



Minho

O Alvarinho é mais do que um vinho, é um território

EasyCamp

Estacione a caravana e faça
de conta que está nas suas quintas

Cura

No Hotel Ritz, Pedro Pena Bastos
reinventa a ideia de clássico

J

Minho

A Quinta de Soalheiro quer levar o território ao peito

Reerguem-se aldeias — brandas e inverneiras — e recuperam-se histórias das serras e do rio Minho, que se deixa moldar, do contrabando e de pessoas aguerridas que não se deixam ficar. Dizem que o Alvarinho se faz de coisas simples sem grandes complicações. “Isto é um quadro. Parece estático, mas está sempre a mexer.”

Luís Octávio Costa (texto) e Rui Oliveira (fotos)

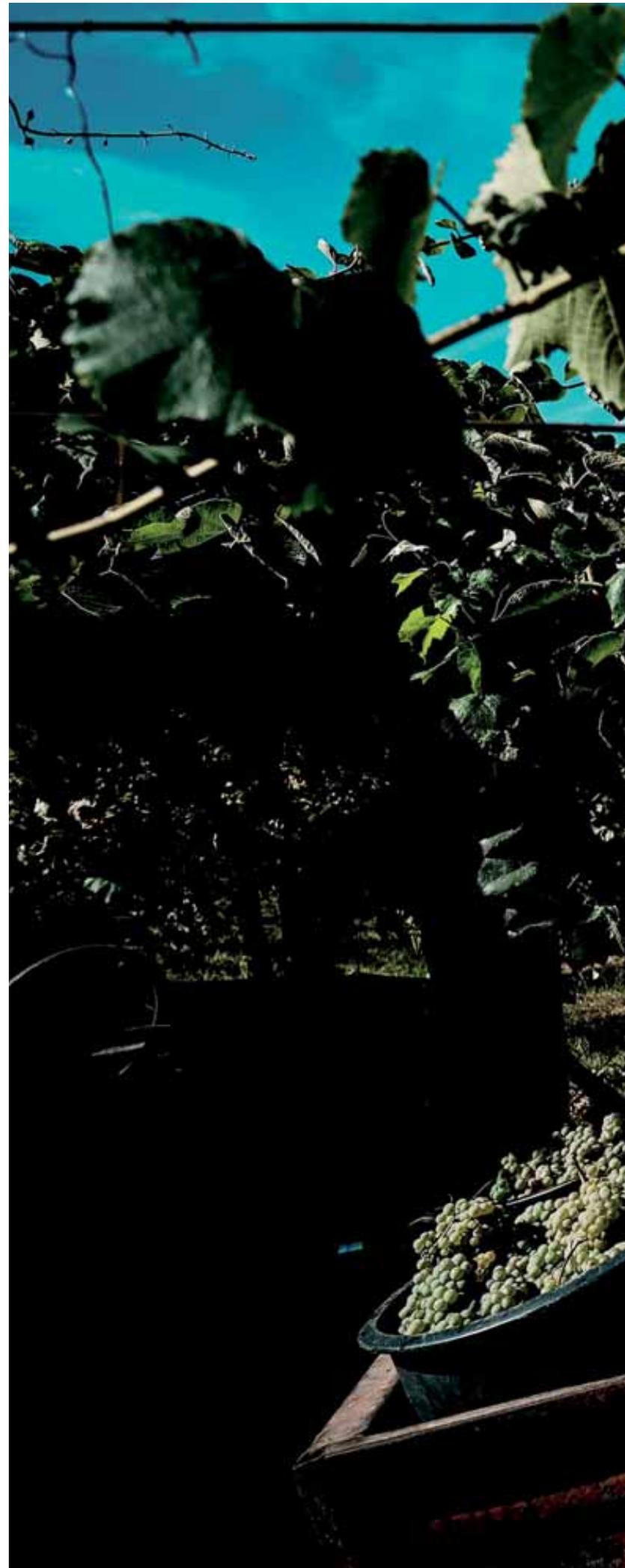
● Venâncio lança a frase, que soa a adágio. “Uma pedra que caia no Peso tem influência em Novaz.” “No caudal do rio”, completa António, também sentado numa pilha desorganizada de seixos na margem portuguesa do rio Minho. Cai uma pedra à água e “começa a dar lampreia”. É assim. “E nunca mais aquela pedra vai ao sítio”. A curva do rio tem influência na quantidade de lampreias que caem nas pesqueiras, engenhosas armadilhas para lampreias, habilidosos sistemas de muros construídos a partir das margens — as evidências reunidas para a classificação luso-galaica deste património apontam para a sua existência já entre os séculos VII e IX. Sobreviveram a muito. Sobreviveram ao progresso e à sucessão de barragens que sugaram o rio e os seus afluentes. O Minho “já

não é nada do que era”. Foram-se “os salmões de quinze, dezasseis quilos”, os carros de bois a carregar peixe e a gente a vender nas aldeias. “A água quando passa por aqui já deu fortunas. Não imagina o que era isto, homem!” Ficou o Minho.

Agarramos a pagaia e voltamos a prender os pés ao bote, atraído pelos rápidos. Descemos mais uns quilómetros de olhos postos nas pesqueiras, pedras sobre pedras, blocos de granito sobre blocos de granito como pequenas fortalezas armadas com o botirão e a cabaceira num rio estreito, um legado histórico de construções populares que testemunham o engenho e as artes da pesca fluvial artesanal que aqui ainda se pratica. “Antes de nós andarmos aqui, andaram os nossos avós e os nossos pais”, despe-

dem-se. De Lapela a São Gregório, só do lado português, estarão registadas 694 pesqueiras das mais de mil que ajudam a desenhar o rio. Hoje, entre ruínas e pesqueiras interditas, estão umas duzentas e tal “a pescar”. São muitas. Tocam-se. Provocam-se. Moldam o rio estreito que se esconde entre o arvoredor.

O Minho serpenteia escondido como os contrabandistas. Não se vê à distância. “Está ali!”, aponta Miguel Alves, responsável da viticultura da Quinta do Soalheiro, quando na véspera nos conduzia à vinha mais alta de Alvarinho da sub-região de Monção e de Melgaço, dos vinhos verdes e, até prova em contrário, de Portugal. “Estamos muito perto das nuvens.” Lá em baixo, por todo o lado, entre os cem e os quatrocentos e tal →





Minho

metros, estão as pequenas parcelas de vinha implantadas em solo de origem granítica e protegidas dos ares do Atlântico por um conjunto de serras que conferem a medida certa entre a pluviosidade, a temperatura e o número de horas de sol – vem daí o nome Soalheiro – necessários à melhor maturação das uvas da casta.

Cá no alto, num vale glaciário a 1100 metros de altitude (“dobramos a fassua”), está a ser criado o vinho Soalheiro Branda da Avela, um projecto experimental que ocupa dois hectares protegidos dos ventos do Norte plantados em solos de xisto, que ajuda a reflectir o calor, uma grande ajuda para o sistema de condução ascendente de uma vinha ainda sem ano de vindima previsto. A vinha sobreviveu à neve. Primeira vitória. Foi uma festa. “Temos temperaturas quentes durante o dia, bem frescas à noite. Ajuda às maturações mais lentas”, explica Miguel, tão curioso quanto nós relativamente ao produto que resultará deste desafio numa zona inculta e virgem – apropriado à utilização da viticultura biológica e biodinâmica – de giestas e de penedos imensos que parecem emergir das serras. É ainda uma “inovação perante a aproximação das alterações climáticas”, que noutros tempos também moldaram a monumental paisagem da Branda da Avela, um paradisíaco Vale Glaciário do Alto Vez, blocos erráticos deslocados da serra da Peneda. “E a nível técnico estamos falados”, diz Miguel, que faz o acompanhamento do Clube de Produtores de Monovarietais dos Vinhos Verdes, que agrupa cerca de 200 produtores parceiros de produção do Soalheiro e que visa a melhoria da qualidade, o enoturismo (das vinhas e do território, estampado na *t-shirt*, no discurso e nas decisões de quem trabalha no Soalheiro) e a investigação sempre focados no Vinho Verde e essencialmente em Monção e Melgaço.

Em Abril, os pastores subiam até aqui com os animais. Procuravam pastagens no alto da serra. Fintavam o tempo. Normalmente ia o homem da casa ou o filho mais velho. Quase todos tinham um cavalo para ir buscar comida à freguesia de 15 em 15 dias. “Ou vinha a esposa com os pro-



duto a cabeça.” Os homens ficavam na branda até Setembro. Fazia-se a transumância – fez-se até ao início da década de noventa do século passado, já os tractores substituíam os animais. Os carros de bois saíam carregados de batatas, centeio e feno. “Era a única coisa que havia cá”, explica Agostinho Alves, empresário que detém a marca Branda da Avela.

“Faziam oito quilómetros durante quatro horas por aí abaixo. Um ou outro capotava.” A ideia de transformar a Branda, cerca de cem casas, numa aldeia turística surgiu em 1996.

Doze delas (mais o restaurante O Brandeiro) já recebem os visitantes que têm a oportunidade de ver um monumento megalítico (Mamao do Batateiro), o forno de telha onde se produzia a telha de canudo (moldada pela forma da perna de um adulto; mais larga de um lado do que do outro) e as cardenhas, abrigos do século XII construídos pelos monges que vinham de Braga para o Convento de Fiães para se abrigarem – mais tarde serviram para abrigar os animais. A branda esconde ainda dois colmeias de abelha Buckfast, uma

abelha ancestral que não pica (mas dá mel de urze, pinho, abrótea e castanheiro), uma estação de acasalamento e um batateiro em altitude num descampado atrás de uns pinheiros, um espaço de 15 hectares onde já não eram plantadas batatas há décadas e décadas. “Há dois anos juntámos quatro jovens agricultores que têm animais aqui no monte para criarem uma empresa. Plantaram um hectare no primeiro ano. Este ano está nos três hectares. Pouco a pouco vão aumentando a sementeira. São jovens que vão ficando por cá.”

Em cima, o rio Minho e a Aldeia de Pontes, uma aldeia desabitada de Castro Laboreiro que Manuel Rodrigues decidiu reconstruir com as próprias mãos; ao lado, Espanha à vista

“O nosso produto é a natureza”

“Coisas simples sem grandes complicações”, resume Paulo Azevedo, proprietário da empresa de animação turística Montes de Laboreiro e um dos primeiros a propor à região alojamento com actividades, coisa estranha há dez anos por estas paragens. Hoje, Paulo gere quase cem casas de turismo no Parque Nacional da Peneda-Gerês e é proprietário do primeiro centro de canyoning certificado de Portugal (Peneda-Gerês Canyoning Center), entre muitos outros projectos e ideias que, uma a uma, vão passando da sua cabeça para o terreno. “Valorização do território”, sublinha. “São coisas agarradas umas às outras”. As brandas às inverneiras e aos lobos (há três alcateias identificadas na região), os bosques de floresta autóctone ao vale, ao rio e às pesqueiras, os pequenos tractores carregados de uvas que andam numa azáfama pelas estradas nacionais como abelhas num vaivém entre as flores e a colmeia às pequenas parcelas de vinho com vindimas que duram um dia. As vacas de raça cachena, os cavalos garranos, os cães Castro Laboreiro, as silvas e as amoras, as imagens escondidas nas silhuetas dos penedos, o Minho rural e inóspito desconhecido por muitos e uma região que se quer dar a conhecer.

Cada um dá o que tem. “O nosso produto é a natureza”, apresenta Bru-

O Minho rural e inóspito, desconhecido para muitos, quer dar-se a conhecer



no, filho de Manuel Rodrigues, que está a reconstruir com as próprias mãos a Aldeia de Pontes, uma aldeia desabitada de Castro Laboreiro em pleno Parque Nacional da Peneda-Gerês, rodeada por 14 pontes romanas, trilhos, lagos, cascatas, pequenos santuários e outras aldeias perdidas. “O que temos para oferecer é sossego, autenticidade e natureza em estado puro.” As casas que tem erguido a prumo contam o resto da história. Junto à Casa da Corga corre um riacho “que dá vida à aldeia”. Na Casa da Eira ainda lá está o terreiro comunitário. A Casa do Lume foi em tempos a casa principal onde as pessoas acendiam o lume, cozinhavam e comiam. Na Casa da Figueira há um pátio onde já cheira a figos. Na Casa da Forja os antepassados de Manuel e Bruno forjavam as ferramentas e utensílios agrícolas. E ainda há a Casa do Eido, “lugar” em castrejo, e a Casa da Plica, palavra que designa um forasteiro. O plica que ficar nesta aldeia recebe lenha para uma estadia autónoma.

