

Por Terras do Vinho Verde

On the grounds of Green Wine

**Expresso**



VIAGEM DE DESCOBERTA

## Por terras do Vinho Verde

Na região do Minho há muitos sítios aprazíveis que vale a pena conhecer. Em apenas dois dias consegue-se descobrir urbes como Amarante e Ponte de Lima, fazer passeios no campo parando para apreciar os seus vinhos e gastronomia

JOSÉ MIGUEL DENTINHO

**D**eambular pelo país, conhecer um pouco melhor todos os locais do mapa e verificar que há, em cada canto, sempre algo mais para descobrir pode ser muito retemperador. Hoje é também, muito mais fácil. Com a ajuda do computador e da internet pode-se construir itinerários, marcar alojamentos e repastos, aproveitar as muitas sugestões de enoturismo que existem em Portugal. É, afinal, um país com grande diversidade de norte a sul, de Vila Real de Santo António a Caminha, e basta estar de mente aberta, à procura de algo familiar ou algo novo. É isso que oferece o noroeste do país, a região berço dos Vinhos Verdes, uma denominação que representa frescura, leveza, de bons parceiros para petiscar à mesa. No percurso, a cor que designa a região é dominante numa paisagem onde o relevo domina, contendo cursos de água refrescante, separando terras sedutoras como Melgaço, Monção, Amarante ou Ponte de Lima, entre outras, bons locais de repasto e outros motivos de visita.

### Sítios de comer

A Rota dos Vinhos Verdes é uma boa opção para quem procura conhecer melhor a região, visitar produtores, sítios de comer, monumentos

e outros motivos de interesse, convivendo com as suas pessoas. Quintas, adegas, restaurantes, unidades de alojamento e empresas de animação turística uniram-se para oferecer múltiplas actividades e itinerários, para tornar a estadia na Região dos Vinhos Verdes uma experiência mais aliciança e agradável num destino de vinho por excelência. Trata-se de um anfiteatro vasto que se eleva gradualmente a partir da orla marítima para o interior. Perto do Porto, a região demarcada inclui um cordão de praias que se estende até à foz do Rio Minho, na fronteira com Espanha. Vale a pena percorrê-la, à procura de peixe fresco e marisco,

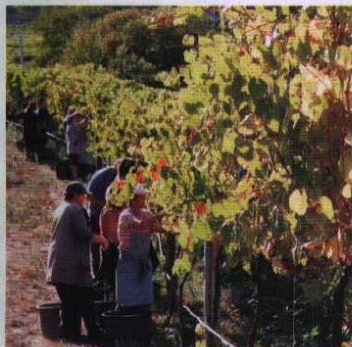


grandes companheiros de mesa dos seus Vinhos Verdes das castas Loureiro, Alvarinho, Trajadura, ou Arinto, entre outras, ou dos seus lotes. Para o interior a gastronomia é dominada pelos pratos de carne. Rojões, sarrabulhos e cabrito do monte são bons parceiros do verde tinto ou rosé. Mas também a lampreia, na altura dela, tal como acontece com o sável, se for servido frito. E não nos podemos esquecer do Bacalhau à Minhota, prato imperdível, mas difícil de encontrar noutra zona do país, apesar da simplicidade da sua elaboração. Há muito para ver nesta região de vinhos. Por isso, o melhor é informar-se, até porque há empresas de vinho que oferecerem também alojamento, para além da visita e a possibilidade de nelas fazer uma refeição e provar vinhos. O nosso percurso mais recente começou na Quinta das Arcas, com um passeio pedestre por terras do Sobrado na companhia de um dos seus proprietários, Mário Monteiro, com visita às hortas, passagem pelo moinho/museu e ponte sobre o rio Ferreira. Seguindo os antigos trilhos, entre os pequenos campos tradicionais cultivados em faixas, o caminho conduz os visitantes a vários moinhos, entre eles o que marca o local da Batalha de Ponte Ferreira, primeira grande batalha da Guerra Civil Portuguesa, travada em 1832. Sobre depois até à

vinha, onde se pode usufruir de uma visão global de toda a caminhada, antes do regresso à adega. No final há direito a degustação de Vinho Verde e alentejano, que esta empresa também produz, na companhia de queijo, azeite e azeitonas.

