

Singular

Nº 1 Fevereiro de 2021 | Semestral

À descoberta do mundo dos Vinhos Verdes

Uma estrada para descobrir o Vale do Lima

De Lindoso a Viana: roteiro pela Nacional 203, com paisagens, património, boa mesa e vinhos à altura



AMIGOS DO VINHO

Cinco restaurantes, de Melgaço a Albufeira, onde o vinho é bem tratado e os Verdes estão bem representados



HARMONIZAÇÃO

Frescos, intensos, equilibrados. Casamentos felizes entre os Vinhos Verdes e a cozinha portuguesa de mar



PROVA CEGA

Uma categoria em rápida ascensão: 15 espumantes da região provados e aprovados com distinção

Venha provar a Rota dos Vinhos Verdes.

Em tempos de confinamento, descubra no copo toda a diversidade dos Vinhos Verdes e dos seus locais de origem. Esta é a oportunidade de descobrir vinhos frescos e jovens ou ricos e complexos e as paisagens únicas onde nascem. Parta numa viagem que vai encantar os seus cinco sentidos.



ROTA DOS
VINHOS VERDES

vinhos de
portugal 
um mundo distinto



@vinhoverdeoficial



@vinhoverde

Seja responsável.
Beba com moderação.

Singular

Fevereiro 2021 | Nº1



6

OS MEUS VINHOS

Advogado, comentador político, conselheiro de Estado e produtor de vinho numa propriedade da família que recuperou em Penafiel, **António Lobo Xavier** elege os Verdes que o inspiraram.

8

VERDE ACTIVO

Um percurso circular com 2,7 quilómetros de extensão, para caminhar por entre vinhas de avesso e laranjeiras, na **Casa de Vilacetinho** - situada a menos de uma hora do Porto e na vizinhança do Douro.

10

PROVA

O **loureiro**, casta de grande qualidade e uma das principais responsáveis pela afirmação dos Vinhos Verdes brancos nas últimas décadas, é a protagonista desta prova guiada por Maria João de Almeida.

ROTEIRO

Pela estrada **Nacional 203**: um roteiro de Lindoso a Viana do Castelo, com o rio Lima por companhia e doses generosas de boa mesa, paisagens e património. Sempre com bons vinhos por pretexto.



20

HARMONIZAÇÃO

Frescos, intensos e equilibrados. Há um Verde para todas as ocasiões e também para os mais diversos paladares. As escolhas para quatro pratos da nossa **cozinha regional**.



24

MESA

Uma mão-cheia de **restaurantes** onde o Vinho Verde é tratado com a atenção merecida. No Minho, mas também fora da região, para atestar que o Verde concorda com as diversas cozinhas que cabem no território nacional.

28

ENOTURISMO

Visitar a **Quinta de Santiago** sabe a privilégio. O anfitrião é o próprio produtor e o visitante mergulha a sério na sua história. À mesa, na antiga adega, ou percorrendo a quinta, com 7,5 hectares de vinha e o rio Minho por perto.

30

OUTROS VERDES

Cada vez mais afinados e sedutores, os **espumantes** da região conquistam os consumidores de todo o país. Sobretudo os brancos, que claramente se destacaram nesta prova alargada.



DESIGN E PROJECTO GRÁFICO Vasco Nuno Martins
NA CAPA Quinta do Ameal, Ponte de Lima (Fotografia de Anna Costa)

A "SINGULAR" É PRODUZIDA E EDITADA PELO PÚBLICO, COM O APOIO DA COMISSÃO DE VITICULTURA DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES. ESTA REVISTA É PARTE INTEGRANTE DA EDIÇÃO DE 13 DE FEVEREIRO DE 2021 DO PÚBLICO E NÃO PODE SER VENDIDA SEPARADAMENTE.



Somos um país incrível na diversidade que encontramos após uma hora de estrada. Mértola e Vila Praia de Âncora estão em continentes diferentes, certo? E, porém, não: no mesmo país e com algumas horas de estrada podemos viver esses dois mundos. O território entre Minho e Vouga, onde se produz o Vinho Verde, é assim diverso, mas em tamanho pequeno. É a minha única justificação para não sugerir um só passeio. Pudes-se, e iria todos os dias lá para fora.

De carro pela EN108, marginal ao Douro, do Porto até Baião, parando em cada esplanada ribeirinha, visitando a Rota do Românico. Se não estivesse ninguém a ver, roubava uma laranja na Pala, doces que fazem frente às algarvias. Amarante é imperdível. Deixe lá o carro. A ferrovia até Arco de Baúlhe é agora uma ecovia fabulosa para fazer a pé ou a pedalar, com paisagens de sonho e muitos turistas para pernoitar. Mais a norte, a ecovia Ponte de Lima-Ponte da Barca, que segue junto ao rio, garante algumas horas de paz e ar puro. Descanse na Barca e siga rumo aos Arcos de Valdevez e, sempre ao longo do rio Vez, serra acima até Sistelo. Ali ao lado, no topo da serra de Arga vê-se o mundo. O problema é escolher a descida: para a costa onde o peixe é rei nas mesas de Viana e Afife, ou para leste, onde Ponte de Lima tem oferta imperdível de gastronomia regional? Mas, sem esquecer o sul da Região: Arouca, Vale de Cambra, Resende, Castelo de Paiva, Cinfães, tanto mundo de águas puras e tempo que passa sereno. Tudo isto nos 48 concelhos onde se produz Vinho Verde. Acredite, eu ficava aqui o dia todo a dar ideias.

Foram estes desafios que uniram o Público e a Comissão dos Vinhos Verdes no projecto de fazer a Singular, que leva até si estas e muitas outras ideias para agarrar o país maravilhoso onde vivemos. Beba com moderação e boa leitura!

CONSULTÓRIO



O VINHO VERDE TEM UVAS MADURAS?

■ É claro que sim. Ninguém colhe uvas verdes, uma vez que com elas não conseguiria fazer a fermentação que dá origem ao vinho. A fermentação é o processo através do qual os açúcares dos frutos se transformam em vinho. E só com a maturação é que se desenvolvem os açúcares. A designação Vinho Verde vem do facto de ser produzido na Região dos Vinhos Verdes, assim denominada por associação às características naturais da região, onde a cor verde domina a paisagem.

Também porque são vinhos com características distintas em relação às demais regiões é comum contrapor-se o Vinho Verde aos de todas as outras regiões, catalogando estes como “vinho maduro”. Um conceito errado, já que todos os vinhos resultam de uvas maduras, bem como porque nele se juntam sem distinção todas as outras regiões.

E SÓ TEM VINHOS BRANCOS?

Tem brancos, tintos, rosados, espumantes e aguardentes, tal como em geral todas as outras regiões. De facto, a produção de vinhos brancos é hoje dominante. Graças à qualidade dos vinhos e das suas castas características, que tem feito multiplicar a procura, tanto em Portugal como nos mais variados destinos de exportação. Mas nem sempre assim foi. Até meados do século passado, a produção de tintos era dominante e a dos brancos apenas residual. Os tintos do Alto Minho foram mesmo os primeiros a ser exportados, havendo mesmo no início do século XX no porto de Viana do Castelo uma feitoria dedicada à sua expedição. **JAM**

PALÁCIOS PARA VER E PROVAR

Solares, palacetes e casas senhoriais são uma das marcas patrimoniais do Minho. Recomendamos três com uma riqueza extra: vinhos de produção própria, que podem ser provados ali mesmo, na origem.

1.



RUI FARINHA/INFACTOS

PALÁCIO DA BREJOEIRA MONÇÃO

O edifício, de estilo neoclássico com influência barroca, foi mandado erguer no início do século XIX e é monumento nacional desde 1910. A imponência dos seus 50 metros de fachada condiz com a opulência do interior, marcado por salões decorados com peças únicas. Os 30 hectares da propriedade incluem 18 de vinha de alvarinho, que origina o monocasta Palácio da Brejoeira, bem como duas aguardentes.

Visita e prova a partir de 7,50 euros

2.



PAÇO DE CALHEIROS PONTE DE LIMA

O solar setecentista a que a família Calheiros chama casa tem as portas abertas tanto a visitantes como a hóspedes – que acomoda em quartos com mobiliário de época (cama da rainha Carlota Joaquina incluída). Da sua posição elevada, o Paço de Calheiros oferece vistas sobre o vale do Lima com os jardins e as vinhas de loureiro em primeiro plano. A casa produz também um tinto de vinhão.

Quartos desde 125 euros por noite

3.



CASA DA CALÇADA AMARANTE

É morada de um hotel de charme desde 2001 e de um restaurante com estrela Michelin, bem como de outro de preços mais contidos. Além dessas facetas mais mediáticas, o palácio do século XVI tem também produção de vinho, sob a designação Calçada Wines. Nos seus 50 hectares de vinha nascem uvas de alvarinho, loureiro, arinto, avesso e vinhão, que resultam num portefólio com uma dúzia de referências.

Quartos desde 128 euros por noite.