“Íamos para cima três meses justos”, conta Manuel, que nasceu na Casa da Figueira. Eram “dez vizinhos, dez famílias” (“há 14 anos saíram as últimas pessoas”) e um forno “que aquecia a aldeia toda”. “Macerava-se e levedava-se. Não se deixava arrefecer o forno.” Está há dois anos de mangas arregaçadas a fazer crescer este projecto, que é a sua vida.

“Cada pedacinho de terra é sagrado”, dirá mais tarde Maria João, a

contemplar a Quinta de Folga, Alvarredo, um projecto familiar que procura enquadrar “o que era o Minho na paisagem” e que quer desvendar os segredos do território. “É engraçado começar a conhecer melhor a paisagem. Isto acontece por isto.”

A minhota e Rui, o marido alentejano (ambos veterinários), compraram estes dois hectares a mais de vinte pessoas. “São retalhos”, pedaços de minifúndio murado com vista sobre o vale (“que é lindíssimo”), a horta, a vinha e Espanha. Continuam a ser bem tratadas as hortas, os tomates, os pimentos, os espinafres e as couves (“tem que haver sempre couves”). E ganharam terreno as vinhas com um “solo vivo, um relvado onde a fauna e a flora ajudam a combater agressões”. “Não devemos agredir o meio ambiente, não devemos ser dominantes, um intruso. Há sempre detalhes no vinho, mas há muitos detalhes na vinha”, diz Maria João, irmã de António Luís, os dois filhos de João e Antónia Cerdeira, que em 1974, com o apoio do pai, António Esteves Ferreira, plantou a primeira vinha de Alvarinho que daria origem (em 1982) à primeira marca de Alvarinho em Melgaço e à quarta marca de Alvarinho na sub-região de Monção e Melgaço. “Está tudo ligado”, aponta Maria João. “Tem a ver com a nossa forma de estar.”

Daí que se misturem projectos como quem junta na mesma cuba uvas de diferentes produtores. São rebentos que saem do Soalheiro, →

HONORE ET LABORE
QUINTA DO
CRASTO
SINCE 1615



HERITAGE WINES

DESCOBERTA DOS GRANDES VINHOS

WWW.HERITAGEWINES.PT

Minho

Maria João é a responsável pela Quinta de Folga e pela vinha e as infusões da Quinta de Soalheiro

que é a “raiz”. Maria João é responsável da vinha e das infusões do Soalheiro e trata com carinho a sua Quinta de Folga, uma ramificação do Soalheiro. O irmão António Luís é o enólogo do Soalheiro e “não há nada que ele não saiba” acerca dos “frutos” que se desenvolvem na quinta – e sobre as uvas que vingam na região.

Redescobrir as coisas simples

O Minho está na mesa. Que haja tanto respeito pelo Alvarinho (refeição 100% Alvarinho) como pelos legumes sem tempero com sabor à terra, pelos agriões da vizinha, pelos espinafres que picam na boca como os pimentos Padrón, pelo porco bísaro (criado na propriedade), pelas infusões da Casa das Infusões (que também faz parte desta história), pelos cogumelos de um produtor de vinho que é fotógrafo (“em Melgaço as pessoas são multifunções”), pelos queijos de Melgaço, pela compota de abóbora, pela marmelada e pela Alzira (“conosco desde que me lembro; vestiu-me no casamento”) e o seu livro de receitas que é um segredo bem guardado (“cada um faz uma coisinha”, segredou à Fugas). E pelo bolo Palmira, matriarca cuidadosa que prefere sempre que se fale do resto da família (“A culpa é toda do meu marido. Agora isto é deles”).

“Isto é Minho”, junta a filha Maria João. “A equipa Soalheiro tem 28 elementos, mas somos família. Todos os projectos no Soalheiro são nossos. Somos território. E território é tudo. Vai desde o vinho, que é um ser também, até à nossa paisagem. Representa tudo o que andamos aqui a fazer.”

Missão: “Manter a autenticidade”, sublinha Carolina Osorio, responsável pelo Enoturismo do Soalheiro, com projectos a brotar, uma adega renovada, salas de provas, alojamento... “O desafio é manter o espírito da dona Palmira, a primeira pessoa a fazer enoturismo”, aponta a jovem colombiana. “Recebia quem chegava, abria a porta e mostrava a casa. A empresa vai crescendo e há mais risco de não se conseguir receber como ela. Esse é um risco que não queremos correr. Temos a responsabilidade de manter a memória, de manter vivo o início do Soalheiro, a história da família e da inovação numa altura em que ninguém acreditava.”

Os irmãos Cerdeira são omnipresentes, fundem-se nos trabalhos da adega, nas estratégias e nas fórmulas, na terra e nas vindimas, que se



fazem quase a conta-gotas, parcela a parcela, família a família, tractor a tractor, gigo a gigo. Hoje é dia da vindima nos campos (1,5 hectares) de Elisabete e Sérgio (e o cão *Patife*), em São Paio. “Adoro o silêncio, o silêncio das podas, olhar para Espanha e ver como vai estar o tempo. Cheira bem. O solo cheio de vida”, diz Elisabete, tesoura de podar na mão. As pessoas usam o Alvarinho como complemento económico. Têm (ou tiveram uma profissão) e sentem-se atraídas pela vinha. Às dez da manhã é hora de almoço. Há sempre vinho verde à mesa. “Não se pode puxar muito ou a malta não volta para o ano”, brinca António Rei. “No mês de Agosto estou sempre a pensar em Setembro.” É tudo família.

“Isto é um quadro”, diz António Luís. “Parece estático, mas está sempre a mexer.” O declive do vale, onde começa o Alvarinho (“o meu pai começou no vale”), que depois sobe até à montanha. O rio, a água e os canaviais. A paisagem que já foi feita de vinha de bordadura (“não havia

Casa das Infusões

Memórias que se dissolvem em infusões

esta manta de retalhos”) e de contrabando de cá para lá e de lá para cá. “O meu avô era barqueiro de contrabando, de carne, de azeite. As pessoas tinham muitas dificuldades e sobreviveram. São lutadores, pessoas aguerridas.” É essa a sua interpretação de *terroir*. “Biodiversidade”, acentua. “Não é só de plantas e de animais, é também de pessoas. Não acredito em ter uma área só nossa, mesmo tendo capacidade financeira. Perderíamos a essência do Soalheiro, que é uma mistura de coisas.”

Quando o seu pai plantou o primeiro hectare de vinha, em 1974, as pessoas da terra associaram os postes em cruzeta ao cemitério. Mas a técnica foi replicada, primeiro por familiares, mais tarde por todos. “Foi o primeiro clube de produtores”, diz. “A porta aberta, a relação com as pessoas que nos vendiam as uvas, o Soalheiro cresce assim. O conceito de quinta é um grupo de parcelas e não uma área junto a um palácio. Somos um grupo de famílias e cada um contribui com o que melhor sabe. É um desafio constante.” O próprio descreve o Soalheiro como uma “caixinha de ideias”, um “cérebro com espaço para crescer”, uma incubadora com uma “paranóia com o património”. “É uma marca com pai e mãe”, diz. “Prefiro ser algo dentro de algo do que o melhor de nada.”

Entra no carro e leva-nos a Cevide, o ponto mais a norte do nosso país. Basta pegar num mapa, acompanhar o rio Minho até à pontinha do lado direito. A confluência do rio Trancoso com o Minho marca a fronteira. E é precisamente aqui que muitos conhecem Mário Monteiro. O nome dele não está no Google Maps, mas está o “marco n.º 1 de Portugal” – e Mário está sempre por perto. “É a minha terra. Aqui começa Portugal”, diz, apaixonado. Não fosse ele e a aldeia morria “como muitas estão a morrer”. Há um caminho apertado e atalhos que só conhece quem é dali, o primeiro de 1048 marcos fronteiros colocado sobre uma fraga, pedras gastas e lisas pela passagem das pessoas, sinais de contrabando, uma pequena praia fluvial, uma via romana e um porto da barça. “Os meus olhos brilham. Estas pedras parece que falam comigo. Quero descobrir o que me estão a dizer. São alicerces da nossa história. Coisas simples que têm que ser redescobertas.”

A Fugas viajou a convite da Quinta de Soalheiro

● Os primeiros sons do dia são o da buzina do homem do peixe – dizem-nos mais tarde que não é o do pão, que esse por norma não apita, deixa o pão pendurado nas portas – e o de alguém que nos deixa no alpendre da Casa das Infusões um tabuleiro recheado de coisas boas.

Dentro e à volta da pequena casa de pedra recuperada há histórias que se misturam com aromas, memórias que atravessam gerações e sabores que se vão infiltrando no *terroir* de uma quinta com tradições no Alvarinho. “Antes disto éramos outra coisa”, diz Maria João Cerdeira, enquanto recupera algumas imagens nas paredes como se folheasse um álbum de fotografias. Foi assim que tudo começou. As juntas de bois (sinal de riqueza de outros tempos), o rio Minho murado, a entreaajuda nas tarefas agrícolas, a alegria de uma concertina, a desfolhada na eira, as maçãs verdes pousadas no parapeito, a lareira, a eira e o espigueiro. E a história da família estampada como uma árvore genealógica.

Estávamos no fim do século XIX. Do lado de lá do Atlântico, um minhoto e uma transmontana apaixonaram-se. Destes emigrantes abastados vindos do Brasil, Manuel Dias e Maria José Peixoto, descende a sua única neta, Maria Palmira Dias. Do lado de cá, João Ferreira, agricultor e barqueiro do rio Minho, casa-se com Rosa Esteves Lira. Entre os netos do casal nasce João António Cerdeira. É o casamento de João e Palmira e a paixão pela viticultura que marcam a criação da primeira marca de Alvarinho em Melgaço: Soalheiro, 1982.

“Mudámos muito, mas não mudámos assim tanto”, garante Maria João, filha de João e Palmira, enquanto faz as honras da casa – “uma casa de bonecas” onde brincou em criança – de traço rústico com três quartos (com capacidade para cinco pessoas) que nos transporta para o tema das infusões, uma homenagem às ervas espontâneas que crescem na região. Perpetua vermelha, hortela verde e alfazema num copo à porta dos quartos, a parede do *hall* pintada em tons de lúcia-lima (trabalho de Ondina Esteves), que por aqui se conhece por erva Luísa, as aromáticas secas que decoram os espaços tão delicados e presentes como o chão de mosaico e o laço nas almofadas.

Também é nos detalhes que está o segredo do sucesso da produção de André Moreira, que em Setembro do

ano passado colocou a primeira pedra na estufa de aromáticas, área emergente da Quinta de Soalheiro. O trabalho dele é o nosso jardim, uma estufa com 400 metros quadrados num terreno que estava em pousio há mais de 15 anos (“uma parte era uma vinha antiga”) e onde agora crescem hortelã pimenta chocolate, hortelã verde, cidreira e lúcia-lima e mais “um pouco de tudo” (alcachofra, alecrim, tomilho, tomilho-limão, perpétua vermelha) espalhado por pequenos lotes e canteiros organizados pela propriedade que ajudam a atrair insectos polinizadores e dão azo à sua imaginação.

É um dos mais recentes capítulos da história deste espaço. “Tentámos

mexer o menos possível no solo para manter as características”, diz André (natural de Oliveira de Azeméis, formação na Universidade do Minho na Área da Biologia Aplicada), também ele obrigado a adaptar-se às características do terreno. “As plantas mãe são as mesmas a que estava habituado, mas o *terroir* tem um impacto muito grande.”

