



Fotos: Jorge Marques/Especial para o Correio

**Visitamos a Cartuxa, vinícola localizada na região do Alentejo que é queridinha dos brasileiros. Dos 22 mil visitantes recebidos no ano passado, 80% tinham o passaporte do Brasil**

**POR VICENTE NUNES — CORRESPONDENTE**

**L**isboa — Patrimônio Mundial da Humanidade, Évora é destino obrigatório para quem visita Portugal. Com joias da arquitetura que remontam ao período romano, é um museu a céu aberto. Sentar-se em um café da Praça Central da cidade de pouco mais de 50 mil habitantes é como voltar no tempo. Difícil não se emocionar ao adentrar a Catedral que levou 18 anos para ser construída, entre 1186 e 1204, e é um dos mais belos monumentos góticos do planeta. Ao mesmo tempo em que se mergulha na história de mais de 2 mil anos da capital do Alentejo, é possível saborear as delícias dos vinhos da região, muito apreciados pelos brasileiros. Em especial, os da Adega Cartuxa, que tem no seu catálogo o mítico Pêra-Manca.

Diz a lenda que, quando aportou no Brasil, em 1500, Pedro Álvares Cabral trazia em sua caravela

alguns exemplares de vinhos, que teriam sido produzidos na região das pedras mancadas — que se movem facilmente. O português teria oferecido a bebida aos nativos, que, ao provarem, cuspiram imediatamente. Acharam o gosto terrível. O registro sobre o vinho teria sido feito em uma das cartas enviadas por Pero Vaz de Caminha ao rei Dom Manuel I. A história ultrapassou os séculos e ainda hoje é contada, com todas as pompas, dentro da Adega Cartuxa, que, em 1990, passou a produzir o vinho que se consome hoje. O direito de comercializar a marca foi repassado à Fundação Eugénio de Almeida, dona da Cartuxa, por uma vinícola que havia falido anos antes.

O trajeto entre Lisboa e Évora, de pouco mais de 100 quilômetros, é feito com tranquilidade, de trem ou de carro. E são os brasileiros os principais viajantes a desfrutar de tudo o que a cidade oferece. Os registros são feitos pela Cartuxa. No ano passado, a vinícola recebeu 22 mil visitantes, dos quais 80% eram cidadãos do Brasil. Esse movimento já foi superado nos oito primeiros meses de 2023, puxado, claro, pelos brasileiros. Não é diferente na Enoteca criada pela empresa há cerca de oito anos. Dos clientes que reservam os 50 lugares disponíveis para beber um bom vinho e saborear as delícias da culinária portuguesa, aproximadamente 70% têm passaporte do Brasil. Mais:

de cada 100 garrafas compradas para levar, seja para consumo próprio, seja para presente, 90 têm como destino o território brasileiro.

Responsável pelo atendimento da adega da Enoteca, a brasileira Fabíola Regis, 47 anos, dos quais 23 em Portugal, testemunha: “Quase todas as vendas que fazemos são para gente do Brasil. Está claro que os brasileiros despertaram o desejo de saborear um bom vinho”. Nas visitas à adega da Cartuxa não é diferente. “Os brasileiros são ótimos clientes. Há grupos de visitas montados só para eles”, complementa Jorge Santiago, que guia os turistas pelos corredores e pelos tonéis usados para o envelhecimento da bebida. O desejo maior dos brasileiros é pelo Pêra-Manca. Mas, como a produção dessa pérola é restrita — em 33 anos, foram apenas 14 safras —, há limites. Cada visitante pode comprar apenas uma garrafa do estoque, que, no momento, só tem o branco, ao custo de 58 euros (R\$ 320). O tinto varia entre 275 euros e 315 euros (R\$ 1.513 e R\$ 1.733).

## **Edição comemorativa**

O gosto pelo vinho português não se resume aos visitantes brasileiros. Diretor Comercial da Cartuxa, João Teixeira afirma que 30% das quase 6 milhões de garrafas que a empresa pro-