistas poderão também degustar os vinhos produzidos nesta herdade com 500 anos de história, que se distingue pelo seu compromisso de proteção e defesa da biodiversidade.

A CARMIM, maior cooperativa vitivinícola do país e líder do mercado nacional de vinhos de qualidade, proporciona visitas à adega, à linha de engarrafamento, ao túnel e às cubas de fermentação, mas também à sala das barricas onde se encontram os melhores vinhos e onde os cheiros se misturam com o aroma das barricas de carvalho. Para além destes dois produtores, os turistas que se deslocarem a Reguengos de Monsaraz poderão igualmente saborear os vinhos e visitar os enoturismos da Ervideira, Monte dos Perdigões, Adega José de Sousa, Quinta da Várzea (Adega do Calisto), São Lourenço do Barrocal e Elite Vinhos e Casa de Sabicos.

FEIRAS E EVENTOS

- **FESTAS DA CIDADE – SANTO ANTÓNIO (JUNHO)**
- **EXPOREG – EXPOSIÇÃO DE ATIVIDADES ECONÓMICAS DE REGUENGOS DE MONSARAZ (AGOSTO)**
- **VINIREGUENGOS (JUNHO)**
- **MONSARAZ MUSEU ABERTO (JULHO – BIENAL EM MONSARAZ)**
- **FESTA DO CANTE NAS TERRAS DO GRANDE LAGO (JULHO – MONSARAZ)**
- **OUTUBRO MÊS DA MÚSICA**
- **NATAL EM REGUENGOS**

O lançamento de mais um Livro Digital pela AMPV que compila e exulta a oferta enoturística é um sinal inequívoco do trabalho exemplar de valorização dos territórios que produzem este néctar dos deuses, bem como de todo o capital humano e económico que em torno dele fervilha.
Vendas Novas, pelas suas caraterísticas impares, tem dado a conhecer boas colheitas e não vamos parar. Que nos provem e visitem!

LUÍS DIAS
Presidente do Município

CONCELHO
É um dos maiores aglomerados urbanos do distrito de Évora, com uma população de cerca de 12.000 habitantes ocupa uma área total de 222,5 Km2.

REGIÃO
É composta por 2 freguesias e pertence à região Vitivinícola do Alentejo produzindo castas brancas e tintas.

Vendas Novas

Vendas Novas, pelas suas caraterísticas impares, tem dado a conhecer boas colheitas e não vamos parar. Que nos provem e visitem!

Vendas Novas, possui uma excelente localização, é dotada de boas acessibilidades, tem um vasto património histórico e cultural e é caracterizada por um clima que apresenta afinidades mediterrâneas e continentais, caracterizando-se fundamentalmente pelo tempo seco e quente, onde podemos vislumbrar a harmonia, a paz e o sossego tão característicos do nosso Alentejo.

As vinhas são um ponto forte a destacar nesta região pela excelente qualidade, plantadas nas rasas e suaves planícies, onde encontramos solos de natureza argilo arenosa, bem drenados e com especial aptidão para a produção de vinhos de qualidade.

Contamos essencialmente com três grandes Produtores, a Herdade da Ajuda Nova (com um total de 355,9ha, a vinha ocupa cerca de 135ha), a Herdade do Monte Branco (com um total de 200ha, a vinha ocupa cerca de 60ha) e a HODS-Herdade do Outeiro Diniz e Santiago (com um total de 230ha, a vinha ocupa cerca de 130ha). Produzindo-se no concelho cerca de 10 milhões de litros de vinho anualmente.

VINHO & GASTRONOMIA

Os vinhos são maioritariamente das castas Aragonês, Trincadeira, Castelão, Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah, Cabernet-Sauvignon, Arinto, Fernão Pires, Roupeiro, Antão Vaz, Viognier e Verdelho.

Os sabores da sua gastronomia são típicos do Alentejo pretendendo acima de tudo preservar a sua identidade: "Bifanas de Vendas Novas"; açordas; migas; sopas; ensopados; Doce local: granadas.

OFERTA ENOTURÍSTICA

No concelho temos presentes três grandes Produtores, a Herdade da Ajuda Nova, a Herdade do Monte Branco e a HODS-Herdade do Outeiro Diniz e Santiago.
O enoturismo está presente nestas três herdades, onde é possível realizar visitas às adegas e provas de vinhos.
Na Herdade da Ajuda Nova existe ainda a possibilidade de se realizarem passeios todo o terreno pela propriedade.

FEIRAS E EVENTOS

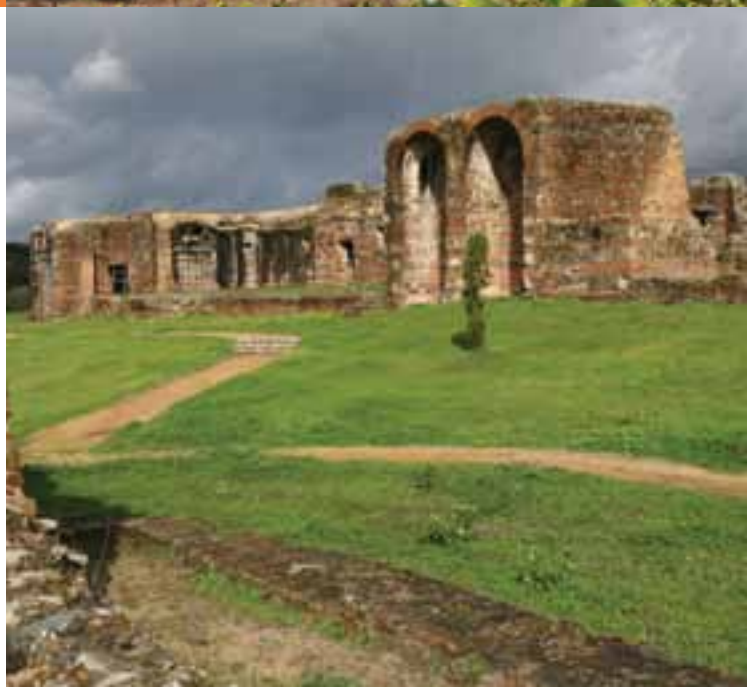
- **FEIRA DA BIFANA**
- **FESTAS DO CONCELHO**
- **CORRIDA DA CIDADE**

No concelho de Vidigueira a Vitivinicultura sempre esteve presente, assumindo uma importância inquestionável, no que concerne à economia local e à cultura das suas gentes. O Município de Vidigueira tem vindo a trabalhar, arduamente, na promoção e divulgação do vinho do Concelho de Vidigueira, como um produto turístico, promotor de desenvolvimento económico, com vista ao alargamento a novos mercados. Com inúmeras adegas no concelho, o enoturismo tem vindo a alcançar a devida relevância, sendo espaços convidativos a públicos vindo dos quatro cantos do mundo! Deixo o convite para visitarem o nosso concelho e que desfrutem de todas estas potencialidades de excelência que temos para oferecer!

RUI RAPOSO
Presidente do Município

CONCELHO
O concelho de Vidigueira situa-se no Baixo Alentejo, ocupa uma área de 316,61 km2 e possui uma população de quase 5700 habitantes.

REGIÃO
Pertence à Região Vitivinícola do Alentejo, que abrange a Rota do Vinhos do Alentejo e integra a sub-região vitivinícola de Vidigueira.



Vidigueira

A qualificação dos vinhos de Vidigueira e a sua denominação de origem permitiram afirmar a sua identidade e diferenciação nos mercados com maior reputação e exigência.

A herança da cultura da vinha e da produção do vinho de talha legada pela civilização romana, de que a "Villae Romana" de São Cucufate, monumento nacional, é um dos mais representativos e emblemáticos testemunhos, foi ao longo de 2000 anos preservada e fomentada, beneficiando das condições edafo-climáticas excecionais e da preservação de homens e mulheres para consolidar de forma contínua um terroir com características ímpares.

A qualificação dos vinhos de Vidigueira e a sua denominação de origem permitiram afirmar a sua identidade e diferenciação nos mercados com maior reputação e exigência.

A produção vitivinícola é assumida pela Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito e por um setor privado que, face à elevada atratividade do terroir, cresceu significativamente e originou a emergência de 16 produtores de vinho. Estas adegas presentes no concelho representam um potencial de afirmação, em crescimento, responsável pelo sucesso económico do território, traduzido na sua capacidade exportadora e nos prémios e distinções alcançadas.

VINHO & GASTRONOMIA

Os famosos vinhos brancos, frescos, firmes e envolventes, resultam de castas como Antão Vaz, Arinto, Fernão Pires, Perrum, Rabo de Ovelha e Síria e os também distinguidos vinhos tintos assentam nas castas tintas Alfroncheiro, Aragonez, Castelão, Tinta Grossa, Moreto e Trincadeira. Cozinha tradicional que reúne pratos como a típica açorda d'alho, sopa de cação, sopa de espinafres, pratos de caça ou de peixe do rio, petiscos e cogumelos silvestres.