CERVEJA COM ALMA DE VINHO

Letra reedita colaboração com o enólogo Anselmo Mendes



Água, malte, lúpulo. A esta receita simples, a cervejeira Letra adicionou um ingrediente especial para criar a Grape Ale Alvarinho: sumo de uva. Não de uvas quaisquer, mas de alvarinho, produzidas por Anselmo Mendes, com quem mantém uma parceria cuja terceira edição acaba de chegar ao mercado. À fermentação conjunta dos dois mostos, segue-se o estágio de 7 meses em barricas já usadas em alvarinhos. O resultado é uma cerveja com aromas de vinho no nariz, acidez vínica, teor alcoólico a rondar os 9% e grande potencial de guarda. “Na oxidação em barrica, todos os açúcares estão consumidos”, explica o *brewer* Filipe Macieira, apontando um horizonte de longevidade de “10, 15 anos, até mais”. Além desta *grape ale*, a Letra produz uma outra de loureiro, cuja “colheita” de 2020 saiu no início do ano, e mantém uma parceria com a Adega Ponte da Barca que originou uma *red ale* com vinhão e uma *imperial brown ale* com aguardente vínica. Quem disse que vinho e cerveja não combinam? **JM**



António Lobo Xavier

Advogado, comentador político, conselheiro de Estado e produtor de vinho numa propriedade da família que recuperou em Penafiel, António Lobo Xavier* eleger os Verdes que o inspiraram.

Sou produtor de Vinho Verde desde 2000. Comprei uma propriedade que era da família e recuperei as vinhas. Tive o cuidado de contratar um enólogo com experiência, sabedoria e gosto. Procurava um vinho evoluído, onde se percebe que há técnica, que mantém a frescura e os aromas, com densidade e estrutura para acompanhar uma refeição ou certo tipo de queijos. Chegámos lá quando fizemos o primeiro **Casa da Gazalha Grande Escolha**, em 2016. O último vinho meu que bebi foi precisamente um Grande Escolha 2016 e acho que está num ponto absolutamente impensável há uma década.

PRODUZO TAMBÉM VERDE TINTO, tenho uma pequena vinha de vinhão. Os consumidores compram-mo praticamente todo na vindima. Gosto muito de verde tinto, mas procurei fazer um que fosse fruta, com uma acidez e uma frescura boa. Obviamente denso, carregado, a casta é assim, mas sem aquela fermentação descontrolada.

QUANDO COMECEI, gostava do vinho de quinta, mesmo com as suas imperfeições, a sua rusticidade. Depois o meu gosto começou a evoluir. A minha primeira referência foi quando provei o **Quinta do Ameal Loureiro**, ainda feito pelo Pedro Araújo. Tinha uma elegância e um equilíbrio... percebi que era aquela a evolução e a sofisticação de que gostaria para mim.

EU TINHA A IDEIA de que o Vinho Verde era um produto do ano. Até que, de férias na Galiza, em 2012 ou 2013, me deram um alvarinho de 2005. Ri-me da ideia de ter vinhos daquela idade com castas parecidas com as nossas. Provei e era fantástico. Desde então, tenho bebido Vinhos Verdes com uma certa idade que, quando são bem feitos, com álcool e uma estrutura que lhes permite evoluir, são vinhos fantásticos. Para mim, os dois marcos actuais do Vinho Verde são o Soalheiro e as experiências do Anselmo Mendes. Gosto muito de beber o **Soalheiro Granit** do ano, é para mim uma marca. Do Anselmo Mendes gosto de beber os vinhos mais antigos, ultimamente mais o **Parcela Única**. Se eu puder aproximar-me desses vinhos, é uma glória. 🍷

*Depoimento recolhido por João Mestre

Onde moram as descobertas

Pequenos produtores, grandes vinhos, sentido de surpresa. Na **Garage Wines**, como o nome sugere, imperam os “vinhos de garagem”.

TEXTO **ANTÓNIO MENDES NUNES** FOTOGRAFIA **MANUEL ROBERTO**

A expressão traduz vinhos produzidos em pequenas quantidades, provenientes de excelentes uvas, e por norma com uma qualidade excepcional. Ivone Ribeiro pegou na filosofia dos “vinhos de garagem” e verteu-a numa garrafeira a que chamou, sem mistério, **Garage Wines**.

Desde a abertura, em 2013, Ivone procura manter o foco nos pequenos produtores, alguns desconhecidos do grande público, já que isso permitirá aos seus clientes descobertas interessantes a que, de outro modo, dificilmente teriam acesso. No entanto, nas mais de 500 referências que vende também estão representados desde os topos de gama mais exclusivos a vinhos de qualidade acessíveis ao gosto de todos os dias.

A região que mais vende é Douro, seguindo-se o Dão, com a preferência por tintos e brancos a equilibrar-se já no meio por meio, e os rosés a subirem fruto da sua notável melhoria de qualidade.

Uma melhor aceitação tem acontecido com os Vinhos Verdes, embora Ivone refira, “Ainda há alguns anti-corpos [de parte dos consumidores]

que me bloqueiam comercialmente”, assumindo que é necessário “acabar com algumas ideias feitas que já não têm razão de existir”.

Este carinho muito especial pelos Vinhos Verdes tem história – enquanto Ivone fazia a sua formação universitária em *marketing*, trabalhou na Comissão de Viticultura da região, acompanhando visitas de jornalistas, feiras internacionais e outros acontecimentos. O passo seguinte foi uma pós-graduação em *marketing* de vinhos na Católica. E a abertura da **Garage Wines**.

Entre o meio milhão de referências que detém, estão presentes, por exemplo, os melhores alvarinhos de Monção e Melgaço, mas a “jóia de coroa”, neste momento, é de um pequeno produtor chamado **Consorte** (*ver caixa*). Nas notas de prova destaca-se o aroma com notas de flor de laranjeira e de citrinos, com um toque de especiarias. Acidez fina e equilibrada, com boa estrutura e final longo. O estágio em barrica dá-lhe grande capacidade de envelhecimento. A prova, se fosse necessária, de que na região dos Verdes há enormes vinhos para lá das castas mais conhecidas. 🍇



A JÓIA DA COROA

CONSORTE GRANDE RESERVA 2018

Um Regional Minho da casta arinto, produzido pela Adega da Vara (Castelo de Paiva), com grande capacidade de envelhecimento.
21 euros



GARAGE WINES

Avenida Menéres, 681, Matosinhos
Tel.: 220982360

Das 10h às 20h. Encerra ao domingo.



Caminhar entre vinhas e laranjeiras

Fica a menos de uma hora do Porto e está na fronteira da região com o Douro, que corre ali perto. À volta da **Casa de Vilacetinho**, por entre 25 hectares de vinha e árvores de fruto, há um percurso circular sinalizado de 2,7 quilómetros.

TEXTO **ANA ISABEL PEREIRA** FOTOGRAFIA **RUI OLIVEIRA**

O caminho começa junto da adega, construída nos anos 1990 pelos pais de João Miguel Maia, administrador de um negócio que vai na terceira geração, e segue depois junto à delimitação norte da propriedade, de onde se pode ver a quase totalidade das vinhas. A “mancha” central que se avista daqui é avesso, mas na propriedade há mais videiras desta casta típica das sub-regiões de Amarante e de Baião.

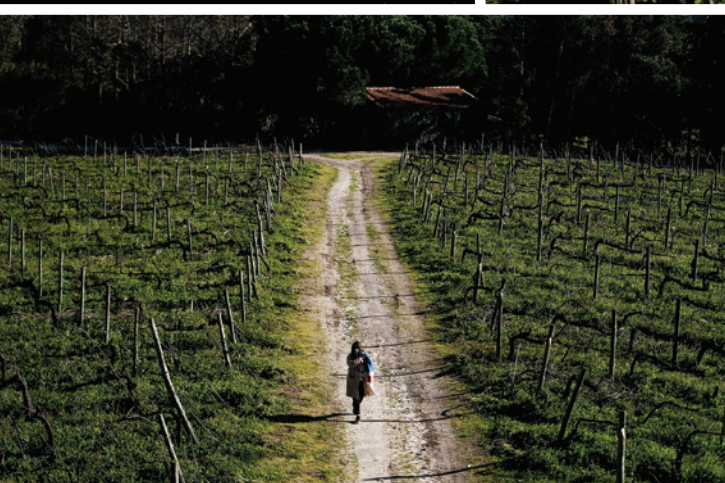
Uma alameda empedrada conduz os visitantes à Casa de Ventozelas, que a família ainda usa, e depois surge o velho coreto, que há-de ser recuperado e oferece uma boa panorâmica da propriedade. Seguem-se as vinhas novas de loureiro – na quinta também há azal e um pouco de alvarinho, arinto e fernão pires. Um lanço de degraus curtos faz a ligação a uma cota mais baixa, onde havia um pomar, arrancado recentemente para plantar mais avesso. As laranjeiras ficaram, regras da casa. “A minha mãe proibiu-me de as arrancar”, conta João.

Entre o percurso e a estrada que dá acesso à propriedade há mata e uma capela, igualmente construída pelos pais de

João. Depois de o visitante passar pelos diospireiros e por mais laranjeiras, avista a “casa cor-de-rosa”, que dá nome à quinta e remonta a 1790. No palacete com jardim de buxos e aciprestes, a família quer fazer “um pequeno hotel de charme, com 11 quartos”.

A caminho da adega, há ainda uma pequena horta e uma fileira de limoeiros, tangerineiras e toranjeiras. Ao longo do percurso, surgem também macieiras, cedros, pinheiros, carvalhos, cameleiras. E o assobio dos pássaros e do vento é uma constante, numa experiência que é gratuita e permite acompanhar os trabalhos na vinha.

