

ENOTURISMO EM MELGAÇO: CASO DE ESTUDO A QUINTA DE SOALHEIRO

LÍDIA AGUIAR*
ISCET

RESUMO

Neste artigo aborda-se a região demarcada do Vinho Verde, focando a sub-região Monção/Melgaço. O enoturismo em Melgaço faz parte dos produtos turísticos considerados complementares para o destino. Contextualiza-se o destino Melgaço e o perfil do turista que mais o visita. Como metodologia utiliza-se uma revisão de bibliografia de forma a enquadrá-lo como destino turístico, referindo o seu enoturismo como fator distintivo através do vinho Alvarinho. Analisa-se a importância económica deste produto turístico para o concelho e as ações de promoção encetadas pela autarquia durante o período de confinamento motivadas pela pandemia COVID 19. Como sustentação empírica elabora-se um estudo de caso sobre a Marca Soalheiro, sua história, evolução ao longo das décadas, atuação no mercado e sua ação para se manter ativa no enoturismo usando as redes sociais no período da pandemia COVID 19. Observa-se a importância dos meios digitais para a manutenção na memória do público-alvo desta Marca e do destino Melgaço. Irá, ainda, verificar-se como a Quinta de Soalheiro, muito ativa nas redes sociais, se prepara para a retoma, já no verão de 2020.

PALAVRAS-CHAVE

Região do Vinho Verde, Sub-região Monção/Melgaço, Enoturismo, Alvarinho, Marca Soalheiro

ABSTRACT

This article addresses the demarcated region of Vinho Verde, focusing on the Monção / Melgaço sub-region. Wine tourism in Melgaço is considered complementary to the destination. This work contextualises Melgaço as a destination as well as the profile of the tourist who visits the area. A literature review was performed to frame this destination, referring to its wine tourism, particularly associated to Alvarinho wine, as a distinctive factor. The economic importance of this tourist product for the municipality is analysed and the promotion

actions initiated by the municipality during the confinement period motivated by the pandemic COVID 19. As empirical support, a case study about the Soalheiro Brand is described; its history, evolution over the decades, performance in the market and its action to remain active in wine tourism using social networks during the pandemic. We describe the importance of digital media for the maintenance of the target audience of this brand and Melgaço as a destination. Lastly, we explored how Quinta de Soalheiro is preparing for the resumption, already in the summer of 2020.

KEYWORDS

Vinho Verde Region, Monção/Melgaço subregion, Wine tourism, Alvarinho, Soalheiro

INTRODUÇÃO

Neste estudo faz-se uma contextualização da grande região dos vinhos verdes, que dada a sua dimensão se encontra subdividida em nove sub-regiões. Caracteriza-se a sub-região de Monção/Melgaço, onde é produzido o vinho Alvarinho que tem vindo a granjear grande fama a nível nacional e internacional. Desta região, constituída pelos dois concelhos que lhe dão nome, o estudo recai sobre Melgaço. Irá ser analisada a posição do produto turístico Gastronomia e Vinhos dentro do Plano Estratégico de Marketing para o Turismo, bem como o perfil do turista que mais visita Melgaço.

Considerado como produto complementar do turismo deste território, a Gastronomia e Vinhos tem todos os anos no final do mês de Abril a Festa do Alvarinho e do Fumeiro. No presente ano, comemorava-se o vigésimo quinto aniversário da festa, mas devido à pandemia COVID 19 não foi possível realizar o evento. Analisam-se as ações tomadas pela autarquia para manter na memória dos Melgacenses e de todos quantos normalmente visitam este certame, através das redes sociais.

* Professora Coordenadora. Endereço eletrónico: laguiar@iscet.pt.

Como estudo de caso, apresenta-se a Quinta de Soalheiro. Situada em Melgaço é a primeira marca do concelho. Procede-se à sua contextualização histórica e evolução no tempo. O trabalho empírico irá basear-se na entrevista ao seu enólogo e nos dados sobre enoturismo fornecidos pela empresa. Finalmente aborda-se como a Soalheiro esteve ativa durante os meses de confinamento e como olha o futuro do enoturismo na sua Quinta.

