

28 // NORTE/SUL

JORNAL DE NOTÍCIAS
 DOMINGO 26/5/13

PRÉMIO DOURO EMPREENDEDOR//CATEGORIA: DOURO, UMA BOA REGIÃO PARA INVESTIR

Vieram de fora atraídos pela força do Douro

O Prémio Douro Empreendedor pretende mostrar que a região é boa para investir. Nesta categoria será premiado o projeto mais inovador de cariz empresarial que valorize os

produtos endógenos. Lançado a 4 de dezembro de 2012, o concurso conta com o patrocínio da EDP. O vencedor de cada uma das 3 categorias (há 6 finalistas por categoria) receberá um

prémio de 5 mil euros. Os vencedores serão divulgados no dia 31 de maio. A cerimónia será presidida pelo primeiro-ministro e vai realizar-se no Teatro de Vila Real.



BAIRRO DO CASAL
 FUNDAÇÃO: 2009
ARQUITETURA
 RECUPERAÇÃO DE CASAS DE XISTO PARA TURISMO DE ALDEIA



QUINTA DE SÃO JOSÉ
 FUNDAÇÃO: 2005
VITIVINICULTURA E ENOTURISMO
 PRODUÇÃO DE VINHOS E TURISMO RURAL



QUINTA DE FOZ TORTO
 FUNDAÇÃO: 2005
VITIVINICULTURA E ENOTURISMO
 PRODUÇÃO DE VINHOS E TURISMO RURAL



QUINTA DO PESSEGUIRO
 FUNDAÇÃO: 1999
VITIVINICULTURA E ENOTURISMO
 PRODUÇÃO DE VINHOS E TURISMO RURAL



TRAGA-MUNDOS
 FUNDAÇÃO: 2012
INDÚSTRIA CULTURAL
 LIVRARIA ESPECIALIZADA NA TEMÁTICA DO DOURO



QUINTA DA COVELA
 FUNDAÇÃO: 2011
VITIVINICULTURA
 PRODUÇÃO DE VINHOS

Situada em Murça do Douro, concelho de Vila Nova de Foz Côa, pretende desenvolver o turismo cultural e paisagístico da região e representa um investimento de 362 mil euros. O projeto teve por base a recuperação da arquitetura rural tradicional salvaguardando integralmente a sua traça, utilizando técnicas e materiais originais, para perpetuar o pouco que resta.

É composto por cinco casas de xisto, com a tipologia T2 e T1, com capacidade total para 16 pessoas. Possui também piscina, jardim, alpendre, barbecue e sauna, entre outras comodidades. O mercado alvo é uma clientela que anda à descoberta do território e à procura do contacto com a natureza, capacidade aquisitiva superior à média, gosto por história e cultura. No primeiro ano de atividade teve 1500 clientes e tem perspetivas de crescimento na ordem dos 20 por cento.

João Brito e Cunha descende em linha direta de Dona Antónia Ferreira, a "Ferreirinha da Régua", e é um dos exemplos da nova geração de enólogos e produtores que se instalaram no Douro. Na base da paixão deste viticultor está a Quinta de S. José, em Ervedosa do Douro (São João da Pesqueira).

O projeto familiar começou em 1999 e, em 2005, João Brito e Cunha comprou à família toda a área de vinha, mato e marca daquela quinta para se dedicar à produção e comercialização dos vinhos com a marca da Quinta de S. José. Em 2011, juntamente com a sua mulher, Sofia, assumiram que deviam juntar o turismo aos vinhos.

A quinta dispõe de quatro casas para alojamento, todas em xisto, recentemente recuperadas. Em 2012 foi iniciada a construção da adega, tendo já a vindima desse ano sido vinificada nas novas instalações.

Há oito anos, o informático de Lisboa Abílio Tavares da Silva teve um daqueles impulsos que mudam completamente a vida: decidiu vender, a um grupo francês, as empresas de call center que liderava em Lisboa e "arrastou" a família ao Alto Douro Vinhateiro para concretizar o velho sonho de produzir vinhos nesta região.

Volvidos oito anos e com dois milhões de euros investidos na aquisição e reabilitação da quinta que comprou no concelho de São João da Pesqueira e da adega no Pílhão, lançou recentemente os primeiros vinhos "Foz Torto": um colheita tinto 2010 e um reserva branco 2011.

Os vinhos Foz Torto visam um público-alvo de elevado poder de compra. A empresa poderá vender 60% da produção no mercado interno e o resto nos mercados inglês, escandinavo, norte-americano, brasileiro e angolano.

A Quinta do Pessegueiro é propriedade de Roger Zannier, dono do grupo que leva o seu apelido e que é líder mundial de moda infantil. Ao longo dos anos, foi adquirindo outras propriedades que constituem atualmente o acervo da quinta. O investimento de 10 milhões de euros foi complementado em 2009 com a construção da adega em Ervedosa do Douro, São João da Pesqueira.

O edifício que se desenvolve por 5 níveis associa métodos tradicionais de produção de vinhos ao mais sofisticado equipamento. Neste espaço há um centro de enoturismo onde os visitantes poderão conhecer todo o processo de produção dos vinhos, através de uma projeção multimédia. Para poder albergar os visitantes foi reconstruída para turismo rural a Casa da Quinta da Teixeira, respeitando a traça tradicional das casas de quinta durienses.

Com um investimento inicial de 15 mil euros, a Traga-Mundos - livros e vinhos, coisas e loisas do Douro, tem como atividade principal uma livraria, situada no Centro Histórico de Vila Real. Tem à venda cerca de cinco centenas de títulos, que representam 40 por cento do volume de negócios.

Como atividade secundária tem a venda de vinhos, mercearia fina, artesanato, informação turística e a organização de eventos em parceria com outras instituições.

Sendo a Traga-Mundos um espaço especializado na região do Douro, procura promover alguns dos produtos emblemáticos da região: A olaria negra de Bisalhães, as navalhas de Palaçoulo, os Carretos de Podence, a Ginginha Transmontana, o vinho do Porto e os diversos vinhos de mesa, os sabonetes com leite de burra, frutos secos, mel, azeite extra virgem, entre outros.

Situada no concelho de Baião, a Quinta da Covela foi adquirida, há cerca de dois anos, pelo jornalista inglês Tony Smith (na foto) e pelo empresário brasileiro Marcelo Lima. A propriedade, que já foi do realizador Manoel de Oliveira, produz vinhos de "culto", moldado pelo xisto duriense e pelo granito minhoto. Após o negócio, em julho de 2011, em que os dois amigos investiram, na aquisição e benfeitorias da quinta, cerca de 4 milhões de euros, fizeram a vindima de 2012, cujos primeiros vinhos foram lançados este ano. Só se produziram 25 mil garrafas, mas o objetivo é voltar às 60 a 70 mil anteriores.

Serão ainda recuperadas ruínas - nas quais se incluem a fachada da antiga casa solariega da propriedade, datada do século XVI, e uma capela dedicada a Santa Quitéria - para servirem de centro de receção aos visitantes e também como sala de provas.