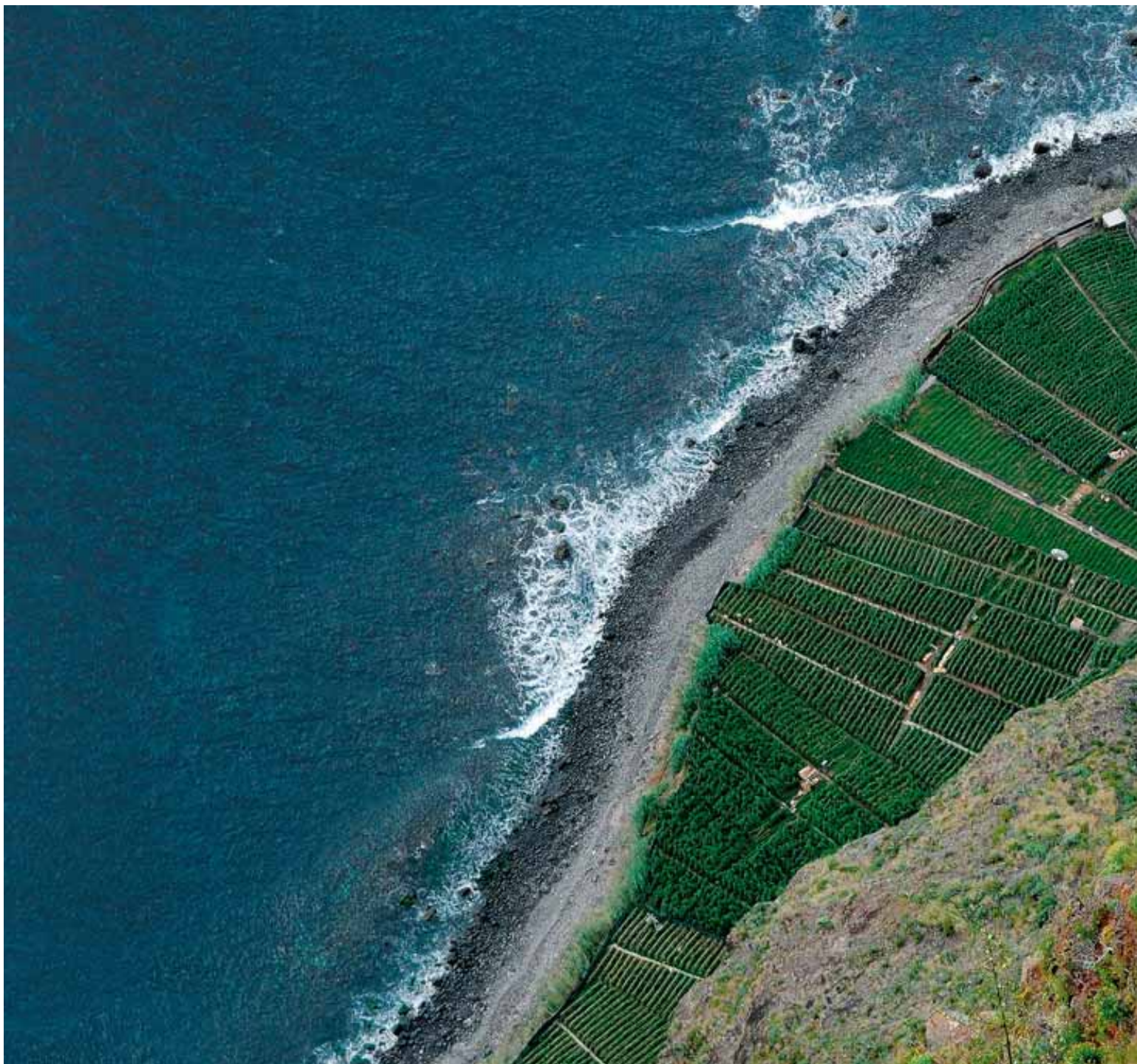


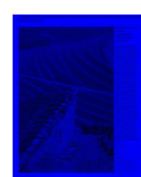
Enoturismo



Dez lugares onde a vinha é sinónimo de beleza



A equipa da Fugas e da Revista de Vinhos propôs-se escolher dez lugares eleitos da paisagem vinhateira nacional. As escolhas foram difíceis, mas, no final, ficou-se com a certeza de que estas paisagens estão, sem dúvida, entre as mais belas do vinhedo português



