

ERMELINDA OSÓRIO
e.osorio@jn.pt

A primeira enoteca interactiva do país ainda não foi inaugurada oficialmente, mas já atrai centenas de visitantes à Quinta da Avessada, em Favaios, Alijó. O processo de produção do vinho é mostrado ao pormenor.

Como se fazem, hoje, os vinhos do Douro e do Porto, na Região Demarcada mais antiga do mundo? Como foi feito o mesmo produto ao longo de séculos? Quem foram e são os seus protagonistas? Todo o processo e todas as tradições, técnicas passadas e presentes e os costumes das gentes da terra podem agora ser conhecidos numa enoteca com uma filosofia inovadora.

O investimento rondou 1,5 milhões de euros e aproveita imóveis centenários da Quinta da Avessada, com co-financiamento do programa comunitário Leader.

O espaço chama-se "Douro Wine Museum" e brevemente vai incluir uma secção de vendas e um Clube de Vinhos, onde se efectuarão provas, workshops e jantares eno-gourmet. Proporciona aos visitantes uma "viagem" inesperada, com recurso a robôs e manequins, que simulam, por exemplo, a pisa tradicional das uvas, a par de

Primeira enoteca
interactiva fica
na Quinta da Avessada,
em Favaios

informação em plasmas e "touch-screens" sobre todos os vinhos expostos na enoteca, em interactividade com o enólogo responsável pelo fabrico do mesmo.

Luís Henriques, director do espaço, que "ainda antes de ser inaugurado oficialmente, já recebeu cerca de 700 visitantes", explica que "por enquanto, estão presentes 17 produtores da região, os seus vinhos, compotas e outros produtos, mas todos podem ter aqui o seu espaço. O produtor mais pequeno tem apenas meio hectare de vinha (Roseira e Ricou) e temos aqui os seus vinhos".

A "viagem" decorre em três fases. Começa pelos vinhedos e es-



Quinta da Avessada conta a história do vinho e das gentes do Douro

Alijó

Primeira enoteca interactiva

paços exteriores, com explicação das diferentes castas do Douro e dos trabalhos agrícolas ao ar livre; segue-se a sala dos lagares, onde o cheiro a mosto se mistura com os cantares típicos e a projecção de filmes; finalmente, a sala de envelhecimento e provas documentadas com acesso a bases de dados dos produtores e os vinhos.

A Adega Cooperativa de Favaios também marca presença. Filipe Pe-

reira, director de exportação, acompanha algumas visitas: "É um espaço fantástico onde podemos promover o vinho e a região". Já Miguel Barros, o responsável por toda a parte vitícola, diz que "é um grande prestígio trabalhar com alguns dos melhores produtores de todo o Douro".

As visitas guiadas podem incluir transfer do Pinhão, Peso da Régua ou Vila Real. ■