OFERTA ENOTURÍSTICA

A paisagem vinhateira do concelho de Vidigueira é extremamente diversificada. Se nas freguesias de Vidigueira e de Vila de Frades podemos percorrer um mosaico de pequenas vinhas entrelaçadas com pequenas hortas, pomares e olivais, encostadas à serra, que lhe conferem uma identidade mediterrânica singular, nas freguesias de Selmes e de Pedrógão o ritmo ondulante da peneplanície configura a média e grande propriedade onde as vinhas se estendem a perder de vista, dominando a paisagem, só interrompidas pelo azinhal ou pelo Rio Guadiana, o grande rio do sul.

Para conhecer a herança cultural e museológica do território pode visitar o Museu Municipal de Vidigueira, o Núcleo Museológico da Casa do Arco e brevemente, Centro Interpretativo do Vinho de Talha.

As 16 adegas do concelho reúnem uma oferta enoturística irrecusável e merecem ser visitadas.

Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito; Herdade do Sobroso; Quinta do Quetzal; Casa Agrícola Herdade do Monte da Ribeira; Sogrape Vinhos; Ribafreixo Wines; Cortes de Cima; Enolea – Sociedade Agrícola; Hacienda Branca; Herdade da Azinheira; Herdade Grande; Morais Rocha; Paulo Laureano Vinus; Quinta das Ratoeiras; Vitifrades, ADL; LCPS.

FEIRAS E EVENTOS

- **VIDIGUEIRA VINHO – FEIRA DO VINHO E DO CANTE**
  Fim-de-semana da Páscoa. O vinho e o cante alentejano como fatores de identidade cultural e de promoção económica do território.

- **VITIFRADES - FESTA DO VINHO DE TALHA**
  Segundo fim-de-semana de dezembro. A grande festa do vinho de talha, elaborado segundo processos de vinificação tradicional, celebrada num ambiente de autenticidade revelador de uma herança cultural e imaterial ímpar.

- **FESTIVAL GASTRONÓMICO SABORES DA CAÇA EM SELMES**
  Mês de fevereiro (bianual). Os sabores da caça resultam do aproveitamento pela gastronomia local da abundância dos recursos cinegéticos.

- **FESTIVAL GASTRONÓMICO DOS SABORES DO RIO EM PEDRÓGÃO DO ALENTEJO**
  Mês de Julho. A proximidade de Pedrógão do Alentejo com o Rio Guadiana reflete-se no património gastronómico que dá o mote ao Festival.

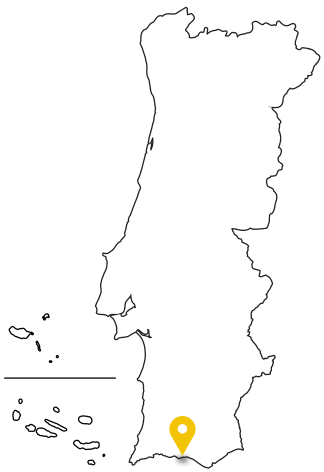
ARAGONÈS

Região Vitivinícola **Algarve**

Praia, mar, clima ameno e muito sol. O Algarve é um destino turístico por excelência. A região ocupa o extremo sul de Portugal Continental e ao azul do mar e dourado dos areais e falésias, soma-se o verde das serras de Monchique e do Caldeirão. O rio Guadiana separa o Algarve da Andaluzia (Espanha) e o Arade desagua em Portimão. Área protegida pela sua importância como habitat de aves aquáticas, a Ria Formosa é considerada um dos mais belos parques naturais do Algarve. Mas não é apenas sol, praia e natureza que o Algarve tem para mostrar. O cultivo da vinha remonta à presença árabe na região, por isso o vinho faz parte da vida dos algarvios. Vários roteiros dão a conhecer quintas vitivinícolas e adegas, mas também fortificações militares e faróis ou edificações de influência mourisca.

Todos os produtos que constituem a oferta turística do destino Albufeira desempenham um papel preponderante no seu sucesso global e a diversificação assume-se como a linha estratégica orientadora. Sendo um destino marcadamente balnear, Albufeira apenas poderá almejar manter-se como um dos grandes destinos internacionais através da valorização do conjunto dos seus recursos turísticos. De entre estes, a oferta enoturistica, aliada à gastronomia, despontam como duas das grandes tendências, assumindo-se como factores diferenciadores e afirmando a identidade local. Neste contexto, faço um brinde e saúdo todos os nossos visitantes e turistas.

O Município de Albufeira é presidido por:
José Carlos Martins Rolo



CONCELHO
Albufeira fica situada no centro do Algarve e é uma das principais zonas turísticas do país, contando com cerca de 30 km de costa.

REGIÃO
Pertence ao distrito de Faro e à região do Algarve, onde o cultivo da vinha remonta à presença árabe na região.

Albufeira

A beleza e diversidade da costa fazem de Albufeira um lugar único. A proximidade do mar e o clima de influência mediterrânica conferem aos vinhos desta região características diferenciadoras.

A atividade vitivinícola em Albufeira remonta aos inícios do Séc. XX, com a instalação de alguns produtores de pequena dimensão. Com o desenvolvimento massivo da actividade turística, a vitivinicultura foi progressivamente abandonada em detrimento da maior e mais imediata rentabilidade obtida com o Turismo. No início do Séc. XXI, retomou-se a produção de vinho em Albufeira, através do projecto de Sir Cliff Richard e Nigel Birch. Seguiram-se a Quinta da Malaca e a Quinta do Canhoto, que constituem o lote actual de vitivinicultores do Concelho de Albufeira. Em números totais, o Albufeira possui 33 ha de área de vinha e um volume de produção que oscila entre os 140 000 a 190 000 L.

VINHO & GASTRONOMIA

São vinhos com um forte carácter, sendo produzida uma gama variada que certamente corresponderá às expectativas mais exigentes, desde os frisantes, varietais e monovarietais a vinhos de mesa.

No interior, reinam os pratos de caça, queijo e enchidos, frutos secos e doces regionais. No litoral, o mar é a principal fonte de alimento, sendo o peixe e marisco frescos as propostas mais frequentes.

OFERTA ENOTURÍSTICA

A totalidade das praias de Albufeira são reconhecidas com o galardão máximo da qualidade ambiental, 25 praias com Bandeiras Azuis da Europa (BAE). Albufeira dispõe da melhor e mais diversificada oferta turística: Alojamento de qualidade, campos de golfe, parques temáticos, praias de sonho, natureza, vida nocturna, cultura e gastronomia.

Um passeio no centro antigo, onde os ecos da herança árabe e das antigas artes da pesca ainda espreitam a cada esquina é incontornável e a Torre do Relógio desponta por entre os telhados, com passagem obrigatória pelo Museu Municipal de Arqueologia, Museu de Arte Sacra, Galeria de Arte Samora Barros e Igreja de Sant'Ana. Por outro lado, na natureza, os visitantes podem experienciar os 3 Percursos Pedestres de Albufeira disponíveis visitar um castelo árabe ou a simpática aldeia de Paderne. A Adega do Cantor proporciona visitas guiadas às suas instalações e vinha, onde poderá descobrir todo a história e processo de produção dos seus vinhos.

FEIRAS E EVENTOS

- **ALBUFEIRA CARPE NOX**
  Tem lugar na noite de Fim de Ano, constitui o ex libris da nossa programação anual.

- **PADERNE MEDIEVAL**
  É parte integrante do programa de fim de ano.

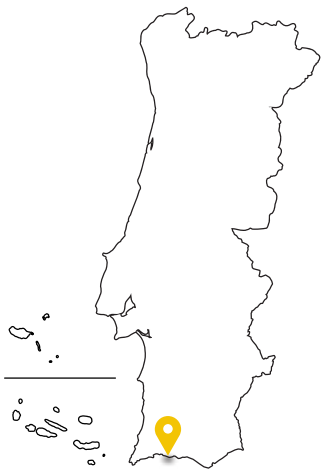
- **FEIRA DE CAÇA E PESCA, TURISMO E NATUREZA**
  Tem lugar no primeiro fim de semana de Julho.

- **FESTAS DO PESCADOR**
  No primeiro fim de semana de Setembro.

- **FESTA EM HONRA DE NOSSA SENHORA DA ORADA**
  14 de Agosto, tem como pontos altos uma emotiva procissão por mar e um espetáculo musical.