Enoturismo

RICARDO PALMA VEIGA



Quinta do Seixo

Quinta do Seixo Janela panorâmica sobre o Douro vinhateiro

Por incrível que pareça, este é dos segredos mais bem guardados do Douro. Pelo menos, para os portugueses. Poucos terão visitado ou saberão, mesmo, da existência daquela que é uma das melhores janelas panorâmicas sobre a paisagem do vale vinhateiro Património da Humanidade. Prorrogativa que lhe é dada pela não adjectivável vista a partir da sala de provas e *wine bar*, onde termina o percurso de enoturismo desta propriedade da Sandeman reabilitada há três anos. Localizada na sub-região do Cima-Corgo, esta é uma das maiores quintas do grupo Sogrape na região do Douro. São 99 hectares, 65 dos quais plantados com vinha. A restante área é ocupada por outras culturas, como a de olival e os citrinos. A Sandeman, que é um dos ícones do vinho do Porto, apostou aqui forte. Fazendo uso da equação que junta bom-gosto e economia construtiva, criou um lugar da mais bela harmonia na relação do homem com a paisagem - seguindo, aliás, o princípio definidor da singularidade da paisagem duriense. Ao revelá-lo, estragamos o efeito surpresa causado pelo banho de luz oferecido a quem ali chega após um percurso pelo interior da adega. Trajecto pensado ao pormenor e que, recorrendo a soluções de grande sofisticação e simplicidade cenográfica, funciona como uma superior aula de história da propriedade, da marca, do Douro e de como fazer vinho. Com poucos elementos, num ambiente de contemporaneidade minimalista realçado pelos jogos de luz, consegue-se dizer o essencial e seduzir o visitante: seja pela réplica de um marco de delimitação de 1756, seja pelo filão de xisto ou até através de sugestivas projecções vídeo. Mas o mais admirável, mesmo, é a vista de cortar a respiração obtida a partir dessa imensa janela da sala de provas - a qual adquire uma dimensão e um efeito em tudo semelhantes aos proporcionados por um ecrã cinematográfico. Isto é o Douro em todo o seu esplendor, visto a uma escala superior à soma das muitas parcelas que o constituem. **Samuel Alemão**

Quinta do Seixo

5120-495 Valença do Douro

Tabuaço

Tel: 254 732 800

Fax: 254 732 349

Email: visitas.seixo@sandeman.euWeb: www.sogrape.pt

Como ir

Saindo do Peso da Régua, pela EN 222, em direcção a São João da Pesqueira, passados pouco mais de dois quilómetros, e após o cruzamento para Tabuaço e a ponte sobre a foz do Rio Távora, há-de surgir um desvio para a Quinta do Seixo, à direita. É só subir.



Onde ficar

Quinta do Portal

EN 323 - Celeirós do Douro
5060 - 909 Sabrosa
Telefone: 259 937 000
Telemóvel: 96 951 90 21
Email: reservas@quintadoportal.pt
Web: www.quintadoportal.pt

Hotel Rural Quinta do Pégo

Valença do Douro
5120-493 Tabuaço
Tel: 254 73 00 70
Telemóvel: 96 345 29 86
Email: info@quintadopego.com
Web: www.quintadopego.com

Onde comer

DOC

EN 222 - Folgosa do Douro
5110-204 Folgosa
Armamar
Tel: 254 858 123
Fax: 259 958 326
Web: www.restaurantedoc.com
Preço médio: 40 €

Castas & Pratos

Rua José Vasques Osório
5050-280 Peso da Régua
Tel: 254 32 32 90
Web: www.castasepratos.com
Email: info@castasepratos.com
Preço médio: 40 €

Cacho d'Ouro

Rua Branca Martinho, s/n
5050-292 Peso da Régua
Telefone: 254 321 455
Fax: 254 322 875
Email: reservas@restaurantecachodoiro.com
Web: www.restaurantecachodoiro.com
Preço médio: 20€

João Portugal Ramos Vinha com vista para o castelo

A vastidão da paisagem projectada pelo azul sem nuvens inspira ao optimismo. Estremoz localiza-se bem no meio do Alentejo, naquela que é igualmente conhecida como a "zona dos mármore", e da qual fazem parte também os municípios do Alandroal, Borba e Vila Viçosa. A única elevação digna de registo fica a sul: é a Serra d'Ossa, local de enorme beleza e riqueza cínegética. A maior parte do território, porém, é ocupada por olival, montado, mato, pomares e vinha. Esta é uma terra



de vinhos, com diversos produtores espalhados à volta da cidade e nos concelhos vizinhos. Sugere-se uma visita à quinta de João Portugal Ramos. Um nome para um homem e o seu território. Portugal Ramos é, há muito, uma referência sólida da enologia nacional. Mais do que isso, foi uma das personagens que ajudou a transformar o Alentejo naquela que se tornou a região preferida dos portugueses, quando se pensa num vinho para levar à mesa. Depois de ajudar outros a crescerem, incluindo noutras regiões do país, o enólogo iniciou, em 1990, um projecto pessoal nos arredores de Estremoz, aí plantando os cinco primeiros hectares de vinhas. Actualmente, a sua empresa explora cerca de 500 hectares, incluindo parcelas próprias e as de outros proprietários com quem mantém acordos. Mas é no Monte da Caldeira, em Vila Santa, com a cidade e o seu castelo bem à vista, que ficam a adega e a área de estágio dos vinhos - com duas mil barricas de carvalho francês, americano e português. Num ambiente a respirar tradição, moldado por um edifício devedor da herança arquitectónica alentejana, encontra-se o espaço apropriado para gozar momentos de lazer. Esta é uma casa aberta a visitas, passeios na vinha e provas. Se conseguir juntar um grupo de pelo menos oito pessoas, pode realizar degustações mais completas. E se lhes juntar mais dois amigos, pode marcar uma refeição com o melhor da gastronomia regional. **Samuel Alemão**

