

Melgaço: Terra de cavalos selvagens, natureza idílica e boa mesa

Melgaço: Land of wild Horses, idyllic nature and good food

SAPOVIAGENS

MELGAÇO: TERRA DE CAVALOS SELVAGENS, NATUREZA IDÍLICA E BOA MESA

29 mai 2017 11:36



Menina Mundo

Portugal

0 comentários

Debruçamos olhar e peito sobre Melgaço. Ainda trazemos nos cabelos os ventos mistrais das suas colinas e as mãos enrugadas pelas águas dos rios que o atravessam, mas nada disto nos tolda a certeza de que não é de sarroncos que se faz a gente melgacense, como contam aos mais pequenos na hora do caldo, mas de gente que sabe receber e acolher: no melhor de si.

À mesa - entre alvarinhos e porco bísaro

Uma visita a Melgaço que não alimente o palato ficará pela metade (ou menos de metade). Começemos por lembrar o alvarinho e aqui poderia falar-vos das castas, das rotas: dos Vinhos Verdes e do Vinho Alvarinho; do Solar do Vinho Alvarinho e da obrigatória passagem pela [Quinta de Soalheiro](#), onde foi plantada a primeira vinha contínua e a primeira marca de *Alvarinho* de Melgaço.

Se em 2016 foi António Luís Cerdeira, enólogo e co-proprietário da Quinta de Soalheiro, quem nos falou nos processos de fermentação e estágio pelos quais passam os seus alvarinhos, em 2017 foi Lúcia Barbosa quem fez as honras da casa. E pelas provas se compreende que quando se fala de alvarinho é sempre no plural que o devemos fazer e acreditarmos, entre os Soalheiros: *Clássico, Primeiras Vinhas, Reserva, Espumante bruto, Terramatter, Nature e Dócil*, as vivências gustativas são bem diferenciadas.

Da varanda do Soalheiro os montes dividem-se entre lusos e galegos e avistam-se os socalcos das suas vinhas, que se prolongam até ao lugar do repasto dessa noite – [Quinta de Folga](#) – o outro lado do negócio de família, aqui é lugar do porco bísaro e de todos os enchidos e petiscos que dele podem derivar. Acrescentemos os agriões e espinafres selvagens, os tomates, pimentos e pimentos padrão, tudo biológico e apanhado na horta horas antes. Não esqueçamos os queijos artesanais vindos da [Queijaria Prados de Melgaço](#), onde as cabras murciana-granadina e alpina ouvem música e são massajadas por um dispositivo que as relaxará e, a avaliar pelo sabor do queijo, contribuirá para a produção do leite e para o nosso deleite à mesa.



– Mil perdões! Neste momento deixei de ser eu a falar e passou a ser a voz da gula e imagino que desse lado já more a água na boca. Sinto quase como uma subtil crueldade descrever todos os lugares que o nosso palato visitou – em alvarinhos e porco bísaro criado ao ar livre, como dita a tradição, por isso, prometo terminar rápido: venham a Melgaço e sentem-se à mesa em almoços e jantares onde não se deixem apoucar pela pressa das horas, afinal, há coisas que merecem ser saboreadas e agradecidas. Foi com esta última intenção que a Mia que entrou pela cozinha da Quinta de Folga e ofereceu flores à cozinheira Alzira e à Céu, que fez jus ao seu nome em cada prato que nos serviu.