A vindima é o trabalho mais mediático, mas a vinha pede cuidados todo o ano. De Fevereiro a Abril, por exemplo, acontece a plantação de novos baceiros em videiras que não estejam em bom estado e os solos são adubados. E no final da Primavera e quase até ao último sol do Verão, fazem-se os necessários tratamentos fitossanitários – alguns são mesmo obrigatórios, uma vez que a quinta tem certificação de produção integrada.



PERCURSO PEDESTRE

A quinta tem um percurso de caminhada sinalizado, com declives ligeiros, nível de dificuldade fácil e 2700 metros de extensão. Nos cerca de 45 minutos que demora a percorrer cabem panorâmicas do vale do Douro, jardins, árvores de fruto e vinhas de avesso. Há um mapa disponível na quinta (e no *website*).



À volta do avesso

O austero mas complexo avesso domina a paisagem e o portefólio da Casa de Vilacetinho. “É muito mais austero em termos aromáticos, mas revela-se na estrutura e tem uma boca muito intensa e potencial para se manter durante muito tempo. É uma casta que precisa de muito cuidado na vinha. Dá logo sinal quando há doença, às vezes até antes das roseiras”, explica João Miguel Maia.

Foi o seu tio-avô, Francisco Girão, quem, nos anos 1950, viu o potencial da região e em concreto deste *terroir*. “Tornou-se um dos primeiros produtores engarrafadores da região. Casou-se com a tia Isabel, uma senhora divorciada de Lisboa, e a família enviou-o para aqui. Ele viu o potencial da região e viu um lado diferente dos vinhos da região”, conta João.

Nessa altura, era apodo da propriedade “*château* dos Vinhos Verdes”, Vilacetinho forneceu “o vinho da visita oficial da Rainha Isabel II a Portugal, em 1957”. A casta avesso, acredita a família Girão Maia, já lá estaria presente. 🍷



O assobio dos pássaros e do vento é uma constante ao longo da caminhada, experiência que é gratuita e permite acompanhar os trabalhos na vinha.

CASA DE VILACETINHO

Rua da Vista Alegre, 502, Alpendorada e Matos (Marco de Canaveses)

Tel.: 255619744

casadevilacetinho.pt

Das 11h às 17h; domingo, das 12h às 16h.

Encerra à segunda.

Versátil acima de tudo

A loureiro é uma casta de grande qualidade e uma das principais responsáveis pela afirmação dos Vinhos Verdes brancos nas últimas décadas. E também a variedade destacada nos oito vinhos provados para esta edição.

POR MARIA JOÃO ALMEIDA



“

É capaz de produzir vinhos simples e descontraídos mas também outros de maior estrutura, sempre com qualidade

A casta loureiro, oriunda do noroeste de Portugal, já é conhecida desde o século XVIII, assumindo hoje particular importância na região demarcada dos Vinhos Verdes, preferencialmente entre os rios Lima e Cávado. É muito versátil, capaz de produzir vinhos simples e descontraídos, mas também outros de maior estrutura, mas sempre com qualidade. Os seus aromas intensos e perfumados passam pelas notas de loureiro (daí o nome), de flores e frutos citrinos. Com personalidade vincada, cheia de frescura e equilíbrio, faz também que seja utilizada tanto na produção de vinhos de monocasta como para dar maior expressão a vinhos de *blend*.

Nesta prova houve de tudo um pouco. Vinhos mais descontraídos, simples e correctos; mas também outros mais gastronómicos, com acidez e secura mais presentes. Foram estes últimos que se destacaram na prova, mais indicados para paladares exigentes que procuram uma loureiro mais estruturada, fresca e elegante, caso do Quinta do Ameal Loureiro (um dos melhores vinhos produzidos na sub-região do Vale do Lima, com acidez viva, secura e mineralidade) e do Casa de Paços Loureiro Reserva Vinhas Velhas (proveniente da sub-região do Cávado, um branco mais austero, igualmente seco, com uma estrutura marcada pela madeira muito bem integrada). Nestes vinhos, peixes gordos ou carnes leves harmonizam bem.

Já os vinhos mais simples sobressaíram por diferentes razões. A maioria revelou aromas intensos a fruta e flores, leveza e frescura no paladar, assim como a presença de gás carbónico – ainda tão ao gosto da maioria dos consumidores – em

menor ou maior intensidade. Caso do Via Latina, o mais descontraído de todos, com aquele estilo bem conhecido, leve e com gás, intensos aromas e sabores frutados, a pedir dias de calor e saladas ou pratos de marisco. Por último, o mais sério entre os

descontraídos, o Adega Cooperativa Ponte da Barca Loureiro Premium 2020, que revela bem o bom trabalho que o produtor tem vindo a realizar nos últimos anos, e que dá a conhecer um branco leve e suave, mas consistente. Resumindo, um misto de vinhos que se adapta a todos os gostos e bolsos. 🍇

ADEGA PONTE DE LIMA LOUREIRO COLHEITA SELECCIONADA 2019

ADEGA COOPERATIVA DE
PONTE DE LIMA

No aroma é discreto, floral e citrino. Continua citrino no paladar, com boa frescura/acidez. Um vinho simples, suave e delicado.



AMEAL LOUREIRO 2019

ESPORÃO VINHOS

Um dos melhores vinhos da casta loureiro, produzido no Vale do Lima, região onde a casta se evidencia, dando origem a vinhos de grande qualidade. No aroma tem evidentes notas florais e minerais. No paladar tem uma acidez crocante, segura e mineralidade.



VIA LATINA LOUREIRO 2019

UNIÃO DAS ADEGAS
COOPERATIVAS DA REGIÃO
DOS VINHOS VERDES

Um estilo clássico da região, de aroma intenso, frutado e citrino, com ligeiras notas florais. No paladar é frutado, com gás carbónico bem vivo. Ideal para beber em momentos descontraídos ou com refeições leves.



ADEGA COOPERATIVA PONTE DA BARCA LOUREIRO PREMIUM 2020

ADEGA COOPERATIVA PONTE
DA BARCA

Ao longo dos anos a Adega Ponte da Barca tem trabalhado de forma consistente para valorizar cada vez mais a qualidade dos seus vinhos. Um branco citrino, leve e suave, mas consistente.



TAPADA DOS MONGES LOUREIRO 2019

MANUEL DA COSTA CARVALHO
LIMA & FILHOS

Aroma citrino e a maçã verde, algum fruto tropical. No paladar é fresco, citrino frutado, simples de beber



QUINTA DA LIXA LOUREIRO 2020

QUINTA DA LIXA

Intenso no aroma. Floral, ligeiro vegetal, algum balsâmico, gás carbónico a evidenciar-se. No paladar frutado, jovem, suave, correcto.



CASA DE PAÇOS LOUREIRO RESERVA VINHAS VELHAS 2019

QUINTA DE PAÇOS SOCIEDADE
AGRÍCOLA

Produzido na sub-região do Cávado. Citrino no aroma, destacando-se ainda notas de frutos tropicais. Um branco sério, cheio, seco, estruturado, com madeira bem integrada, ligeira especiaria. Muito fresco e com final de boca persistente.



SOLAR DAS BOUÇAS LOUREIRO 2019

SOLAR DAS BOUÇAS

Produzido na margem direita do rio Cávado. Tem um aroma frutado e floral. No paladar mantém o seu estilo frutado, sendo suave, fresco e descontraído.



Uma estrada para descobrir o Vale do Lima

TEXTO **JOÃO MESTRE** FOTOGRAFIA **ANNA COSTA**



Das alturas da Serra Amarela à vagareza da foz em Viana, o Lima é o companheiro de uma viagem curta na quilometragem, mas rica naquilo que encerra de paisagens, de património, de boa mesa. E de bons vinhos no copo. Roteiro para uma escapada pela Nacional 203.

UM POSTAL DE PEDRA

Os espigueiros são imagem de marca de Lindoso. Mas há ainda quem dê a estas casinhas de granito a função de armazéns de cereal para que foram criadas.

rece também um dos acessos mais rápidos ao vale do Lima, via A3. No entanto, para um maior efeito dramático, é **Lindoso** que marca no mapa o ponto de partida.

O grande postal desta aldeia que se tornou um dos símbolos do Parque Nacional da Peneda-Gerês são os seus espigueiros, uma visão desconcertante a quem lhe faltar o contexto. Meia centena de casitas de pedra erguidas sobre estacas, algumas ainda em uso na função para que foram criadas – o armazenamento de cereal. A disposição em desalinho fá-las parecer um rebanho de granito espalhado num pasto,

em particular quando se observa das muralhas do castelo que coroa o cabeço.

Exploradas estas duas atracções principais, pode pensar-se que Lindoso está visto. Erro de principiante apressado – e quem ousar demorar-se mais um pouco e caminhar povoação adentro, passando a igreja matriz, verá que vale a pena. Caminha-se até encontrar uma fonte, que brota da pedra, transborda um tanque e segue rua abaixo. Uma rua feita rio, com pontezinhas de acesso às casas, o coração palpitante da aldeia. A natureza tão bruta quanto generosa, como é assinatura da Peneda-Gerês.

O rio Lima, que será companhia constante ao longo desta viagem, forma aqui, a coisa de um quilómetro da povoação, a albufeira do Alto Lindoso, um espelho sereno que se prolonga Espanha adentro. Daqui para jusante, para onde a N203 nos leva, ganha temperamento de rio de montanha, correndo

Numa perspectiva quantitativa, é difícil chamá-la de “grande estrada”. Por mais voltas que se dê, os puristas dos números aí estarão para lembrar a quilometragem, medida objectiva de grandeza: de ponta a ponta, a Nacional 203 leva pouco mais de 60 quilómetros. Sessenta e seis, se contarmos a extensão a Lindoso, já sobre o piso da N304-1, que dali leva até à Galiza. É uma estrada relativamente curta. Porém, o que lhe falta em comprimento é compensado na praticidade.