João Portugal Ramos

Vila Santa
7100-149 Estremoz
Tel: 268 339 910
Email: veramagalhaes@jportugalramos.pt
Web: www.jportugalramos.pt

Como ir

Na saída número 7 da A6, aquela que diz Estremoz, sair e tomar a EN4 em direcção a Arraiolos. Cerca de um quilómetro depois, à direita, está à porta da Vila Santa. É simples.

Onde ficar

Pousada Rainha Santa Isabel

Largo Dom Dinis - Castelo
7100 - 509 Estremoz
Tel: 268 332 075
Email: recepcao.staisabel@pousadas.pt
Web: www.pousadas.pt

Albergaria Monte da Rosada

Largo da Rosada, nº36, Arcos
7100-011 Estremoz
Tel: 268 891 770
Fax: 268 891 771
Email: info@monte-rosada.pt
Web: www.monte-rosada.pt →



Enoturismo

Onde comer

Adega do Isaías

Rua do Almeida, 21
7100 - 509 Estremoz
Tel/ Fax: 268 322 318

Preço médio: 20€

A Cadeia Quinhentista

Rua Rainha Santa Isabel Isabel -
Castelo

7100 - 509 Estremoz

Tel: 268 323 400

Email: cadeiaquinhentista@sapo.pt

Web: www.cadeiaquinhentista.com

Preço médio: 25€

São Rosas

Largo de Dom Dinis, 11

7100 - 509 Estremoz

Tel: 268333345

Fax: 268841005

Preço médio: 25€

Casa da Ínsua Um magnífico jardim no coração do Dão

Ora aqui está uma coisa verdadeiramente nova. Uma quinta com enoturismo de alta qualidade no coração de uma das mais tradicionais regiões vitivinícolas nacionais, o Dão.

Estamos no epicentro de um território dominado pela abundância de arvoredo e, onde ele não existe, de férteis campos de cultivo, num contínuo de orografia acidentada. O Solar dos Albuquerque, como também é conhecida Casa da Ínsua, há muito que fazia parte do imaginário de Penalva do Castelo. Mas a abertura do hotel de charme e do seu restaurante, no Verão do ano passado, trouxe motivos acrescidos para lá ir. Com classificação de cinco estrelas, a unidade hoteleira situada numa paisagem onde o verde é dominante pode bem ser apontada como exemplo de recuperação criteriosa de um solar e posterior abertura à comunidade. Um dos grandes atractivos da quinta são os seus jardins oitocentistas, que lhe conferem uma aura de romantismo. E se os que ficam em frente ao solar, desenhados de acordo com a tradição francesa, seduzem pela geometria elegante, os espaços verdes existentes dentro da área florestal da propriedade são um convite ao recato. Por entre esse arvoredo - ao lado do qual se localiza a vinha -, e que é rasgado por múltiplos caminhos, imiscuem-se jardins de tradição inglesa, nos quais podemos encontrar diversos lagos, um dos quais com uma ilha no meio. Tendo como ex-libris o edifício mandado construir em 1780, por Luís de Albuquerque (1739-1797), a propriedade só assistiu ao começo da produção vinícola com regulari-

dade e consistência a partir de meados do século seguinte. Hoje, os 25 hectares de castas tintas e os cinco de brancas resultam em cerca de 60 mil garrafas, todas para consumo nos hotéis da rede Visabeira, da qual a Casa da Ínsua faz parte. São 36 quartos espalhados por três alas e uma casa, com as mais variadas tipologias, do simples ao faustoso. Se já tiver onde dormir, tente, pelo menos, conhecer o muito recomendável restaurante. **Samuel Alemão**

Como ir

Na A25, depois de passar Viseu, estar atento, ao quilómetro 105, à saída número 22. Na rotunda, seguir pela EN329-1, em direcção a Penalva do Castelo. Ao chegar à vila, vire à esquerda, pela EN603, seguindo a indicação Ínsua. Logo a seguir, dentro da povoação existem indicações. Fica do lado direito.