Os resultados têm sido animado-

André Moreira é o biólogo responsável pela produção das infusões



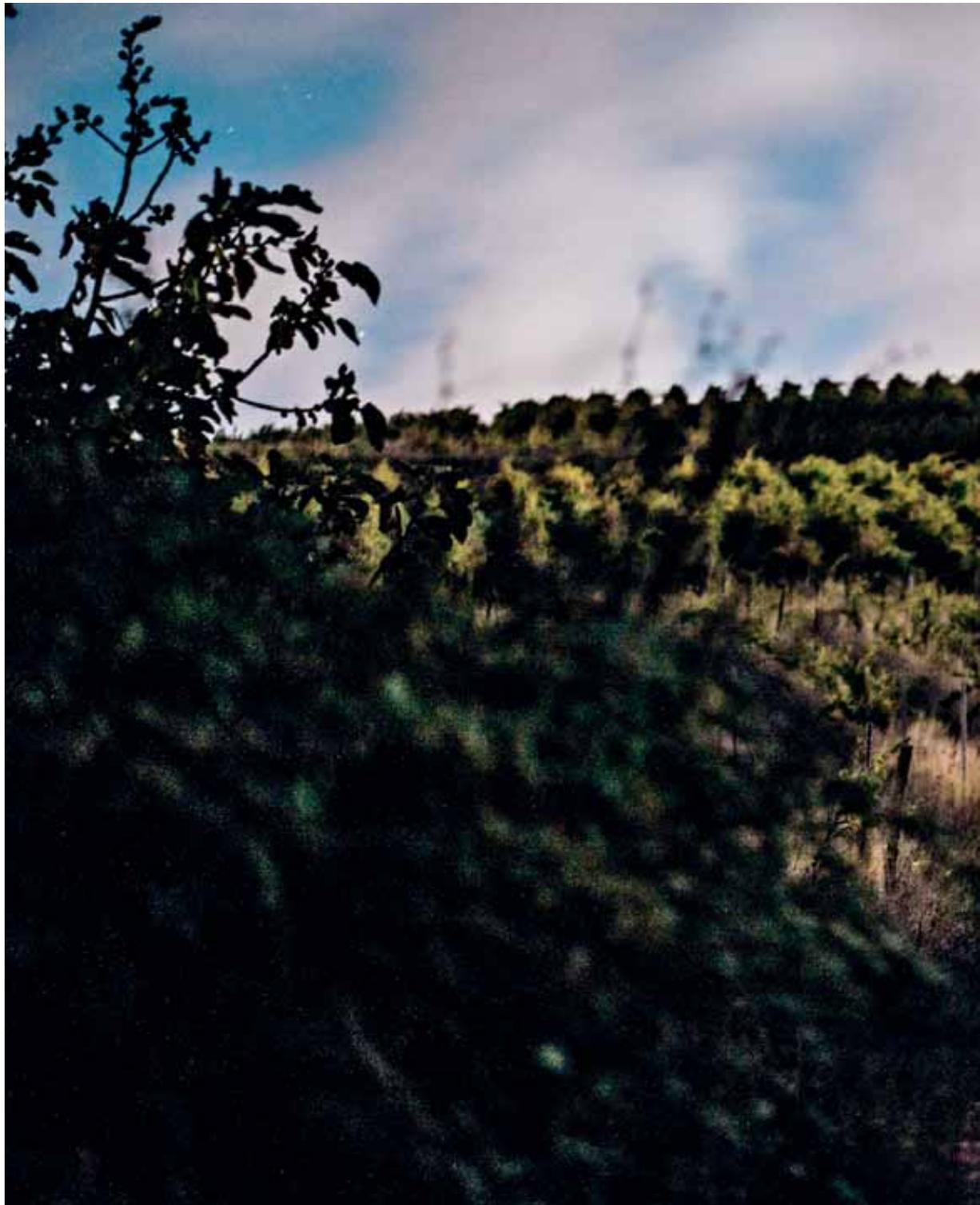
res. Não sendo autóctones, as plantas “são suficientemente rústicas para aguentar as estações do ano sem intervenção” e a produção, ainda que pequena, com cinco cortes por ano nas plantas em estufa (“Não há corte tão bom como o primeiro. Apesar de serem as plantas mais feiinhas que tenho, sofreram uma amplitude térmica tão grande por causa do Inverno, tiveram tanta síntese de óleos essenciais, que vão dar origem ao melhor lote”), já não chega para as encomendas. “O mercado português está a absorver tudo”, garante. Em breve, a equipa do Soalheiro pretende inserir aromáticas nas vinhas, onde tradicionalmente crescem de uma forma selvagem muitas espécies. “São plantas que não competem com as vinhas e que produzem um efeito repelente. Desta forma aumentamos a colheita de aromáticas e automaticamente controlamos os infestantes.”

À mesa já há copos sem pé ao lado dos copos altos de vinho. Olha-se para as infusões – a quinta lançou a colecção Soalheiro Herbal Tea Selection – como quem olha para o Alvarinho e para a gastronomia, procurando “uma simbiose de aromas e sabores”. “As infusões podem estar sempre presentes, mais no fim da refeição do que no início, e complementam os sabores dos vinhos, que assumem quase sempre papel central na mesa.” **L.O.C.**

Estacione e faça de conta que a quinta é sua

É chegar, estacionar e conhecer a quinta, a família — que agora também é a nossa — e provar as coisas boas que lá produzem. Até à próxima. “Vão e voltem.”

*Luís Octávio Costa (texto)
e Teresa Pacheco Miranda (fotos)*



● Uma quinta de sonho para acordar na sua caravana. Assim se apresenta a EasyCamp, uma rede de agro-turismo que nos dá a oportunidade de conhecermos espaços rurais de Portugal e de aí pernoitarmos a convite do produtor em troca da aquisição de produtos da sua propriedade. Na prática, as garrafas de vinho, o queijo da serra (e uma árvore autóctone), as tisanas e o sal de vinho que compramos são apenas pretextos para visitar as quintas e mergulhar nas técnicas e tradições, para andar numa Bedford de 1975, aprender a fazer queijo, assistir ao nascimento de duas ovelhas, colher figos ao pequeno-almoço e dormir na areia que alimenta vinhas. As paisagens, as experiências, as pessoas — que nos

recebem como se fôssemos da família —, os cheiros, o nascer e o pôr do Sol ficam por conta da casa.

Quinta do Monte Travesso Tabuaço

O Sol não anda desacompanhado pelas 6h30. Tem vistas únicas sobre o Douro e a companhia de Salete, que está há 25 anos na Quinta do Monte Travesso, Tabuaço, e conhece esta terra como ninguém.

Recebe-nos como se fôssemos da casa e conduz-nos através do vale de vinhas estreitas de cerca de 15 hectares, dando-nos a provar as uvas apanhadas dos cachos das vinhas velhas. “Vim pela apanha da azeitona. Perguntaram-nos se sabíamos podar a

vinha. ‘Por acaso sabemos’”, vai dizendo pelo caminho. O trabalho na quinta aumentou e hoje Salete faz “de tudo um pouco”. “Estou em todo o lado. Não se faz nada nesta quinta que não passe pela minha mão.”

Até os visitantes que dormem na carrinha. “Fico feliz quando vejo gente.” Acordamos em casa. Sentimo-nos em casa. Os socalcos dão-nos os bons dias mal abrimos as portas — e não tardou o convite para darmos uma volta na Bedford de 1975 com o dono da quinta, que nos recebera na véspera, noite cerrada. “Acendo as luzes do parque para que à noite fique iluminado, mostro-lhes a casa de banho, acendo o gás para tomarem um duche e de manhã também lhes trago pão se quiserem. E têm aqui uma quinta para

poderem passear”, explica José Nápoles, com a história da Quinta do Monte Travesso na ponta da língua — há cinco gerações na posse da família Nápoles de Carvalho, desde que o fundador da Casa do Douro, tetravô dos actuais proprietários, a ofereceu à sua filha como prenda de casamento.

Temos banho de água quente e bicicletas. José trouxe-nos o pão pela manhã. Seguiu-se uma prova de vinhos. Só não descemos à casa da família por culpa da pandemia. “Tenho uma relação ótima com quem nos visita. Gosto muito de os receber, sou uma pessoa que gosta muito de conversar.” A garrafa de reserva branco (que faz parte do acordo) parece apenas um pretexto. Bernardo, o filho, já pegou nas

rédeas da quinta. “É um rapaz que se desdobra para que a quinta consiga continuar em pé por mais anos”, diz o pai. Salete anda por ali, atarefada. O tempo escapa-nos por entre as mãos. “Fico assim um bocado triste quando vejo o parque sem gente. Adoro ver pessoas.” Estar aqui é uma “felicidade”. Partilhamos com ela “o repouso e o sossego”, “a largueza sem andar em confusões”. “Vão e voltem.”

Quinta do Monte Travesso
5120-082 Barcos
Tel.: 919 187 022 / 919 190 174
E-mail:
info@quintadomontetravesso.com
quintadomontetravesso.com



Ao lado, a carrinha estacionada no meio da vinha da Quinta do Olival da Murta; em baixo, a Quinta do Monte Travesso, em Tabuaço



Queijaria dos Lobos Oliveira do Hospital

Nem tudo está programado nesta viagem – quase nada está. Não sabemos que vamos adormecer com um suave cheiro de queijo a pairar no ar. Muito menos que nos está destinado assistir ao nascimento de duas ovelhas e filmar quando o senhor Carlos agarrou na cabeça da segunda, em dificuldades, e a puxou cá para fora, dando-lhe vida.

“Estamos em altura de partições. Faço um pouco de tudo. Temos que ser um bocadinho polivalentes nestas quintas”, explica-nos o responsável de toda a produção da Queijaria dos Lobos, projecto de Oliveira do Hospital de onde sai vinho, azeite,

“*Tenho uma relação óptima com quem nos visita. Gosto muito de os receber*”
José Nápoles

mel (“três apiários com mel completamente diferentes um do outro”), algumas compotas e marmeladas, mas cuja menina dos olhos é o queijo da serra DOP, um produto que ocupa maior parte das tarefas da quinta.

O pastor sai muito cedo todos os dias com o rebanho de ovelhas bordaleiras para o pasto. São boa companhia? “São boa companhia, sim senhora.” Andam até às 10h30, 11h. Vêm para a sesta e voltam a ir para o pasto. O leite, “que se vendia bastante barato”, é agora mais valorizado. Desses passeios sai o leite e dele um “queijo suave, muito bom”, um amanteigado “de excelência” e um “mais puxado”, um queijo velho com mais de 45 dias de cura “mais

intenso”. “São dois queijos excelentes”, diz Carlos Oliveira, orgulhoso e consciente de que quem compra o queijo genuíno Serra da Estrela directamente ao produtor, “a quem tem ovelhas, a quem o fabrica”, está a ajudar.

Paciente, Daniela Pita, há sete anos na queijaria, desde criança a respirar esta arte, ensina-nos alguns segredos. A “bonequinha” com flor de cardo moída e sal, as lavagens e viragens, os cortes da massa, a pressão para tirar o soro. “É preciso ter a certeza que está a levar um queijo genuíno, feito com muito amor, com muito trabalho, muita dedicação”, avisa Carlos. “Às vezes as pessoas não entendem, dizem que é muito caro. Aqui as ovelhas têm que sair

todos os dias. Têm que sair no dia de Natal, no dia de Páscoa... Têm que sair todos os dias. E essas coisas são dispendiosas.”

A Queijaria dos Lobos tem conseguido “grande qualidade”, mas “nem sempre grandes lucros”. O pastoreio e a apicultura ajudam a manter “mais limpa” a floresta, massacrada em 2017 pelos incêndios. Morreram muitos animais. “Não há nada que se tire dali”, lamenta. “Não há uma árvore. É só despesas.” A rotina das caravanas que passam ajudam a divulgar a quinta. “Uma mais-valia”, acredita. O nosso cabaz é um Queijo da Serra DOP mais um queijo creme e uma árvore autóctone entregue à nossa guarda. →

EasyCamp

Queijaria dos Lobos

Rua Principal, 20, Gramaços
3400-053 Oliveira do Hospital
Tel.: 916 653 456/916 656 512
E-mail: dos-lobos@hotmail.com
www.dos-lobos.pt/

Quinta do Olival da Murta Cadaval

Adormecemos com uma Lua cheia espectacular e mal acordamos, entre oliveiras e vinhas, esticamos o braço e juntamos figos ao pequeno-almoço enquanto os cães da quinta entram pela carrinha sem pedir licença. Está tudo incluído – também a vista para as casinhas brancas, habitadas, e para a serra de Montejunto, que José Saramago dizia estar “rota por baixo e o mar entra por ela dentro”. Um sítio “calmo” e “sossegado” que Joana Vivas e mais quatro primos “de uma família de cinco irmãs” decidiram que não merecia ficar perdido nas memórias de família, do bisavô que comprou a quinta. “Decidimos mudar de vida. E voltámos a fazer vinho”.

Os cinco vivem nas casinhas separadas como na pequena aldeia que aqui existia, com o mesmo espírito comunitário, a traça original, a estufa e as crianças com espaço. Juntos desenvolvem os vinhos Serra Oca (Região de Vinhos Lisboa) a partir de castas portuguesas e em produção biológica. “Perturba-nos a quantidade de produtos químicos que são utilizados nesta área. Não temos formação na agricultura e já trazíamos essas preocupações. Eliminámos logo os herbicidas no primeiro ano. As uvas produzidas são naturalmente melhores, o produto final tem mais qualidade”, justifica Joana, dando-nos a provar o sumo de uva nas suas diferentes etapas.