Se de outras estradas se diz que são toda uma viagem em si mesmas, a N203 facilmente se “vende” como um grande passeio de ida e volta. A medida perfeita para quem só tem um par de dias para dispensar.

Do ponto de vista prático, Ponte de Lima, situada sensivelmente a meio caminho e abundante em matéria de boas mesas e bons poisos, é o melhor campo-base. Além disso, ofe-



VISTAS DE ESTRADA E RIO

Nas bermas da N203 vislumbram-se ovelhas, cabras e a ocasional vaca cachena (à direita). A antiga Central Hidroelétrica de Lindoso (em cima) é uma presença imponente à beira-Lima. Em baixo, o restaurante O Moinho, de olhos no rio Vade.



no fundo de um vale encaixado até que o aproveitamento de Touvedo o volta a represar.

O primeiro troço da estrada, ainda no alto da Serra Amarela, é marcado pela paisagem agreste, manchas de bosque de carvalho e pinheiro-bravo nas bermas, em contraste com as montanhas pontuadas por fragas de granito que espreitam da outra margem. A vontade de encostar para a ocasional fotografia é grande, porém frequentemente frustrada, sobretudo para os puristas, pela constante intromissão de cabos eléctricos. Não há muito como contorná-los, eles fazem parte da paisagem e já não é de agora. A antiga **Central Hidroelétrica de Lindoso** está aí para testemunhá-lo.

Para lá chegar, toma-se o desvio à saída de Paradamonte, pela M530, um carrossel de curvas que desce até ao rio em menos de cinco minutos. Da ponte em arco sobre o Lima tem-se vista limpa sobre a antiga central, tesouro da arqueologia industrial a caminho de cumprir 100 anos, enquanto aguarda transformação em museu.

Da ponte, escuta-se também o silêncio. Ou melhor, o rumor das águas que brotam da montanha, escorrem encosta abaixo e engrossam o rio. Do lado de lá, fica Soajo, visita obrigatória para quem guarde ainda vontade de ver mais espigueiros, bem como o mosteiro de Erme-lo. Tanto um como o outro pedem 10 minutos de estrada para cada lado.

Ponte da Barca e o Lima

De volta à N203, retoma-se o caminho com o sentido no almoço. Sem pressa, contudo. Abranda-se em Entre-Ambos-os-Rios para admirar a confluência das águas do Froufe e do Tamente com as do Lima, sucessão de quadros de uma beleza inspiradora. Abranda-se para espreitar a pitoresca igreja de Touvedo São Lourenço, para reparar nas curiosas paragens de autocarro em forma de onda, para fotografar a ocasional vaca de raça cachena que pasta na berma.

Em **Ponte da Barca**, a estrada ganha feição de rua, por entre a mancha urbana. O centro histórico pede passeio, assim como a ponte que lhe dá nome



“

N'A Carvalheira, o anfitrião e proprietário José Gomes ostenta os 25 anos de vida do restaurante como uma medalha. Consistência é palavra de ordem nesta casa onde é fácil sentirmo-nos bem-vindos.

– aliás, é imperativo atravessá-la, para admirar a vila reflectida do Lima –, mas só depois. Primeiro, segue-se a N203 até voltar a sair de Ponte da Barca. É aí, na foz do Vade, que fica o restaurante **O Moinho**, um clássico local para os amantes de lampreia e de vitela barrosã (o bacalhau e o polvo também têm o seu lugar na ementa), com serviço atento e vista de primeira sobre o rio.

Quem preferir a petiscada à comida de sustança pode deixar aqui o carro e seguir a pé pelo passeio ribeirinho do Choupal do Corro. Centro histórico adentro, passado o hotel Fonte Velha, dá-se de caras com a **Ideias Villa Velha**, garrafeira que é também *wine bar* quando o tempo está convidativo e permite abrir o terraço com vista. Nessa altura, tem vinhos a copo, mais uma boa selecção de referências prontas a pedir à garrafa, que acompanha com queijos, fumeiro de porco preto, enchidos regionais. A oferta

de Vinhos Verdes privilegia os brancos de pequenos produtores e de *winemakers* consagrados. Na estação fria, mesmo sem petiscos, não deixa de merecer visita – é sempre valioso ter quem nos saiba guiar na compra de vinhos da região.

À mesa em Ponte de Lima

Ponte de Lima é a paragem que se segue. O que não significa que estes 18 quilómetros de estrada devam ser feitos sem contemplação – até porque o caminho passa junto do mosteiro de Bravães, serpenteia entre extensões de vinha (as da Quinta de Luou, por exemplo, são visitáveis) e a espaços permite vislumbrar o Lima, agora feito rio de várzea. Contudo, recomenda-se a chegada à “vila mais antiga de Portugal” a tempo de apanhar o pôr-do-Sol invernal a tingir de laranja a ponte medieval.

Ponte de Lima pede também um passeio ao sabor do acaso pelas ruas

aprumadas do centro histórico. Nessas deambulações à sorte, quem entrar na Casa Barbosa Aranha – reconhecível pelo torreão acastelado, nas imediações da Câmara – não dará o tempo por perdido. Ali funciona o **Centro de Interpretação e Promoção do Vinho Verde**, a um tempo um museu dedicado à vinicultura na região e enoteca, onde está representado o portefólio de 47 produtores, com provas, sugestões a copo e vertente de loja.

Como o vinho tem o condão de abrir o apetite, há bom remédio a dois passos dali, no **Favas Contadas**. Um *pub* discreto, com meia dúzia de lugares ao balcão (e mesas no piso de cima), petiscos e vinhos a copo – bem como cervejas belgas, *whiskies*, *gins*. Bom tanto para uma paragem a meio da tarde como para um copo depois de jantar.

Chegada a hora da refeição, há muito por onde escolher sem sair da vila –



PARAR E FOTOGRAFAR

Além de dar nome à vila, a ponte é imagem de postal de Ponte da Barca (em baixo). Nos arredores, chamam a atenção as icónicas paragens de autocarro (em cima). À esquerda, José Luís Moreira da Silva, da Quinta do Ameal.



Encanada, A Tulha e Vaca das Cordas são escolhas possíveis. Mas quem tiver a ousadia de explorar os arredores também terá a devida compensação. Fica de exemplo A Carvalheira, a 5 quilómetros do centro.

Basta tomar a N201, sentido Braga, e seguir pelo desvio à esquerda antes da ponte da A3. Quanto mais fria e inóspita a noite estiver, mais esta casa de lareira acesa saberá a porto de abrigo. **A Carvalheira** tem aura de sítio especial, de sítio de amigos, de casais, de famílias. É fácil sentirmo-nos bem-vindos e bem entregues nesta sala de paredes de granito, chão alcatifado e tectos de madeira. O anfitrião e proprietário José Gomes ostenta os 25 anos de vida do restaurante como uma medalha. Começou em Arcozelo, mudou-se para esta quinta há 6 anos. Com a mudança, sublinha, só a morada se alterou. A equipa manteve-se, assim como a ementa, que está praticamente na mesma desde o primeiro dia.

Consistência é palavra de ordem. São fortes os pratos de forno e de brasa, entre eles o bacalhau com broa, a posta, o cabrito, isto como secura de um prelúdio considerável de saladinhas frias, presunto cortado com precisão milimétrica e entradas quentes em dose generosa. A carta de vinhos é também avantajada, com um capítulo de montra da região onde brilha uma glória local chamada Quinta do Ameal. Prová-lo aqui pode ser o derradeiro pretexto para rumar à origem, a menos de 20 minutos de caminho.

A **Quinta do Ameal** estende-se à beira-rio, num anfiteatro de vinha onde cresce em exclusivo a casta loureiro, emblema da sub-região do Lima. Contudo, “há o loureiro e o loureiro do Ameal”. O sublinhado é do enólogo José Luís Moreira da Silva, que atira responsabilidades para a localização da quinta – a proximidade do rio, a do mar (30 quilómetros em linha recta), a amplitude térmica, que tanto traz acidez como maturação, e a presença de um bosque de 8 hectares de carvalho e pinheiro-mansinho.

Claro que os cuidados de enologia e viticultura – em linha com as políticas de sustentabilidade do Esporão, que comprou a quinta em 2019 – também não são



“

À imagem dos vinhos, elegantes e sedutores, a Quinta do Ameal tem também cinco suites – três na casa grande e duas em plena vinha – de estilo depurado, conforto extremo e detalhes deliciosos

alheios ao resultado final. Nomeadamente, o propósito com que Pedro Araújo, o anterior proprietário, pegou neste negócio de família e o revitalizou, nos anos 1990. Pretendia, sobretudo, explorar a plasticidade da casta e demonstrar um potencial de evolução do qual muita gente duvidava. A prova cabal de que tinha razão está ali, para quem quiser ser surpreendido. À mesa do salão da casa grande, José Luís traz à prova as três referências da casa, incluindo um Escolha de 2017, que não só está em excelente forma como promete longevidade.