Os Fenícios apresentaram o vinho à nossa região no Século VIII a. C. Os Romanos e os Árabes investiram nessa ligação. Em meados do século XX o concelho era uma referência vitivinícola no Algarve e em Portugal. O Turismo caminhava então para se tornar na nossa maior fonte de desenvolvimento económico.
Em 2015 lançámos o "Lagoa Wine Show" como um dos principais eventos de promoção da associação do vinho à gastronomia, ao fado, e a patrimónios genuínos que podem impulsionar a nossa economia.
Neste tempo em que se fazem sentir as consequências da pandemia, o enoturismo é uma oportunidade para a reanimação económica.

LUÍS ENCARNAÇÃO
Presidente do Município



CONCELHO
No barlavento algarvio, com uma área de 89 kms2. Lagoa dá nome à maior de quatro Denominações de Origem – D.O., a sub-região D.O.C. Lagoa.

REGIÃO
Inserido na região vitivinícola do Algarve, integra a Rota dos Vinhos do Algarve desde a sua criação.

visitlagoa.pt

Lagoa

O litoral e o barrocal, juntos num só território banhado pelo Atlântico e pelo Arade, fazem de Lagoa um concelho rico do ponto de vista ambiental e paisagístico, a que é intrínseca a cultura da vinha e do vinho. A eleição de Lagoa como Cidade do Vinho 2016 é o reconhecimento dessa marca identitária.

Numa história iniciada há 2500 anos, Fenícios, Cartagineses, Romanos e Árabes sempre reconheceram no território que hoje é o concelho de Lagoa, condições únicas para a cultura da vinha, o consumo do vinho e mais tarde para a sua exportação. Na segunda metade do século XIX, com a propagação da filoxera, milhares de pipas procedentes de Lagoa – e Tavira – forneceram o Douro e serviram de base para a produção do Vinho do Porto, durante uma década. Em 1945, é fundada a Adega Cooperativa de Lagoa.

O concelho de Lagoa sempre foi marcadamente agrícola, paradigma rompido na década de 70 do século passado, com o crescimento da atividade turística que reduz drasticamente a área de vinha. Com a chegada do século XXI os vinhos de Lagoa renascem. A formação da Comissão Vitivinícola do Algarve propicia o surgimento de novos produtores com projetos inovadores.

Atualmente, o concelho de Lagoa reúne 8 produtores que ocupam 133 hectares de vinha e representaram, em 2019, um volume de produção de 2760 hectolitros.

VINHO & GASTRONOMIA

Vinhos tintos: cor aberta, aveludados, frutados e fáceis de beber, onde a principal casta é a autóctone Negra Mole. Brancos: cor citrina, frutados, secos e muito frescos, onde a principal casta é o Crato Branco.

Sardinhas assadas, sopas de peixe, cataplanas, feijoada de buzinas ou polvo no forno. Carne do cozido de rabo de boi com grão ou o borrego arabesco. Florados de lagoa, bolo de chila ou morgadinhos de amêndoa.

OFERTA ENOTURÍSTICA

O Algarve tem assistido a uma valorização e qualificação crescente da oferta enoturística nos últimos anos. Na principal região turística do país, Lagoa desponta como uma referência desse crescimento. A autarquia reconhece a importância estrutural do enoturismo envolvendo-se regularmente em ações de benchmarking e organizando iniciativas técnicas de reflexão e partilha.

Em torno do vinho, da vinha, da gastronomia, das tradições, da arte, de produtos artesanais ou da cultural local enraízam-se valorosos projetos enoturísticos, como a Adega Única, Monte de Salicos, Morgado do Quintão, Quinta dos Santos ou a Quinta dos Vales que aliam às tradicionais provas de vinho e visitas às quintas, experiências genuínas e memoráveis.

Em Lagoa, encontra o apelo do terroir de uma região onde os laços cada vez mais fortes entre a indústria vinícola e a indústria turística sedimentam a qualidade dos serviços da oferta enoturística que goza já de características naturais do território como a paisagem ou o clima agradável.

FEIRAS E EVENTOS

FATACIL
A caminho da 41ª edição, a Feira de Artesanato, Turismo, Agricultura, Comércio e Indústria é considerada a mais importante feira de atividades económicas a sul.

LAGOA WINE SHOW
Realizado nas ruas do centro da cidade de Lagoa, é um dos maiores eventos vínicos a sul.

MERCADO DE CULTURAS À LUZ DAS VELAS
Evento multicultural reúne nas ruas da cidade de Lagoa, artesãos, espetáculos, gastronomia e exposições, anualmente dedicadas a uma cultura diferente.

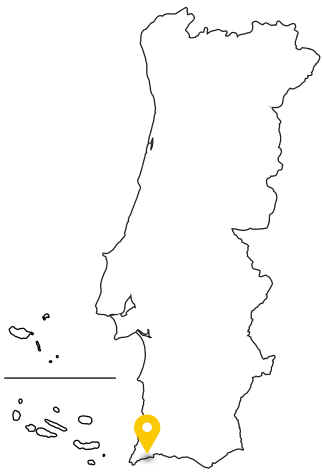
CARVOEIRO BLACK & WHITE
Icónica festa temática do verão algarvio, oferece entretenimento distinto durante uma longa noite entre as ruas e a praia de Carvoeiro.

LAGOA JAZZ FEST
Festival Internacional de Jazz no mágico anfiteatro do Sítio das Fontes, em Estômbar.

MOSTRA DO DOCE CONVENTUAL
Organizado nos Claustros do Convento de São José, os doces algarvios são o destaque e a grande atração, onde despontam os Florados de Lagoa.

Lagos é, assumidamente, um concelho com vocação turística. Uma vocação que estimula o desenvolvimento de outras atividades económicas que podem ser complementares, como é o caso da vitivinicultura. A retoma desta atividade, que no passado teve forte peso no tecido produtivo local, é algo em que a Câmara Municipal de Lagos se tem empenhado, encarando este movimento de regresso à terra, surgimento de produtores e criação de novas marcas de vinho, como uma oportunidade única para resgatar e valorizar a identidade do território, diversificar o tecido económico, incrementar a diversidade da oferta turística e atenuar a sazonalidade que ainda caracteriza este destino.

HUGO PEREIRA
Presidente do Município



CONCELHO
Situado no Barlavento Algarvio, tem 212,99 Km2 de área e 31 049 habitantes. Integra a sub-região do triângulo vicentino, que deu origem à Terras do Infante - Associação de Municípios.

REGIÃO
Pertence à Região Vitivinícola do Algarve e integra a área geográfica da DOC "Lagos".

Lagos

O mar está no código genético dos lacobrigenses. O mar da subsistência, o mar dos Descobrimentos e das trocas comerciais, o mar das praias, do turismo, dos desportos náuticos e do lazer. Mas Lagos também é campo, agricultura e cultura do vinho. Uma tradição que tem vindo a renascer, afirmando-se no panorama regional e nacional.

A vinha faz parte da paisagem agrícola algarvia desde tempos remotos. O gosto pelo consumo do vinho terá sido trazido por Fenícios, Gregos, Cartagineses e Romanos, perdurando até aos dias de hoje. Na década de 60 do século passado é inaugurada a Adega Cooperativa de Lagos. O crescimento do Turismo como principal atividade económica leva ao abandono das vinhas, culminando, na década de 90, com a crise do setor cooperativo. O recente ressurgimento da vitivinicultura em Lagos deve-se à iniciativa privada, mas também ao suporte e incentivo articulado de várias entidades.Atualmente dão continuidade a esta tradição três produtores - a Quinta dos Seromenhos, o Monte da Casteleja, e o Monte do Além - que no conjunto atingem uma produção média anual de 19 024,0 litros. Não tendo produção exclusiva em Lagos, a Agrolares, Lda. está também presente, a par de novos produtores, como a Ideias do Infante e a Falésia Wine, Unipessoal, Lda, que comprovam a vitalidade do setor.Destaca-se o facto de Lagos ter duas das três vinhas de produção biológica certificadas no Algarve, assim como vinhos distinguidos em concursos e feiras.

VINHO & GASTRONOMIA

Os tintos são aveludados, pouco encorpados, com aroma frutado e pouco acídulos e quentes. Já os brancos apresentam uma cor entre o citrino e o palha, sendo delicados e suaves, com um travo característico duma zona quente. Uma cozinha que sabe a mar, onde não falta o bom peixe fresco, grelhado ou servido em pratos mais elaborados, como a caldeirada e a cataplana. A fechar, a fina e requintada doçaria, com destaque para o Dom Rodrigo de Lagos e o Doce Fino.

OFERTA ENOTURÍSTICA

Uma oferta cultural diversificada, com exposições, espetáculos, festas tradicionais, feiras e outros eventos, preenche o calendário da vida lacobrigense. Junte-se a esta animação as visitas a museus e ao património cultural, o prazer de passear por um centro histórico com vastas áreas pedonais, onde a animação de rua acontece, a diversão noturna, os passeios de barco para conhecer as invulgares formações rochosas da Costa D'Oiro, e os passeios ao ar livre, a pé ou de bicicleta, por trilhos e rotas devidamente assinalados, que acompanham o litoral e atravessam o interior do concelho.