Também foi de uma forma natural que a família começou a produzir ervas aromáticas e a misturar as plantas com condimentos e tisanas. E dessas experiências surgiu o Sal de Vinho, produzido com o vinho Serra Oca Tinto e com sal marinho de produção artesanal DOP de Tavira.

A quinta é grande. Tem muitos espaços. Tem espaço para crescer – e experimentar. O terreno é tão amplo que a família decidiu ceder algumas parcelas a outros produtores de vinho. “Somos uma pequena comunidade, somos cinco produtores e partilhamos conhecimento, equipamento, entreajuda, trabalho, ideias, clientes até. Permite-nos aprender, crescer e evoluir enquanto produtores”, sublinha Joana, com planos para um alojamento no meio da pequena aldeia. A nós basta-nos assim, tal e qual como está.

Quinta do Olival da Murta

2550-451 Cadaval
Tel.: 916 471 885/ 938 336 350
E-mail: geral@quintado
olivaldamurta.pt
www.quintadoolivaldamurta.pt



Quinta Brejinho da Costa Brejinho d'Água

A areia das praias é a mesma onde crescem as vinhas, 40 hectares dentro de uma propriedade de 150, “a maior quinta desta zona”, diz-nos Luís Simões, enólogo da Quinta Brejinho da Costa, há 15 anos a criar uma

marca (“Acreditamos que não sabemos tudo. Ano após ano temos descoberto a nossa quinta”), “um desafio grande” porque as raízes das plantas têm que atingir os 14 metros de profundidade até encontrarem os nutrientes e a água de quem precisam para subsistir. “Educamos a nossa vinha para ela se dar num cli-

ma atlântico, num solo de praia.”

Encontrámos a quinta entre estradas do litoral alentejano, Comporta, Melides, paisagens raras, praias simples e por isso extravagantes, brejinhos encaixadas numa grande mancha florestal de pinheiro manso, matéria-prima de naus majestosas de outros tempos. Estacionamos.



Temos “liberdade total” – para explorar a quinta, para nadar na lagoa que suporta a rega gota a gota, para harmonizarmos vinhos e conservas ou simplesmente para nos espaiarmos na esplanada com a comida tipicamente caravanista enquanto degustamos o vinho Brejinho da Costa que estava na nossa



7.ª EDIÇÃO • 23 A 25 DE OUTUBRO

Experimente o mundo dos vinhos portugueses

Este ano, **o maior evento do mundo de vinhos portugueses é digital**, mas mantém a tradição: dar a conhecer o que de melhor se faz de norte a sul do país através dos seus protagonistas. Este evento conjunto dos jornais PÚBLICO, O Globo e Valor Económico, em parceria com a ViniPortugal, inclui 62 sessões ao vivo que envolvem jornalistas, enólogos e produtores e 15 provas de vinho conduzidas por críticos portugueses e brasileiros.

Encontro marcado com:

Jorge Lucki

23 OUT.: *João Portugal Ramos, o grande nome do Alentejo*
24 OUT.: *Wine&Soul — O Casal Jorge e Sandra: um caso de sucesso*
25 OUT.: *Tapada do Chaves, a magia das vinhas velhas e o talento do seu mentor*

Dirceu Vianna Júnior

23 OUT.: *Vinhos do futuro*
24 OUT.: *Varietal, vinho de corte ou field blend, o que faz o melhor vinho?*
25 OUT.: *Luís Pato, 40 anos de grandes vinhos e belas histórias*

Manuel Carvalho

23 OUT.: *Vinhos contemporâneos do Douro*
24 OUT.: *Quatro faces dos vinhos do Porto*

Rui Falcão

23 OUT.: *Vinhos do Alentejo — Terra fria e terra quente*
24 OUT.: *A arte do corte em Portugal*
24 OUT.: *Vinhos de Verão*
25 OUT.: *Um mundo de diferenças*

Luís Lopes

24 OUT.: *Portugal: excelência na diversidade*
25 OUT.: *Grandes tintos do Douro*
25 OUT.: *Alentejo, clássicos e modernos*

20 acessos exclusivos para assinantes por prova



INSCREVA-SE

Aponte a câmara do seu telemóvel para este código para se inscrever nas provas ou nas sessões. Ou vá a publico.pt/vinhosdeportugal2020

Tem questões? Nós ajudamos. Contacte assinaturas@publico.pt ou ligue 808 200 095 (dias úteis das 9H às 18H).

REALIZAÇÃO



PARCERIA



APOIO



PARTICIPAÇÃO



Cada prova de vinhos está limitada a 20 acessos exclusivos para assinantes. Entregas em 48 horas úteis para Portugal Continental, com portes de envio de gratuitos. Por razões de natureza logística, as entregas de vinhos para as provas são limitadas a Portugal Continental. É proibida a venda de álcool a menores de 16 anos. Seja responsável, beba com moderação.



A Queijaria dos Lobos; praia nas imediações do Brejinho d'Água; os vinhos do Brejinho e Joana Vivas e a irmã Madalena, do Olival da Murta

Areia, raízes, água, ventos atlânticos evidentes (“quem nos visita não espera noites muito quentes”, alertava Luís Simões) e o sol que ao fim do dia se esconde na vinha. A nossa viagem é tão invulgar como o vinho que aqui se produz e que mergulha no Atlântico (fica em estágio entre 12 a 14 meses no fundo do mar, a dez, vinte metros de profundidade) à espera que alguém mergulhe à sua procura. **com Teresa Pacheco Miranda**

Quinta Brejinho da Costa

Brejinho d'Água
7570-71 Grândola
Tel.: 269 440 030
E-mail: brejinho.dacosta@gmail.com
www.brejinhodacosta.pt/

A Fugas viajou a convite da EasyCamp

caixa (colheita tardia, rosé, branco e tinto).

Só cá está a nossa carrinha. “Não pode haver duas por noite” [a não ser que viajem juntas], confirma Hugo Candeias, responsável pelo enoturismo. “Oferecemos um tratamento muito personalizado. As pessoas sentem-se em casa, sentem-se

seguras, sentem que a família pode estar à vontade. Estão sozinhas no meia das vinhas, só elas, as estrelas e os passarinhos”, diz Hugo, que já se habituou a “estar à conversa” com os visitantes que aqui estacionam por uma, duas ou três noites. “Alguns até nos convidam para almoçar.”



QUINTA VALE D. MARIA

VINHOS ÚNICOS, COM HISTÓRIA E QUE CONTAM HISTÓRIAS...

Entrar na Quinta Vale D. Maria é viver o Douro na sua plenitude e sentir a sua essência através de uma gama de vinhos exclusiva, cuja identidade reflecte a emoção e o detalhe com que são criados.

A envolvimento do Douro é difícil de descrever. O melhor é senti-la, vivê-la. Neste final de Setembro, somos arrebatados pelas vinhas frondosas, ladeadas por oliveiras, e pelo murmúrio, ainda quente, do vento. É neste cenário que nascem vinhos únicos, com uma identidade muito própria. A emoção, que se vive e partilha no quotidiano, e o detalhe estão na origem de tudo o que é criado na Quinta Vale D. Maria. O profundo respeito por esta região e pelo legado de Cristiano van Zeller, fundador da marca Quinta Vale D. Maria, em prol de uma chancela de excelência, esteve na génese da aquisição da Quinta Vale D. Maria, no Cima Corgo, por parte da Aveleda em 2017. Um ano antes, a Aveleda, que comemora, este ano, 150 anos desde a sua fundação, tinha já adquirido a Quinta Vale do Sabor, no Douro Superior. “Falar em Douro é falar em tradição, como

acontece com a mistura de castas existentes nas vinhas velhas, e que não há em mais lado nenhum”, diz-nos António Azevedo Guedes, CEO e um dos administradores da Aveleda, numa conversa com vista para a paisagem que reflecte a harmonia entre a natureza e o homem. Secular. Marcante. Os olhos pedem mais contemplação e, enquanto isso acontece, António Azevedo Guedes recorda-nos que, na Quinta Vale D. Maria, o homem está por detrás de tudo: quando guia o cavalo que ajuda a romper a terra, quando mãos experientes e dedicadas cortam os bagos, ao som de cantares tradicionais, quando as uvas são pisadas a pé nos lagares de pedra, onde o vinho fica a fermentar. Apreciar uma garrafa de Quinta Vale D. Maria, Quinta Vale D. Maria Vinha da Francisca, Vale D. Maria Vinha de Martim ou Quinta Vale D. Maria Vinha do Rio é viajar até cada parcela e sentir o que de melhor cada vinha nos oferece, enquanto se

cultivam memórias. “Quando vemos a emoção que sentem os nossos consumidores ao partilharem um vinho Quinta Vale D. Maria, estamos diante do culminar do trabalho que desenvolvemos”, conta Ana Sampaio, Directora de Marketing. Saborear um vinho criado na Quinta Vale D. Maria é saborear “um *terroir* único e a história por trás de cada vinha. Nós gostamos de contar essa história e de abrir a porta de nossa casa. Esta partilha faz parte do ADN da marca, tal como a emoção que o consumidor sente em cada um dos nossos vinhos”, salienta.

“Produzimos vinho quase como um artesão que esculpe a matéria-prima com que trabalha.”

Ana Sampaio, directora de Marketing Aveleda

Simbiose perfeita com a Natureza

A simbiose perfeita com a natureza assenta na sustentabilidade, uma das prioridades da Aveleda “estar no Douro implica respeito pelo ambiente”, afirma António Azevedo Guedes, descendente da 5ª geração da família. Por se tratar de uma região muito antiga, existem práticas que ajudam a preservar a biodiversidade: os olivais e outras árvores que se misturam com as vinhas, os muros feitos em xisto, com pedras sobrepostas, que funcionam como divisórias naturais para as vinhas além de serem o esconderijo perfeito para várias espécies, que crescem livremente. “A natureza diz-nos muito. Todos os projectos que temos vindo a desenvolver são pensados numa óptica de longo prazo, pois o negócio tem de ser sustentável no tempo”, explica António Azevedo Guedes, referindo que na Quinta no Douro Superior foram criadas duas charcas com água da chuva, usada no Verão para combater a aridez do solo. “A vinha sobreviveria sem isso, mas não teria a mesma qualidade. A rega realizada nesta Quinta é

feita sem deixar qualquer pegada ecológica a nível hídrico". Pela sua parte, Ana Sampaio salienta que "para nós, a sustentabilidade passa por muitas áreas. Somos uma empresa familiarmente responsável. Utilizar o que a terra nos dá e o respeito pelo que existe... tudo faz parte da marca e tudo está presente em cada garrafa". Além disso, está em curso um estudo para se aferir que novas espécies podem ser introduzidas na vinha, fruto de um protocolo entre a Aveleda e a Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro.

Um "ano fabuloso"

A natureza tem sempre uma voz activa e as vindimas são o resultado disso mesmo. Um "ano fabuloso mesmo tendo sido atípico. A vindima deste ano foi desafiadora. Em Janeiro houve algumas doenças na vinha, mas essa fase foi superada. Tivemos um mês de Julho anormalmente quente, com muitos dias com mais de 40°C. Agosto foi fresco e, com o início de Setembro, voltou o calor, o que trouxe evoluções muito rápidas nas vinhas", conta António Azevedo Guedes. A vindima faz-se depois de muita observação e proximidade com a vinha, à espera do momento certo. Na Quinta Vale D. Maria, as expectativas estão altas, com vinhos muito concentrados, aveludados, frutados e de excelência.

