



UP GOURMET

Casa de Santa Vitória - Vila Galé

/// Focada na produção de vinhos e azeites, a Casa de Santa Vitória oferece aos amantes do vinho uma experiência de enoturismo única.

/// Focussed on wine and olive oil production, Casa de Santa Vitória offers wine lovers a unique wine tourism experience.

por / by MARIA JOÃO DE ALMEIDA



Em Portugal, não existe um organismo ou leis que regulamentem o enoturismo. Cada produtor faz o que pode, havendo já bons exemplos organizados desta diversificada actividade, um pouco por todas as regiões portuguesas. E, quando se excedem as expectativas, o cliente fica mais satisfeito. É o caso do grupo Vila Galé, detentor da Casa de Santa Vitória, em Beja, focada na produção de vinhos e azeites alentejanos de qualidade superior.

A herdade da Malhada, onde está sediada a adega e o hotel que lhe dá suporte, foi comprada em 1999 pelos empresários Jorge Rebelo de Almeida e José Lavrador, proprietários do grupo Vila Galé. Apaixonados pelas actividades da terra e do vinho, decidiram investir num hotel, e numa adega, construída em 2004 e rodeada por 127 hectares de vinha e onde existem 17 castas, na sua maioria nacionais e algumas internacionais mais conhecidas.

Situado a apenas 25 quilómetros de Beja, o complexo foi pensado para vários tipos de público, com especial enfoque para quem procura destinos com enoturismo: "Este é um *resort* rural, por isso muito virado para o campo e para as actividades ligadas ao vinho. A adega está aberta todos os dias, excepto no dia de Natal e no dia 1 de janeiro. Temos visitas guiadas e, em época de vindimas, as pessoas envolvem-se ainda mais", revela Bernardo Cabral, o enólogo responsável pela Casa de Santa Vitória. "As actividades terminam sempre com um almoço muito simpático. As pessoas são muito abertas e curiosas e no final do almoço já parece que somos todos amigos de longa data, pois cria-se uma grande empatia", remata.

A adega tem planeadas visitas guiadas, uma de manhã outra à tarde, sendo que na época de vindimas os visitantes podem acompanhar todo o processo do fabrico do vinho, da vinha à adega. Vão apanhar as uvas, participam na pisa a pé no lagar e ainda ficam a conhecer as restantes fases do processo dentro da adega até o vinho chegar à garrafa. Quem opta apenas pela visita guiada à adega, começa por assistir a um filme onde se conta a história da empresa, do processo produtivo e dos vinhos, e termina com a opção de duas provas. A *standard* (dois vinhos de média gama, um branco e um tinto) ou uma prova especial (dois vinhos topo de gama). Ambas as experiências são acompanhadas de enchidos regionais e do azeite produzido pela Casa de Santa Vitória.

Para Bernardo Cabral, os vinhos servidos nestas provas são muito interessantes, sendo o Casa de Santa Vitória Reserva Tinto um dos que mais aconselha por ser "feito em lagar, pisado tradicionalmente a pé, e ter um perfil de Velho Continente". Já o Touriga Nacional é outro dos vinhos mais pedidos pelos visitantes.

Almoçar ou jantar no restaurante Pavilhão de Caça, praticar actividades de animação, entre as quais o mini-golfe, passeios a pé, de charrete, de moto 4 ou BTT, atirar aos pratos, participar em garraíadas no picadeiro, em jogos tradicionais portugueses ou ainda em desportos náuticos são outras das propostas que aliciam os visitantes mais aventureiros. ✈

In Portugal, there is no body or laws governing wine tourism. Each producer does what it can, and there are good examples of this activity throughout the Portuguese wine-making regions. And when they exceed expectations, customers are even more satisfied. This is the case of the Vila Galé Group, owner of Casa de Santa Vitória, in Beja, which makes top-quality wines and olive oils from the Alentejo.

The Malhada estate, where the winery and supporting hotel are located, was purchased in 1999 by businessmen Jorge Rebelo de Almeida and José Lavrador, owners of the Vila Galé Group. Passionate about farming and wine, they decided to invest in a hotel and a winery, which were built in 2004 and surrounded by 127 hectares of vineyards boasting 17 varieties, mostly Portuguese and some of the best-known international grapes.

Situated just 25 kilometres from Beja, the complex was designed for various types of visitor, with special focus on those interesting in wine tourism, "This is a rural resort, so it's geared towards the country and wine-related activities. The winery is open every day except for Christmas Day and New Year's Day. We have guided tours, and during the harvest season, people get more involved", reveals Bernardo Cabral, the winemaker at Casa de Santa Vitória. "The activities always end with a nice lunch. People are very open and curious, and at the end of lunch it's like we've been friends for years, because great empathy is created", he says.

The winery has scheduled guided tours, one in the morning and another in the afternoon. At harvest time visitors can follow the whole wine-making process, from the vineyard to the winery. They pick grapes, participate in the grape treading in the winepress (*lagar*) and discover the other phases of the process in the winery, all the way to the final bottling. Those who opt only for the winery tour, first watch a film about the company, the production process and the wines, and finish with the option of two tastings: the standard (two mid-range wines, one white and one red) or a special tasting (two top-end wines). Both tastings include regional charcuterie and olive oil produced by Casa de Santa Vitória.

For Bernardo Cabral, the wines served at these tastings are very interesting, with the Casa de Santa Vitória Reserva Red being one of the most recommended because it is "made in the *lagar*, traditionally trodden by foot and boasts an Old World character." The Touriga Nacional is another very popular wine with visitors.

Other activities include lunch or dinner at the Pavilhão de Caça restaurant, mini-golf, walking, buggy rides, mountain or quad biking, clay pigeon shooting, taking part in bull fighting, traditional Portuguese games or water sports to tempt the more adventurous visitor. ✈