Se vier no Verão não lhe faltarão opções para tomar banhos de sol e de mar, praticar desportos náuticos, em praias de extensos areais, assim como em pequenas conchas de areia cercadas por imponentes arribas, com a confiança assegurada por galardões ambientais.

Atrativos não faltam para justificar uma visita a Lagos durante todo o ano, pois mesmo no inverno o clima é ameno, a luz é inspiradora e os dias são um convite ao descanso e ao lazer.

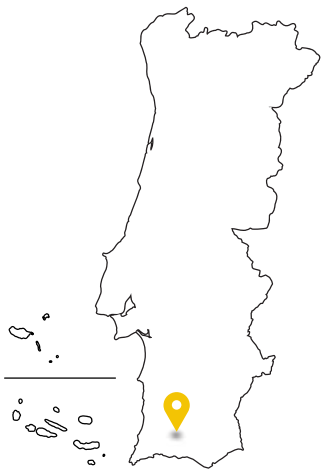
FEIRAS E EVENTOS

- **FEIRA DO FOLAR E DA GASTRONOMIA LOCAL (MARÇO/ABRI)**
  Mostra dos sabores da gastronomia e da doçaria local.
- **FESTIVAL DOS DESCOBRIMENTOS (ABRIL/MAIO)**
  A cada dois anos. Transporta participantes e visitantes até ao período áureo dos Descobrimentos. A próxima edição está agendada para 2021.
- **FEIRA CONCURSO ARTE DOCE (JULHO)**
  O talento e a criatividade das doceiras transformam este certame numa proposta de animação irrecusável.
- **FESTA DO BANHO 29 (AGOSTO)**
  Relembrar e reviver esta tradição de Lagos é o objetivo deste programa de animação.
- **ROTA DO PETISCO (SETEMBRO/OUTUBRO)**
  Transforma Lagos e outros concelhos do Algarve em capitais do petisco com um vasto cardápio.
- **BARÃO DE SÃO JOÃO WALK & ART FEST (NOVEMBRO)**
  Aliando a arte às caminhadas, o festival promete 3 dias recheados de atividades de educação ambiental para crianças e famílias.

Nota: a realização destes eventos dependerá da evolução da pandemia por COVID-19 e das medidas que estiverem em vigor à data

Silves tem-se evidenciado enquanto território líder na produção de vinho numa região essencialmente turística, e deste modo contribuído com uma oferta distinta, atrativa e com elevados padrões de qualidade. Permite também criar a oportunidade para que possamos vir a ser apelativos em termos de captação de investimento no setor da vinha e do vinho, e deste modo potenciar a nossa vocação agrícola. Ao mesmo tempo, possibilita que Silves e o Algarve possam vir a consolidar um produto turístico com grande potencial de crescimento, o enoturismo. A aposta no setor promissor e emergente dos vinhos encaixa na estratégia autárquica de estímulo e apoio à diversificação das atividades económicas e reforço do aparelho produtivo, visando o desenvolvimento sustentável do território.

ROSA CRISTINA GONÇALVES DA PALMA
Presidente do Município



CONCELHO
No centro do distrito de Faro, tem uma área total de 679 Km2 e conta atualmente com cerca de 37 mil habitantes.

REGIÃO
Inserido na Região Vitivinícola do Algarve, pertence à Denominação de Origem de Lagoa. Pertence igualmente à Rota de Vinhos do Algarve.

Silves

A produção de vinho transformou-se num modelo de promoção do desenvolvimento local, pelo facto de se constituir como um recurso que é produzido e comercializado localmente, contribuindo para a construção e consolidação da identidade territorial.

As investigações arqueológicas têm revelado que os primeiros contactos das populações locais com o vinho, vindo do Mediterrâneo, ocorreram há mais de dois mil anos, a partir do século VIII a.C. através de contactos com os fenícios ou os gregos. Após a conquista cristã, os monarcas de Portugal aproveitaram este conhecimento e incutiram a responsabilidade do cultivo das suas vinhas aos mouros. No reguengo de Loubite, que pertencia ao termo de Silves, a comunidade moura estava associada à produção de figos e passas de uva. No século XV, segundo o Livro do Almoxarifado de Silves (1474), estavam entregues a vários mouros cerca de 40 courelas de vinha e de figueiral.

Atualmente, Silves assume-se no Algarve como um concelho muito importante no que concerne à produção de vinho. Destacam-se os cerca de 650 hectares de vinha. Os produtores que têm apostado na comercialização do vinho, enquanto produto de elevada qualidade, ocupam uma área aproximada de cerca de 150 hectares e situam-se grosso modo no setor sul, sobretudo no barrocal.

VINHO & GASTRONOMIA

Acentuado sabor a fruto, baixa acidez e graduação elevada caracterizam os vinhos algarvios, que resultam das muitas horas de sol de que beneficiam nesta região.

O peixe e o marisco são os alimentos mais confecionados. No interior da Serra apreciam-se pratos de caça. O D. Rodrigo, a tarte de amêndoa, o bolo de figo ou a tarte de alfarroba acompanham bem com a típica aguardente de medronho.

OFERTA ENOTURÍSTICA

O concelho de Silves dispõe de mais de cinco mil camas turísticas e de uma larga e diversificada oferta no que concerne à restauração. Existem várias adegas que disponibilizam provas de vinho e eventos, mediante marcação prévia. Salienta-se ainda vários exemplos de património edificado visitável, como o Castelo de Silves, Museu Municipal de Arqueologia e a Casa da Cultura Islâmica e Mediterrânica, que têm sido utilizados para a promoção de atividades ligadas ao enoturismo (ex: sunsets secrets, apresentação/degustação de vinhos, etc.), intensificando e cruzando a promoção dos Vinhos de Silves com as potencialidades territoriais, procurando deste modo, gerar uma simbiose entre o produto (vinho) e o património. No seguimento da promoção dos vinhos e do património cultural, destaca-se ainda a possibilidade de na compra de um bilhete conjunto (Castelo+Museu) poder desfrutar gratuitamente de uma prova de vinho no quiosque cedido pela Câmara Municipal de Silves à "Rota dos Vinhos do Algarve".

FEIRAS E EVENTOS

- **FEIRA MEDIEVAL DE SILVES**
- **SUNSET SECRETS**
- **JAZZ NAS ADEGAS**
- **FESTIVAL DA CALDEIRADA E DO MAR**
- **SEMANA GASTRONÓMICA DE S.B. DE MESSINES**

Região Vitivinícola **Açores**

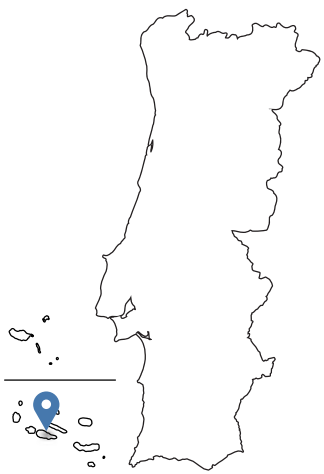
Nove ilhas de uma beleza natural invulgar constituem o arquipélago dos Açores, em pleno oceano Atlântico. A ocidente encontramos as ilhas do Corvo e das Flores. Faial, Graciosa, Pico, São Jorge e Terceira compõem o Grupo Central e Santa Maria e São Miguel o Grupo Oriental. A diversidade de paisagens e culturas é uma das riquezas do arquipélago. O verde da intensa vegetação e azul do mar e das lagoas dão vida a estes negros solos vulcânicos. O vinho dos Açores tem uma longa tradição e aqui a sua produção assume várias particularidades, a começar na plantação. Os vinhedos são cultivados nos chamados currais, entre muros de pedra erguidos para proteger as vinhas do vento agreste e do ar salgado do mar. A invulgaridade desta paisagem levou a UNESCO a classificar a vinha da Ilha do Pico como Património Mundial.

“

No concelho de Lajes do Pico, o património natural e edificado tem três pontos essenciais: a terra, cujos motivos principais são a vinha e o vinho; o mar, tendo a baleia e a baleação como elementos centrais; e as pessoas, cujas características mais vincadas se prendem com a sua luta contra o lado negativo das forças da natureza – e aqui a sua luta é indissociável da sua religiosidade.

A aprovação pela UNESCO da Paisagem Protegida de Interesse Regional da Cultura da Vinha da Ilha do Pico como Património Mundial da Humanidade reconhece a perspicácia das gentes locais e contribui para a proteção deste cultivo único no mundo.

O Município de Lajes do Pico é presidido por:
Roberto Manuel Medeiros Silva



CONCELHO
Situa-se na ilha do Pico, Açores, tem 154,35 km² e quase 5 mil habitantes. A leste e sul tem costa no oceano Atlântico.