Vinhos criados com emoção

Excelência, algo em que o fundador da Aveleda certamente teria orgulho. "Se pudesse conversar com o meu trisavô... sei que ele nos daria os parabéns porque, ao longo dos últimos 150 anos, fizemos crescer o seu legado e respeitamos os valores da família", garante o descendente da família Guedes. "Ele era um homem muito visionário e dinâmico, que investiu muito na quinta, pois sabia que o futuro da casa seria o vinho". E não se enganou. Com origem em Penafiel, a Aveleda tem no Douro um projecto apaixonante "Produzimos vinho quase como um artesanato que esculpe a matéria-prima com que trabalha", conta Ana Sampaio, referindo-se à identidade muito própria da colecção de vinhos. Icónicos, os vinhos Quinta Vale D. Maria e Quinta Vale D. Maria Vinha da Francisca apresentam personalidades muito diferentes. O primeiro é oriundo de uma vinha com mais de 60 anos, com 10 hectares, e grande diversidade de castas, 41. Um vinho muito rico, profundo e intenso. Já o Quinta Vale D. Maria Vinha da Francisca provém de uma vinha jovem, plantada em 2004 em homenagem a Francisca van Zeller, filha de Cristiano van Zeller. Com uma expressão aromática muito floral, este vinho de excepcional frescura marca pela sua elegância. O cuidado e dedicação com que são produzidos estes vinhos, cedo deram fruto. O famoso crítico norte-americano Robert Parker atribuiu ao vinho Quinta Vale

D. Maria 2009 a maior pontuação de sempre, até então, a um vinho tinto português. A colheita 2013 deste mesmo vinho figurou na lista dos 100 melhores vinhos do mundo pela revista Wine Spectator. O Quinta Vale D. Maria Vinha da Francisca 2016 foi eleito melhor vinho tinto e ainda melhor vinho do ano pelo Concurso de Vinhos de Portugal, entre 1382 vinhos. Estas, entre outras distinções a nível nacional e internacional, são motivo de muito orgulho para toda a equipa. O denominador comum ao portefólio da marca Quinta Vale D. Maria, que conta com vinhos DOC Douro (provenientes dos *terroirs* do Cima Corgo e do Douro Superior) e vinhos do Porto (Reserva, LBV, Vintage e Very Old Tawny Colheita Porto) é "o cuidado e o detalhe, que tornam cada garrafa num produto *super premium*", explica Ana Sampaio. A excelência, constante, torna estes vinhos uma referência e objecto de desejo.

"A natureza diz-nos muito. Todos os projectos que temos vindo a desenvolver são pensados numa óptica de longo prazo (...)"

António Azevedo Guedes, CEO e descendente da 5.ª geração da família fundadora da Aveleda



FOTOS: OMDDESIGN



Noah Surf House

Aqui, frente ao mar, “estamos todos no mesmo barco”

Um hotel que nasceu à volta do surf oferece muitas outras actividades para umas férias activas e saudáveis. Aqui há ioga, skate, *liquid balance*, mas também uma horta biológica, *bungalows* sustentáveis e um encontro em redor do fogo ao pôr do Sol.
Alexandra Prado Coelho



Os olhos de Gonçalo Alves perdem-se no horizonte, sonhadores, e o sorriso torna-se mais aberto quando lhe pedimos para descrever o que há de tão especial na sensação de surfar uma onda. “É uma sensação de liberdade, deslizo numa onda que a natureza me dá e que interage connosco como uma força viva”, diz. Com essa massa de água, que “percorreu um oceano inteiro para vir rebentar na praia”, os homens deslizam “numa dança que é espiritual”.

Quem vem para a Noah Surf House - um projecto de Gonçalo e de Marta Fonseca, também proprietários do vizinho Areias do Seixo - partilha este “espírito do mar”. Mesmo que não saiba fazer surf, tem vontade de desafiar as ondas e experimentar essa sensação de liberdade. “Na Noah estamos todos no mesmo barco”, diz Gonçalo.

O mar está sempre ali, à nossa frente. Está ali quando olhamos pelas janelas dos *bungalows* para ver se o tradicional nevoeiro matinal da praia de Santa Cruz já levantou, e está ali, pacificado, quando, ao cair da noite, nos juntamos todos em redor do fogo

para cantar, dançar e beber um copo de vinho, num ritual que se repete diariamente.

Para Gonçalo, o mar esteve sempre ali. Nasceu, tal como Marta, nesta zona, e desde pequeno que sonhava ter uma prancha de surf - insistiu durante alguns anos, até que os pais cederam e quando tinha 13 anos recebeu-a finalmente. Eram os tempos em que só meia dúzia de excêntricos se lançavam às ondas agarrados a pranchas. “Havia surfistas *hippies*, que percorriam o mundo inteiro”, recorda, “e esta região era já de passagem para australianos, californianos, neozelandeses, ingleses.”

Eles, os miúdos que sonhavam com surf e iam a Lisboa comprar as revistas da especialidade, chegadas a Portugal com “seis meses ou um ano de atraso”, tentavam aprender tudo o que podiam junto dessa comunidade que por ali passava. Porque “o surf é mais do que um desporto, é uma forma de estar na vida”.

Por isso, nada mais natural para Gonçalo e Marta do que, depois de terem lançado, ali mesmo ao lado, o projecto Areias do Seixo, terem olha-



A actividade de *liquid balance* é apenas uma das disponíveis na Noah Surf House

do para este terreno inclinado frente ao mar em Santa Cruz e pensado fazer alguma coisa ligada ao surf e a outros desportos de mar.

Ali existia nessa altura o edifício da “Física”, a mítica Associação Física e Desportiva de Torres Vedras, fundada

pelo bisavô de Marta e “instituição pilar na sociedade de Torres Vedras”. O desafio foi, explica Gonçalo, “olhar para este património e dar-lhe uma nova roupagem, e o surf simbolizava isso mais do que tudo”. O edifício antigo teve que ser substituído e no

seu lugar nasceu a Noah Surf House - um bloco principal, com uma loja de artigos ligados a todo este universo, o restaurante, os terraços e alguns dos quartos, e depois os *bungalows* que se estendem pelo resto do terreno. No meio disso, o galinheiro e a horta, que



FOTOS: DR



Noah Surf House

Santa Cruz, Torres Vedras
Tel.: 261 936 366
E-mail: booking@noahsurfhouseportugal.com



A Noah Surf House tem oito quartos e 13 bungalows com diferentes tipologias: Quartos Mar até quatro pessoas, preço para duas pessoas: 195€ em época baixa, 215€ em época média, 295€ em época alta; 45€ por cada hóspede adicional.

Quartos Terra até seis ou oito pessoas, preço para duas pessoas: 180€/195€/245€.

Bungalow Mar & Cook até quatro pessoas, preços iguais aos Quartos Mar.

Bunk Bed até oito pessoas, preço por cama e por noite: 55€, 60€, 65€.

Nota: o alojamento inclui pequeno-almoço e acesso livre a sessões de ioga, ioga kids, *stretching*, *liquid balance*, skate, treino funcional e trekking, equipamento de skate, bicicletas, *skate park*, trampolim, jacuzzi e piscina (aquecida através de painéis solares de Abril a Outubro). Para garantir a segurança durante a pandemia de covid-19 foram tomadas uma série de medidas adicionais que estão explicadas em detalhe no site.

Promoções: existe neste momento a promoção *Endless Summer*, que oferece três noites pelo preço de duas para estadias até 15 de Novembro. Para quem não é hóspede do hotel, a Noah Surf House está aberta de outras formas: através da Escola de Surf, que oferece várias modalidades de aulas, do ginásio, com diferentes actividades, da loja, do restaurante Beach House, na Praia da Física, e do restaurante da Noah Surf House (que, devido à pandemia, exige de momento reserva prévia).

alimentam o restaurante.

Tudo foi pensado com uma preocupação pela sustentabilidade. “Há uma grande componente dos nossos objectivos anuais que se apoia na sustentabilidade”, contam os dois proprietários, enquanto almoçamos um peixe grelhado no outro projecto que têm aqui, o restaurante de praia Noah Beach House. “Isso passa, por exemplo, por tentar garantir que 70% dos nossos fornecedores são locais.”

Essa preocupação passa também pelas técnicas de construção utilizadas: “Os *bungalows* são todos forrados a cortiça, recolhemos as águas provenientes do edifício na época das chuvas e na drenagem que o próprio terreno faz e usamo-la nas zonas de lavagens técnicas e descargas sanitárias, e 80% das águas quentes é garantido pelo sistema solar”.

Depois, há toda a ideia da reciclagem. No espaço amplo do edifício principal, os andaimes das obras ficaram e fazem agora parte da decoração, juntamente com materiais de pesca já obsoletos que Marta e Gonçalo recuperaram de portos de pesca como o da Nazaré. E ainda as peças

de decoração feitas, com a ajuda dos filhos, a partir de lixo apanhado na praia - uma delas, nascida nas longas semanas do confinamento, a lembrar que, para o melhor e para o pior, “estamos todos no mesmo barco”.

Os quartos, simples mas muito acolhedores, têm o mesmo espírito de pequeno barco pronto a oferecer-nos todo o conforto (têm, inclusivamente, lareira) mesmo quando lá fora a humidade nos lembra que estamos no Oeste. Ou quando é Inverno - porque os desportos náuticos se fazem também no Inverno, a Noah foi pensada como hotel para todo o ano.

Surf em terra

Quando a Noah Surf House abriu, no Verão de 2018, Santa Cruz já era uma praia muito diferente dos tempos de infância de Gonçalo. Destino consolidado para surfistas, atrai hoje várias gerações. “Há gerações de surf que vão já do avô ao neto”, sublinha. “E queremos passar esta experiência para outras famílias que vêm ter o primeiro contacto com o surf no momento em que chegam a nós. É

uma alegria ver pais e filhos juntos a fazerem surf.”

Mas não é só de surf que aqui se trata. Na manhã em que chegamos à Noah está a acontecer na piscina (frente ao mar, claro) uma aula de *Liquid Balance*, uma das várias modalidades que o hotel oferece (a par de aulas de ioga, e diferentes tipos de skates, por exemplo). Em grossos colchões no meio da piscina, algumas pessoas fazem poses de equilíbrio, guiadas pelo professor Miguel Contreras. É uma prática que junta os princípios do ioga com a instabilidade de um meio como a água, ajudando, segundo nos garante Miguel, a trabalhar os músculos em profundidade e, ao mesmo tempo, a ganhar um equilíbrio que é fundamental também para o surf.

Ali ao lado, no *skate park*, há quem tente o equilíbrio em terra, em cima de um skate, ou quem se aventure noutra dança, com a ajuda de Valeriya, a instrutora de *longboard dancing skate*, uma espécie surf em terra. Se o Areias do Seixo é mais vocacionado para quem quer descansar, a Noah tem tudo a ver com actividade (mas ninguém é obrigado a nada),

saúde e sustentabilidade.

E como tudo isto abre o apetite, depois do copo de vinho e das canções em redor do fogo, é altura de irmos ver o que é que Mário Leo, o cozinheiro nascido na Argentina, preparou. Enquanto o Areias do Seixo tem uma cozinha mais sofisticada e a Noah Beach House aposta no peixe fresco e nos sabores mais portugueses, na Noah Surf House a ideia é que a refeição seja “uma viagem”.

Por isso, Mário traz as influências da sua Argentina natal, mas também do Peru, com um ceviche, do Médio Oriente ou simplesmente dessa comida que, na sua simplicidade, é internacional: os legumes assados no carvão, as saladas, as pizzas, tudo feito com produtos colhidos pouco tempo antes na horta. Pratos frescos, bonitos e cheios de sabor, que dão forças para, no dia seguinte, se voltar às ondas - em terra ou no mar, num skate ou numa prancha.

A Fugas esteve alojada a convite da da Agência Regional de Promoção Turística Centro de Portugal

Cura no Ritz

Pedro Pena Bastos acredita “num bom clássico reinventado”

No novo restaurante do Hotel Ritz, em Lisboa, o *chef* está a reinventar a ideia de clássico. A sua cozinha tem a graça, a ousadia e a solidez de sempre – agora com maior maturidade. *Alexandra Prado Coelho*

● A primeira coisa que nos chega à mesa do Cura é um trio de *snacks*. O primeiro, dentro de uma colher dourada de fino cabo branco é, descreve Pedro Pena Bastos, “um coração de alface grelhado com vinagrete de pólen, flor de laranjeira e sementes de girassol tostadas”.

O aspecto é clássico (podia ser uma jóia para colocar na lapela de um casaco), mas na descrição reconhecemos o experimentalismo a que o *chef* do novíssimo restaurante do Hotel Ritz Four Seasons nos habituou nas suas passagens pela Herdade do Esporão, no Alentejo, e pelo Ceia, no Campo de Santa Clara, em Lisboa, que deixou no final do ano passado.

O coração de alface é “um tributo à cidade de Lisboa”, aos “alfacinhas”, e vem ao lado de uma miniversão de melão com presunto, finas tostas de crocante de malte e centeio com melão comprimido em *shiso* (folha de uma planta japonesa) e uma igualmente fina fatia de barriga de porco curada no restaurante. O terceiro *snack* é uma *tartelette* de lírio dos Açores maturado durante uma semana, curado e laminado, com pimento fermentado e alga nori.

Pedro Pena Bastos entrou no Ritz e a sua cozinha ganhou um toque clássico - o ambiente assim o pede, e ele sentiu que era a evolução natural. Mas está tudo lá: a centralidade dada ao produto, o equilíbrio de sabores, a conjugação de técnicas, a estética de cada prato.