1. DA REGIÃO DO VINHO VERDE À SUB-REGIÃO MONÇÃO/MELGAÇO

A Região Demarcada do Vinho Verde apresenta como limites a Norte o Rio Minho, a Sul o Rio Douro e as Serras da Freita, Arada e Montemuro. A Este está limitada pelas Serras da Peneda Gerês, Cabreira e Marão, enquanto a Oeste se situa o oceano Atlântico. Como se pode constatar, é uma grande região, a maior região demarcada do país e uma das maiores da Europa. A sua demarcação data de 1908.

Caracteriza-se na generalidade por ser uma área de influência atlântica, com solos graníticos, um clima ameno, mas de elevada pluviosidade. Porém, dada a grandiosidade da sua extensão geográfica surgem diversificados solos e microclimas, o que veio justificar a divisão da região em nove sub-regiões:

- Sub-região de Amarante
- Sub-região do Ave
- Sub-região de Baião
- Sub-região de Basto
- Sub-região do Lima
- Cávado
- Sub-região do Paiva
- Sub-região do Sousa
- Sub-região Monção/Melgaço

A Sub-região Monção/Melgaço restringe-se apenas aos referidos concelhos. Aqui predomina um solo granítico e um microclima que se caracteriza por invernos frios, mas de precipitação limitada, contrapondo-se os verões quentes e muito secos, quebrando, deste modo a clara influência atlântica.

A região desenvolve-se desde a margem sul do Rio Minho subindo até à meia encosta. O vinho Alvarinho é o *ex libris* desta região (CVRVV, 2020).

1.1. Características da sub-região Monção/Melgaço

A marca distintiva desta sub-região encontra-se no seu microclima, nos solos, na arte de condução da vinha e no saber fazer que vem de gerações, conduzindo a um *terroir* único.

Por *terroir* entende-se não só as características do microclima e do solo, mas a paisagem e a cultura da sub-região, e ainda, pela arte da condução da vinha e da produção do vinho que neste território é ancestral e tem passado de geração em geração (Cross, Plantinga, & Stavins, 2011).

O microclima caracteriza-se por ter uma clara influência continental, onde a presença de significativos cursos de água induz à regulação das temperaturas, tornando as amplitudes térmicas ideais para a produção do Alvarinho. Já o solo é predominantemente granítico, apresentando alguns segmentos de argila e seixo rolado.

Esta casta é plantada desde a beira rio a cerca de 50 metros de altitude até aos 150 metros, produzindo um Alvarinho de sabor frutado e com menos acidez. Já as vinhas que são plantadas na meia encosta e que sobem até aos 350 metros de altitude produzem um vinho de sabor mais mineralizado.

Neste jogo de solos, é possível obter Alvarinhos mais doces ou secos, frutados ou mineralizados, mas todos com um enorme potencial de evolução em garrafa.

O Alvarinho caracteriza-se, ainda, pela sua cor intensa palha, aroma forte, que vai desde o frutado ao floral, apresentando-se com um carácter complexo, desde o macio ao redondo, mas quase sempre bem encorpado (Cardeira, 2018).

Estes vinhos encontram-se certificados e possuem o selo de garantia de autenticidade, origem e qualidade que lhes é atribuído pela Comissão de Vinicultura dos Vinhos Verdes.

FIGURA 1
SELO DE GARANTIA



Fonte: fotografia do autor

A casta Alvarinho usada nesta sub-região é uma casta estreme, tratando-se de uma variedade que produz vinhos leves, com aromas acentuados e um teor alcoólico entre 11,5-12,5%, o que pode ser considerado muito elevado quando comparado com outros vinhos verdes. Por este motivo existe regulamentação muito específica para este vinho (Cardeira, 2018).

No contexto socioeconómico, a vinha necessita deste território para se transformar num vinho de excelência, tanto quanto o território e as suas gentes necessitam deste vinho numa perspetiva de desenvolvimento regional (Barbosa, 2020).

