

EVASOES

#219

NAS BANCAS

1,60€*

A NOVA ALFAMA AINDA É FADISTA

ROTEIRO DE FIM DE SEMANA PELO
BAIRRO POPULAR DE LISBOA
ONDE JÁ É SANTO ANTÓNIO

enoturismo

EM PONTE DE LIMA

FICAR, COMER E PASSEAR EM REDOR DO VINHO
E DOS ENCANTOS DA VILA MINHOTA

*ESTA REVISTA INTEGRA A EDIÇÃO
DE SEXTA-FEIRA DO JORNAL DE NOTÍCIAS
E, A PARTIR DE SÁBADO, É VENDIDA
SEPARADAMENTE PELO PREÇO DE 1,60 EUROS



SEMANAL DE 7 A 13 DE JUNHO DE 2019

E AINDA: HOTÉIS + COMPRAS + RESTAURANTES + CARTAZ DE CINEMA, TEATRO E MÚSICA + PROGRAMAÇÃO DE TELEVISÃO



CAPA

PONTE DI

Vinhos da Quinta do Ameal, um projeto que liga o turismo de habitação à produção vinícola.



ELIMA

PASSEAR À VOLTA DO VINHO

Entre paços com muitas gerações até quintas onde apaixonados pelo vinho se lançaram a trabalhar o potencial das castas tradicionais dos Vinhos Verdes, passando por restaurantes e lugares de prova, há um mundo de passeios para dar em Ponte de Lima. Nação da casta loureiro, de onde nasce este verde refrescante, floral e cítrico com alma de Minho, cruzamo-nos com pessoas e com lugares, sentamo-nos à mesa com as fartas comidas regionais. Aquelas que casam surpreendentemente bem com este vinho singular.

TEXTOS DE ALFREDO TEIXEIRA FOTOGRAFIA DE IGOR MARTINS/GI

FICAR | COMER E BEBER | PROVAR | COMPRAR | VINHOS



CAPA



FICAR ENTRE VINHAS

1 PAÇO DE CALHEIROS

CASA DO CONDE
VINHATEIRO

O Paço de Calheiros continua a ser ocupado pela família que o construiu, sendo o Francisco Calheiros (que preserva o título de conde de Calheiros) a imagem de marca de todo o espaço. Gere o negócio de agroturismo na quinta ao mais pequeno pormenor, foi pioneiro no turismo rural em Portugal e no enoturismo, produzindo vinho proveniente de algumas vinhas com mais de cem anos.

Francisco Calheiros criou e preside desde 1983 à TURIHAB, Associação do Turismo de Habitação a maior e a mais importante do setor, com mais de 120 casas associadas. E há muito anos que o conde percebeu que o enoturismo seria “a grande novidade, a grande explosão do turismo rural”. Em volta do imponente Paço de Calheiros foi plantada nova vinha para branco loureiro. Manteve-se uma pequena parcela de vinhão que já existia desde a fundação da casa. “Antigamente bebia-se mais tinto do que branco e foi o turismo que veio alterar os hábitos de consumo, nomeadamente através da popularização das castas alvarinho e loureiro”,

explica Francisco Calheiros. A quinta é visitada com regularidade por investigadores e alunos da Escola Superior Agrária que ali fazem a recolha de braços de videiras antigas. No paço, o conde tem uma “filha” da videira mais antiga do mundo e que é já uma das principais atrações. Veio da Eslovénia, país do qual Francisco Calheiros é cônsul honorário no Porto. Com quase 70 anos, continua a acordar cedo para certificar-se que toda a área de alojamento está impecável para receber os turistas. “Visitam as vinhas, as adegas e fazem a prova dos vinhos. Na época das vindimas pisam as uvas. Este ano, o nosso presente de Natal será

A adega foi desenhada por Francisco Calheiros que ali guarda a produção de vinho. É para consumo interno do Paço, mas também pode ser degustado pelos visitantes da propriedade.

O PAÇO TEM 700 ANOS E SEMPRE ESTEVE NA MESMA FAMÍLIA. FOI FRANCISCO QUEM O RESTAUROU (E ÀS VINHAS) E O DEDICOU AO TURISMO DE HABITAÇÃO





o envio de uma garrafa de vinho para os nossos visitantes que ajudaram na produção do ano passado”, conta.