“No Esporão queria, por vezes, integrar num prato demasiados elementos, que não estavam lá a fazer



nada”, diz à Fugas. “Acredito que tínhamos coisas divinas, mas muitas vezes eram demasiado cheias de tralha. Uma ostra, se for grelhada na perfeição, servida com um granizado de sabugueiro e água de tomate, só é preciso colocar sal para elevar tudo. Já lá está a acidez, o floral. Já temos três sabores, para quê ter dez? Nem todos os pratos têm que ser uma utopia de sabores. Acho que simplificar é educar-nos a valorizar os elementos.”

A ostra envelhecida por três anos, com tomate e granizado de flor de sabugueiro é, na sua simplicidade e incrível delicadeza, outro dos pratos do menu Meia Cura, que experimentámos. O prato seguinte é provavelmente o mais surpreendente deste menu: fiel à ideia de usar a língua portuguesa, Pena Bastos resume-o na lindíssima carta que nos é entregue no final simplesmente como mariscada, coalhada de alho verde e tremoço.

Na realidade, ele é bem mais complexo. A base é um pudim (um tipo de *chawanmushi* japonês), aqui feito à base de rama de alho verde e tremoço, sobre o qual são colocados mariscos do dia (no caso, percebes e gamba rosa), sendo depois guarnecido com alguns aromáticos, como o limão mão-de-buda, flor de alho e ovas de truta. “O pudim dá textura e cremosidade”, explica Pedro. “Usamos a base do *dashi*, com a rama do alho verde e feno para dar um toque mais verde e não tão pesado.”

O pão tem um momento só a ele dedicado, a seguir a esta “mariscada”. Chega à mesa um pão de trigo quente e de crosta estaladiça, um pão-de-leite (poderíamos chamar-lhe brioche, mas seguindo a lógica dos nomes portugueses aqui será pão-de-leite) que é a tentação em forma de pão, um crocante de queijo, manteiga com flores e azeite da família de Pedro, em Tomar.



Resistimos estoicamente à proposta de mais pão para garantir que temos espaço para o salmone com molho de fígados e puré de brássicas, com salsa e açafraão, no qual, mais uma vez, Pedro demonstra esse princípio da aparente simplicidade que tem por trás um trabalho complexo de conjugação de produtos, sabores e texturas, mas que não precisa de gritar para o mostrar. O prato de carne segue a mesma lógica de poucos elementos: minhota maturada, couve-flor, cantarelos e raspas de rábano.

A sobremesa tem aqueles sabores “de terra”, que puxam já para o Outono, evitando cair no doce: gelado de levístico, girassol batateiro (também conhecido como topinambur), pão e café arábica. Por fim, três pequenos doces (os anteriormente chamados *petit-fours*): alfarroba e alho preto, ovo e mel e framboesa e lavanda.

Tudo pensado: dos talheres à playlist

“Nunca vou querer cozinhar para toda a gente, se não vou perder a identidade”, sublinha o *chef*. “O que faço é tentar criar uma boa ponte entre todos os elementos do espaço. Se era mais arriscado e ousado antes? Visualmente, talvez, mas em termos de sabor não era tão bem estruturado. Mais clássico? Claro que sim, estamos num hotel de luxo que pretende entregar o melhor. Não tenho medo nenhum disso.”

Mas o Cura (e, já que estamos a evitar o óbvio, prometemos não usar aqui a palavra experiência) é mais do que o menu que acabámos de descrever. Apresentada a comida, vamos perceber o que mais faz a identidade do novo restaurante do Ritz.

Pode ser o irmão mais novo do restaurante principal do hotel, o Varanda, mas já nasceu com um for-



FOTOS: DR

te espírito de independência (que não põe em causa a ligação umbilical à família) e de identidade. O sinal mais evidente disso é a porta aberta para a rua (ao lado da entrada principal do Ritz), que neste momento não está a ser usada devido às medidas de controlo impostas pela pandemia.

Assim, entramos pela porta do Ritz, passando um pequeno controlo de segurança (duas perguntas sobre sintomas), e acedemos ao Cura pelo interior do hotel. O espaço é um projecto de Miguel Câncio Martins que, segundo o material informativo disponibilizado, quis “dar continuidade à exposição permanente de arte que se vive no Hotel Ritz”, descrito pelo arquitecto como “um museu vivo”.

Os lindíssimos painéis de madeira que dominam a sala do Cura, da autoria de Fred Kradolfer - o artista gráfico suíço que marcou a história do design em Portugal na primeira metade do século XX - foram preservados e integram-se agora numa série de outros elementos, com detalhes que vão do granito azul da Bahia ao tapete inspirado em Picasso, passando pelo jogo de luzes, tudo enquadrando o palco que é a cozinha de finalização aberta para a sala. De sublinhar o conforto das cadeiras - o que num restaurante nunca é um detalhe.

“Tudo foi pensado, desde a *playlist* aos talheres, à forma como os pratos assentam na mesa, sem atoalhados para que haja um contacto com os elementos mais naturais, a pedra, a madeira”, explica Pedro, que teve a oportunidade de acompanhar todo o processo (a abertura do restaurante teve que ser adiada por alguns meses devido à pandemia).

Confessa que, inicialmente, tinha algum medo de entrar numa operação num grande hotel. “Apesar de o Ritz ser uma coisa à parte, a indústria hoteleira pura e dura era algo que me assustava porque, pela escala, se perde muito da essência conceptual de um projecto.” Mas, pelas suas características, o Cura é diferente. “Aqui temos a oportunidade de dar ao cliente uma nova visão do que poderá ser a alta cozinha portuguesa.”

Por fim, mas não menos importante (aliás, central em todo o projecto), é a equipa, cujo trabalho Pena Bastos não se cansa de destacar. Mário Marques, o chefe de sala, uma daquelas presenças que, mesmo com o simpático sorriso escondido pela máscara, tem a arte de nos fazer sentir em casa em qualquer lugar; a profissionalíssima *sommelier* do Ritz, Gabriela Marques; e, na cozinha, o indispensável Marco Carmo, braço-direito de Pedro; e o talentoso chefe de pasteleria do Ritz, Diogo Lopes.



Cura

Ritz Four Seasons
Rua Rodrigo da Fonseca, 88,
Lisboa
Tel.: 213 811 401
E-mail: cura.lis@fourseasons.com

Menus: Raízes (vegetariano, 75€), Meia Cura (85€), Origens (120€); **pairings** Meia Cura 5 vinhos/55€, Origens 7 vinhos/70€ e **soft pairing** (sem álcool) 7 vinhos/30€
Horário: de terça a sábado, das 19h30 às 23h.
Neste momento, funciona com um total de 28 lugares para cumprir os requisitos de distanciamento social.

Ferrugem

Devagar, devagarinho, soltam-se os melhores SUCOS e sabores

É ancestral a arte da cozinha lenta. A essência está no calor, que extrai sabor e dá equilíbrio. E para isso nada como o fogo lento e cozinha em potes de ferro, mostra Renato Cunha no seu restaurante de Famalicão. *José Augusto Moreira (texto) e Nelson Garrido (fotos)*



● À cozinha de autor que pratica no restaurante Ferrugem, em Famalicão, Renato Cunha faz questão de juntar sempre a ideia de recriação, da aplicação do conhecimento técnico como forma de potenciar a qualidade dos produtos e os ensinamentos do receituário tradicional. A essência está no fogo, na extração e apuramento culinário que resulta das longas cozeduras, o que em ambiente de cozinha se alcança hoje de forma cuidada e aprimorada com modernas técnicas e utensílios.

Daí o fascínio de Renato pela cozinha nos potes, que começou por experimentar em contexto de *fine dining* e que neste Verão presenteou à mais fiel clientela do Ferrugem. Ao ar livre, em contexto rural, com os legumes colhidos na horta ao lado e até uma imponente mesa de pedra que se alonga debaixo da figueira.

“Não vou dizer agora que é a memória do que se fazia em casa dos meus avós, que nessa altura já não havia potes nem se cozinhava à lareira. Mas é um fascínio que sempre tive pelos potes, pela cozinha de extração, que sempre quis experimentar”, relata o cozinheiro, que utilizou pela primeira vez a técnica num evento nos jardins do Palácio do Freixo, no Porto.

“Deu para perceber que, tal como eu, as pessoas ficam fascinadas”, conta Renato, que não tem dúvidas de que, “como tecnologia, o pote é o melhor para cozinhar”. “Com ferro fundido e paredes grossas, a condução térmica é extraordinária. Depois, a forma esférica faz com que o calor se vá distribuindo de maneira uniforme. Essa é a virtude”, conclui.

O confinamento acabou, assim,

por ser o pretexto ideal para partilhar estas experiências com os clientes do Ferrugem. Na quinta que utiliza, mesmo ao lado do restaurante, o fogo para o jantar acende-se pelas 11h. Ao lado do lume, confinado pelos potes, um enorme cepo, onde, machado em riste, os próprios cozinheiros - Renato Cunha e Sandro Meireles - vão fazendo as achas com que alimentam a fogueira.

Os clientes são aconselhados a juntar-se a partir das cinco da tarde. A ideia é que partilhem e participem na parte final das preparações. “Há também o lado emocional da cozinha de antigamente, as pessoas podem ajudar, vão comigo à horta apanhar os legumes, o tomate coração de boi, as aromáticas, vêm como são cultivadas e ficam a conhecer as variedades”, incentiva o cozinheiro.

Além da qualidade dos produtos, Renato explica que é também fundamental o alinhamento dos cozinheiros. Há sempre um caldo, que é o pressuposto da cozinha de pote. E um bom exemplo é feijoada com caras de bacalhau, que foi fazendo como se fosse uma caldeirada - “mas sem batatas” - até formar um caldo espesso no qual cozem as feijocas que foram cultivadas na horta.

O mesmo com o caldo verde, cujo creme os participantes foram fazendo com o esmagamento da batata dentro do pote. As couves são acrescentadas no final, depois de todos terem acompanhado a colheita e o corte. Não há varinha mágica ou qualquer esmagador e todos se deliciam com a textura cremosa e intensidade de sabor que daí resulta.

No pote ao lado marinam as carnes. Cabeça e pé de porco, mais o



Ferrugem

Tel.: 252 911 700
Rua das Pedrinhas, 32
4770-379 Portela
Vila Nova de Famalicão
E-mail: restaurante@ferrugem.pt
www.ferrugem.pt/

rabo de boi, que se derretem para fornecer a base em vai cozer o arroz com carnes que há-de avivar os palatos até ao deslumbramento. Noutro, Renato e os convidados empenham-se com uma enorme colher de pau



em mexer as carnes de porco que começam a libertar aromas de gordura e as memórias de rojões.

O corte, no entanto, é de bifanas que se irão depois envolver com os bolos lêvedos que Sandro ainda amassa ali ao lado para fazer depois na frigideira que vai colocar sobre as chamas. Do fogo ao serviço, tudo é ali feito à vista, com a curiosidade de todos e as explicações dos cozinheiros. Até a aletria de ovos, que os mais afoitos quiseram partir e mexer para que assim pudesse saber-lhes ainda melhor.

Para lá do confinamento, Renato Cunha quer manter estas experiências de cozinha de pote, e nem só para grupos específicos. O tempo é sempre a maior condicionante, mas há já a ideia de uma lareira no alpendre que é bem capaz de ultrapassar esse constrangimento.



Gastronomia

Quem disse que os queijos só combinam com vinho?

Nina Gruntkowski aceitou o desafio da Adega Latina e preparou uma harmonização dos seus chás com queijos, pão e mel. *Maria José Santana*

● Há opiniões que nos habituámos a tomar como verdades absolutas e que muito dificilmente ousamos contrariar. Quando pensamos numa bebida para acompanhar um queijo, rapidamente nos vem à memória um copo de vinho. Quase sempre de tinto, ainda que, segundo os entendidos na matéria, algumas variedades de queijo combinem melhor com brancos. O que nem todos saberão é que também podemos harmonizar queijo com chá. E se ainda lhe colocarmos pão e mel à mistura, a combinação torna-se irresistível, conforme a Fugas teve a oportunidade de comprovar num encontro enogastronómico em pleno Parque dos Moinhos, na freguesia de Ribeira de Fráguas, concelho de Albergaria-a-Velha.

Para aquela que foi mais uma edição de um evento que já faz parte da génese da Adega Latina, a Merenda no Parque, José Francisco Silva decidiu convidar Nina Gruntkowski, da marca Chá Camélia, para fazer uma harmonização dos seus chás com vários tipos de queijos. O resultado? Surpreendente, até mesmo para os que iniciaram a prova a sentir a falta de um copo de vinho na mão.

