

Acha que enoturismo é apenas prova de vinho?

GazetaRural

Do you think wine tourism is just wine tasting??

Acha que enoturismo é apenas prova de vinho?



O Soalheiro propõe-lhe uma experiência cultural que pode ser vivenciada em família e entre amigos... dos 8 aos 80 anos.

De férias ou sem ideias para relaxar no fim de semana? O Soalheiro propõe-lhe uma experiência cultural que pode ser vivenciada em família e entre amigos... dos 8 aos 80 anos. Uma descoberta do terroir da origem do Alvarinho – Monção e Melgaço – onde a gastronomia, a natureza e a amizade se fundem num momento que ficará certamente na memória. Mas se acha que o Enoturismo é apenas prova de vinho, desengane-se. É a descoberta de tudo o que o vinho tem para lhe ensinar. Desde a descoberta dos encantos da vinha, da preservação da biodiversidade até aos sistemas de produção tudo é uma aprendizagem que pode ou não terminar com uma prova vínica.

A oferta de Enoturismo Soalheiro é diversificada e integradora e permite criar programas para famílias, sem limitação de idades, e amigos com perfis e gostos diferentes. Agora com reserva mais intuitiva, as diferentes propostas podem ser conhecidas em soalheiro.pt/Enoturismo.

Na Visita Pur Terroir terá a oportunidade de visitar as primeiras vinhas. Plantadas em 1974, ano de muitas mudanças, estas vinhas continuam a dar origem a um vinho que revolucionou o conceito do Soalheiro perceptor o Alvarinho e o Vinho Branco – o Soalheiro Primeiras Vinhas. Consciente da necessidade de práticas sustentáveis, não só para a minimização dos problemas das alterações climáticas, mas, acima de tudo, pelo respeito pelo território, o Soalheiro tem apostado em novas formas de preservação do terroir com a implementação da agricultura biológica em todo as suas vinhas, baseada nos conceitos biodinâmicos e desafia-o a vir descobrir esta procura apaixonada pelo detalhe do território num passeio pelas vinhas.

Cada perfil de Soalheiro tem uma história para contar, um momento, uma atitude. Por isso, o desafio é escolher o seu. Pode optar pela Prova Clássica, onde se deixará envolver pela frescura aromática da casta Alvarinho com o Soalheiro Clássico, a dimensão mais emblemática da marca ou a Prova Origem, que o desafiará a descobrir toda a história da primeira marca de Alvarinho de Melgaço e a paixão que os move. Aqui terá a oportunidade, entre outros, de provar a alma do Soalheiro, o Primeiras Vinhas, e um Soalheiro de vinhas de altitude, o Granit. Para quem acredita na irreverência da tradição, propomos a Prova Nature. Nesta prova poderá descobrir a família dos Soalheiro Naturais: o Terramater (um Soalheiro integralmente diferente, sem filtração), o Nature (um Soalheiro “Fora da Caixa”, sem adição de sulfitos) e a mais recente edição limitada do Espumante Nature (baseado no método ancestral de fermentação, sem adição de sulfitos). Mas o terroir pode ser explorado de diferentes formas e a Prova Fusion representa uma verdadeira fusão de sabores onde o potencial do terroir é explorado no seu expoente máximo para que a aprendizagem seja contínua e a inovação esteja sempre presente. Nesta visita terá a oportunidade de degustar as mais recentes novidades – o Rosé (Alvarinho & Pinot Noir) e o Sauvignon Blanc (A inovação e o ThePurTerroir®), entre outros.

Mas se gostaria de explorar todas as Dimensões Soalheiro, harmonizadas com algumas das melhores iguarias que a região tem para oferecer: o fumeiro da Quinta de Folga e o queijo de prados de Melgaço, prepare as suas papilas gustativas para as melhores sensações de puro prazer. A Prova Premium proporcionará uma viagem pelos sentidos e revelará todo o potencial da casta Alvarinho e do “The Pur Terroir”.

Poderá ainda provar as infusões naturais do Minho. A “Soalheiro Infusion Selection” é composta por 10 ervas espontâneas características do terroir Soalheiro e harmonizam com a gastronomia local e claro com perfis distintos de Soalheiro.

Localizados no Município de Natureza mais Radical de Portugal, Melgaço, tem ainda a oportunidade de explorar o Rio Minho e as serras que circundam o vale. Como complemento ideal às visitas pode ainda usufruir de uma divertida descida de Rafting.

Para descobrir todo o potencial enogastronómico da região, poderá usufruir de almoços e provas na vizinha Quinta de Folga. Sente-se à mesa na Quinta de Folga e tenha uma experiência gastronómica sem igual ao mesmo tempo que desfruta de uma vista única para as vinhas integradas numa paisagem rural tradicional. O ex-libris é a produção do Porco Bísaro, ligado desde tempos imemoriais à confeção do Fumeiro da região. Na Quinta de Folga estes animais são criados ao ar livre, em regime de produção ecológica.