1.2. O Concelho de Melgaço

O Concelho de Melgaço, onde se foca o presente estudo, encontra-se dividido em treze freguesias, possuindo um território com 232 km², delimitado a Norte pelo Rio Minho, a Oeste pelo concelho de Monção, a Sudoeste por Arcos de Valdevez (área do parque Nacional da Peneda Gerês) e a Sudeste e a Este pela Galiza.

Melgaço tem uma intrínseca ligação com o rio Minho e o Parque Nacional da Peneda Gerês, onde se situa 41% do seu território, possuindo, ainda, cerca de mais 50% da sua área considerada Reserva Ecológica Nacional (Melgaço & IPDT, 2017).

Verificou-se que a arte ancestral de produção vitivinícola representa atualmente um fator de sustentabilidade económico e social para a comunidade melgacense. São

inúmeros os pequenos produtores, com áreas de produção não superiores a 1 hectare que produzem uva de excelente qualidade. Esta produção é toda escoada pela sua venda a Quintas detentoras de adegas que procedem a todo o processo vitivinícola, produzindo variedades de Alvarinho, já com reconhecido nome no mercado e com diversos prémios nacionais e internacionais.

Na opinião do Dr. Pedro Barbosa, Técnico Superior da Câmara Municipal de Melgaço, esta cadeia de valor é fundamental para a economia do município, pois permite aumentar os rendimentos dos pequenos agricultores, dando, ainda, alento a todo um pequeno comércio adjacente que é inerente ao cultivo da vinha, como a necessidade de compras em lojas de produtos agrícolas, sejam adubos, sulfatos, tesouras, entre outras necessidades fundamentais. Saliu o Dr. Pedro Barbosa que a venda destas uvas a produtores de marca garante um preço justo para o produtor, pelo que os rendimentos dos agricultores refletem-se numa melhor qualidade de vida para as suas famílias, que podem, assim, incrementar o comércio local, gerando desta forma uma nova cadeia de rendimentos indiretos provenientes da vinha (Barbosa, 2020).

Analisando-se o Plano Estratégico de Marketing para o Turismo elaborado para o concelho de Melgaço constata-se que o produto Gastronomia e Vinho é considerado um produto complementar para o turismo, a par com o Património e Cultura e Saúde e Bem-estar. O produto estratégico do concelho é o Turismo de Natureza, o que se justifica dadas as características do território, da sua paisagem e da elevada percentagem de território inserido no Parque Nacional.

Neste plano é reconhecida a importância do vinho Alvarinho como atrativo turístico, sendo assumido o seu papel para a diversificação das experiências turísticas de todos quantos visitam Melgaço, promovendo um maior conhecimento do seu património e da sua paisagem (Melgaço & IPDT, 2017).

Verificados os dados do Observatório do Turismo de Melgaço, existe uma estabilidade no perfil do turista que visita Melgaço. Nos últimos três anos já disponíveis (2016, 2017 e 2018), as variações foram insignificantes, podendo-se caracterizar o perfil do turista como tendo uma idade

média entre os 30 e os 60 anos, com habilitações literárias maioritariamente superiores. São os portugueses quem mais se desloca a este destino, logo seguidos pelos espanhóis e destes predominam os oriundos da Galiza. A estada média mantém-se em dois dias, ao longo dos três anos em análise. Quando interrogados como se informaram sobre o destino, as respostas recaem sobre a internet e a recomendação de familiares ou amigos (Melgaço, 2016, 2017 e 2018)

1.2.1. A Festa do Alvarinho e do Fumeiro

Pela importância económica do produto turístico Gastronomia e Vinhos, a Câmara Municipal de Melgaço promove desde 1995 a Festa do Alvarinho e do Fumeiro, por norma no último fim de semana de Abril. Esta festa tem vindo a granjear grande notoriedade entre as feiras gastronómicas nacionais, tendo sido distinguida no ano de 2009 pelo Turismo de Portugal como um evento de grande interesse para o turismo.

Esta feira tem a capacidade de atrair visitantes dos mais diversos pontos do país, bem como de Espanha, em particular da Galiza.