Onde ficar

Hotel Casa da Ínsua

3550-126 Penalva do Castelo
Tel: 232 642 222; Fax: 232 642 150
Email: casadainsua@visabeiraturismo.com
Web: www.casadainsua.pt

Hotel Urgeiriça

Urgeiriça
3525-301 Canas de Senhorim -Nelas
Tel: 232 671 267
Fax: 232 671 328
Email: reservas@hotelurgeirica.pt
Web: www.hotelurgeirica.pt
Casa de Darei
Lugar de Darei
3530-107 Mangualde
Tel: 232 613 200
Email: mail@casadedarei.pt
Web: www.casadedarei.pt

Onde comer

Bem Haja

Rua da Restauração, 5
3520-069 Nelas
Tel/ Fax: 232 944 903
Web: www.bemhaja.net
Preço médio: 20€

Camélias

Estalagem Casa d'Azurara
Rua Nova,78
3530-215 Mangualde
Tel: 232 612 010
Fax: 232 622 575
Preço médio: 30€

Quinta de Cabriz

Antiga Estrada Nacional 234
3430-909 Carregal do Sal
Tel: 232 961 222
Fax: 232 961 203
Preço médio: 15€

Herdade de Coelheiros Tesouro alentejano às portas de Arraiolos

Esta pode bem ser a evidência de que um "monte alentejano" não tem que ser apenas uma casa de recorte simples sobre uma ligeira elevação topográfica. A casa está lá, bem entendido, e até não anda muito longe dessas características. O que ela tem à volta, e oferece a quem a visita, é que é outra estória. A herdade está dividida em três partes, sendo duas delas dedicadas à vida animal. Numa deambulam veados, gamos e javalis e noutra o espaço é dedicado à criação do porco preto. A terceira parte divide-se por diversas culturas. Afinal, estamos a falar de uma propriedade com cerca de 880 hectares, dos quais apenas 36 são ocupados por vinha. Mas há muito mais, num horizonte repleto de acontecimentos, sejam declives e elevações, zonas de montado, olival e de nogueiras, ou apenas pequenos lagos. Por entre a zona de montado, através do qual se rasgam diversos trilhos que se devem percorrer →



Casa da Ínsua



Enoturismo

← preferencialmente com um todo-terreno, fica uma coutada de caça privada. Nela abundam os tais veados, gamos e javalis, mas também perdizes e coelhos. São eles, afinal, quem dá nome a estas terras. Do alto de um abrigo de caça, localizado num dos pontos da herdade, obtém-se uma vista maravilhosa sobre parte considerável da propriedade. Dali alcançam-se não só diversos núcleos habitacionais, mas também a cidade de Évora. A área de no-gueiras espalha-se por 70 hectares. Todos os anos, são colhidas entre 100 e 120 toneladas de nozes, resultantes de cinco variedades deste fruto. Existe ainda espaço para uma horta, junto à casa principal, onde o que é cultivado pode ser colhido pelos hóspedes. São muitas coisas. Já se percebeu que um só dia é pouco para as conhecer bem. Por isso, aconselha-se a pernoitar num dos acolhedores quartos do monte. Sobretudo porque a atenção dada à gastronomia abre uma via para a tentação pantagruélica. Mesmo uma curta visita vale a pena, pois este é daqueles locais onde existe uma especial dedicação na transmissão da cultura enológica, com pessoas que sabem explicar o que é o vinho, sem complicar. **Samuel Alemão**

Herdade de Coelheiros

Monte dos Coelheiros
7040 - 202 Igrejinha
Arraiolos
Tel: 266 470 000
Fax: 266 470 008
Email: info@herdadecoelheiros.pt
Web: www.herdadecoelheiros.pt

Como ir

Na A6, direcção Évora, opte pela saída número 4, que diz: Montemor - Arraiolos. Depois das portagens, vire à esquerda, direcção Arraiolos, e, após passar a vila, tome a direcção Igrejinha - Barragem do Divor. No centro de Igrejinha, vire à esquerda. Pouco mais de dois quilómetros depois, do lado direito da estrada, terá chegado.



Onde ficar

Pousada Nossa Senhora Assunção

Apartado 61
Arraiolos
7041-909 - Arraiolos
Tlf: 266419340
Fax: 266419280
Email: recepcao.assuncao@pousadas.pt
Web: www.pousadas.pt

Casa Prates Dordio

Estrada Nacional nº4
7040 - Arraiolos
Tlf: 265898881
Fax: 266419145
Email: casapratesdordio@sapo.pt
Web: www.casapratesdordio.com

Onde comer

A Moagem

Rua da Fábrica, 2
Vimieiro
7040-037 Arraiolos
Tel/ Fax: 266 499 646
Preço médio: 15€

O Alpendre

Bairro Serpa Pinto, 22
7040-014 Arraiolos
Tel/Fax: 266 419 024
Preço médio: 15€

Sulitânia

Rua do Laranjal, 20
7040-645 Vimieiro
Arraiolos
Tel: 96. 399 12 40
Preço médio: 15€

Vila Nova de Foz Côa A harmonia de Ervamoira

Nenhum dos detalhes de Ervamoira pode por si só suscitar qualquer paixão. Como nenhuma nota isolada de um concerto ou de uma sinfonia o consegue fazer. O declive da quinta não é dramático como em outros pontos no Douro; a vinha não se ergue sobre monumentais socacos como no Baixo ou Cima Corgo; não há ali qualquer palacete a conferir nobreza ao lugar, nem nenhum jardim bucólico, nem palmeiras que conferem ao Douro vinhateiro um ar cosmopolita. Mas há um fundo cênico que nos sugere uma paisagem bíblica, feito pela montanha do outro lado do rio povoada com oliveiras; e uma harmonia na composição dos diferentes bardos e parcelas da vinha que a aproximam da perfeição.