REGIÃO
Com a Montanha do Pico sempre no horizonte, o território tem origem vulcânica, estando a paisagem da cultura da vinha classificada como Património Mundial da Humanidade.

Lajes do Pico

Aqui, o modo de cultivo da vinha é único no mundo. Prova da sua singular importância e singularidade é o facto de a UNESCO ter considerado a Paisagem Protegida de Interesse Regional da Cultura da Vinha da Ilha do Pico como Património Mundial da Humanidade.

A cultura da vinha está associada aos primeiros tempos do povoamento, nos finais do século XV. O vinho verdelho, a partir da casta do mesmo nome, ganhou reputação mundial ao longo dos séculos. Durante mais de duas centenas de anos o verdelho do Pico teve fama internacional, nomeadamente, Inglaterra, Américas e Rússia, onde terá chegado à mesa dos czares. A partir do século XIX são introduzidas novas castas que dão origem a vinhos de mesa tintos e brancos.

O modo de cultivo, contra a aspereza dos terrenos vulcânicos quase sem terra vegetal, em currais (áreas muradas de pedra negra, de muito pequena dimensão), marca igualmente esta cultura na Ilha. Prova da sua importância é o facto da UNESCO, em 2004, ter considerado a Paisagem Protegida de Interesse Regional da Cultura da Vinha da Ilha do Pico (criada em 1996) como Património Mundial da Humanidade. Currais, maroiços (amontoados de pedra em forma de pirâmide), vinhas e adegas com os seus equipamentos são elementos emblemáticos da vinha e do vinho.

VINHO & GASTRONOMIA

Predominam três castas nobres, raras e exclusivas, que contribuem para a singularidade dos vinhos dos Açores: Verdelho (casta emblemática dos Açores), Terrantez e Arinto dos Açores.

Aqui o mar é generoso. Crustáceos, moluscos e peixes de vários tamanhos e sabores são manjares inigualáveis. Sugestões: "polvo guisado em vinho de cheiro" ou "molha de carne à moda do Pico".

OFERTA ENOTURÍSTICA

VINHA - PATRIMÓNIO UNESCO

Um modo de cultivo único no mundo, Paisagem Protegida de Interesse Regional da Cultura da Vinha da Ilha do Pico (criada em 1996), classificada como Património Mundial da Humanidade. «Ali, nas chãs de beira-mar, quase nem existia amostra de terra. Experimentaram meter a vinha por entre o burgalhau, nos interstícios das lajes e dos moledos. Se a camada pedregosa engrossava demasiado, escavavam buracos de quinze a vinte palmos de fundo por sete a dez de boca – e lá muito em baixo plantavam a videira.» —Dias de Melo, "Pedras Negras" (romance), 1964.

MUSEU DOS BALEEIROS

O Museu do Pico reúne as extensões (pólos) do Museu dos Baleeiros, na vila das Lajes, do Museu da Indústria Baleeira, na vila de S. Roque do Pico, e do Museu do Vinho, na vila da Madalena. O edifício do museu é constituído por um conjunto de três antigas casas de botes baleeiros do séc. XIX e complementado por uma tenda de ferreiro anexa, integrada num novo corpo edificado e fortemente marcado por uma arquitetura de inspiração baleeira norte-americana.

FEIRAS E EVENTOS

SEMANA DOS BALEEIROS

É sobretudo uma manifestação do culto dos picoenses a Nossa Senhora de Lourdes que protegeu antigos baleeiros ameaçados pela tempestade (finais de 1882).

FESTAS DO DIVINO ESPÍRITO SANTO

As erupções vulcânicas na ilha foram a razão próxima desta devoção. As populações, apavoradas, prometeram votos ao Divino Espírito Santo e nunca mais deixaram de cumprir esse voto.

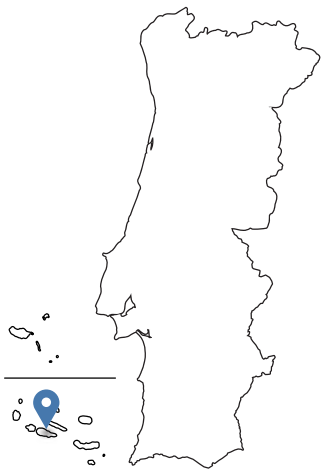
IMPÉRIO DE SÃO PEDRO

Evento religioso com oferta de "rosquilhas", sendo que, em certos anos, a distribuição ultrapassa as 4.000.

A vitivinicultura funde-se com a identidade da Madalena, numa teia basáltica, em que tradição e sonho se entrelaçam. Efetivamente, a produção de vinho é a nossa essência, definindo a nossa cultura, a nossa economia, até mesmo a paisagem local, fazendo da Madalena Capital dos Açores da Vinha e do Vinho.

Na vitivinicultura picoense encontramos a génese do nosso povo, da nossa colonização, ambas datando do século XV. Volvidos seis séculos, o vinho é paixão, é sonho, que de mãos dadas com as nossas gentes queremos esculpir sobre o negro basalto, projetando um futuro cada vez maior e melhor.

JOÃO ANTÓNIO SOARES
Presidente do Município



CONCELHO
Situada no extremo oeste da ilha do Pico, na Região Autónoma dos Açores, a Madalena ocupa uma área de 149 km2, possuindo 6.049 habitantes.

REGIÃO
Pertencente à região vitivinícola dos Açores, destacam-se como principais castas o Arinto dos Açores, o Terrantez e o Verdelho.

Madalena

No coração do Atlântico, onde o mar beija o rendilhado solo basáltico, ergue-se uma terra de beleza singular, a Madalena, cuja paisagem da cultura da vinha é classificada pela Unesco como Património da Humanidade.

O desenvolvimento do Município e a produção de vinho percorrem de mãos dadas toda a história do concelho, que desde os seus primórdios viu neste setor o mais precioso ganha-pão de muitas famílias e no verdelho a alavanca económica da ilha e da região. Chegando às mais abastadas casas reais do século XIX, à mesa do Vaticano ou aos banquetes dos Czares, este vinho licoroso mereceu honras na literatura, em obras-primas como "Guerra e Paz", de Tolstoi.

No Pico, da pedra se faz vinho. Sendo apenas 3,4% do solo arável, o Homem subjugou a natureza, amontoando a pedra em "maroiços" e "currais", que hoje dão fama e distinção à Paisagem da Cultura da Vinha da Ilha do Pico, aclamada pela Unesco como Património da Humanidade. Nascidos da lava, os vinhos refletem a alma dos picarotos, excedendo a mera visão económica. Nesta terra, que é uma das treze regiões vitícolas no mundo Património da Unesco, a vitivinicultura é parte integrante da genética das nossas gentes, da nossa mais intrínseca identidade.

VINHO & GASTRONOMIA

Os brancos do Pico surpreendem pela sua mineralidade e frescura, produzidos principalmente com Arinto dos Açores, Terrantez e Verdelho. Alguns licorosos, únicos em todo o mundo, chegam a fermentar aos 21 graus.

Os sabores do Atlântico fazem as delícias na gastronomia. Caldo de peixe, polvo e marisco, em particular, as lapas e as cracas. Nas carnes, torresmos, linguiça com inhame e molha de carne são as iguarias de eleição.

OFERTA ENOTURÍSTICA

A Paisagem da Cultura da Vinha da Ilha do Pico é, por excelência, um dos principais cartões de visita de toda a região, seduzindo os visitantes pela sua monumentalidade e beleza. Na verdade, diz-se que se estas pedras amontoadas em "maroiços" e "currais" fossem retiradas e alinhadas atravessariam continentes e oceanos, dando por duas vezes a volta ao mundo.

Os passeios pedestres por este paraíso lávico são parte integrante da vastíssima oferta enoturística, que inclui ainda a visita às típicas adegas ou ao Museu do Vinho, um dos mais visitados da região.

A par dos programas permanentes, serão ainda dinamizados, em particular, ao longo do ano de 2017, uma vastíssima multiplicidade de eventos, fazendo da Madalena o principal núcleo da vitivinicultura em Portugal, ao receber o mais importante evento nacional do setor, a Cidade do Vinho, com a organização de jantares vínicos e provas de vinho, todas as semanas, e em julho a famosa Feira do Vinho e o famigerado Taste in Adegas.

FEIRAS E EVENTOS

FESTAS DA MADALENA
É um dos melhores festivais açorianos, apresentando a cada edição um programa apelativo e eclético, ao reunir as maiores estrelas do panorama musical nacional e internacional. A par da música, as Festas da Madalena celebram as nossas mais intrínsecas tradições.

FEIRA DO VINHO DA ILHA DO PICO
Integrada num dos maiores festivais açorianos, é já um dos mais importante certames vínicos de toda a região.

