

Um mundo vinícola a descobrir em Vila Nova de Gaia

As Caves Calem receberam recentemente o prémio internacional "Best of Wine Tourism 2006", na categoria de Arquitectura, promovido pela Assembleia Geral Anual da Rede de Capitais de Grandes Vinhedos, em S. Francisco. Desta Assembleia fazem parte cidades como Bilbao, Bordéus, Cidade do Cabo, Florença, Melbourne, Mendoza, Porto e S. Francisco. O "Best of Wine Tourism 2006" é um concurso que visa premiar a oferta de excelência, em todo o mundo, na área do enoturismo.

A candidatura das Caves Calem foi considerada a melhor de todas as apresentadas entre as restantes cidades desta rede, pelo trabalho de reabilitação arquitectónica das Caves. O projecto da Porto Calem evidenciava aspectos como a história, produto, "marketing" e promoção, serviço ao consumidor, apresentação do presente da marca, bem como a apresentação detalhada das novas instalações e infra-estruturas. Este prémio vem reforçar ainda mais o factor de prestígio internacional do enoturismo da região Norte de Portugal, e do Douro em particular.



É de recordar que a remodelação das Caves Calem, em 2004, foi levada a cabo pelos arquitectos José Luís Pereira e Simão Pereira, e pelos "designers" de interior Sofia Pernas e Micaela Neira. Em cinco meses foram recuperados mais de 4.000m² de forma a criar novos espaços: um museu e auditório com capacidade para 150 pessoas, que dispõe de salas de tradução simultânea e de tecnologia de ponta na área de som e imagem. Foi criado ainda um salão multiusos para exposições e eventos diversos, e 3 salas de reuniões equipadas com meios multimédia, complementado com um serviço de refeições. As Caves Porto Calem foram pensadas para quem procura a modernidade aliada à história, requinte, profissionalismo e distinção. Situada numa das zonas mais bonitas de Vila Nova de Gaia, com vista para a histórica Ribeira do Porto, são um espaço versátil, totalmente equipado para receber diversos grupos. Oferece ainda um ambiente distinto e outros serviços à comunidade, tais como: provas, degustações, formação na área de enologia, técnicas de prova, entre outros, sempre num ambiente de Cave. Um universo a descobrir.