

Tema: Sector Vitivinícola		Área: 61976 mm2	Ámbito: Nacional	Tiragem: 15845
Título: Um tinto Amorim para correr as bocas do mundo			Temática: Gestão/Economia/Negócios	GRP: 1.9
2008/02/29	JORNAL DE NEGOCIOS - WEEKEND	Pág.16	Imagem: 1/1	Periodicidade: Diária
				Inv.: 1565.00

Um tinto Amorim para correr as bocas do mundo

O Grand Jury Europeén distinguiu o Quinta Nova Grande Reserva de 2005, de Luísa Amorim e Francisco Montenegro, como o melhor vinho do Douro provado pelo painel

Luísa Amorim soma e segue no Douro. Esta semana acaba de receber um novo prémio para o vinho que já havia sido distinguido pelos jornalistas portugueses como o melhor vinho da última edição dos Encontros do Vinho e dos Sabores, o Quinta Nova Grande Reserva 2005. Desta vez, o reconhecimento veio do Grand Jury Europeén, um painel internacional formado por 20 provadores europeus que este ano, pela primeira vez, se reuniu no Douro vinhateiro.

A distinção garante desde logo um passaporte e bilhete em classe executiva para o jovem projecto vitivinícola da empresária duriense.

O néctar assinado por Francisco Montenegro foi considerado o melhor da região por estes especialistas. Trata-se de um tinto proveniente das vinhas velhas da belíssima Quinta Nova da Senhora do Carmo - distinguida como o melhor empreendimento de enoturismo em 2006 - fresquíssimo, verdadeiramente elegante, com a madeira muito bem casada, apesar de um estágio relativamente longo, 16 meses, em barricas novas de carvalho francês e americano.

Os projectos de Luísa Amorim, entretanto, não páram. Vai abrir um espaço de enoturismo no epicentro da Região Demarcada do Douro. A Wine House-Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo é um projecto inovador, que pretende valorizar e dar nova vida a um dos mais emblemáticos edifícios ferroviários do País, que é também uma das maiores atracções turísticas do Alto Douro vinhateiro: a Estação do Pinhão.

A Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo, formalizou uma parceria com a Refer, no sentido de desenvolver o conceito e o novo espaço, promete a empresária, abrirá as portas ao público até ao dia 1 de Junho, 128 anos depois do primeiro comboio chegar ao

Pinhão. Vai chamar-se Wine House-Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo.

Será também com este nome que a Estação do Pinhão renascerá com uma nova vocação turística e cultural. A Wine House ocupará cerca de 460 m2, incluirá uma loja para a degustação e venda de produtos, um núcleo museológico e uma sala para a realização de eventos culturais, jantares vínicos e cursos de formação, entre outros. Este espaço estará associado a uma esplanada onde o turista poderá sentir e fruir o ambiente da Estação sobranceira ao rio Douro e enquadrada num cenário de grande beleza natural.

Para o primeiro andar deste edifício está projectada uma sala privada, aberta à realização de diversos eventos, nomeadamente pequenos recitais de música, tertúlias, almoços e jantares vínicos, cursos de culinária, etc. Para o desenvolvimento desta área, a família Amorim tem já estabelecida uma parceria com Rui Paula, chefe e proprietário do restaurante D.O.C., no cais da Folgosa (Armamar).

O edifício da Estação e toda a área envolvente, incluindo as casas dos manobreadores e operadores ferroviários, vão ser objecto de obras de reabilitação (a bilheteira continuará a funcionar normalmente durante a execução dos trabalhos). "A intervenção respeitará na íntegra o valor patrimonial do imóvel", garantem os promotores. Nos termos de Luísa Amorim, a estação do Pinhão terá "uma nova dinâmica de entretenimento turístico, perfeitamente ligada à cultura e história da região. As pessoas vão continuar a sentir a alma da estação e dos comboios, num espaço renovado e totalmente dedicado ao vinho. É isso que se pretende". **AL**

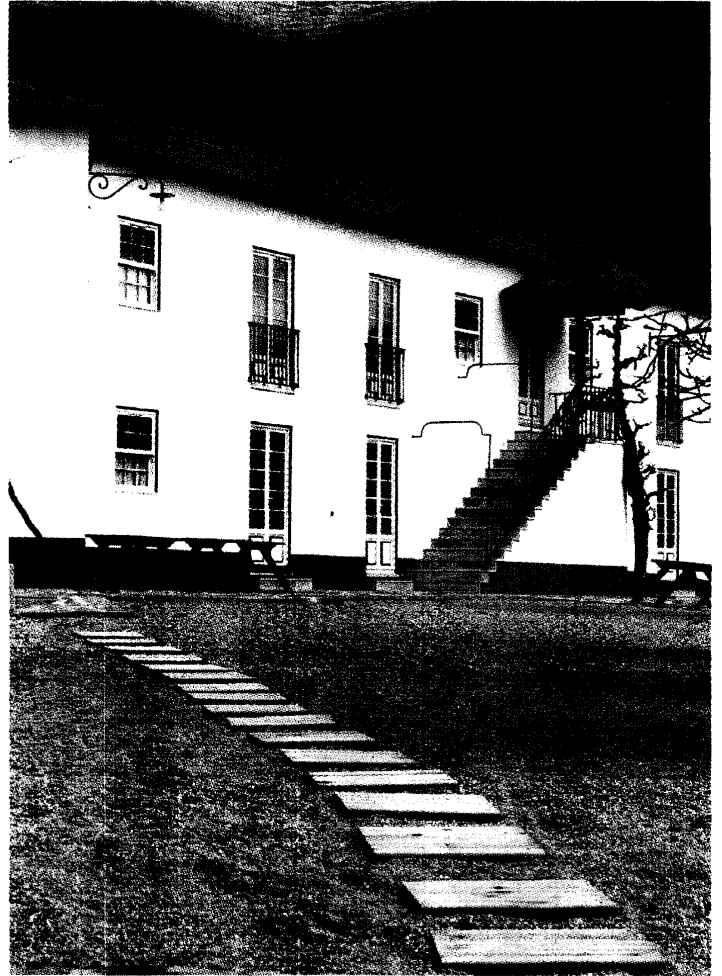


Imagem da Quinta Nova da Senhora do Carmo, um projecto de enoturismo, reconhecido em 2006

Quinta Nova Grande Reserva 2005 tinto, vinhas velhas, classe A enólogo: Francisco Montenegro