

Abelhas mansas e cabras felizes num roteiro de Melgaço que preserva a tradição

Tame bees and happy goats in a Melgaço script that preserves tradition



Alto Minho

Abelhas mansas e cabras felizes num roteiro de Melgaço que preserva a tradição

Infusões e Alvarinho

Passar por Melgaço sem provar Alvarinho é como ir a Roma e não ver o Papa. Boa forma de ser apresentado a esta casta é passando pelo Solar do Alvarinho, muito próximo do castelo e do Museu de Cinema - onde é possível ter acesso ao espólio do crítico e realizador francês Jean Loup Passek, que se apaixonou por esta terra e deixou de herança toda a sua colecção, que vai sendo apresentada em exposições temporárias.

Para uma prova de vinhos, a Quinta do Soalheiro, primeira marca de Alvarinho do concelho, criada em 1982, e uma das primeiras da sub-região de Monção e Melgaço, é uma das opções para experimentar este vinho produzido a partir de uva que cresceu num microclima protegido por um conjunto de serras que criam as condições óptimas para a sua produção. A Soalheiro tem mais de uma dezena de variedades de vinho, espumante e bagaceira diferentes e está aberta a receber visitantes para provas. Os espumantes da Soalheiro têm uma montra cada vez mais aberta ao lado de outros produtores do concelho no Festival do Espumante, que se realiza todos os anos em Novembro no Largo do Mercado.

Mas mais recentemente a marca definiu que o seu futuro passa também pelas infusões. De produção própria, neste momento já dispõe de um catálogo composto por nove tipos

diferentes: alcachofra, alecrim, cidreira, hortelã-pimenta, chocolate, hortelã verde, lúcia-lima, perpétua vermelha, tomilho e tomilho-limão.

Algumas destas plantas, sobretudo já em zona do PNPG, como é o caso da lúcia-lima, também conhecida como limonete, encontram-se espalhadas em várias zonas da montanha.