Este ano de 2020 a Festa do Alvarinho e do Fumeiro comemorou 25 anos. Realizou-se a 1, 2 e 3 de Maio, mas devido à pandemia COVID 19 a organização teve de reinventar e foram apenas realizados momentos marcantes através das redes sociais.

Com esta ação, cujo impacto que teve no público ainda não é possível saber, pois a análise às métricas ainda está a ser realizada, pretendeu a Câmara Municipal não deixar de marcar a data e esquecer este momento tão importante para os produtores.

Com o slogan *“Levamos o melhor da nossa Festa a sua casa para celebrar os 25 anos”*, através do Facebook foi lançado um programa que durante os três dias da festa tentou prender em vários momentos o público ao evento.

Momentos marcantes:

Dia 1 de Maio – pelas 18.30h a Torre de Menagem do Castelo de Melgaço iluminou-se com figuras alusivas à Festa e à comemoração dos seus 25 anos.

Dia 2 de Maio – pelas 17.00h foi possível assistir a uma prova de vinhos comentada por dois especialistas convi-

dados. Eram membros do painel José João Santos e Luís Costa, da Revista de Vinhos.

Neste mesmo dia pelas 22.00h a Câmara convidava o seu público a brindar com vinho Alvarinho na janela de casa.

Dia 3 de Maio – pelas 15.00h a Câmara Municipal manteve o concerto que estava previsto, embora não no recinto da festa, mas a partir da casa do artista e transmitido pelo Facebook.

Neste mesmo dia pelas 17.00h uma experiência enogastronómica com uma receita feita pelo chefe de cozinha Vítor Matos, estrela Michelin, acessível pelo Facebook.

Foi esta a única forma que a Câmara Municipal encontrou para manter viva na memória de todos esta Festa de grande importância para o Concelho e que este ano comemorava as bodas de prata. Estão também a ser preparadas algumas iniciativas de promoção dos produtos que normalmente eram largamente escoados nesta feira, quer a nível nacional quer a nível internacional, numa ação conjunta entre a autarquia e os produtores. Esta foi a garantia dada pelo Presidente da Câmara Dr. Manoel Batista, em entrevista à imprensa.

Não perdendo tempo, a autarquia agendou para 2021 nova edição da Festa do Alvarinho e do Fumeiro que se irá realizar a 30 de Abril, 1 e 2 de Maio.

FIGURA 2
TORRE DE MENAGEM ILUMINADA



Fonte: Facebook Festa do Alvarinho e do Fumeiro

Para o Dr. Pedro Barbosa é importante manter entre a casta e o seu *terroir* uma ligação intrínseca, pois são as suas características que permitem ao Alvarinho produzido nesta sub-região ter qualidades distintas daquele que é produzido em qualquer outro território (Barbosa, 2020).

2. CASO DE ESTUDO – A QUINTA DE SOALHEIRO

Para se contar a história da Quinta de Soalheiro é necessário recuar até à década de setenta do século XX, mais concretamente ao ano de 1974, quando João António Cerdeira, apoiado pelo seu pai António Esteves Ferreira, planta a sua primeira vinha de Alvarinho.

Esta vinha plantada num terreno bastante exposto ao sol, veio a dar o nome à futura quinta, um lugar soalheiro. Logo se pensa em registar a empresa como Quinta de Soalheiro. Em 1982 torna-se na primeira marca de Alvarinho do concelho de Melgaço e na quarta da sub-região Monção/Melgaço.

Os destinos da Quinta estão atualmente nas mãos dos filhos Dra. Maria João e Dr. António Luís Cerdeira que sempre foram apaixonados pelo território, pela preservação da biodiversidade e pelo vinho Alvarinho.

A Dra. Maria João, veterinária de formação, tem um particular interesse pela agricultura biológica, imprimindo na viticultura a sustentabilidade fundamental para o território, enriquecendo, desta forma, os solos, as plantas, o respeito pela dignidade humana, contribuindo para a valorização do *terroir* onde o Alvarinho se produz. O irmão, Dr. António Luís Cerdeira, enólogo de formação, dedica-se à evolução e controlo de qualidade dos vinhos produzidos pela Marca (Solheiro, 2019).