À imagem dos vinhos, elegantes e sedutores, a Quinta do Ameal tem também cinco *suites* – três na casa grande e duas numa casa em plena vinha – de estilo depurado, conforto extremo e detalhes deliciosos, como pátios privativos com chuveiro que fazem ansiar por noites estreladas de Verão. Acordar no Ameal traz ainda o encanto de um passeio ao nascer do dia, vinha abaixo, bosque adentro ou dando bom uso ao troço de ecovia que passa no limite sul da propriedade, ao longo do rio.

Linha de chegada: Viana do Castelo

Continuemos ao longo do rio, mas já de regresso à estrada, com Viana do Castelo como destino. O cenário da N203 para lá de Ponte de Lima muda drasticamente. A segunda metade da estrada tem cara de rua principal, atravessando povoação

FINAL DE BOCA

Dos vinhos provados ao longo desta reportagem, estes foram os que nos ficaram mais marcados na memória.



QUINTA DO AMEAL SOLO ÚNICO 2019

Provém da parcela de vinha mais alta do Ameal, de solo mais grosseiro. Do portefólio da quinta, todo assente na casta loureiro, este é o vinho que menos impacta à primeira impressão. Contudo, o seu apelo é crescente ao longo da prova, um vinho feito para a “longa distância”, para a mesa.



CAROÇA LOUREIRO 2019

A vinha de onde provém fica a curta distância da N203, em Deão (Viana do Castelo). Um branco equilibrado, acidez controlada, com cremosidade e o condão de abrir o apetite. Dá prazer se bebido sozinho, mas pede a companhia de queijos, petiscos, salgadinhos.

atrás de povoação, com o Lima menos visível – mas há vários desvios sinalizados para quem tiver saudades para matar. Nas bermas já não há vacas a pastar ou igrejas pitorescas, mas, a espaços com o casario, vão desfilando extensões de vinha emolduradas por pórticos antigos de granito que lhes dão um ar grave e oficial.

A estrada termina ao entroncar na Nacional 13 em Darque, vizinha da frente de **Viana do Castelo**, conhecida pelos desportos náuticos e pela ventosa praia do Cabedelo. Para um melhor efeito cénico, trace-se a linha de chegada na Ponte Eiffel, um verdadeiro miradouro (ainda que em andamento) sobre a foz do Lima, enquadrada pelo recorte das gruas do porto.

Ir a Viana bem pode implicar certas “capelinhas” obrigatórias, como a subida a Santa Luzia ou a bolade-berlim da praxe na Confeitaria Manuel Natário. Mas quando se chega com o estômago a dar horas, importa continuar a descer o Lima, até ao ponto em que este já desaparece no sal do Atlântico, e tomar lugar à mesa da **Tasquinha da Linda**. De olhos na água, no cais e nas embarcações que diariamente asseguram o abastecimento de pescado fresco.

O nome pode induzir no erro de esperar uma casita modesta. Pois esta tasquinha é um restaurante confortável, composto, com cadeiras que denunciam convite para ficar algumas horas à mesa. O selo Bib Gourmand à porta promete “refeições cuidadas a preço moderado”. Leia-se bem, moderado, não barato. Porque o bom peixe tem o seu preço, e tanto Deolinda Ferreira como Paulo, seu marido, sabem-no bem.

Ambos cresceram neste cais, filhos de pais ligados à apanha e ao comércio de peixe (avós e bisavós também, no caso de Linda) e, a par do restaurante, têm uma empresa de exportação de pescado. O nível de conhecimento do produto, está na cara, é difícil de igualar.

Na carta não há pratos de carne,



TASQUINHA DE PRIMEIRA

A banca de peixe à entrada denuncia ao que se vai: na Tasquinha da Linda, Deolinda Ferreira (à esquerda) só serve peixe da costa de primeira, produto que conhece como poucos. O selo Bib Gourmand atesta que é muito mais do que uma simples “tasquinha”.



nem fazem falta. Há peixe da costa de primeira, apresentado no mostruário à entrada, assado em forno a carvão ou em cataplana, há variedade de marisco, arroz de tamboril e de lavagante, enfim, frescura no prato. E, a dar as boas-vindas, rissóis de camarão e bolinhos de bacalhau daqueles que não duram na mesa.

A lista de vinhos é vasta e estudada, apetrechada tanto de vinhos para o dia-a-dia, como de outros para dias especiais e ainda alguns para quando o

rei faz anos. Os brancos da região têm aqui o devido altar, ou não fosse o peixe e o marisco um aliado natural.

Na sala, Linda e Paulo conseguem manter cumplicidade com a clientela habitual, sem alhear o cliente que se estreia porta adentro. Afinal, esta é uma casa para nos sentirmos em casa.

As tais cadeiras convidativas não mentem: é bom vir com tempo para passar algumas horas à mesa. As pequenas viagens, tal como as grandes, terminam em bom porto. 🍷



1 Suite Glicínia, um dos cinco quartos da Quinta do Ameal (Ponte de Lima) **2** Bacalhau gratinado, n'Ó Moinho (Ponte da Barca)
3 Prova de vinhos na Quinta do Ameal **4** Enoteca do Centro de Interpretação e Promoção do Vinho Verde (Ponte de Lima)

GUIA DE VIAGEM

Onde ficar, o que comer, o que visitar

Atendendo à duração do passeio proposto, eis uma lista de bons lugares a incluir no roteiro. Uma lista por definição incompleta e reduzida, limitada pelo tempo e pela escolha editorial. Encorajamos os nossos leitores a desviar-se da rota e a fazer as suas descobertas.

ANTIGA CENTRAL HIDROELÉCTRICA DE LINDOSO

Estrada M530, Paradamonte
 (Ponte da Barca)
 GPS: 41.8592, -8.2726
 Não visitável

O MOINHO

Campo do Côrro, Ponte da Barca
 Tel.: 258452035
 Das 12h às 15h e das 19h às 22h.
 Encerra ao fim-de-semana.
 Preço médio: 25 euros

IDEIAS VILLA VELHA

Rua Plácido Vasconcelos, 26,
 Ponte da Barca
 Tel.: 258488425
 Das 09h às 20h. Não encerra.

CENTRO DE INTERPRETAÇÃO E PROMOÇÃO DO VINHO VERDE

Rua da Fonte da Vila, 28, Pte. Lima
 Tel.: 258900426
 Das 10h às 12h30 e das 14h às 18h.
 Encerra à segunda.
 Entrada: 3 euros (visita com prova;
 enoteca: entrada livre)

FAVAS CONTADAS

Rua Beato Francisco Pacheco, 29,
 Ponte de Lima
 Tel.: 258113760
 Das 14h30 às 00h. Encerra à segunda.

A CARVALHEIRA

Rua do Eido Velho, Eido Velho,
 Fornelos (Ponte de Lima)
 GPS: 41.7387, -8.5621

Tel.: 258742316

Das 12h30 às 15h e das 19h às 22h.
 Encerra domingo ao jantar e à segunda.
 Preço médio: 30 euros

QUINTA DO AMEAL

Refóios do Lima (Ponte de Lima)
 GPS: 41.7872, -8.5221
 Web: esporao.com/enoturismo
 Tel.: 916907016
 Suites a partir de 180 euros por noite
 Prova de vinhos desde 25 euros

TASQUINHA DA LINDA

Doca das Marés A-10, Viana do Castelo
 Tel.: 258847900
 Das 12h15 às 15h e das 19h15 às 10h30.
 Encerra ao domingo.
 Preço médio: 30 euros

Vinhos

que reforçam os paladares da gastronomia nacional

Frescos, intensos e equilibrados. Há um Verde para todas as ocasiões e também para os mais diversos paladares. Do Algarve às ilhas, a cozinha e os produtos tradicionais encontram na riqueza e diversidade dos Vinhos Verdes uma parceria única. As escolhas para quatro pratos da nossa cozinha regional.

TEXTO E NOTAS DE PROVA DE **JOSÉ AUGUSTO MOREIRA**



Xerém com Amêijoas

Eis um prato da cozinha tradicional de uma região da beira-mar que associa produtos marinhos e a vivência da agricultura rural. Até pelo nome, de origem árabe, a receita é associada à herança mourisca do Algarve, com os milhos miúdos igualmente vindos do Norte de África, mas há também quem atribua estas papas de milho apaladadas com gordura de porco ao aproveitamento do pouco que havia em tempos de guerra e de extrema pobreza.

Comida típica do interior algarvio, foi há muito adoptada pelas gentes do litoral e, além de amêijoas, faz-se hoje também com outros bivalves, como berbigão, conquilhas e cadelinhas, ou camarão. Independentemente dos ingredientes marinhos, é sempre um prato com base no milho, que sendo oleaginoso é também seco e adocicado. Com a gordura das carnes torna-se pesado e intenso, pedindo por isso vinhos com boa estrutura, macios e frutados.



FILIPE AMORIM/GLOBAL IMAGENS



CURTIMENTA 2017 ANSELMO MENDES

Aroma de frutos intenso com floral da casta alvarinho. Macio, encorpado e persistente, fim de boca com nota de citrinos.



SOLOS DE XISTO 2018 QUINTA DA AVELEDA

Aroma elegante e suave. Na boca é saboroso, aveludado e equilibrado por boa acidez. Final longo, harmonioso e saboroso.



CASA DO CAPITÃO-MOR RESERVA 2018 QUINTA DE PAÇOS

Aromas complexos de frutos brancos, tropicais e florais bem casados com madeira. Na boca, fresco e equilibrado, bom volume. Final longo, intenso e persistente.