Criação de José Ramos Pinto Rosas, que nos anos 70 vasculhou mapas militares e calcorreou a última fronteira do Douro à procura de um lugar ideal para fazer uma vinha, Ervamoira cresceu incorporando as últimas inovações técnicas da viticultura. Totalmente mecanizada, com lotes de castas seleccionados e separados de acordo com critérios de altitude ou de exposição, a propriedade da Ramos Pinto esteve entre as quintas pioneiras na descoberta de novos caminhos para a região. É aí que hoje a empresa faz

parte dos seus vintages e DOC Douro de topo de gama.

Vale a pena visitar Ervamoira em qualquer estação, mas convém evitar os rigores do Inverno e os picos do Verão, que no vale do Côa são extremamente violentos. Por esta altura do ano, chegar ao cume da montanha que sobe desde Muxagata e ser surpreendido pelo anfiteatro de Ervamoira é um prazer que não se extingue com a repetição. A quinta, de 200 hectares, dos quais 150 têm vinha, também mostra toda a sua beleza da outra margem do Côa, bastando para o efeito descer a estrada que desde de Castelo Melhor até ao rio. No seu perímetro há um museu aberto ao público nos períodos de maior procura.

Símbolo de um novo Douro e da expansão recente da viticultura para as novas fronteiras do Douro Superior, Ervamoira representa também a vitória do património contra as grandes obras. Uma forte campanha da opinião pública contra a destruição das gravuras paleolíticas do Côa e de Ervamoira acabaram por impôs a suspensão de uma barragem projectada para o vale. **Manuel Carvalho**

Como ir

De Vila Nova de Foz Côa, apanhar o IP2 em direcção a Celorico da Beira. Muxagata fica à esquerda. Daí não é conveniente arriscar caminhos sem informações prévias. O melhor mesmo é marcar uma visita à quinta, o que se consegue através dos telefones 932992533 ou 935263490, onde além das vinhas é possível visitar as gravuras paleolíticas, o núcleo museológico de Ervamoira, almoçar ou provar vinhos.

Onde Dormir

Albergaria Vale do Côa

Av. Cidade Nova
Telefone: 279760010

Onde comer

Restaurante O Bruiço

Estrada Nacional 102
Lugar do Frango
Telefone: 279764379

Monte da Penha A beleza de um amontoado caótico de pedras

A paisagem sobressalta e emociona face ao caos e tremendo dramatismo da paisagem, uma enorme fraga que retalha a serra, um penhasco que desaba súbita e teatralmente das alturas, mesmo junto a Portalegre, nas serranias graníticas do Alto Alentejo. Para quem se habituou a idealizar a paisagem alentejana como uma vaga sucessão de colinas ondulantes, embaladas pela modorra da paisagem eternamente repetitiva, o cenário será simultanea-

mente perturbante e desconcertante. A pouco mais de cinco minutos de Portalegre, com uma vista privilegiada sobre a cidade e o contorno colossais da Serra de São Mamede, subsistem as vinhas do Monte da Penha, alfinetadas por uma babel infinita de pedras, implantada em terras agrestes e austeras, de solos paupérrimos e inclinações pródigas. Que a vinha consiga medrar nestas condições, é um autêntico milagre da natureza. Por vezes o solo quase nem se entrevê por entre o amontoado desordenado de pedras e pedregulhos de diferentes tamanhos. A imagem que sobra é extraordinária na tenacidade das verdadeiras, na capacidade de sofrimento, no apego à vida, no combate diário por uma pequena migalha de nutrientes. Solos magros e de rendimentos miseráveis, terras pobres e sem viabilidade para a agricultura... ideais para a agonia da vinha, para o sofrimento das plantas, para a qualidade final da fruta. Terra amena e bem ventilada que, apesar do clima marcadamente continental, exulta com a bonança da altitude, com a alegria da água, com o amparo protector e refrescante da Serra de S. Mamede, ali mesmo ao lado. Para perceber o resultado prático de tanto sofrimento, para descobrir o estilo tão diferenciado dos vinhos que nascem com tanto tormento destas vinhas, nada melhor que bater à porta do Monte da Penha, edifício bellissimo e com uma sala de prova extraordinária, onde irá descobrir a paixão que move a família Fino. **Rui Falcão**

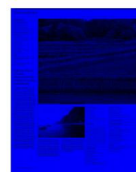


Monte da Penha

7300-498 Portalegre
Portalegre
Tel: 245 208 342
Fax: 245 202 820
Email: comercial@contedapenha.com
Web: www.montedapenha.com