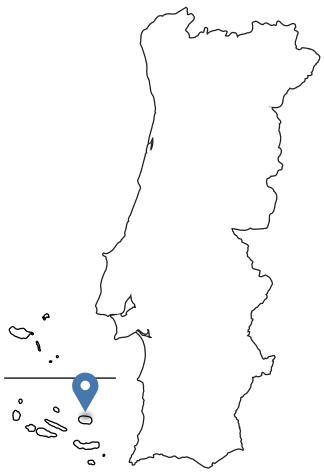
FESTAS DO DIVINO ESPÍRITO SANTO
O culto à terceira pessoa da Trindade é uma prática secular nos Açores, ganhando inequívoca expressão nestas festas, a maior festividade religiosa da região. Iniciam-se sete semanas após a Páscoa, vivendo o seu momento apoteótico com a tradicional coroação do Mordomo, oferecendo-se, neste dia, um almoço a toda a comunidade e pão às centenas de pessoas que, ao fim da tarde, passam pelo Império.

TASTE IN ADEGAS
Promovendo o enoturismo, o evento distingue-se pelo fomento do mundo rural, numa prova de vinhos dos produtores locais, harmonizada com a degustação dos melhores petiscos em adegas típicas da região.

A Região Demarcada do Vinho dos Biscoitos, graças à presença de valores paisagísticos e culturais, que coexistem com ecossistemas e habitats naturais, numa paisagem humanizada tradicional de elevado valor estético e produtivo, foi classificada Paisagem Protegida aquando da criação do Parque Natural da Ilha Terceira. É um território de referência para a produção de vinhos.

Toda a paisagem do concelho é de uma beleza única, desde a singularidade do património edificado à riqueza natural da zona costeira, com áreas classificadas como Reserva Natural. As festividades e tradições também cativam, são motivo de festa, de encontro e de celebração.

O Município de Praia da Vitória é presidido por:
Tibério Manuel Faria Dinis



CONCELHO
Tem cerca de 162 km2 e mais de 21 mil habitantes. É limitado a sul e oeste pelo município de Angra do Heroísmo e pelo oceano Atlântico a norte e a leste.

REGIÃO
Na ilha Terceira, a DO e DOP dos Biscoitos, no concelho de Praia da Vitória, são uma referência na produção de vinhos de qualidade.

Praia da Vitória

As vinhas, as características curraletas e a arquitetura rural edificada resistiram inalteráveis aos vários cataclismos que têm assolado a principal zona vitícola da Terceira e uma das melhores do Arquipélago Açoriano.

A cultura da vinha chegou aos Açores com os primeiros povoadores, no século XV, no mesmo período que outras culturas, como a dos cereais. O vinho tornou-se uma cultura de elevada importância, constituindo atualmente a terceira mais importante do arquipélago.

Segundo A. S. Sampaio, a freguesia dos Biscoitos, situada no concelho de Praia da Vitória, a noroeste da Ilha Terceira, assenta sobre pedra "lávica", onde são visíveis algumas marcas da última erupção vulcânica, que teve lugar na ilha, no ano de 1761.

Este é o território "lávico" onde a cultura da vinha se iniciou no Grupo Central do Arquipélago dos Açores, precisamente com a casta Verdelho. As vinhas, as características curraletas e a arquitetura rural edificada desde o povoamento da ilha resistiram inalteráveis aos vários cataclismos que têm assolado a principal zona vitícola da Terceira e uma das melhores do Arquipélago. No Museu do Vinho dos Biscoitos existe um importante espólio que testemunha e dá a conhecer melhor esta cultura.

VINHO & GASTRONOMIA

Há muito que a qualidade e singularidade dos vinhos é conhecida. São elaborados a partir das castas tradicionais Arinto dos Açores, Terrantez do Pico e Verdelho.

A Alcatra é um dos pratos de carne mais procurados, mas neste território à beira do Atlântico, o peixe fresco é abundante e dá origem a pratos excecionais.

OFERTA ENOTURÍSTICA

MUSEU DO VINHO DOS BISCOITOS

A 2 de fevereiro de 1990 foi inaugurado o Museu do Vinho dos Biscoitos. Aqui se encontra um importante espólio de instrumentos antigos utilizados nos trabalhos da vinha e da vindima, bem como valiosos documentos referentes a esta cultura na ilha Terceira e nos Açores. Este espaço museológico é também sede da Confraria do Vinho Verdelho dos Biscoitos. A sua criação em 1993 teve como pressuposto a promoção e valorização do mais antigo e afamado vinho produzido nesta ilha.

ALAGOA DA FAJÃZINHA

Esta zona costeira encontra-se classificada como Reserva Natural dada a biodiversidade que encerra e à sua característica geológica, visto tratar-se de uma quebra por afundamento da placa rochosa circundante. Esta fajã, situada numa zona conhecida por Biscoito de Agualva, é um local de grande interesse ambiental do ponto de vista da fauna e da flora, onde surge a protegida Erica azorica. É também possível observar uma grande quantidade de espécies locais e outras migratórias. Por este local passa o trilho pedestre das Baías do Norte e ainda se encontra o miradouro da Alagoa, que oferece uma panorâmica sobre toda a área envolvente a este local.

FEIRAS E EVENTOS

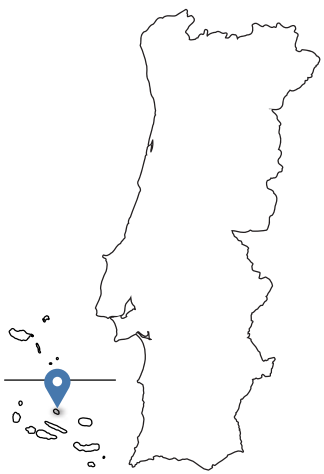
- **PRAIA WINE FESTIVAL**
- **FESTAS DA PRAIA**
- **FEIRA DE GASTRONOMIA DO ATLÂNTICO**
- **FESTAS DO ESPÍRITO SANTO**
- **BODO**
- **CARNAVAL**

Na terra ou no mar, há muito para descobrir nas nove ilhas deste arquipélago. A Graciosa é a ilha mais a norte das cinco que compõem o Grupo Central e é a ilha menos montanhosa.

O património edificado assume particularidades interessantes e merecem uma visita edifícios como a Igreja Matriz de Santa Cruz ou as de São Mateus, Guadalupe ou da Luz, bem como as Termas do Carapacho, do séc. XIX e situada junto ao mar, ou os moinhos.

A riqueza paisagística é enorme e deslumbra o olhar. A zona costeira abriga uma grande diversidade de espécies autóctones e entre os pontos de maior interesse estão a Furna do Enxofre, o Monte de N.ª Sr.ª da Ajuda, Monte da Senhora da Saúde ou os ilhéus.

O Município de Santa Cruz da Graciosa é presidido por:
Manuel Avelar Cunha Santos



CONCELHO
O concelho tem uma área de 60 km² e cerca de 4500 habitantes. O território do concelho ocupa a totalidade da ilha Graciosa e seus ilhéus.

REGIÃO
Graciosa é a ilha mais a norte das cinco que compõem o Grupo Central do arquipélago dos Açores. É a ilha menos montanhosa do arquipélago dos Açores.

Santa Cruz da Graciosa

Um concelho que ocupa toda a ilha da Graciosa e onde há muito para descobrir. Os ricos pratos de peixe e os vinhos, sobretudo provenientes da típica casta Verdelho, fazem as honras à mesa. Já a paisagem, o mar e o património, esses satisfazem o olhar.

No arquipélago existem três Denominações de Origem: Pico, Graciosa e Biscoitos (na Ilha Terceira). No Pico e na Terceira, têm fama os vinhos licorosos brancos, de aroma complexo a especiarias, encorpados e estruturados, feitos a partir das castas predominantes Verdelho, Arinto e Terrantês. Já na Graciosa, assumem especial qualidade os vinhos brancos leves, frescos, secos e bastante frutados, onde domina sobretudo a típica casta Verdelho, à qual se juntam outras como Arinto, Terrantez, Boal e Fernão Pires.

A agricultura, nomeadamente o cultivo da vinha, esteve desde sempre ligada à economia do concelho e tem sido uma atividade e uma tradição transmitida de geração em geração. A fertilidade dos solos, a abundância de água e a baixa elevação são fatores determinantes para a sustentabilidade da atividade agrícola. O Verdelho é a casta emblemática dos Açores. Nas freguesias de Santa Cruz, Guadalupe, Praia e Luz, em áreas de altitude igual ou inferior a 150 metros, são produzidos vinhos de reconhecida qualidade, licorosos e espumantes.

VINHO & GASTRONOMIA

O vinho provém sobretudo da casta tradicional Verdelho. São reconhecidas denominações de origem controlada e protegida para produção de vinhos licorosos e vinhos espumantes.