Francisco Calheiros quer levar o nome da casta loureiro ainda mais longe e estabelecer uma relação com regiões vitivinícolas congêneres à do Vale do

Lima, como Souternes, entre Bordéus e Toulouse, ou a Calábria e a Campânia, em Itália. Outro dos seus planos é criar, dentro da rota dos Vinhos Verdes, pacotes de oferta turística que inclua o enoturismo, tal como acontece na Áustria.

Pernoitar no Paço de Calheiros permite conhecer a história de 700 anos de vivências de uma família num espaço que combina o solar, os jardins, as matas e as vinhas

Paço de Calheiros,
Rua de Calheiros,1174,
Calheiros
Tel: 258947164 Web:paicodecalheiros.com
Mail: info@paodecalheiros.com

Preço: Quarto duplo a partir de 125 euros, com pequeno-almoço incluído.
Degustação com petiscos: 10 euros/pessoa



PERFIL

ANA AUGUSTA PALHARES, 74 ANOS, HÁ MAIS DE MEIO SÉCULO A CUIDAR DO PAÇO

Começou a trabalhar no Paço de Calheiros com a irmã. Tinha 16 anos e lavrava os campos, semeava batata e outras hortícolas. Cuidava da fruta e da vinha. Começou a fazer limpezas na casa até que ficou na cozinha na qual ainda hoje é rainha e senhora. Chegou ali há 54 anos. Aprendeu a cozinhar com a mãe. “Às vezes invento”, confessa, enquanto prepara para servir a

dois grupos de visitantes estrangeiros, um bacalhau com natas. Faz também as sobremesas: leite creme, arroz doce, rabanadas e mousse de chocolate que congela e que o conde, no Verão, come ainda gelada. Criou Francisco Calheiros, assim como os filhos e sobrinhos. É tratada como família. “Amo-os e custa-me pensar que um dia não poderei trabalhar mais aqui.



CAPA



**PEDRO ARAÚJO
ORGULHA-SE DO SEU
VINHO PRODUZIDO
COM ATITUDE
ECOLÓGICA
E DE QUALIDADE,
E SEM INFLUÊNCIA
INDUSTRIAL**

A propriedade é bastante antiga (1710) e a renovação das várias casas permitiu a criação de luxuosas suítes. Ali se combina a simplicidade e o orgânico com peças da velha quinta.

2 QUINTA DO AMEAL

UMA MATA DE LUXO LIGADA AO VINHO DO PORTO

A Quinta do Ameal, localizada em Refoios do Lima, vai muito além daquilo que se pode escrever sobre ela. Mal o visitante passa os portões em ferro penetra num luxuriante jardim, encostado a uma mata virgem com as mais variadas espécies de árvores e plantas do Alto Minho. Situada entre o Gerês e Viana do Castelo, a quinta tem 800 metros de margem do Rio Lima, 30 hectares, dos quais 15 de

vinha e oito de mata.

O proprietário, Pedro Araújo, tem o vinho a correr no sangue. É bisneto de Adriano Ramos Pinto, que se notabilizou na produção de vinho do Porto, mas atualmente é considerado um dos maiores produtores de Vinho Verde. Foi quando a família vendeu a empresa criada em 1880 ao grupo francês Louis Roederer que Pedro comprou o Ameal.

Recuperou o edificado e todo o espaço construído foi transformado em suítes únicas, decoradas por Pedro ao mais pequeno pormenor. Paralelamente avançou com a produção de vinho. A aposta foi na casta loureiro e o tiro não podia ser mais certo, apesar das muitas

vozes contrárias a essa opção. “Muitas vezes chamavam-me louco porque achavam que a casta loureiro nunca poderia dar bons vinhos. Passados 20 anos de trabalho, os nossos vinhos são uma referência a nível nacional e internacional, reconhecidos pelos críticos e classificados como vinhos ímpares, atingindo as maiores notas em termos de pontuação nos eventos onde marcamos presença”, afirma o empresário.

“A ideia foi pegar na casta e revolucionar um pouco o loureiro”. Uma casta esquecida na produção de vinhos, por não ser considerada boa e por dar origem a vinhos que não duravam mais de seis meses. Hoje, Pedro

Araújo tem vinhos com excelente potencial de envelhecimento e que surpreendem com 15 e 20 anos. Um vinho com assinatura de autor exportado para 15 países (60% da produção) e que pode ser provado por quem visita o Ameal.