Como ir

Saindo de Lisboa em direcção ao sul, tome a A2 para, na zona da Marateca, seguir pela A6 até à saída marcada com a placa "Estremoz/Portalegre". Em Estremoz siga as indicações para Portalegre, tomando o IP2. Ao chegar a Portalegre, saia em direcção a "Castelo Branco/Alpalhão". Cerca de 2Km depois vai encontrar, do lado esquerdo, um enorme tonel de madeira com a indicação "Monte da Penha". Chegou ao seu destino. →



Enoturismo

Onde ficar

Quinta da Dourada

Ribeira de Nisa
 Telefone: 245 203 487
 Telemóvel: 937 218 654
 Email: quintadadourada@iol.pt
 Web: www.quintadadourada.com

Convento da Provença

Monte Paleiros, Ribeira de Nisa
 Tel: 245 337 104
 Telemóvel: 913 219 100
 Email: info@azenhadoramalho.com
 Web: www.provenca.pt

Onde comer:

Tomba Lobos
 Bairro Pedra Basta, Lt 16 r/c
 Reguengo
 Tel: 245 323 951
 Web: www.wonderfulland.com/
 tombalobos/
 Preço médio: 30 €

Rolo

Estalagem Rainha D. Leonor
 Sítio da Estação - Cabeço de Vide
 Tel: 245 638 030
 Web: www.
 estalagemrainhadleonor.com
 Preço médio: 25 €

Fajã dos Padres A vinha impossível num cenário de cortar a respiração

Primeira recomendação, se tiver vertigens abstenha-se de ir à Fajã dos Padres, uma paisagem homérica e imprópria para cardíacos, capaz de fazer sustar a respiração ao mais endurecido e insensível dos mortais. Esta pequena língua de terra espalmada, estatelada no mar por desmoronamento antíguíssimo da falésia, só é acessível por barco ou, numa alternativa mais moderna e funcional, por um elevador panorâmico arriscadamente suspenso da parede vulcânica... que tomba a pique num desnível vertiginoso de 250 metros de altura. É aqui, na Fajã dos Padres, assim intitulada por durante século e meio ter sido pertença dos Jesuítas da Companhia de Jesus, que sobrevive uma das vinhas mais exóticas e exclusivas da Madeira, convivendo em perfeita harmonia com as restantes culturas tropicais da Fajã, manga, abacate, banana, papaia, pitanga, araçal, figo, maracujá, tabaibo e lichia! Fajã dos Padres que é, sem sombra de dúvida, a vinha mais afamada da Madeira, mencionada e exaltada desde o século XVI, terroir de eleição para a problemática, extraordinária e raríssima Malvasia Cândida, a casta que celebrou o vinho da Madeira pelo mundo inteiro. Na verdade, mais que simplesmente uma vinha famosa, a Fajã dos Padres é a vinha da Madeira, a única reconhecida pelo nome, o



Ramadas baixas no vale do Lima



equivalente madeirense às vinhas de Romanée Conti, na Borgonha, ou Yquem, em Sauternes. A beleza é estonteante, com esse acréscimo de prazer por sabermos estar perante as poucas cepas de Malvasia Cândida que remanescem na ilha, bem diferentes da Malvasia de São Jorge que, hoje, simplifica o nome da variedade. Depois de tamanho bem-estar, de ficar a conhecer a

vinha, dirija-se a Estreito de Câmara, à nova adegas da Barbeito, onde poderá, para além de visitar uma adega bem diferente do tradicional na Madeira, provar alguns dos melhores vinhos da ilha. O reconforto da alma depois do prazer dos sentidos! **Rui Falcão**

Fajã dos Padres

Estrada Padre António Dinis Henriques, 1
 9300-261 Quinta Grande Madeira
 Tel: 291 944 538
 Fax: 291 741 945
 Email: info@fajadospadres.com
 Web: www.fajadospadres.com

Como ir

O acesso ao elevador é feito através da estrada Padre António Henriques Dinis. A partir do Funchal ou da Ribeira Brava siga na Estrada Regional 101 e saia ao quilómetro 6, na saída número 3, com a indicação Cabo Girão/Quinta Grande. Vire à esquerda, rumo a sul, e siga até ao final da estrada Padre António Henriques Dinis. Uma seta na saída da via rápida indica a direcção.