Para começar, queijo fresco de cabra (Beiralacte-Fundão), com pão raiano (Portalegre) e mel de flor de rosmaninho com o Mizudashi (chá frio). Para acompanhar queijo fresco de vaca (Beiralacte-Fundão), tostinhas de pão da avó, mel de flor de laranjeira (Algarve), Nina Gruntkowski optou

pelo chá Camélia Florchá. Seguiu-se a degustação de um queijo amarelo da Beira Baixa DOP (ovelha e cabra curado), pão de centeio, mel de eucalipto (Beira Litoral), harmonizado com Chá Amarelo. Para terminar: queijo Serra da Estrela DOP (Ovelha) Quinta da Lagoa, pão de sementes e frutos secos, mel de montanha Alombada e chá Pipachá - um dos produtos estrela da casa e que resulta de um estágio do chá, durante seis meses, em pipas de vinho. Sim, porque isto do chá também tem a sua arte, não só no que toca à sua produção - Nina Gruntkowski e o marido, Dirk Niepoort, têm a sua plantação em Vila de Conde -, mas também no que diz respeito à sua preparação.

“Em Portugal, temos o hábito de usar água da torneira para fazer o chá, mas é um erro, uma vez que a água da torneira contém cloro, calcário e demasiados minerais”, alerta Edgardo Pacheco, jornalista e colaborador da Fugas, outro dos convidados especiais da última Merenda no Parque. Deve sempre optar por água filtrada ou engarrafada para a preparação de todos os chás verdes. Preferencialmente, “uma água de pH médio”, acrescenta Nina Gruntkowski.

Promover os produtos endógenos

A cada Merenda no Parque, José Francisco Silva tenta cumprir uma regra que já vai assumindo como missão:



“promover os produtos endógenos”. Um princípio de vida que lhe deve advir dessa condição dupla de produtor (apicultor) e empresário (é gerente da Pastelaria Latina e da Adega Latina, em Aveiro), sem esquecer o seu trabalho na Associação de Produtores de Ovos Moles de Aveiro (APOMA) e Associação do Comércio e Indústria de Panificação e similares (ACIP), das quais é presidente. “Precisamos de promover os nossos produtos para permitir que eles ganhem cada vez mais notoriedade”, sustenta.

É um pouco também essa a lógica que segue na escolha dos locais para os seus eventos. “A região de Aveiro tem dezenas de parques interessantes que temos de divulgar e promover”, repara. Nesta última edição das merendas, a escolha recaiu num parque situado junto à margem do rio Fílvada e que convidou a um pequeno



Adega Latina

**R. Dr. Alberto Souto, 22
3800-148 Aveiro
Tel.: 234 423 075
E-mail: adega@pastelarialatina.com**

Chá Camélia

**Rua das Escolas Novas, 605
4485-122 Fornelo
Tel.: 932 496 603
E-mail: info@chacamelia.com**

passeio e visita aos Moinhos da Quinta da Ribeira. “É também uma descoberta das origens, da produção da farinha, essencial para produzir o pão que também consta das nossas degustações”, sublinhou José Francisco

Silva, durante a visita aos moinhos que foram adquiridos e recuperados pelo Rancho Folclórico da Ribeira de Fráguas.

Por ora, e atendendo ao facto de o país se encontrar em estado de contingência, ainda não há data marcada para uma nova merenda. A experiência vai ser adaptada para um formato condizente com o momento que vivemos: “Vamos promover uma prova digital com toque físico”, anuncia Francisco Silva. Como é que se processa? “A sessão é transmitida via Zoom mas os participantes recebem previamente, nas suas casas, o *kit* de prova, composto pela comida e pelo vinho, este servido em garrafas pequenas”, desvenda o empresário.

A primeira edição está marcada para 17 de Outubro (18h) e a participação no evento terá um custo de 20 euros por pessoa.

Vinhos

Dá para esquecer a vindima deste ano e começarmos já a de 2021?

Elogio do vinho



Pedro Garcias

● Preparava-me para começar a escrever sobre o fim das vindimas, mas acabo de saber que o Pedro Gomes, colega de provas e um grande divulgador de vinhos, faleceu há três meses. Há três meses e eu só soube hoje (escrevo terça-feira à noite). É o que dá estar longe do Facebook, essa incubadora de ódio que preserva alguma humanidade na sua utilidade informativa.

Soube-o (depois de ter passado furtivamente pela rede social) através de um dos seus melhores amigos, Marcos Lagoa, ex-accionista da empresa Resiquímica e um grande enófilo. A pretexto de uma garrafa de um Porto Colheita de 1964 da Poças Júnior que Pedro Gomes lhe ofereceu, etiquetada com a informação necessária, incluindo o ano de engarrafamento, Marcos Lagoa escreveu no Facebook: “Porto do último almoço. Singela homenagem a quem o ofereceu. Do meu ano, naturalmente. Nada do que ele fazia era ao acaso. O invólucro denuncia o cuidado com que tratava os vinhos que comprava para a sua garrafeira (...). O Pedro Gomes partiu há três meses, sem ser notícia, como fez questão. Homem de feitio *sui generis*, há que reconhecer a sua paixão pelo vinho, o conhecimento que partilhava com gosto e o sentido pedagógico/provocador que inculcava nas provas que organizava. Tive a sorte de ir a muitas e que saudades vou ter!...”.

A última vez que o vi foi há cerca de dois anos, em Oeiras, num jantar organizado precisamente por Marcos Lagoa no qual serviu mais de 40 grandes vinhos do mundo. Fiquei sentado ao lado de Pedro Gomes, que já estava muito doente (com cancro) mas ainda com força para colocar questões “irritantes” sobre os vinhos. Há uns anos que se tornara num provador solitário, após ter passado umas boas



temporadas a dinamizar o blogue e guia Os 5 às 8, juntamente com Rui Falcão e Tiago Teles. Lembro-me de me ter dito com uma naturalidade arrepiante, mas ao mesmo tempo comovedora, que já avisara a família para não se preocupar com as prendas de Natal, pois já não estaria cá. Mas esteve. Até há três meses. Sem ser notícia. Desculpa o atraso, camarada.

Regresso à também triste e atípica vindima deste ano, feita com máscara, pelo menos simbólica, e cheia de incerteza sobre o futuro mais próximo. Uma vindima que, como acontece todos os anos, deve ter sido muito boa para uns, assim-assim para outros e má para uns tantos. Só os presidentes das comissões regionais de vitivinicultura (e Bordéus!) conseguem ver a glória geral a cada ano.

Não é nenhuma vindima que fique para a história, a não ser para a região dos Vinhos Verdes, cujas castas principais, tanto brancas como tintas, cheias de acidez, adoram Verões quentes e secos. Também foi supimpa para tintos na Bairrada, que pôde vindimar com quase 15 dias de antecedência e

poupar a difícil Baga às chuvas tardias, sempre perigosas. Mas no resto do país foi muito heterogénea, com brancos sem muita acidez e tintos entre o madurão e o verde.

O Alentejo e o Douro foram as regiões que mais sofreram com o tempo quente e seco. Em qualidade e em quantidade (mais o Douro). Mas é perigoso generalizar, pois não há um só Alentejo e muito menos um só Douro, pela sua vastidão e orografia montanhosa. Uma casta como a Touriga Nacional, por exemplo, pode começar a ser vindimada no Douro Superior logo em Agosto e só estar minimamente madura nas zonas altas do planalto de Alijó apenas nos primeiros dias de Outubro.

Nas zonas mais quentes e áridas do Douro, o calor foi tanto que empassou muitas uvas, sobretudo uvas tintas das zonas mais baixas. E uvas em passa só são boas para comer na passagem do ano ou para poupar alguma aguardente no vinho do Porto. A chuva que caiu em meados de Setembro ainda dessedentou um pouco as videiras, mas já não chegou para repor o equilíbrio entre os açúcares e os ácidos.

Mesmo assim, de certeza que haverá grandes vinhos um pouco por todo o país. Por mim, se fosse possível, teria riscado 2020 do calendário e ido directamente para a vindima de 2021. A vindima de 2020 ficará sempre como a colheita da covid-19, de má memória, portanto.

Noutra altura, pelo menos pessoalmente, teria sido uma bela vindima, sem grandes quebras de produção e com trabalhadores em número suficiente. Até tive direito a uma vindimadora-cantadora, uma daquelas mulheres da aldeia, muito treinada em bailes e festas populares, que, sozinhas, animam um rancho. Em quatro dias, desfiou com um belo timbre grande parte do cancioneiro popular português, desde o *Ó Manuel da Rola* à *A Mula da Cooperativa*, de Max. Um reportório que soa a música clássica comparado com “aquilo” que as televisões, incluindo a pública, passam todos os dias e repetidamente aos domingos, para entreter os mais velhos. O motivo tanto pode ser a feira do caracol como a festa das vindimas, a música é sempre a mesma.

Recorde só um pouco da letra d’ *A Mula da Cooperativa*:

“A mula da cooperativa
Deu dois coices no telhado
ai és redondilha
deu dois coices no telhado
por causa do zé da adega
não saber cantar o fado
ai és tão linda
não saber cantar o fado”
Veja agora o refrão da letra do *Fica sempre no Coador*, o último sucesso de Rosinha, a artista mais requisitada do momento por parte das televisões generalistas do país, tornada famosa pelos temas *Eu descasco-lhe a banana* e *Eu levo no pacote*:

“O pior é no coador
Onde o buraco é apertado
Aquilo depois de entrar
Parece que fica encravado
Pois fica sempre no coador
Ai fica sempre no coador
Mas eu não quero saber
Porque agrada ao meu amor”
O que é que isto tem ver com a vindima? Nada. Andava com a música na cabeça e não resisti. Será que tenho covid?

Jornalista e produtor de vinho no Douro

Vinhos

provas

Os vinhos aqui apresentados são, na sua maioria, novidades que chegaram recentemente ao mercado. A Fugas recebeu amostras dos produtores e provou-as de acordo com os seus critérios editoriais. As amostras podem ser enviadas para a seguinte morada: Fugas — Vinhos em Prova, Rua Júlio Dinis, n.º 270, bloco A, 3.º 4050-318 Porto



93

Quinta do Cume Old Wines 2016

Quinta do Cume,
Provezende
Região: Douro
Castas: Field blend
de vinha velha
Graduação: 14% vol
Preço: 32€

Proposta
da semana



O Douro também é elegância e sofisticação

● Não é único, mas este primeiro Vinhas Velhas da Quinta do Cume é um dos bons exemplos da elegância e equilíbrio que podem ter também os tintos do Douro. Um estilo que não é novidade na região, mas que é uma boa novidade num produtor que já nos deu também vinhos concentrados e excessivos, mas que com o tempo parece ter encontrado um estilo e maior equilíbrio e contenção.

Jorge Tenreiro é um médico cada vez mais envolvido na viticultura. O olho clínico e o rigor cirúrgico parecem ajudar no crescimento das uvas e na evolução dos vinhos, numa visão enquadrada pela enologia de Jean-Hugues Gros, um francês há muito encepado no Douro e que neste vinho transpõe para a adega do Cume alguma daquela textura de elegância e *finesse* que são a marca distintiva da Borgonha onde se fez enólogo.

Ambos parecem ter andado em sucessivas colheitas em busca da melhor expressão da propriedade e do equilíbrio que sempre está na base dos vinhos mais distintivos. E isso é evidente neste Vinhas Velhas, com uvas de uma parcela de vinha com mais de 60 anos, em Provesende, e que no fresco 2016 beneficiou da exposição sul para uma boa e regular maturação.

E o que tem de especial este vinho? Desde logo o perfil aromático, muito fresco e suave na insinuação de frutos silvestres e de polpa vermelha, num estilo contido, sóbrio e elegante. Não esconde a natureza rude e agreste do Douro, mas sempre com grande sofisticação. Na boca é ao mesmo tempo fino, suave e encorpado, um vinho que se vai revelando em múltiplas camadas de forma cativante e sedutora. Não é impositivo ou dominador, conquista-nos o palato. Primeiro com o sabor vivo a frutos vermelhos, a frescura mentolada e textura acetinada; depois com taninos firmes e carnosos que trazem tensão e complexidade e projectam um final prolongado e deliciosamente fresco.