Lapas Grelhadas

Da Madeira ou dos Açores, as lapas grelhadas levam à mesa os sabores e aromas marinhos em estado quase puro. Sabores naturais quase como um mergulho no mar, que de forma viva contrastam com o molho de manteiga e alho com que normalmente são servidas.

Grelhados na sua própria concha, o que ajuda a manter essas referências marinhas, estes moluscos univalves têm também textura muito particular, quase esponjosa, que concentra e protege esses aromas e sabor. Muito apreciado é também o arroz de lapas, sobretudo na ilha açoriana de São Miguel.

Há, no entanto, que gerir de forma atenta a exposição ao calor, já que o excesso rapidamente as torna rígidas, tipo borracha. Outro cuidado a ter é a lavagem prévia, para que libertem toda a areia antes de serem colocadas na frigideira ou chapa em que vão grelhar.

São ainda regadas com sumo de limão, o que sugere a companhia de vinhos com boa acidez e mineralidade salina.



COVELA EDIÇÃO NACIONAL AVESSO 2019 QUINTA DA COVELA

Seco e elegante. Acidez equilibrada, corpo médio, mineral na boca, paladar frutado e final cheio de garra e sabor.



ALVARINHO SOALHEIRO GRANIT 2019 QUINTA DE SOALHEIRO

Contido nos aromas, mostra sobretudo a textura de elegância, com notas minerais e final seco e persistente.



QUINTA SANJOANNE TERROIR MINERAL 2018 CASA DE CELLO

Aroma fino e elegante com notas de citrino e mineralidade marcada. Volume de boca, excelente acidez. Final de boca médio.



**AMEAL ESCOLHA 2017
QUINTA DO AMEAL**

Complexo, com boa concentração e volume. Notas florais, como a flor de laranjeira, aromas cítricos e de especiarias provenientes do seu estágio em barricas. Final é longo e persistente.



**MARIA BONITA LOUREIRO
BARRICA 2017
LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS**

Aroma frutado, intenso e elegante, com notas minerais. Boa estrutura, com equilíbrio e volume de boca. Excelente balanço entre fruto cítrico e acidez, a proporcionar final longo e intenso.



**REGUEIRO BARRICAS 2019
QUINTA DO REGUEIRO**

Elegância, frescura e complexidade verdadeiramente notáveis. Aroma muito fresco, boca vibrante, corpo elegante, paladar intenso, com fruta delicada, notas de hortelã fresca. Final intenso e sempre fresco e saboroso.

Caldeirada de Enguias

É um dos pratos mais representativos da rica gastronomia da Ria de Aveiro, num estilo muito próprio que associa terra e mar, que é como quem diz agricultura e pesca. E se esta é uma caldeirada de peixe, a enguia da ria, o que verdadeiramente a distingue é o facto de recorrer à carne de porco para lhe conferir a riqueza de paladar. Mais propriamente a gordura rançosa, o unto velho, que é a base do sal-de-unto que enriquece o caldo que envolve o peixe.

Outra característica peculiar é conferida pelo que chamam pó de enguias, uma mistura de especiarias com gengibre, açafraão e outras ao sabor de cada cozinheiro. Depois de amanhadas e retiradas as cabeças, as enguias lavam-se em múltiplas águas e raspam-se de forma a que fiquem limpas dos resíduos viscosos.

É muito apreciada em todas as localidades associadas à Ria de Aveiro e encontra-se ao longo do ano em todo o tipo de restaurantes, dos mais sofisticados aos mais populares. Normalmente é servida no tacho em que é confeccionada, de forma a preservar a riqueza de aromas e sabores.

Pede brancos ricos, com alguma estrutura e volumes de boca normalmente associados ao estágio em barrica.





Choco Frito

Já é quase necessário dobrar o erre para mencionar o nome deste petisco, tal a forma como está associado à cidade. Mais do que um prato típico, o choco frito à moda de Setúbal confunde-se já com a identidade da urbe. A origem, conta-se, está associada aos pescadores que aproveitavam a espécie que então abundava na baía local para petiscar nas tascas da zona portuária. Os moluscos vêm hoje de águas longínquas, mas a receita é local e, pelos vistos, crescentemente apreciada.

O que é preciso é que o choco seja de dimensão adequada e a carne macia, para garantir o sabor e suculência adequados.

Limpo e sem cabeça, o molusco é cortado em tiras que marinam com sal, limão, louro e malagueta para depois fritar envolto em farinha de milho. No início, pelos vistos, este tipo de farinha nem existia em Setúbal, mas é assim que se popularizou o modo de preparação que é hoje adoptado por todos. Serve-se em todos os estabelecimentos da cidade, com gomos de limão e salada a acompanhar. Um vinho intenso, frutado e com boa acidez e persistência de boca é boa companhia. 🍷



ALVARINHO POUCO COMUM QUINTA DA LIXA

Aroma intenso, elegante e muito atractivo, com notas florais e frutadas com nuances limonadas, num corpo sempre muito fino. Na boca sobressai a fruta tropical e uma acidez firme sempre bem balanceada com o sabor frutado. Final longo.



QUINTA SANTA TERESA AVESSO 2019

A&D WINES

Aromas cítricos e florais, com bom volume de boca numa prova que começa por transmitir um lado rústico, que evolui para a suavidade e elegância com que termina. Cítrico e envolvente, com notas de fruta de caroço a dominar o palato.



ALVARINHO DEU-LA-DEU RESERVA ADEGA COOPERATIVA DE MONÇÃO

Aroma rico, com evidência de fruto maduro típico da casta. Boca cheia e cremosa, com fruta intensa de qualidade, notas cítricas de laranja, com final longo e intenso.

5

Restaurantes amigos do Vinho Verde

Uma mão-cheia de moradas de bem comer onde o Vinho Verde é tratado com a atenção merecida. No Minho, mas também fora da região, para atestar que o verde concorda com as diversas cozinhas que cabem no território nacional.

TEXTOS **ANTÓNIO MENDES NUNES**

Via Graça/9B

Prazer da vista e da comida, vezes dois



MESA MIRADOURO

O Via Graça dividiu-se e agora tem também um lado de *fine-dining*, com menus de degustação. Ao leme está o jovem chefe Guilherme Spalk (em baixo).



É difícil definir se o Via Graça é, primeiro que tudo, um dos grandes restaurantes de Lisboa ou um dos mais bonitos miradouros da capital.

Quem conhecia as anteriores instalações vai encontrar uma grande diferença. O Via Graça dividiu-se: na “cave”, espaço antes usado em grupos, funciona o “velho” Via Graça, com a ementa clássica, enquanto no rés-do-chão surgiu o 9B by Via Graça, um restaurante *fine-dining*, mais virado para uma cozinha inovadora e de luxo com dois menus de degustação, o 9 + b, com nove momentos, e o 9 + 9, com 18 propostas. “O primeiro é influenciado pela região de Lisboa, só com peixes e mariscos, enquanto o segundo, além dos produtos do mar, também já tem algumas sugestões de carne”, diz o chefe responsável, Guilherme Spalk. O ainda jovem cozinheiro trabalhou antes com André Magalhães, que o classificou como nada menos do que “um dos mais

talentosos da nova geração”.

Paralelamente à excelência da comida, o Via Graça prima pela excepcional garrafeira, com referências fantásticas, para não dizer únicas. Da região dos Vinhos Verdes, para emparelhar com os pratos de marisco, estão presentes todos os principais produtores.

João Bandeira, o proprietário, refere-se à sua carta de vinhos como uma “uma viagem à mesa numa partilha de experiências entre o Velho e o Novo Mundo”, onde se pode provar, descobrir e apreciar desde as referências clássicas a produtores de “garagem”.



Ferrugem

Raízes e criatividade

Muitos terão pensado que Renato Cunha estaria louco quando decidiu abrir um restaurante de referência na aldeia de Portela, nas proximidades de Famalicão. Catorze anos depois, o Ferrugem apresenta-se, garbosamente, como um dos melhores restaurantes nacionais.

Embora Renato Cunha tenha actualmente uma forte preparação técnica das artes culinárias, a sua cozinha é um misto entre a criatividade, a escolha irrepreensível do produto e as tradições culturais portuguesas. “Uma cozinha depurada, manifestamente de raízes populares, descomplicada, mas muito séria”, conforme descrição sua.

O espaço amplo, antigo estábulo de uma casa agrícola transformado pelos arquitectos João Faria e Andréa Pinto, é confortável e elegante em toda a sua rusticidade.

A ementa é contida, mas o grande sucesso acontece com os menus de degustação, três neste momento: o Ferrugem com seis momentos, o Recortes de Portugal com cinco e o Minho com quatro. Nestes menus não existe lista e os clientes entregam-se nas mãos do chefe que, depois de uma curta conversa, percebe as suas preferências. Sempre presente está a sazonalidade e a autenticidade dos produtos.

Cada um dos menus pode ser acompanhado com harmonização de vinhos. O menu Minho é integralmente acompanhado com vinhos da Região dos Vinhos Verdes, de que o Ferrugem tem uma selecção criteriosa e muito gulosa.

A aposta em produtos regionais é tão levada a sério que Renato Cunha vai criar galinhas no espaço amplo de que a casa agrícola dispõe. Apenas 150 por ano, naturalmente de raça amarela, autóctone do Minho.