#### Hotéis de charme

O passo seguinte deste passeio deixou-nos na Quinta da Lixa, uma das maiores empresas produtoras da região. No seu programa de enoturismo há várias opções para um melhor

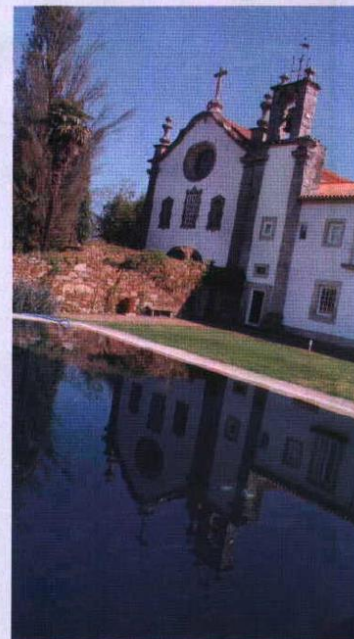


conhecimento sobre os processos de vinificação e engarrafamento. Incluem a visita à adega e à vinha para conhecer de perto as castas e formas de condução dos encepamentos. Terminam com uma prova guiada para se conhecer melhor os diferentes tipos da Quinta da Lixa, que vai abrir, este ano, um hotel de charme com selo ecológico, onde os clientes podem ser enólogos por um dia. Fica numa propriedade com 32 ha, dos quais 20 ha são de vinha, e tem 30 quartos, spa, wine bar, auditório e sala de provas, além de um adega experimental que permitirá, aos visitantes, a experiência colherem as uvas, elaborarem o seu próprio vinho e engarrafarem-no para trazer para casa. O final do primeiro dia de passeio na Região dos Vinhos Verdes levou-nos até Amarante para uma visita guiada. É um dos mais importantes exemplos da arquitectura romântica de Portugal, com uma zona monumental bem preservada onde se pode visitar o Museu Amadeo de Souza Cardoso, a Igreja de São Gonçalo ou simplesmente vaguear pelas ruas e ruelas do centro histórico, parando para saborear a deliciosa doçaria local. Amarante é também o local onde fica a Casa da Calçada, estabelecimento hoteleiro de cunho histórico que sobressai na paisagem de beira-rio, que vale a visita e a o prazer da pernoita para que tem a bolsa mais confortável. Foi o que fizemos após um longo e agradável repasto no seu Restaurante Largo do Paço, contemplado há vários anos com uma estrela Michelin, na companhia dos seus vinhos. Entre os que estão no mercado salientou-se o Quinta da Calçada Terroir 2014, vinho com notas de

florais e frutadas citrinas e de fruta branca, com algum fumado no nariz. Um branco agradável, elegante e fresco. Retemperadas as forças, o destino seguinte foi Ponte de Lima, para uma visita guiada pela beira-rio, zona velha e tradições, que terminou no novo Centro de Interpretação e Promoção dos Vinho Verde, onde se pode conhecer melhor, apreciar e adquirir vinhos da região.

#### For terras do Alvarinho

O passo seguinte da viagem levou-nos até mais próximo da fronteira com a Galiza, para apreciar alguns vinhos da Provam e saborear uma refeição de pratos inspirados no Restaurante a Cozinha do Convento, do Hotel Convento dos Capuchos de Monção. O último local de encontro com o Vinho Verde foi na Quinta do Soalheiro, marca de Alvarinho de Melgaço desde 1982, um dos meus parceiros preferidos para a degustação de ostras ao natural. A Quinta de Soalheiro é uma adega familiar com tradição na produção de Alvarinho. João António Cerdeira, apoiado pelo seu pai António Esteves Ferreira, plantou a primeira vinha de Alvarinho em 1974. A paixão do vinho é partilhada por toda a família, que coordena directamente o processo produtivo, desde a vinha ao vinho. Actualmente, a Quinta de Soalheiro não se limita à produção do Alvarinho clássico, um vinho com alguns pergaminhos no mercado nacional, tendo alargado a sua gama de produtos ao Alvarinho fermentado em barricas de carvalho, Espumante e Aguardente Velha. Aqui também se pode fazer visita à adega e vinhas desta propriedade e da Quinta da Folga, projecto dedicado à redescoberta do fumeiro de porco bísaro no concelho de Melgaço. No final é indispensável a prova à



gama de um dos mais carismáticos alvarinhos nacionais, numa sala com vista para a paisagem que desce até ao vale do rio Minho e sobe e se confunde por terras de Espanha. Depois, uma pausa para apreciar uma conjugação quase perfeita, de presunto fumado com Soalheiro Primeiras Vinhos Alvarinho 2013. Foi o que fiz