Onde ficar

Fajã dos Padres
 Estrada Padre António Dinis Henriques, 1
 9300-261 Quinta Grande Madeira
 Tel: 291 944 538
 Fax: 291 741 945
 Email: info@fajadospadres.com
 Web: www.fajadospadres.com

Hotel The Vine

Rua dos Aranhas, 17-A
 Funchal
 9000-044 Funchal
 Tel: 291 009 000
 Email: info@hotelthevine.com
 Web: www.hotelthevine.com

Onde comer

Fajã dos Padres

Estrada Padre António Dinis Henriques, 1
 Tel: 291 944 538
 Email: info@fajadospadres.com
 Web: www.fajadospadres.com
 Preço médio: 25€

Adega da Quinta

Quinta do Estreito, Rua José Joaquim da Costa
 Estreito Câmara de Lobos
 Tel: 291 910 530
 Preço médio: 25€

Viola

Estrada João Gonçalves Zarco 596
 Estreito Câmara de Lobos
 Tel: 291 945 601
 Preço médio: 15€



Vale do Lima A beleza despojada

Não é verdade que as novas vinhas do noroeste, baixas e em contínuo, não tenham a sua beleza própria. Têm, mas as paisagens que nos proporcionam não são muito diferentes das que se encontram em muitas outras zonas vinhateiras do país e do estrangeiro. Se alguém estiver interessado em experimentar o lado particular da imagem dos vinhos Verdes tem por isso de esquecer, ou pelo menos, relativizar, o conceito de quinta, ou de vinha, e terá de olhar para a mistura de videiras com milho, de pastagem com árvores de fruta, de plantios de legumes com mato. O que distingue afinal o universo dos vinhos Verdes é o carácter da sua "vinha camponesa", na feliz expressão do geógrafo Hélder Marques.

Exemplos perfeitos desse carácter encontram-se dispersos um pouco pela vastíssima região. Na zona de Fafe e do Basto encontram-

se ainda as formas mais arcaicas da viticultura europeia, os arejões e a vinha de enforcado, as ramadas fazem parte não apenas da bordadura dos campos ou dos caminhos como servem de "hall" a muitas habitações. Mas é no vale do Lima que a natureza profunda desta região melhor se expressa.

Escolha-se como ponto de partida Viana do Castelo e siga-se a margem sul até Ponte de Lima. No monte Crasto, freguesia de Deão, avista-se uma parte imponente do vale e podemos aí perceber a natureza plural da sua agricultura. Repare-se na originalidade das ramadas, que aqui são muito mais baixas do que no resto da região. Vale a pena ainda visitar as imediações da aldeia de Deocriste e notar como as vinhas se conjugam com as outras culturas para criar a harmonia e o bucolismo da paisagem do noroeste. **Manuel Carvalho**

Como ir

Na estrada nacional 203 que sai de Viana do Castelo, seguir em direcção a Ponte de Lima. Deão fica à beira da estrada. Para subir ao Monte Crasto, localizar como referência a fábrica da Portucel.

Onde dormir

Viana do Castelo

Estalagem Melo Alvim

Avenida Conde da Carreira, 28
Telefone: 258808200

Axis Viana- Business & Spa Hotel

Av. Capitão Gaspar de Castro
Telefone: 258802000

Hotel Flôr de Sal

Av. de Cabo Verde, 100
Praia Norte
Telefone: 258800100

Ponte de Lima

Axis Ponte de Lima Golf Resort Hotel

Quinta de Pias
Fornelos
Telefone: 258900250

Onde comer

Viana do Castelo

Casa d'Armas

Largo 5 de Outubro, 30
258824999

Cozinha das Malheiras

Rua Gago Coutinho, 19
Telefone: 258823680

Ponte de Lima

Restaurante A Carvalheira

Antepaço
Arcozelo
Telefone: 258742316



Enoturismo

Casa de Juste Em terras de verde refrescante

Os assomos de calor da época estival não fazem o gosto de todos. Para esses, a alternativa passa por locais mais frescos, como a região dos Vinhos Verdes. O coberto vegetal que emoldura a Casa de Juste, em Lousada, garante o abrigo e a tranquilidade face à impenitência do termómetro. O solar construído no século XIV estava em ruínas até que, há alguns anos, os donos o decidiram recuperar e dele fazer um turismo rural. Os jardins, que ocupam dois hectares e incluem zonas de denso arvoredo, são motivo de orgulho dos proprietários. Integra-

dos de forma harmoniosa com as vinhas - três hectares, plantados há uma dúzia de anos, com as castas Loureiro, Espadeiro, Azal e Trajadura -, esses espaços verdes têm vindo a crescer, ao longo dos anos: à medida dos percursos pedestres entretanto feitos e que passam também por um lago com cisnes e uma horta de produtos biológicos. O imenso cuidado paisagístico tem motivado a visita e participação de amantes da jardinagem estrangeiros. Não admira que o "touring paisagístico e cultural" seja uma das ofertas da quinta - a qual estabeleceu uma parceria com a Quinta da Lixa para a produção dos seus vinhos. Uma das zonas mais apelativas é, sem dúvida, a de mata, com seis hectares de extensão. Entre os muitos elementos históricos existentes na habitação, destacam-se a capela de estilo barroco, a fachada da casa ou a janela manuelina, que é a única do género no Vale do Sousa. Mas os responsáveis pelo espaço não se limitam a mostrar o que têm intramuros, organizando ainda o que apelidam de "trilhos justos": visitas temáticas que visam mostrar a riqueza natural e humana do

