



Fundada em 1854 pelos descendentes do duque de Lencaster, a Herdade da Calada foi ao longo dos anos alvo de diversas intervenções e melhoramentos, mas preserva a beleza e a elegância da traça original do edifício principal. Os seus atuais proprietários, Maria e André Jean-Claude Penauille, que a adquiriram em 2007, mantiveram o que já existia e abriram as portas ao enoturismo.

A propriedade tem 420 hectares, e 37 são de vinha. A aposta centra-se na baixa produção *versus* qualidade, garantia de vinhos de topo elaborados a partir das principais castas tradicionais do Alentejo. Os vinhos, tal como o azeite, são os pilares da cultura mediterrânica e uma aposta natural da Herdade da Calada. É a terra alentejana, xistosa e seca, que os dá. As castas de eleição são a Tinta Caiada, o Aragonês, a Trincadeira, o Alfrocheiro e a Touriga Nacional (no caso dos vinhos tintos), e o Verdelho, Arinto e Antão Vaz (nos brancos). Excepcionalmente, e para produções muito limitadas, a herdade também produz vinhos a partir das variedades Syrah e Cabernet Sauvignon. Mas tira particular partido da Tinta Caiada, de cor muito intensa, detentora de bom aroma e acidez, e da Alfrocheiro, de cor brilhante, aroma intenso, que resulta em vinhos de personalidade cativante.

As instalações são dotadas da mais moderna tecnologia. O tratamento das uvas é feito exclusivamente através da gravidade e o uso de bombas é evitado para preservar todas as características e a qualidade das uvas. Este tratamento suave produz vinhos de grande complexidade, mas com aromas naturais, que refletem bem a tipicidade e o caráter único das variedades da região. Eduardo Cardeal é o enólogo e diretor de produção vitivinícola da Calada. Nascido em Vila Real, formou-se em Enologia pela Universidade de Trás-os-Montes, mas foi no Alentejo que descobriu o seu *terroir* de eleição. Muitas vezes é ele quem guia os visitantes pelas vinhas e pela adega, explicando a filosofia dos vinhos, das castas que os compõem, dos seus aromas e sabores.

A aposta da Herdade da Calada no enoturismo é grande. Num estilo muito familiar e acolhedor, proporcionando uma experiência autêntica na região do Alentejo, a Calada privilegia a privacidade e a tranquilidade dos visitantes. A dez minutos de carro fica a cidade de Évora, onde se podem descobrir algumas das maravilhas da História e da arquitetura nacionais, como o Templo de Diana, a Sé e todo o centro histórico, e a própria cidade, Património Mundial da Humanidade.

Na herdade existem apenas três quartos duplos com wc privativo (€80) e outras comodidades e uma piscina exterior. O serviço inclui ainda pequeno-almoço e refeições tradicionais feitas pela caseira da herdade (com encomenda prévia) a partir de produtos cultivados e colhidos na propriedade, e outros da região, como as carnes e os queijos tradicionais. Para as atividades foram pensadas provas de vinhos e azeites, passeios nas vinhas, visitas guiadas à adega, piqueniques no campo e vindimas, nos meses de setembro e outubro (os valores da visita e das atividades variam entre os €7,5 e os €15 dependendo do que se selecionar). Quem pretender, pode ainda alugar espaços para eventos.

por **Maria João de Almeida**