Na opinião do Dr. António Luís a razão do sucesso da Soalheiro radica em ser uma empresa de raiz familiar que soube criar uma grande e coesa equipa que com a família compartilha a mesma paixão pelo vinho e pelo *terroir* (Cerdeira, 2020)

À produção de uva da Quinta de Soalheiro juntam-se as uvas do seu Clube de Produtores, constituído por 150 pequenos produtores de uva, sobre a qual a equipa Soalheiro faz o controlo de qualidade. A partir do momento em que a uva entra no ciclo de produção de vinho, todo o trabalho é da responsabilidade da Quinta de Soalheiro.

É um contributo para a sustentabilidade económica e social deste território, pois com este ciclo criou-se uma enorme cadeia produtiva. O pequeno produtor tem a garantia de valorização por uma uva de boa qualidade, pelo que investe em produtos que lhe assegurem a excelência na criação da uva, obtendo como retorno melhores condições

de vida para si e para a sua família (Cerdeira, 2020).

Neste sentido, a paisagem de Melgaço transformou-se desde há 30 anos. Território de fronteira, sustentou-se de um contrabando e de uma agricultura de subsistência, terminando este ciclo com a abertura de fronteiras e a livre circulação de pessoas e bens. Atualmente na paisagem abundam os campos de vinha.

O Melgacense transporta consigo a identidade de um povo resiliente. Já passaram e ultrapassaram as mais diversas crises. Geograficamente longe do poder central, nunca baixaram os braços, construindo o seu próprio caminho (Aguiar, 2015).

2.1. A evolução da Marca

A Soalheiro tem vindo a afirmar-se no mercado, sempre como um vinho verde Português, da sub-região Monção/Melgaço.

A sua aposta é clara na biodiversidade das suas vinhas, tendo certificação biológica desde 2005. A certificação ambiental foi obtida em 2017.

O crescimento da marca está alicerçado numa equipa multidisciplinar, coesa com uma paixão única: a vinha, o vinho e um grande orgulho pelo *terroir* onde desenvolvem a sua atividade.

Visão – dar a conhecer a emoção do Alvarinho estando presente nos “*pequenos*” momentos da vida

Posicionamento – de perfil familiar, a Soalheiro assume-se como uma marca de valor nos vinhos Alvarinhos, líder na inovação desta casta, onde já é reconhecida a nível nacional e internacional.

A marca toma um compromisso Ambiental, de Segurança Alimentar e IDI (Investigação, Desenvolvimento e Inovação). São 9 os compromissos de qualidade que toma, destacando-se a garantia de transferência de conhecimento dentro da equipe, incentivando a criatividade e a melhoria contínua, de forma a atingir a diferenciação e a satisfação plena dos seus clientes (Solheiro, 2019).

São já vários os prémios nacionais e internacionais que a marca granjeou. No entanto, para o Dr. António Luís Cerdeira, os prémios são gratificantes, mas os seus clientes e ganhar novos mercados são para ele deveras muito mais

importantes. A Soalheiro está atualmente em 35 mercados, desde os países nórdicos da Europa, passando pelos EUA até ao Japão e à Nova Zelândia. É particularmente especial estar presente em países com tradições vinícolas, pois isso representa a grande qualidade e diferenciação que o Alvarinho da Soalheiro pode simbolizar (Cerdeira, 2020).

2.2. O Enoturismo na Quinta de Soalheiro

O enoturismo para a equipa Soalheiro é uma forma de turismo sustentável, ao nível cultural, social e económico. Enquanto promove um produto local, neste caso o vinho, promove também a paisagem e o património material e imaterial que está associado ao *terroir*.

Assim, o enoturismo é entendido como muito mais do que uma simples prova de vinho. Para António Luís Cerdeira, “*entender um vinho não basta tirar a rolha da garrafa*” é necessário o conhecimento dos sistemas de produção, a descoberta das vinhas e da sua biodiversidade e por último o enquadramento na paisagem única do vale de Monção e Melgaço. A partir deste momento o turista estará capaz de se envolver numa experiência ímpar que lhe permitirá uma aprendizagem e sensações, podendo terminar com uma prova de vinhos. O que importa é que a prova seja uma fonte de transmissão de conhecimento e de prazer (Cerdeira, 2020).