Um Douro de rara elegância, equilíbrio e sofisticação, com estrutura e complexidade para muitos anos de boa evolução em garrafa. **J.A.M.**

92

Vallado Touriga Nacional 2017

Quinta do Vallado,
Peso da Régua
Graduação: 14,5% vol
Região: Douro
Preço: 20,90€
(em garrafeiratiopepe.pt)



Entre as várias ofertas do Vallado, os vinhos monovarietais sempre mantiveram uma presença firme e uma consistência inatacável. Até porque há muito por onde escolher, dos mais redondos Tinta Roriz aos mais musculados (e emblemáticos) Sousão. E, claro está, sendo uma quinta do Douro, não podiam faltar os Touriga Nacional. Este exemplar de um ano quente revela os melhores pergaminhos da casta. Floral, com uma estrutura perfeita para amparar a sua fruta deliciosa e a sua textura atraente, é um primor de sensações marcadas pelo balanço e pela riqueza. **M.C.**

90

DSF Verdelho 2019

José Maria da Fonseca, Azeitão
Graduação: 13% vol
Região: Regional Península
de Setúbal
Preço: 9,89€ (em auchan.pt)



Podemos apreciar este vinho pela sua textura, pela sua expressão de frutas de polpa branca e sugestões de fruta tropical, ou até pela sua versatilidade, que tanto o recomendam para momentos conviviais como para a mesa (mariscos, queijos de razoável intensidade, massas...). Mas é pela garra e vivacidade que melhor o podemos recordar. Um vinho com arestas e sem concessões à facilidade gustativa, bem à imagem do seu autor. Um vinho sério que dá muito prazer beber. **M.C.**

91

Taboadella Encruzado 2018

Quinta da Taboadella,
Silvã de Cima
Graduação: 13,5% vol
Região: Dão
Preço: 15,95€
(em garrafeirasoares.pt)



Um projecto novo e ousado como o que a família Amorim está a desenvolver no Dão não podia dispensar um Encruzado, a cada vez mais representativa casta branca da região (e do país). A estreia revela o que de melhor tem esta uva: o seu volume de boca, segura, acidez e frescor bem integrados num corpo opulento, o final de boca longo e rico. Um belíssimo Encruzado, pensado e criado de forma a exprimir a essência da casta. **M.C.**

89

Quinta de Chocapalha Arinto 2019

Quinta de Chocapalha,
Aldeia Galega
Graduação: 12% vol
Região: Regional Lisboa
Preço: 6,95€
(em garrafeira5estrelas.com)



Há neste vinho o claro propósito de dar gás aos atributos da casta Arinto, expondo a sua acidez natural e a sua mineralidade habitual. E esses atributos estão lá, bem presentes e vincados. Mas há também aqui um efeito da enologia de Sandra Tavares da Silva que, ao deixar o vinho por cinco meses em contacto com a borra fina, acrescenta ao conjunto complexidade e profundidade de boca. O resultado é um branco vibrante e guloso, que se adquire por um preço muito simpático. **M.C.**

Fugas dos leitores

Os textos, acompanhados preferencialmente por uma foto, devem ser enviados para fugas@publico.pt. Os relatos devem ter cerca de 3000 caracteres. Mais informações em www.publico.pt/fugas

À descoberta das Berlengas

● Este ano, devido às restrições das viagens para o estrangeiro, decidimos ir conhecer as Berlengas, um destino que vinha sendo adiado há muitos anos.

Desta vez, a mim e à Luísa, juntaram-se a Marta, o Sérgio e a Paula e lá fomos nós.

Saímos do sol abrasador do Alentejo e quando chegámos a Peniche julguei estar nos Açores. Céu com muitas nuvens e a temperatura amena. Ficámos numa residencial bem no centro de Peniche e daí fomos conhecendo a cidade de pescadores. O peixe óptimo e as caldeiradas que comemos, generosas com peixe fresquinho acabado de chegar da lota, deixaram boas recordações.

Estando em Peniche, não podíamos deixar de ir ao Baleal, que já foi uma pequena ilha, mas agora podemos chegar lá de carro, o que é, diga-se, uma pena. Devia continuar a ser uma ilha, mantendo o espaço recatado de outros tempos. A praia do Baleal é excelente, grande areal, águas calmas. No dizer do escritor Raul Brandão, “a mais bonita das praias portuguesas”.

O nosso destino era conhecer as Berlengas e no dia seguinte, bem

cedo, depois do pequeno-almoço, dirigimo-nos ao cais de embarque, já com os bilhetes anteriormente comprados. Um marinheiro começou a distribuir sacos para o enjoo, facto que nos deixou algo apreensivos. A viagem correu muito bem e sem que fosse necessária a sua utilização. A chegada às Berlengas foi muito agradável, pois o cais é mesmo junto da praia do Carreiro. Pequena praia de águas cristalinas e cheia de peixes que tranquilamente vão nadando ao nosso lado sem se assustarem. Nesse espaço, a fauna é muito rica, representada por aves que nidificam unicamente nas Berlengas, como o roque-de-castro, o corvo-marinho e o airo, símbolo da Berlenga e uma das mais pequenas aves marinhas portuguesas.

No século XV estabeleceram-se ali alguns pescadores e mais tarde os monges da Ordem de São Jerónimo criaram um mosteiro que, para além da reclusão devida aos religiosos, pretendia auxiliar as vítimas dos muitos naufrágios que na altura por ali ocorriam.

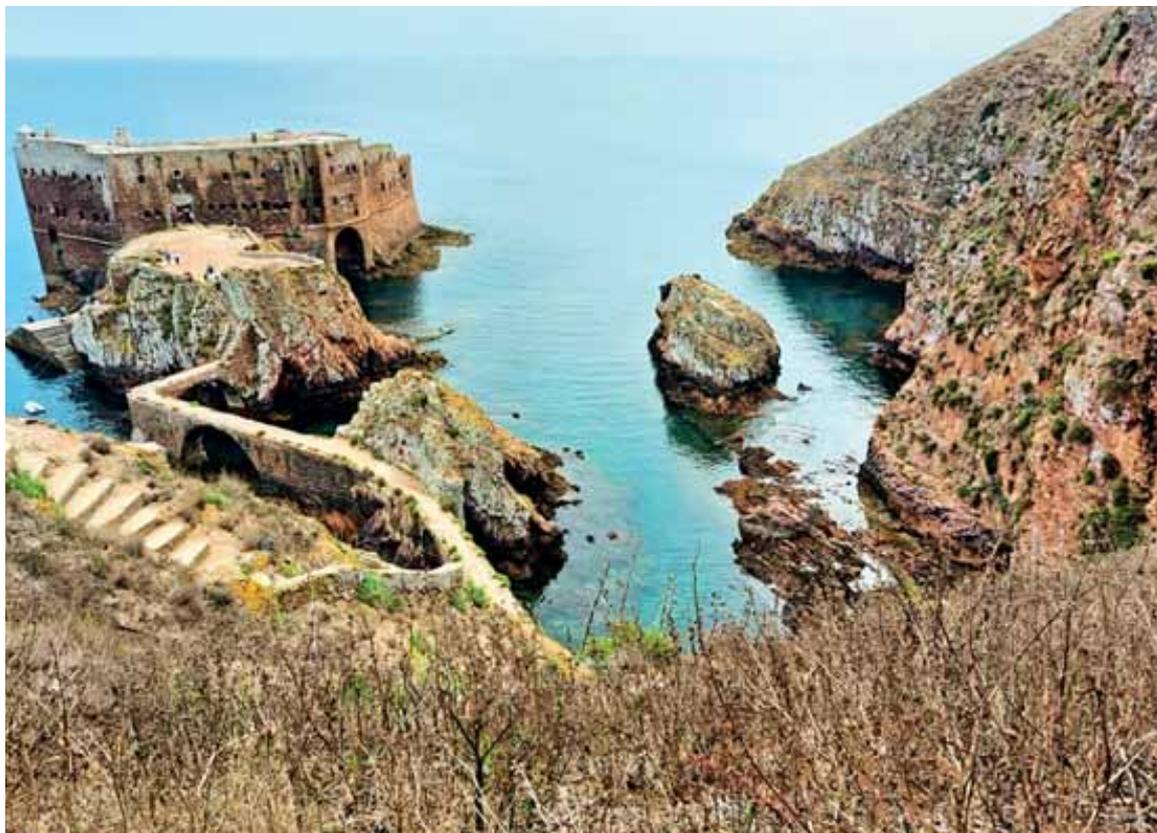
Logo que saímos do barco, junto ao cais, um casario de cerca de 20 casas de pescadores que aí foram construídas há mais de 70 anos e que

eram o apoio à pesca. Caminhamos até ao farol, sempre acompanhados por muitas gaivotas. Pelas 12h, como já tínhamos combinado, fomos num pequeno barco conhecer as grutas da Berlenga Grande. A gruta Furado Grande é a mais impressionante da Berlenga - atravessa a ilha, é como se fosse um túnel natural de 70 metros de comprimento. São dezenas de grutas para explorar em toda a ilha, muitas delas submersas, só acessíveis pelo mergulho. É necessário ser bom piloto para navegar no interior das grutas sem embater nas rochas. O passeio de barco terminou mesmo junto ao forte de São João, construído no século XVII, para evitar a entrada de piratas e corsários.

Visitámos o forte, que também abriga a Associação Amigos das Berlengas. Aí é possível pernoitar, mas a associação Amigos das Berlengas é um grupo muito fechado e é muito difícil conseguir entrar nessa associação e muito mais difícil conseguir lugar para aí ficar alojado.

Regressámos a Peniche, numa viagem tranquila e vendo ao fundo o cabo Carvoeiro envolto em nevoeiro.

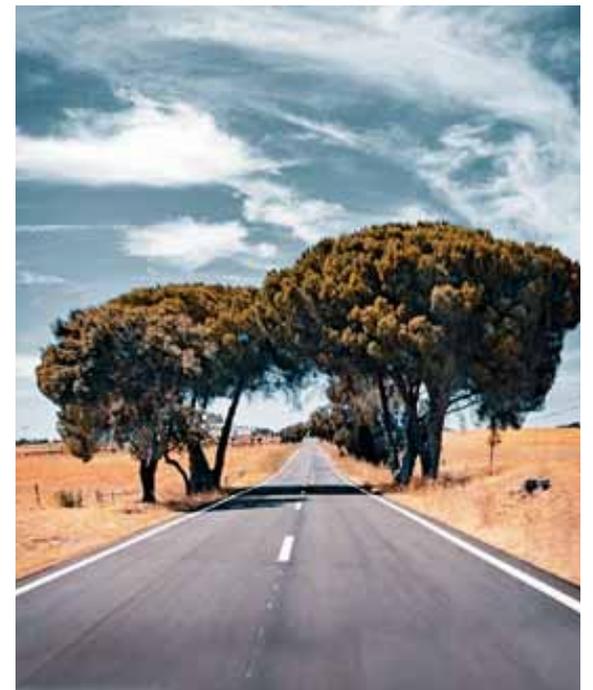
Helder Taveira



instaFugas

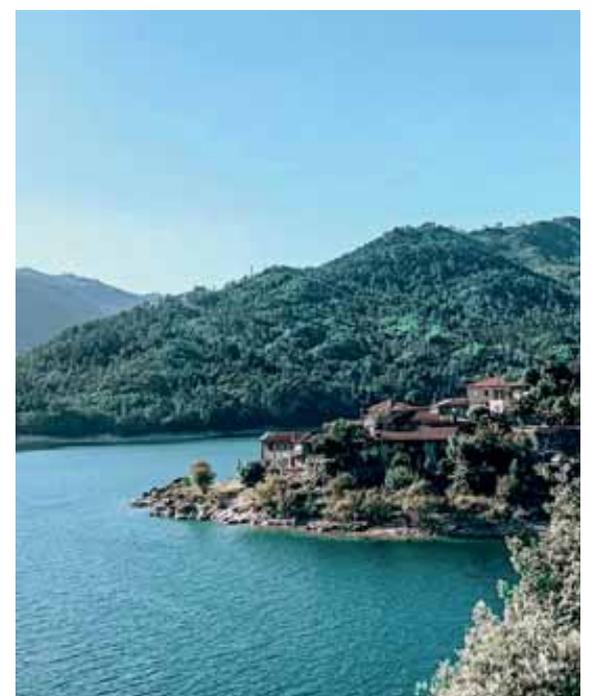
#FugasPorPortugal

Mostre-nos o melhor do país, de Norte a Sul, da costa ao interior, passando pelas ilhas. A Fugas (@fugaspublico) quer ver por onde anda e quer ver qual é a sua melhor foto de um recanto único de Portugal.



joacouto90

Algues pelo Alentejo. É a partir desta região que recebemos um “postal” de João Couto.



dreamthatmoment

O Gerês, pela lente de Ine s & Kevin.

na Origem da tranquilidade



Monção e Melgaço

A ORIGEM DO ALVARINHO

e do convívio

Seja responsável, beba com moderação.

O carácter forte, a estrutura e os aromas complexos,
a intensidade que apura uma celebração,
a longevidade que pede um brinde.

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



VINHO
VERDE
*Não há
outro assim*