Norte de Portugal, seja o circuito das aldeias de montanha, as Fugas de Ermelo ou um percurso da água iniciado no Centro de Interpretação Ambiental das Lagoas de Bertandos (Ponte de Lima). Visite ainda a loja da Casa de Juste, onde, além do vinho, pode encontrar mel, bolachas de amêndoa, vinagre de framboesa, marmelada, geleia de maçã brava ou figos em calda. **Samuel Alemão**

Casa de Juste
Torno
4620-823 Lousada
Tel: 255 82 16 26
Fax: 255 911 996
Email: casadejuste@casadejuste.com
Web: www.casadejuste.com

Como ir

Na A4, direcção Vila Real, saia para a A11, que deverá abandonar quando vir a indicação Calde de Rei, saída número 15. Depois tome a EN 207-2, onde encontrará indicações. Fica no lado direito desta estrada.

Onde ficar:

Casa de Gatão
Lugar de Gatão - São Martinho de Recesinhos
Recezinhos (São Martinho)
4560 Penafiel
Telefone : 255 732 781 / 962.379.215
Fax : 255 732 781
Email: quintagatão@gmail.com
Web: www.quintadegatão.com

Quinta da Longra
St.º Estêvão de Barrosas (EN 207-1)
4620-615 Barrosas
Lousada
253 583 570
253 583 572
Email: quintadalongra@gmail.com
Web: www.quintadalongra.com

Onde comer

Cozinha da Terra
Casa de Louredo, Lg. Herdade, 8
4580-582 Louredo
Paredes
Tel: 255780900
Fax: 255780909
E-mail: cozinhaterra@gmail.com
Preço médio: 25€

Santa Quitéria
Lugar do Monte de Santa Quitéria
4610-152 Felgueiras
Tel: 255 313 712
Preço médio: 20€

Dom Carlos
Praça Dom Carlos I
4630-223 Marco de Canaveses
Tel: 255 534 655
Preço médio: 15€

RICARDO PALMA VEIGA





Açores As vinhas de lava do Pico

Elevada do mar até 2351 metros de altitude, a ilha do Pico gera em todo o seu esplendor visual uma espécie de atracção magnética. Vista do Faial ou de S. Jorge, é difícil não desviar o olhar do seu dorso cónico, sublimado de vez em quando por névoas de várias tonalidades.

É uma visão prodigiosa que se prolonga terra adentro, quando se viaja pelo planalto central ou junto à costa, em especial entre os vinhedos de lava da Criação Velha e de Santa Luzia. Olha-se e custa a acreditar como foi possível transformar campos de lava totalmente improdutivos em vinhedos férteis e construir uma paisagem impressionante de pedra sem alterar a fisionomia natural da ilha. Juntos, os vinhedos da costa norte e da costa ocidental do Pico traduzem o mesmo gigantismo da baleação e são a representação física "de uma obra-prima da genial criatividade humana", que a UNESCO classificou como Património da Humanidade em 2004.

A paisagem de vinha que se encontra classificada ocupa uma área de 154 hectares e é composta por dois sítios: o lajido da Criação Ve-

lha e o lajido de Santa Luzia. Estão implantados em extensos campos de lava junto ao mar e conservam importantes valores culturais e naturais. É um cenário formidável, quase irreal, assente numa arquitectura que foi combinando sabiamente a necessidade de arrumar a pedra resultante das covas onde eram plantadas as videiras com a preocupação de proteger a vinha dos elementos.

Ao crescerem entre as pedras, aproveitando as fendas existentes na camada fina de basalto, as videiras ficam protegidas dos ventos salgados do mar e vão recebendo a energia solar necessária à maturação dos cachos. Uma verdadeira estufa que explica as características particulares do afamado vinho branco do Pico, o Verdelho, um vinho de cor âmbar, de elevada graduação alcoólica e paladar distinto.

Pedro Garcias

A TAP e a Sata asseguram ligações ao aeroporto do Pico.



PAULO RICCA

Onde comer

Na vila Madalena recomendam-se O Ancoradouro (292623490), numa localização privilegiada, sobretudo para jantares ao entardecer e À Parisiana (292623771), que dispõe de uma bela vista sobre o mar e sobre a ilha do Faial.

Onde ficar

As Casas do Pico

Oferecem alojamento no regime de turismo rural. Contacto: Jorge A. Jorge (916 236 780) casasdopico@hotmail.com

O Cantinho do Céu

Esta casa de campo, com capacidade para quatro pessoas, faz parte da rede Casas Açorianas e situa-se a cerca de 500 metros do lajido de Santa Luzia, um dos dois sítios que integram a paisagem vitícola do Pico classificada como Património Mundial. (292622162 - 919977955 - 917889779)



78 Paisagens

Rui Falcão, Samuel Alemão, Pedro Garcias e Manuel Carvalho escolheram dez lugares para incluir nas suas próximas férias ou fins-de-semana. As escolhas têm por base algumas das mais belas paisagens vinhateiras do país. Do Minho ao Alentejo, com passagem pelos Açores e pela Madeira