Com toda a paixão colocada ao serviço do vinho e do seu território, as visitas à Quinta de Soalheiro cresceram nos últimos quatro anos cerca de 50%. Não se verifica diferenciação entre nacionalidades, já que afirmam receber 50% de portugueses e 50% de outras nacionalidades, sendo que dos estrangeiros começa a notar-se uma visita acentuada de brasileiros. No que se refere à faixa etária, ela situa-se entre os 30 e os 60 anos e predomina o sexo masculino, com 55%, logo seguido do sexo feminino, com 45%. No que se refere a habilitações literárias, o nível de ensino superior é maioritário. Podem permanecer no concelho de Melgaço entre uma a duas noites, mas por vezes são meros visitantes que se deslocam de cidades como Porto, Guimarães, Braga ou Ponte de Lima (Osório, 2020).

As visitas à quinta eram variadas e sempre procuravam ir ao encontro do segmento turístico que os procurava.

A sua oferta sempre foi diversificada e era possível encontrar uma série de propostas no seu site.

Com a chegada da pandemia fecharam-se portas. Uma semana antes da declaração oficial do plano de contingência Covid-19, a equipe de enoturismo criou um projeto inovador: a “Soalheiro Digital Tasting”. Não é mais do que uma prova digital, apoiada por um Kit que pode ser adquirido online, onde António Luís Cerdeira, com todo o seu conhecimento e paixão pelos diversos Alvarinhos, vai desvendando os segredos desta casta. O objetivo é continuar a marcar de uma forma simples, mas emotiva, os “*pequenos*” momentos da vida (Osório, 2020).

Até ao momento estão disponíveis três Kit:

O Kit Digital Tasting que inclui:

- Soalheiro Granit 2019 (75cl): Lançamento
- Soalheiro Terramatter 2018 (75cl): Natural, sem filtração
- Soalheiro Reserva 2018 (75cl): Nova Colheita
- Acesso exclusivo ao vídeo da prova comentada
- Guia com informação do Soalheiro, fichas técnicas dos vinhos e notas de prova
- Voucher de uma visita à adega para duas pessoas, com validade de um ano
- Saca rolhas profissional e doseadores

O Kit Feliz Dia da Mãe que inclui:

- Soalheiro Clássico 2019 (75cl): Nova Colheita
- Soalheiro Granit 2019 (75cl): Lançamento
- Soalheiro Mineral Rosé 2018 (75cl): Inovação
- Infusão Soalheiro de Lúcia-lima
- Acesso exclusivo ao vídeo da prova comentada
- Guia com informação do Soalheiro, fichas técnicas dos vinhos e notas de prova
- Voucher de uma visita à adega para duas pessoas, com validade de um ano
- Saca rolhas profissional e doseadores

O Kit Festa do Alvarinho e do Fumeiro que inclui:

- Copo Soalheiro
- Soalheiro Clássico 2019 (75cl): Novidade
- Soalheiro 9% Dócil 2018 (75cl): Inovação
- Soalheiro Espumante Bruto Alvarinho 2018 (75cl): Festa

- Infusão Soalheiro de Lúcia-lima
- Fumeiro da Quinta de Folga: salpicão, chouriça de carne e chouriça de sangue
- Acesso exclusivo ao vídeo da prova comentada
- Guia com informação da Quinta de Soalheiro e Quinta de Folga, fichas técnicas dos vinhos e notas de prova
- Voucher de uma visita à adega para duas pessoas, que contempla: uma visita à adega e uma Prova Origem. Válido por um ano

Este foi o Kit que se selecionou para o nosso estudo de caso. Chegou dentro do prazo prometido, entregue à porta de casa, por empresa profissional. Não faltou nenhum elemento mencionado, o vídeo é extremamente apelativo, enquadrado na paisagem e transportando-nos para a dimensão do território. O voucher com validade de um ano torna-se num claro apelo à visita física à Quinta.