Do mar vêm as mais variadas espécies de peixe, confecionado em saborosas caldeiradas ou simplesmente grelhado. Na ilha, as Queijadas da Graciosa são um dos doces mais apreciados.

OFERTA ENOTURÍSTICA

CASA MUSEU JOÃO TOMÁZ BETTENCOURT

Da paisagem ao património edificado, a ilha da Graciosa convida a visitar muitos locais de interesse. Entre os locais que dão a conhecer a história e as tradições da ilha, convida-se a visitar a Casa Museu João Tomáz Bettencourt, que nasceu na freguesia de Guadalupe, na segunda metade do século XIX, e que era vendedor ambulante num burro com seirão, que percorria os caminhos e as canadas onde moravam pessoas.

João Tomáz Bettencourt construiu esta casa onde existe hoje a casa museu. Esta loja foi, durante várias décadas, a casa comercial mais importante da Graciosa, aqui se vendia de tudo. Muitas vezes a venda era feita com a troca de produtos agrícolas. É uma loja museu única e está aberta ao público. Todo o recheio existente foi cedido pelo povo graciosense, recolhido ao longo de 23 anos. Aqui se pode conhecer a vida do dia-a-dia dos graciosenses desde o final do século XIX até meados da década de 80 do século XX. A loja João Tomáz Bettencourt Jr. foi convertida em loja-museu segundo as normas da UNESCO.

FEIRAS E EVENTOS

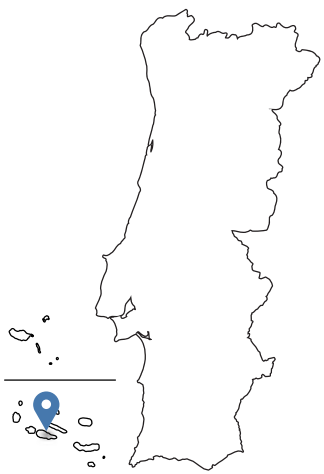
- **FESTAS DO SR. SANTO CRISTO DOS MILAGRES**
- **FESTIVAL ILHA BRANCA**

- **FEIRA TAURINA DA GRACIOSA**
- **CARNAVAL**

A vida em São Roque do Pico esteve sempre ligada à agricultura e ao que o homem do Pico conseguiu plantar entre a rocha vulcânica, sendo exemplo perfeito disso a cultura da vinha na nossa ilha e no nosso concelho. Hoje, com o crescimento do turismo, criação e afirmação de marcas como "São Roque do Pico Capital do Turismo Rural", a cultura e promoção do vinho do Pico é fundamental para encarar os desafios que o futuro nos reserva.

É em São Roque do Pico, no lugar do Lajido de Santa Luzia mais concretamente, que está localizado o núcleo museológico, o centro de interpretação e a parte urbana da Paisagem da Cultura da Vinha da Ilha do Pico, orgulho enorme pela classificação por parte da UNESCO como Património Mundial da Humanidade.

MARK ANTHONY SILVEIRA
Presidente do Município



CONCELHO
Composto por cinco freguesias - Santa Luzia, Santo António, São Roque, Prainha e Santo Amaro. Tem 3388 habitantes ocupando uma área de 144,31 km2.

REGIÃO
O concelho situa-se na ilha do Pico. Em 2004, o património vitivinícola da ilha do Pico passou a fazer parte do Património Mundial da UNESCO.

São Roque do Pico

Na Capital do Turismo Rural a oferta turística é muito variada e uma das apostas mais fortes é o enoturismo, devido ao património vitivinícola da ilha do Pico pertencer ao Património Mundial da UNESCO.

A introdução da vinha foi realizada por padres Franciscanos. Inicialmente importava-se solo da ilha do Faial para a ilha do Pico para que se pudessem plantar os bacelos, mas como esta era uma prática muito dispendiosa, os homens do Pico tentaram plantar os bacelos nas fendas do basalto vulcânico e as plantas aceitaram este tipo de cultivo. Os donos das terras contratavam homens do Pico que plantavam e produziam o vinho, sendo de seguida enviados os barris ao mar através do rola-pipas que os barcos apanhavam e transportavam para a ilha do Faial para serem exportados para os quatro cantos do mundo.

A plantação das vinhas na ilha do Pico é feita numa rede de muros de pedra paralelos à costa que avançam para o interior da ilha. Estes muros têm o propósito de proteger as plantas do vento e da água salgada do mar. As videiras são plantadas em pequenos espaços retangulares (currais de vinha). No final do século XIX, doenças como a filoxera chegam à ilha do Pico, matando quase 80% das vinhas da ilha, o que provocou o abandono desta produção.

VINHO & GASTRONOMIA

Os vinhos mais famosos de São Roque do Pico são os vinhos brancos e os licorosos.

Os pratos mais típicos são o caldo de peixe, as Sopas de Espírito Santo, o peixe assado no forno de lenha, os enchidos como a linguiça e a morcela e o feijão assado no forno de lenha. Em relação a pratos doces, destacam-se o arroz doce e o pudim de mel. Não podemos deixar de parte o nosso queijo típico e o nosso bolo e pão de milho.

OFERTA ENOTURÍSTICA

Na Capital do Turismo Rural a oferta turística é muito variada e uma das apostas mais fortes é o enoturismo devido ao património vitivinícola da ilha do Pico pertencer ao Património Mundial da UNESCO. Em São Roque do Pico podemos visitar o Lajido de Santa Luzia, zona emblemática da tradição vitivinícola e casa do Centro Interpretativo da Vinha e do Vinho da Ilha do Pico. Aqui podemos ficar a conhecer toda a história da produção do vinho na ilha do Pico em geral e em São Roque em particular, através da visita ao alambique, visita aos poços de maré, às relheiras e conclusão com a visita ao armazém do vinho, espaço recente onde se pode visualizar um pequeno filme sobre esta temática e fazer provas do nosso vinho.

Na freguesia de Santo António, podemos visitar a Adega A Buraca, museu etnográfico onde podemos conhecer um dos elementos mais importantes desta cultura que é a Adega típica, com as suas divisões e alambique com a prensa típica. No final desta visita, é possível fazer uma prova de produtos produzidos na Adega, havendo ainda a hipótese de se fazer uma refeição apenas de produtos regionais, desde o peixe assado em forno de lenha às sopas de Espírito Santo.

FEIRAS E EVENTOS

- **CAIS AGOSTO**
- **SENTIR O PICO**

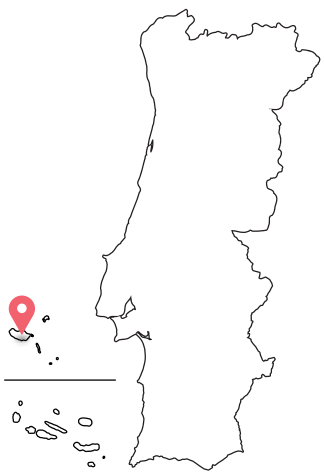
Região Vitivinícola **Madeira**

A Ilha da Madeira ergue-se altiva a partir do mar e preserva um dos refúgios naturais e mais exóticos do mundo. A floresta Laurissilva, Património Mundial, cresce entre as escarpas das íngremes montanhas, beneficiando de um clima ameno durante todo o ano. Reconhecida em todo o mundo como um destino turístico por excelência, a Madeira ganhou notoriedade também através do seu vinho. Neste território de relevo bastante acidentado, as vinhas surgem alinhadas em pequenos socalcos e delas nasce o tão afamado vinho licoroso da Madeira. Das oito ilhas do arquipélago, apenas as duas maiores, Madeira e Porto Santo, são habitadas. Porto Santo contrasta com a Madeira por ser um território mais plano. As suas praias de areia fina e águas cristalinas são um dos seus principais atrativos.

“

É no concelho de Câmara de Lobos que se faz a melhor espetada em pau de louro, a tradicional "poncha" (bebida espirituosa) e o generoso vinho Madeira. É o porto piscatório do peixe espada preto. É a sede de algumas das paisagens e de locais que mais contribuem para a divulgação das belezas naturais deste destino turístico que é a Madeira, concretamente o Cabo Girão, o Curral das Freiras, a Baía de Câmara de Lobos e os Vinhedos do Estreito de Câmara de Lobos. É o segundo concelho mais populoso da Região Autónoma da Madeira e é uma terra de gente jovem, pois cerca de 45% da população tem menos de 25 anos.

O Município de Câmara de Lobos é presidido por:
Pedro Emanuel Abreu Coelho



CONCELHO
Situa-se na vertente sul da Região Autónoma da Madeira, em pleno Oceano Atlântico, e tem pouco mais de 52 km2.

REGIÃO
É o segundo concelho mais populoso da Região Autónoma da Madeira, com cerca de 40 mil habitantes, e cerca de 45% da população tem menos de 25 anos.