Adega do Sossego

O Minho a seus pés

O rio Minho corre nas proximidades, e é das suas águas que saem algumas das iguarias minhotas servidas na Adega do Sossego: a lampreia, entre Janeiro e Maio, e o sável na Primavera. É notável o tratamento dado ao ciclóstomo, que pode ser apreciado em preparações várias, algumas raras e preciosas. É o caso da lampreia seca no fumeiro que pode ser apreciada assada na brasa, panada com ovo ou cozida. Também está disponível fresca, à bordalesa ou com arroz. Na Primavera, o rio também oferece o sável que, depois de frito, é acompanhado com arroz de debulho. A lista não é longa, e para além das entradas, há os bacalhaus e o arroz de cabidela de galo, bem como os grelhados na brasa.

A garrafeira é notável, sendo que António Castro, o proprietário, é também produtor de vinhos. Em meia centena de referências cabem mais de duas dezenas de alvarinhos e uma dezena de espumantes da região, um dos mais completos conjuntos num restaurante deste tipo.





São Gião

O improvável acontece

Encontrar um restaurante de referência quase metido no estádio de futebol de uma pequena vila não será inédito, mas é seguramente uma raridade. Tal como o é o trabalho do chefe Pedro Nunes.

A sala do São Gião é bonita, espaçosa, confortável, com a solenidade das madeiras e da lareira no centro da sala a indicar que se trata de um caso muito sério de bem receber. As janelas grandes são rasgadas sobre a mata e as vinhas, e dão à sala o encanto de uma luminosidade muito própria.

O São Gião guindou-se por mérito

próprio a um patamar muito destacado, com Pedro Nunes a não ceder a facilismos ao longo dos mais de 30 anos que leva de porta aberta. Os seus trunfos são a imaculada qualidade dos produtos, a manutenção de uma matriz muito portuguesa e criatividade sem cedência ao comodismo.

A ementa é extensa com variadíssimas entradas, seguindo-se mariscos e peixes ao sabor do que encontra na praça. A sopa de peixe é imperdível. Nas carnes, sempre a mesma alta qualidade.

A garrafeira disponibiliza alguns tipos de gama bem conhecidos da região.

Veneza

Tesouro de garrafeira

OVeneza não fica num local badalado do Algarve nem tem uma ementa longa e grandiosa. Faz uma deliciosa cozinha do Barrocal, que complementa com fresquíssimos mariscos e com os doces típicos do sul de Portugal – não é, portanto, um restaurante de peixe.

Naquilo que o Veneza é imbatível é na extensa e valiosa garrafeira, uma das melhores do país, com centenas de referências, nacionais e não só.


Tudo começou há 73 anos com uma pequena taberna nas traseiras da casa do pai do actual proprietário. Em 1954 a taberna cresceu em tamanho e em oferta. Ainda muito novo, Manuel Janeiro convenceu o pai a transformá-la num salão de espectáculos e *dancing*, corria o ano de 1970.

Em 1983, arrumaram o *dancing* e abriram o restaurante, com Manuel na



sala e Maria José, sua mulher, na cozinha.

A garrafeira, com um acervo de mais de 30 mil garrafas, é procurada por produtores que esgotaram nas suas coleções determinadas colheitas e ali as vão encontrar.

Mesmo estando fora dos habituais circuitos turísticos, em tempos normais é conveniente fazer reserva de mesa. Quanto mais não seja, para poder provar a sopa montanheira, por si só, um monumento à cozinha regional. 

BEM COMER

Cinco moradas, de Melgaço a Albufeira

VIA GRAÇA / 9B BY VIA GRAÇA

Rua Damasceno Monteiro, 9-B (Graça), Lisboa.

Tel.: 218870830/218870305

Das 12h30h às 00h.

Não encerra

Preço médio: 55/105 euros

FERRUGEM

Rua das Pedrinhas 32, Portela (Vila Nova de Famalicão)

Tel.: 252911700

Das 12h às 14h30 e das 20h às 22h30; encerra domingo ao jantar e à segunda

Preço médio: 60 euros

ADEGA DO SOSSEGO

Avenida do Peso, 1179, Peso (Melgaço)

Tel.: 251404308

Das 12h às 15h e das 19h às 22h. Encerra à quarta e domingo ao jantar.

Preço médio: 35 euros

SÃO GIÃO

Avenida Comendador Joaquim de Almeida Freitas, 56, Moreira de Cónegos (Guimarães)

Tel.: 253561853

Das 12h30 às 23h00. Encerra domingo ao jantar e à segunda.

Preço médio: 55 euros

VENEZA

Mem Moniz, Paderne (Albufeira)

Tel.: 289367129

Das 12h às 15 e das 19h às 22h. Encerra quarta ao almoço e à terça.

Preço médio: 30 euros



Tradição e espírito inquieto

Visitar a **Quinta de Santiago** sabe a privilégio. O anfitrião é o próprio produtor e o visitante mergulha a sério na sua história. À mesa, na antiga adega, ou percorrendo a quinta, com 7,5 hectares de vinha e 150 árvores de fruto, com o rio Minho por perto.

TEXTO **ANA ISABEL PEREIRA** FOTOGRAFIA **ANNA COSTA**

Joana Santiago lembra-se de andar por ali desde sempre, de passar os verões todos na propriedade, de ser unha e carne com a avó Maria, que geria sozinha uma quinta auto-suficiente, e de a dada altura se tornar “o seu braço-direito na adega”.

Formou-se em Direito mas, ao fim de dez anos a trabalhar como advogada, cedeu ao seu lado criativo e decidiu mudar de vida. A avó, viticultora que vendia uvas aos produtores da sub-região de Monção e Melgaço e vinho a granel para as tabernas da vila, foi quem lhe sugeriu o óbvio. Se queria criar, porque não criava um projecto de vinhos na quinta da família? Condição única: deveria carregar o nome dos Santiago. “Pensei: *Why not?* Sempre fui de espírito inquieto e de desafios.”

Naqueles solos franco-argilosos com calhau rolado, Joana queria “replicar o que a avó fazia, porque era uma boa expressão do *terroir*”, e fazer vinhos sem maquilhagem. O

projecto começou em 2009 e as primeiras experiências de vinificação ainda foram feitas com a matriarca, que viria a morrer em 2012. No primeiro ano, na antiga adega, por debaixo da casa, onde hoje os visitantes almoçam. Depois, fora. E a partir de 2014 na actual adega, construída com materiais comprados a empresas locais, em linha com a filosofia de produção sustentável.

Nesse ano, lançaram o primeiro vinho, o Quinta de Santiago Clássico. Em 2018 começaram a explorar a elasticidade do alvarinho e a estudar “novas perspectivas de vinificação”. Dessa filosofia, nasceram a marca Rascunho (uma experiência por ano) e os vinhos Sou, em parceria com Nuno do Ó, e Santiago na Ânfora do Rocim Alvarinho, com a Herdade do Rocim (Alentejo).

“Adoro isto. Tenho o processo criativo, trabalho com a natureza. Tenho o privilégio de poder proporcionar bons momentos aos outros, de conhecer pessoas novas, países



novos, experiências novas”, partilha Joana. Ela também recebe os visitantes, tal como a enóloga residente, Márcia Lourenço, mas quem tem a “pasta” do enoturismo é a sua mãe, uma contadora de histórias nata. Arcelina e o marido, Miguel, reformaram-se e mudaram-se para a quinta em 2015. Ele toma conta das finanças e supervisiona a viticultura.

A visita começa junto à adega, depois segue até à vinha passando pelo tanque com água de mina, pelo perfumado Caminho das Gloriosas – com jasmim, glicínias e roseiras – e pelo pomar. Junto à casa, os visitantes podem ver a capela e apreciar as camélias que os Santiago plantam sempre que nasce uma mulher na família. O olhar anda entre a natureza e a arquitectura, também ela típica, presente na casa, no espigueiro e em pormenores como as pastas de granito, “que só se vê no Minho”.

Ao almoço, são servidos pratos da região com produtos da horta e do pomar. Quem quiser pode preparar a entrada, feita em forno a lenha com curgetes da horta, alheira de caça e queijo. A esse prato, acrescenta-se o cordeiro à moda de Monção, as roscas de alvarinho da Rosqueira – um parceiro local –, o *crumble* de maçã com sorvete de alvarinho feito na quinta, os vinhos da casa e temos o Minho à mesa. Esta experiência mais completa exige um mínimo de 15 pessoas e custa 55 euros. Para dois, por exemplo, sugerem-se a vitela assada à minhota, o bacalhau à Monção ou o arroz de polvo da avó, que leva rum (45 euros). Em qualquer dos casos, está incluída a visita à vinha e à adega.

Consoante a época do ano, há outras experiências disponíveis: petiscar, fazer um piquenique nas vinhas, participar nas vindimas, praticar *yoga* entre as vinhas ou pôr os miúdos a conhecer os aromas e a provar... sumo de fruta. 🍷

FINAL DE BOCA



QUINTA DE SANTIAGO ALVARINHO RESERVA 2018

Um vinho aromaticamente elegante e complexo, guloso e equilibrado. Versátil, também. Fermenta e estagia em barrica de carvalho e inox. Na visita à Quinta de Santiago, acompanhou o arroz de polvo.



QUINTA DE SANTIAGO ESPUMANTE ALVARINHO 2018

Foi provado com roscas de alvarinho e a combinação com o anis e o funcho do biscoito é perfeita. Este espumante entrou no mercado em 2017, com a colheita de 2015, garantindo uma segunda fermentação em garrafa de 18 meses.