Refoios do Lima
Tel: 258947172/
916907016 Web: quinta-
doameal.com

Preço: quarto duplo a partir de 230 euros (estadia mínima de duas noites) com pequeno-almoço incluído
Provas de vinhos: a partir de 20 euros (dois vinhos)

3 QUINTA DO LUOU

ENTRE FLORESTA E ANIMAIS

Este espaço de turismo rural deve o nome ao lugar de Luou, na freguesia de Santa Cruz, a 30 minutos das praias. Foi ali que Filipe Malheiro e Luísa Reymão se instalaram quando se casaram há mais de 20 anos. Não propriamente na quinta mas numa casa pequenina que começaram a alugar a turistas. Um deles, de origem holandesa, acabou por a comprar.

“Foi ali que tudo começou”, diz Luísa para a antiga habitação mesmo junto aos vários hectares de vinha cuja produção não está, de momento a ser comercializada. “A empresa está a passar por uma reorganização”, explica Filipe, acrescentando, contudo, que o alojamento e o enoturismo continua a funcionar nas duas casas que compõem a quinta de turismo de habitação.

O espaço, a casa principal da quinta designada por Casa do Luou e as duas casas de menor dimensão e rústicas, a Casa do

Alpendre e a Casa do Tanque, têm capacidade para 25 pessoas. Por isso, a preferência vai para a receção de grupos.

A Quinta do Luou vai proporcionar já este verão provas de vinhos, acompanhadas sempre por refeições. “Temos sete hectares de vinha e a intensão é aumentar a área de produção”, explica Filipe que, juntamente com os irmãos, herdou o espaço dos pais.

A quinta dedica-se ainda à exploração florestal e à criação de gado (tem 45 cabeças de raça barrosã) e possui ainda uma capoeira onde os mais novos podem alimentar patos e galinhas e recolher os ovos. Há ainda a antiga adega, uma construção tradicional que mantém dois lagares em pedra e onde o visitante prova o vinho e obtém informação como ele é armazenado e como é feita a rotulagem.

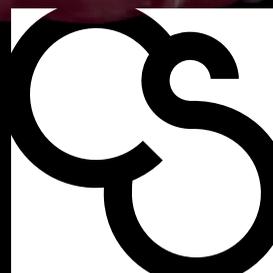
[Rua da Tanquinha, 50 Gandra, Santa Cruz do Lima](#)
[Tel: 962749457 Web: luou.pt](#)

Preço: casa 25 a 35 euros/pessoa na época baixa e 30 a 40 euros/pessoa época alta
Refeições com degustação entre 25 a 35 euros/pessoa



PORTO CENTRO

DENTES FIXOS EM 24H



CLÍNICA MÉDICA DENTÁRIA
SANTA CATARINA

◆ *desde 1968* ◆

 **225 093 518**



cdsantacatarina.pt



A CASA DA CUCA É UM PROJETO DA FAMÍLIA AMORIM, QUE TEM PAIS E FILHOS ENVOLVIDOS NUM ESPAÇO DE TURISMO RURAL E DE VINHOS



4 CASA DA CUCA

PAIXÃO DE FAMÍLIA PELO VINHO

Terá sido a partir de Moreira do Lima que a fama dos vinhos verdes brancos da Região do Vale do Lima se espalhou. Aqui o loureiro é a casta rainha e a produção da vinha cobre a bucólica e muito minhota paisagem desta freguesia de Ponte de Lima.

No lugar do Couto respira-se história. Neste lugar mágico, rodeado pelo Monte de Santo Ovídeo, pela serra da Senhora do Minho e pelo Monte Antelas encontra-se a Quinta da

Cuca, gerida pela família Amorim. Um projeto de alojamento no espaço rural que oferece também experiências gastronómicas e enoturismo. “A tradição agrícola da nossa família provém da Casa da Guarda, da família da nossa mãe mas esta paixão pela nossa terra e pelas suas tradições partiu do meu pai e da minha mãe”, conta José Carlos Amorim.

Carlos, o pai, foi professor de Eletricidade e Madalena, a mãe, explorava uma mercearia. Com os anos foram adquirindo terras e plantando vinha. O legado foi entregue aos dois filhos, José Carlos e a Sandra, ele fisioterapeuta, ela podologista, ambos apaixonados pelo projeto vinícola que, este ano, vai para a sexta

colheita. No total são quatro hectares de vinha a que se junta uma pequena percentagem de vinhão, o verde tinto que a família continua a produzir mais para manter a tradição. “Os anos da crise foram complicados e optamos por fazer a primeira experiência e assim nasceu o Vinho Branco Cuquinha e o tinto vinhão Carcaveira Velha”, explica José Carlos. Neste momento tem em mãos uma nova experiência que poderá revolucionar toda a produção familiar. Trata-se do vinho de algumas vinhas de Cainho e de Galeguinho, castas em tempos passados bastante comuns na região.

