

**RIBAFREIXO**

Adega do Moinho Branco, 7960-212 Vidigueira

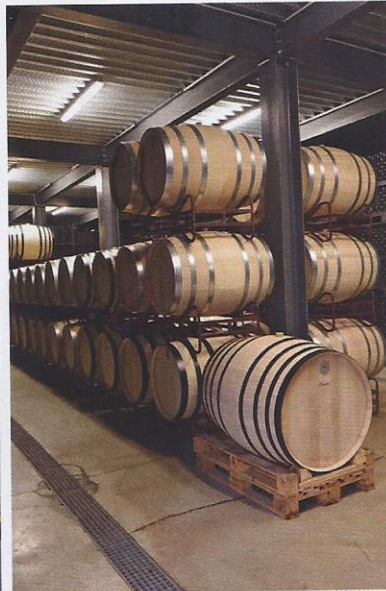
Tel: 963 559 964 / 284 436 240

Mail: tours@ribafreixo.com

Web: www.ribafreixo.com

GPS: 38<sup>3</sup>/<sub>8</sub>11<sup>35.87</sup>" N / 7<sup>3</sup>/<sub>8</sub> 48<sup>17.22</sup>" W

Realizam-se duas visitas diárias de segunda a sábado (11h e 16h no horário de Inverno; 11h e 17h no Verão), com marcação prévia. Há quatro níveis de preço, começando em 2,5 euros por pessoa pela visita simples à vinha e adega, sem prova de vinhos, e terminando nos 25 euros por pessoa (visita e prova de todas as dez referências da casa). O restaurante está aberto de terça a domingo e serve almoços das 12h30 às 15h e jantares das 19h30 às 22h. Não há jantares ao domingo e entre terça e quinta carecem de marcação antecipada. Encerra às segundas-feiras.



**CLASSIFICAÇÃO**

Originalidade (máx. 2):	1,5
Atendimento (máx. 2):	2
Prova de vinhos (máx. 4):	3,5
Venda directa (máx. 4):	4
Arquitectura (máx. 3):	2,5
Ligação à cultura (máx. 3):	2
Ambiente/Paisagem (máx. 2):	2
Classificação:	17,5



**RIBAFREIXO**

O nosso roteiro começa pelas planícies a sul da Vidigueira, mesmo junto ao eixo rodoviário do IP2, onde Mário Pinheiro e Nuno Bico pegaram num “tricot” de 28 parcelas abandonadas e construíram uma propriedade com 114 hectares de vinhas velhas e outras por eles plantadas (incluindo uma da casta Chenin Blanc, única em Portugal). Em 2012, a inauguração da nova adega cimentou o projecto e criou condições para implantar um destino enoturístico que em 2015 foi considerado o melhor do Alentejo nos prémios anuais de turismo da região. Antes de mais, desmistifique-se este conceito das terras planas. Falemos antes de ondulações suaves e, por estar na “crista” de uma dessas ondas, a adega da Ribafreixo é um miradouro privilegiado sobre quilómetros e quilómetros em redor. É um edifício moderno, mas com constantes referências à tradição, como as duas grandes talhas colocadas à entrada ou o alambique instalado junto do balcão da recepção/loja. Aqui entrados, de um lado temos a zona de trabalho (escritórios, sala de reuniões), do outro o lazer. Há espaço para provas e um restaurante panorâmico, com um horizonte de tapetes de vinha, manchas de seara, frisos verdes por onde correm linhas de água, o casario da Vidigueira, outras adegas e a fita escura do IP2.

Cerca de 7.000 turistas passaram por aqui em 2015 e o objectivo para 2016 é bater a meta dos 10.000. A cozinha, liderada pela chefe Paula Caetano, aposta na tradição alentejana e o restaurante conseguiu mesmo afirmar-se nas preferências das pessoas da região, que se juntam aos visitantes de fora neste local francamente sedutor. Entre estes últimos, há quem esteja apenas de passagem e quem faça questão de se inscrever nas visitas à adega (duas por dia, em horário definido e com marcação prévia). Se for este o caso, há que descer para o andar de baixo.

A Adega do Moinho Branco foi construída para fazer vinhos brancos. Foi essa a missão essencial a que se propuseram Mário Pinheiro (que fez a sua vida profissional na África do Sul) e Nuno Bico (natural de Serpa), pelo que tudo aqui obedece a uma lógica muito própria. Todos os equipamentos têm controlo de temperatura, as uvas passam a primeira noite pós-vindima em câmaras de frio e só depois são trabalhadas, o edifício está protegido das inclemências do Verão alentejano (as paredes têm um metro de espessura, por exemplo). Muitas destas informações são passadas enquanto nos encontramos num enorme pátio interior de onde podemos ver quase toda a adega, excepção feita às salas de estágio, mais recolhidas. Na Ribafreixo, as vistas largas são regra. Leia-se como se quiser.