QUINTA DE SANTIAGO

Rua D. Fernando, 128, Cortes, Mazedo (Monção)
Tel.: 917557883

Visitas por marcação

7 OUTROS VERDES



Salta a rolha nos *Espumantes*

TEXTO E NOTAS DE PROVA **JOSÉ AUGUSTO MOREIRA**
FOTOGRAFIA **NELSON GARRIDO**



QUINTA DE SANTA CRISTINA SUPER RESERVA BRUTO 2014

Já com notas de evolução. Está no ponto óptimo de consumo. Boca rica, fresca e intensa, leves notas tostadas e de frutos secos. O tempo faz mesmo muito bem a este arinto.



REBOUCA RESERVA BRUTO ALVARINHO 2016

Bolha finíssima, *mousse* cremosa e notas de fruta, cítrica e madura, em excelente conjugação. Final elegante, saboroso e prolongado, com delicadas notas amargas. Muito bom.



CORTINHA VELHA RESERVA BRUTO ALVARINHO 2017

Cor palha brilhante, bolha fina e muito persistente. Elegante e equilibrado e textura macia numa prova de grande suavidade. Sabor frutado e notas amargas finais, tudo muito equilibrado e envolvido. *Top!*



MESSALA ALVARINHO BRUTO 2018

Cor palha, *mousse* cremosa, fresco intenso e mineral. A acidez envolve a fruta madura, a proporcionar saboroso prolongamento final, sempre muito fresco e equilibrado.



CASA DE VILACETINHO BRUTO AVESSO

Sem indicação de ano, já em tons dourados brilhantes, destaca logo bolha média, intensa e persistente, e *mousse* cremosa. Alguns sinais de evolução que não escondem ainda o sabor frutado e final intenso e prolongado.

É uma categoria em rápida ascensão nos Vinhos Verdes. Cada vez mais afinados e sedutores, os espumosos da região conquistam os consumidores de todo o país. Sobretudo os brancos, que claramente se destacaram numa prova alargada. Assinalamos os mais bem pontuados.



ADEGA DE PONTE DA BARCA LOUREIRO BRUTO 2019

Todo juventude e vigor. Maçãs frescas e aroma cítrico que se envolve com *mousse* crocante em saboroso equilíbrio e persistência. Vivo, saboroso e equilibrado.



MUROS ANTIGOS BRUTO ALVARELHÃO 2012

Cor alourada, aroma sedutor, mineral e intenso. Domina a elegância, com bolha fina de intensidade média neste *blanc de noirs*, num estilo que enriquece a região e merece seguidores.



CASA DE OLEIROS BRUTO BRANCO 2018

Boca envolvente, suave, com grande equilíbrio entre acidez madura, sabor frutado e frescor envolvente. Destaca também a elegância, com bolha fina e *mousse* cremosa.



QUINTA DE SANTIAGO RESERVA BRUTO ALVARINHO 2018

Domina a harmonia, com acidez equilibrada, notas de fruta madura e saboroso prolongamento final. A bolha fina e persistente e *mousse* crocante compõem o véu de harmonia



ARDINA BRUTO

Cor palha, *mousse* cremosa, bolha fina e acidez directa. Intenso e fresco, com notas de ameixa verde e final prolongado.



Categoria quase desconhecida ainda há pouco tempo, os espumantes de Vinho Verde têm tido um crescimento explosivo nos últimos anos. Principalmente os brancos, sobretudo de alvarinho, e cada vez com maior qualidade e consistência. E nem é de admirar, já que pelas suas características naturais, que combinam frescura, boa acidez e grau moderado, os Vinhos Verdes preenchem desde sempre os parâmetros ideais para a criação dos grandes espumantes.

A verdade, no entanto, é que nem sempre foi assim e esta é uma realidade bem recente, com a categoria a ser regulamentada apenas já na viragem do século, com a alteração dos estatutos da região, em 1999. No reinado do minifúndio, onde todos tinham sempre um palmo de vinha, era quase uma desonra não ter um vinho próprio. Pelo menos umas dezenas de litros de branco, precocemente engarrafados à espera da segunda fermentação com os primeiros calores de Primavera.

As rolhas eram convenientemente amarradas com fio norte, para conter os ímpetus do gás, em regra até espicaçado com a adição de um grão de cereal ou uns pozinhos de açúcar




Pelas suas características naturais, que combinam frescura, boa acidez e grau moderado, os Vinhos Verdes preenchem desde sempre os parâmetros ideais para a criação dos grandes espumantes

no engarrafamento. Nunca foi um espumante – talvez os *pét-nat* que hoje estão na moda – mas as rolhas lá estouravam com as festas de Verão, soltando bolhas e espuma para prazer e orgulho de cada família.

A profissionalização do sector, novas adegas, modernas e apetrechadas, e conhecimento técnico, acabaram com o estilo caseiro e os Vinhos Verdes são hoje uma vigorosa montra de qualidade, consistência e diversidade, potenciadas pelas castas e características sempre diferenciadoras da região.

Uma regra a que não fogem os espumantes, com uma produção que nos últimos anos chegou já a ultrapassar as 350 mil garrafas. Um negócio que cresce por toda a região, de Baião a Monção e Melgaço, do Tâmega ao Ave, Cávado e Lima.

Com grande diversidade, mas sobretudo com uma expressão de qualidade e consistência que é generalizada, tal como ficou clara e inequivocamente comprovado na prova que fizemos na Comissão dos Vinhos Verdes. No total de 53 espumantes, provados às cegas, de que destacamos aqui os mais bem pontuados. Entre brancos e rosados, e ainda o único tinto submetido a apreciação. 



CASA SENHORIAL REGUENGO TINTO 2019

Cor púrpura intensa, bolha fina de média intensidade, aroma intenso e doce a frutos vermelhos e silvestres. Um banho de fruta, que na boca se torna quase elegante, com equilíbrio e frescura, num estilo muito bem desenhado.



MIGO EXTRA BRUTO SUPER RESERVA 2017

Bolha fina, boa *mousse* e ataque ácido que vai depois desvendando o sabor intenso e frutado, com interessantes amargos finais a revelar aptidão gastronómica. Prolongamento final médio.



QUINTA DA LIXA BRUTO ROSÉ

Cor muito aberta, bolha persistente e fina. Aroma elegante, boca intensa dominada pela frescura ácida final seco.



VIA LATINA SECO ROSÉ

Cor ao estilo provençal, bolha fina de média persistência. Boca intensa, com expressão floral, num estilo que destaca a leve doçura com que termina. Bem feito.



ADEGA DE PONTE DE LIMA SECO ROSÉ 2018

Cor da moda, levemente rosado, *mousse* cremosa, bolha fina e contido nos aromas. Boca intensa, com mais acidez do que fruta, e final pontuado pela expressão de doçura.

TONS DE VERDE

PANTONE®
5747 C
Verde Minho

Entre dois rios

Do jardim romântico da Quinta de Santa Teresa, vê-se o vale do rio Teixeira (na imagem) e a Ponte da Ermida, no vale do Douro, região cuja influência se sente na propriedade e nos vinhos.



PANTONE®
4001 C
Verde Vinho

Monólogo Arinto P24

Vinho monocasta feito com uvas da parcela P24 e um dos Monólogos que a A&D Wines produz nas suas três quintas. Aromas cítricos e frescura, num arinto cor de palha e de boca elegante.

Pouca intervenção na vinha, o melhor tratamento na adega

“**U**vas da melhor qualidade possível, que nós tratamos muito bem na adega.” É assim que Dialina Azevedo e Alexandre Gomes, proprietários da A&D Wines, resumem este projecto num “terroir de transição, com a frescura e a mineralidade dos terrenos graníticos e o clima do Douro”. Na Quinta de Santa Teresa, o casal de engenheiros electrotécnicos, que controla remotamente o que se passa na adega, tem 33 hectares de vinha, tudo em modo de produção biológica – avesso, arinto, alvarinho, malvasia fina, touriga nacional e vinhão. Uma moderna sala de provas junto à piscina e a loja completam uma visita que começa na vinha e se demora no jardim romântico da casa, à sombra de um vetusto castanheiro ou junto à vide de avesso com 200 anos, “exemplar único”. **AIP**



QUINTA DE S^{TA} TERESA

Rua de Arufe, 530,
Loivos da Ribeira (Baião)
Tel.: 229419378/9
andwines.pt
Encerra à segunda e à
terça (a partir de Março,
não encerra)

na Origem do saber


Monção e Melgaço
A ORIGEM DO ALVARINHO

Seja responsável, beba com moderação.

e do prazer

O perfil singular da terra, a força do sol, a expressão das castas, os olhos de quem cuida, a espera, a minúcia, a dedicação, a certeza de uma experiência genuína.

**Tudo o que é único tem uma origem
e esta é Monção e Melgaço.**


**VINHO
VERDE**
*Não há
outro assim*

HÁ UM VERDE QUE FICA BEM COM CORAL


Há um Verde para cada momento. Os mais leves e frescos, por exemplo, combinam na perfeição com sushi. E pode até guardá-los para abrir e beber mais tarde.

Os Vinhos Verdes estão mais ricos. Descubra-os.



Não há outro assim



 @vinhoverdeoficial

 @vinhoverde

Seja responsável. Beba com moderação.

vinhos de
portugal
um mundo distinto