FIGURA 3
EXEMPLO DO KIT



Fonte: fotografia do autor

Na nossa entrevista com António Luís Cerdeira, ele confirma que esta foi uma forma de criar uma alternativa às visitas presenciais, além dos vídeos que já normalmente inserem em várias línguas no canal Youtube.

Sem as visitas à Quinta, o trabalho no Soalheiro nunca parou. Tomadas todas as medidas de contenção e distanciamento, foi necessário continuar, já que as vinhas não se compadecem com pandemias e carecem de acompanhamento permanente.

Em simultâneo a equipa de enoturismo de Soalheiro aproveitou esta pausa para se reinventar. Os Kits criaram uma alternativa às experiências na Quinta, garantiram a permanência da imagem da marca e um cliente satisfeito, pois a consciência de serviço dedicado a pessoas esteve sempre presente na estratégia seguida (Cerdeira, 2020).

Na opinião do Dr. António Luís, o importante não foi o lucro retirado com a venda destes Kits, mas sim estimular a vontade de visitas à Quinta de Soalheiro logo que esta possa reabrir as suas portas. Foi, pois, uma forma de chegar ao vinho e de criar sensações de forma diversa, mas em simultâneo estimular uma saudade e vontade de voltar ao território.

2.2. UM OLHAR SOBRE O FUTURO

Toda a equipa Soalheiro está já a preparar a retoma. Mas para António Luís Cerdeira, para já só os trabalhos no campo e na adega estão em plena laboração. No que se refere ao enoturismo, a Soalheiro está apenas com a loja aberta. Visitas, só lá para Julho ou mesmo Setembro. A segurança estará sempre em primeiro lugar e quando abrirem será com a certeza que é para ficar.

António Luís Cerdeira está convicto que nada será igual. E, neste sentido, toda esta pausa se torna importante para repensarem as novas estratégias. Prometem-se novos Kits e uma visita virtual à Quinta de Soalheiro, pois as experiências enoturísticas estão a ser repensadas. Motivado pelo novo sentimento de apego humano pela natureza elas passarão por muito mais contacto com a natureza, usufruindo da beleza das vinhas e da paisagem. Estuda-se a criação de trilhos nos vinhedos, ou mesmo alargá-los ao território onde se insere o *terroir* do vinho Alvarinho (Cerdeira, 2020).

A equipa Soalheiro continua a preparar um regresso cheio de novas experiências e emoções. Nesta grande família acredita-se que o enoturismo em Portugal, e nomea-

damente a sub-região Monção/Melgaço, tem um enorme potencial para crescer, pela beleza das paisagens, pela cultura ancestral e muito em particular pela hospitalidade que caracteriza o povo português. E um vinho de excelência nasce quando é produzido com o coração, e só é possível criar emoções numa prova quando ao vinho se lhe adiciona a sua história inserida na paisagem onde foi criado.

Pode, pois, concluir-se que as redes sociais e as provas digitais são excelentes meios de comunicar com o público-alvo, de marcar uma presença quando a visita física não é de todo possível, fomentando a saudade e a emoção de quem contacta com as novas tecnologias, incrementando a vontade de se deslocar ao território e usufruir da experiência no seu pleno.

CONCLUSÃO

No presente estudo efetuou-se uma breve contextualização da região do vinho Verde, focando-se na fase seguinte na sub-região Monção/Melgaço, onde o vinho Alvarinho tem vindo a granjear grande fama a nível nacional e internacional. Após caracterizar esta sub-região que inclui os dois concelhos que lhe dão o nome, o estudo recaiu somente no concelho de Melgaço. Analisou-se a importância do produto turístico Gastronomia e Vinhos para o território e o seu enquadramento no Plano Estratégico de Marketing para o Turismo deste concelho. Foram, ainda, tidos em conta os dados do Observatório de Turismo de Melgaço de forma a caracterizar o perfil do turista que visita o território. E dado que se constatou que a Festa do Alvarinho e do Fumeiro é um importante evento que se realiza anualmente desde 1995, no final do mês de Abril, tornou-se importante perceber como a Câmara Municipal tinha, no presente ano, face à pandemia COVID 19, solucionado a realização do mesmo. Constatou-se que foram as redes sociais que marcaram os 25 anos da festa e apontaram-se os momentos mais marcantes.