Câmara de Lobos

Câmara de Lobos é um dos mais emblemáticos pólos turísticos da ilha da Madeira, não só pelas suas paisagens pitorescas e majestosas, mas igualmente pela gastronomia deliciosa, pelo generoso vinho Madeira e pela riqueza das tradições.

É uma terra com quase seis séculos de história e um concelho que ao longo do tempo sobreviveu essencialmente da pesca e da agricultura, assumindo a produção de vinho, banana e outras espécies frutícolas particular relevo na economia regional.

Hoje, o município está mais virado para os serviços, assumindo o turismo um papel determinante neste capítulo, na medida que é cada vez mais o motor da economia regional. É no Estreito de Câmara de Lobos que se produz grande parte da uva que que dá origem ao famoso Vinho Madeira. As vinhas são geralmente tratadas à mão, já que as terras são traçadas em estreitos sucalcos.

O vinho da Madeira é uma das fontes de riqueza mais importantes de toda a ilha, sendo exportado para os quatro cantos do mundo. A denominação do concelho está ligada à espécie "Lobo Marinho", dado que aquando da descoberta da Ilha da Madeira, em 1419, os marinheiros que aportaram na baía encontraram uma grande colónia destes animais marinhos.

VINHO & GASTRONOMIA

O solo de origem vulcânica, a influência marítima, os verões quentes e húmidos e invernos amenos contribuem para a produção de vinhos únicos. Seco, meio seco, doce ou meio doce, o vinho licoroso da Madeira tem uma enorme longevidade e apresenta uma grande complexidade de aromas.

É no concelho de Câmara de Lobos que se faz a melhor espetada em pau de louro e este é também o porto piscatório do peixe espada preto.

OFERTA ENOTURÍSTICA

VINHO MADEIRA
Neste território de relevo bastante acidentado, as vinhas surgem alinhadas em pequenos socalcos e delas nasce o tão afamado vinho licoroso da Madeira. A melhor forma de conhecer a tradição associada à produção do vinho Madeira é visitar as adegas e participar nas vindimas, e muitas são as atividades que as casas vitivinícolas têm para oferecer. Os vinhos Madeira distinguem-se pelas castas Sercial, Verdelho, Boal, Malvasia e Terrandez.

CURRAL DAS FREIRAS
É uma freguesia do concelho de Câmara de Lobos que possui características únicas na ilha da Madeira. Situa-se num vale profundo que se assemelha à cratera de um vulcão, mas que deve o seu aspeto apenas à forte erosão. É aqui que encontramos a Igreja de Nossa Senhora do Livramento, edificada no século XIX que sofreu importantes obras no início do século XX.

MIRADOURO DO CABO GIRÃO
É o cabo mais alto da Europa, com 580 metros de altura, e é muito procurado pela vista que proporciona e pelas suas características: apresenta uma estrutura de vidro suspensa, oferecendo uma vertiginosa, mas privilegiada vista.

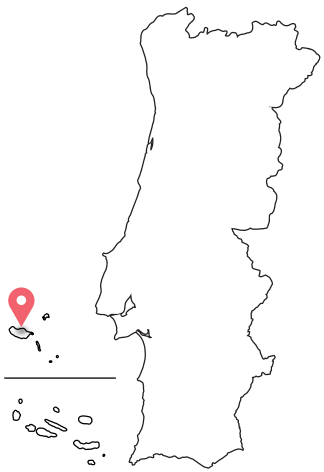
FEIRAS E EVENTOS

- **FESTAS DE SÃO PEDRO**
- **FESTA DAS VINDIMAS**

- **CORTEJO DE CARNAVAL**
- **FESTA EM HONRA DE N. SR.ª DO LIVRAMENTO**
- **FESTA DA CASTANHA DE CURRAL DAS FREIRAS**
- **FESTA GASTRONÓMICA DO PEIXE DE ESPADA PRETO**

A natureza está presente em redor do concelho de São Vicente, quer seja pela floresta nativa, a Laurissilva, quer seja pela vinhas, a cultura mais relevante no concelho, ou ainda pela infinidade do oceano Atlântico. Os espaços verdes oferecem uma amostra do que se pode encontrar em plena Floresta da Laurissilva, sendo também espaços onde se pode relaxar e aproveitar a beleza natural, bem como realizar diversas atividades em plena harmonia com a natureza, como por exemplo piqueniques ou exercício físico. Já os miradouros proporcionam uma perspetiva ampla sobre diversos cenários de beleza única, como cascatas ou quedas de água, os maciços montanhosos, o mar ou ainda sobre as povoações.

O Município de São Vicente é presidido por:
José António Gonçalves Garcês



CONCELHO
É um dos concelhos mais extensos da ilha, com uma área de 78.82 km2 e uma população de quase 6 mil habitantes.

REGIÃO
O solo de origem vulcânica, a influência marítima, os verões quentes e húmidos e invernos amenos contribuem para a produção de vinhos únicos na Região Demarcada da Ilha da Madeira.

São Vicente

A localização do arquipélago da Madeira permite-lhe que tenha um clima subtropical e ameno, proporcionando terrenos férteis, sobretudo na costa norte da ilha. A agricultura, em especial a produção de uvas, sempre teve um papel importante no quotidiano madeirense. São Vicente não foge à regra.

A produção de uvas é uma das principais atividades agrícolas do concelho. Com cerca de 400 viticultores, assume uma posição de destaque nos concelhos produtores de uva/vinho da Madeira, sendo a Tinta Negra a principal casta. Destacamos a Quinta do Barbusano, Vai de Cabeça e Bagonorte. A Adega de São Vicente é também uma infraestrutura de apoio muito importante, recebendo as uvas para posterior produção de vinho.

O turismo assume a posição de líder no que respeita à produção de riqueza, sendo a principal atividade geradora de riqueza, quer na região quer no concelho. Assim sendo, o enoturismo através das rotas do vinho, das visitas guiadas até às vinhas, das experiências proporcionadas, como a apanha e pisa das uvas, tornam este nicho de mercado convidativo e com potencial de crescimento para concelhos como o nosso. É neste sentido que queremos destacar a importância do processo de produção de vinho, não só pelo produto final mas também pelas oportunidades que poderão surgir relacionadas com o enoturismo.

VINHO & GASTRONOMIA

Seco, meio seco, doce ou meio doce, o vinho licoroso da Madeira tem uma enorme longevidade e apresenta uma grande complexidade de aromas, revelando-se encorpado, aveludado e harmonioso.

Da rica gastronomia destaque para o Bolo do Caco, Caramujos e Caranguejos cozidos, Arroz de Lapas, Espetada com milho frito, Carne Vinha d'Alhos, Bife de Atum ou Sopa de Trigo.

OFERTA ENOTURÍSTICA

LAURISSILVA E JARDIM DE PLANTAS INDÍGENAS

A Madeira é uma das Ilhas Afortunadas, porque possui espécies que são verdadeiras relíquias da Natureza. No século XV os primeiros povoadores encontraram esta Ilha coberta de densa vegetação e talvez por isso lhe chamaram Madeira. Ao subir as encostas aperceberam-se que as árvores eram diferentes das que existiam na Península Ibérica.

O relevo montanhoso provoca uma significativa variação climática e determina a existência de vários andares de vegetação. Entre os 600 e os 1300 metros de altitude surge a Laurissilva, que é a floresta dos nevoeiros e dos loureiros. Dos nevoeiros, porque coabita nas encostas voltadas a norte, num ambiente de forte humidade relativa e nevoeiros frequentes devido à ascensão forçada das massas de ar húmido traportadas pelos alíseos. Dos loureiros, porque o loureiro é a árvore predominante.

O Jardim de Plantas Indígenas, situado no centro da vila de São Vicente, ocupa uma área de aproximadamente 1500 metros quadrados, local acessível ao grande público e onde prosperam muitas das espécies da Laurissilva e algumas espécies típicas das falésias da beira-mar.

FEIRAS E EVENTOS

- **FESTAS DO CONCELHO**
- **FESTA DA FLOR**

- **EXPO-AGRÍCOLA E ARTESANATO**
- **EXPO-PECUÁRIA**
- **NOITE DO MERCADO**

TÍTULO
Territórios Vinhateiros, Olivícolas
e Corticeiros de Portugal

EDIÇÃO
AMPV - Associação de Municípios Portugueses do Vinho
Torreão do Mercado Municipal
2070-207 Cartaxo
NIF: 508 038 430

COORDENAÇÃO EDITORIAL
José Arruda

PROJETO GRÁFICO E EDITORIAL
Ana Fernandes e Sandro Funina

TEXTOS E FOTOGRAFIAS
Municípios associados da AMPV e parceiros

ampv

Associação de Municípios
Portugueses do Vinho

PARCEIROS