Como trabalho empírico do estudo, apresentou-se a Quinta de Soalheiro, a primeira marca de Alvarinho de Melgaço. Para além de um contexto histórico da marca, sua visão e posicionamento foi possível elaborar um trabalho de campo através de Skype com entrevista ao seu enó-

logo Dr. António Luís Cerdeira. Contou-se, ainda, com a excelente colaboração da D. Carolina Osório que, via telefone, sempre esteve disponível para colaborar, fornecendo todos os dados relativos ao enoturismo da Quinta de Soalheiro. Foi desta forma possível concluir que esta marca se manteve sempre ativa através de Kit com provas comentadas, mantendo-se a trabalhar preparando a reabertura, consciente que as visitas à Quinta nunca mais serão idênticas. Desta forma, exige-se agora um maior contacto com a natureza e a paisagem.

Finalmente, pode concluir-se que nesta fase de pandemia a Câmara Municipal de Melgaço marcou o evento anual da Festa do Alvarinho e do Fumeiro da única forma que lhe foi possível, mantendo as suas populações em casa e evitando os visitantes habituais.

Já a Quinta de Soalheiro não deixou de participar na Festa do Alvarinho e do Fumeiro com a criação de um Kit especial.

Por último, contacta-se que as redes sociais foram verdadeiras importantes nesta fase de confinamento. Se a Câmara Municipal usou o Facebook para manter viva na memória de todos quantos normalmente visitam a Festa do Alvarinho e do Fumeiro, a Quinta de Soalheiro permitiu-se ir muito mais longe, levando ao longo dos meses a sensação, o odor e um pouco da paisagem do Vale de Monção e Melgaço até casa de cada um, criando assim uma emoção e um apelo de visita ao território, logo que possível. De facto, as redes sociais são imprescindíveis num momento de paragem e confinamento.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AGUIAR, L. (2015), *Routes de la contrebande dans les régions frontalières Galice-Portugal (Melgaço): la muséalisation de la mémoire et des traditions – Thèse Doctorale*, Girona: Universitat de Girona.

CARDEIRA, C. (2018), *Tudo Sobre a Origem do Alvarinho*. CVRVV.

CROSS, R.; PLANTINGA, A.; STAVINS, R. (2011), "What is the value of terroir?", in *American Economic Review*, 101(3), pp. 152-156.

CVRVV (2020), *Região Demarcada – Vinho Verde*, [Consult. a 09/05/2020]. Disponível em: <https://www.vinhoverde.pt/pt/regiao-demarcada>

LEEUWEN, C. V.; SEGERIN, G. (2007), "The Concept of Terroir in viticulture", in *Journal of Wine Research*, vol. 17, pp. 1-10.

MELGAÇO, C. (2016), *Observatório do Turismo de Melgaço*, Melgaço: Câmara Municipal de Melgaço.

____ (2017), *Observatório do Turismo de Melgaço*, Melgaço: Câmara Municipal de Melgaço.

____ (2018), *Observatório do Turismo de Melgaço*, Melgaço: Câmara Municipal de Melgaço.

MELGAÇO, C.; IPDT (2017), *Plano Estratégico e de Marketing para o Turismo*, Melgaço: Câmara Municipal de Melgaço.

OSÓRIO, C. (2020), *Dados sobre o Enoturismo na Quinta de Soalheiro*. Melgaço: Viana do Castelo.

SOLHEIRO, Q. (2019), *Soalheiro vinhos*. [Consult. a 17/05/2020]. Disponível em: <https://www.soalheiro.com/pt/home>

ENTREVISTAS

BARBOSA, P., *Importância do Alvarinho para o Concelho de Melgaço*. Entrevista realizada por Lídia Aguiar, a 4 de Maio de 2020.

CERDEIRA, L., *A Quinta Soalheiro: que futuro?*. Entrevista realizada por Lídia Aguiar, a 12 de Maio de 2020.