Há duas unidades de alojamento: a Casa da

Cuquinha mais antiga e a Casa da Cuca, construção centenária, recuperada para oferecer o conforto dos dias de hoje. O nome vem da antiga proprietária: a Cuca era a mulher que vendia leite e que percorria a aldeia de cântaro à cabeça.

Rua do Couto, 239,
Cabração/Moreira do Lima
Tel: 966654982. Web:
casadacuca.com

Casa da Cuca por 180 euros/dia, Casa da Cuquinha por 150 euros/dia. Com degustação e um cesto de enchidos, queijos, pão e compota à chegada.

A Casa da Cuca foi reconstruída em 2013 e possui três quartos suite com casa de banho, uma casa de banho de serviço, cozinha equipada, sala de estar e minibar onde pode adquirir vinho



CAPA

COMER E BEBER

1 A CARVALHEIRA

VINHOS A PAR DA COZINHA DO ALTO MINHO

Desde os 14 anos que a vida de José Gomes está ligada à restauração. Começou a trabalhar num café-restaurant de Viana do Castelo e foi aí que aprendeu as bases da cozinha e de gestão hoteleira. “Quem está a atender à mesa tem de saber como os pratos são confecionados”, afirma, reconhecendo ter sido assim que conseguiu chegar onde chegou.

“É bom o cliente saber o que está a pedir. É isso que

distingue a boa da má restauração”, explica. A fama demorou a conquistar. Ainda esteve numa outra casa especializada em peixes e mariscos até que, aos 23 anos, se estabeleceu por conta própria. Fundou o restaurante A Carvalheira, em 1995 na freguesia de Arcozelo. Logo o local se tornou paragem obrigatória para residentes e visitantes do Alto Minho. O sucesso, diz, “está em gostar de hotelaria”. Mas só isso não chega. “O segredo é ser um bom chefe ter um bom cozinheiro”, defende.

Em 2014, o empresário entrou em novo desafio e transferiu A Carvalheira para novo espaço com melhores condições. Com jardins verdejantes e parque auto-

móvel o ambiente do restaurante, agora localizado em Eido-Velho, Fornelos, é mais acolhedor e requintado. Os pratos continuam a traduzir o que de melhor a cozinha tradicional minhota tem para oferecer.

Há sarrabulho de Ponte de Lima, o bacalhau com broa (foi a primeira casa a fazer a iguaria há 25 anos, sendo hoje um prato confecionado um pouco por todo o país) o pernil de porco assado no forno, o cabrito assado e deliciosas sobremesas: leite creme, pera borrachona e o impagável pudim Abade de Priscos.

Na cozinha quem manda é Maria Teresa, irmã de José Gomes, que o acompanha desde há muitos anos. Na

sala o filho, Ricardo, divide o atendimento e começa a tomar as rédeas da gestão do restaurante. Uma das mais-valias do A Carvalheira é a sua garrafeira com 300 a 400 referências de vinhos, com destaque para os verdes da região. Caso raro na restauração do concelho. Ali encontra-se “desde o vinho ‘base’ até ao de topo”, dois oitavo aos 700 euros.

Rua do Eido-Velho,
Eido Velho, Fornelos
Tel: 258742316.

Web: acarvalheira.com
Ao fim de semana
por marcação

Preço médio: 30 euros



2 TAVERNA VACA DAS CORDAS

RECEITAS CENTENÁRIAS
E TRADIÇÃO

A Taverna Vaca das Cordas existe desde 2005 e é já uma referência gastronómica em Ponte de Lima, estando localizada em pleno centro da vila. O bacalhau à casa e o misto de carnes (da certificada raça minhota) destacam-se na carta onde se aposta em receitas centenárias.

Fernando Lima nunca foi “muito dado a estudar” e relembra o ultimato dado pelo pai assim que fez 21 anos. “Ou estudas ou então tenta montar um negócio”, recorda o proprietário da Taverna. Fernando já tinha alguma experiência de bar e o pai ajudou a montar o restaurante. Ao longo de três salas (um total de 30 lugares com esplanada no exterior na época de verão) o visitante é convidado a entrar numa verdadeira homenagem à tauromaquia, às feiras de cavalos e às festas da Vaca das Cordas, uma secular tradição que remonta ao século XV e que todos os anos, pelo mês de junho, atrai milhares de visitantes a Ponte de Lima.

As paredes são forradas por cartazes, fotografias e recortes de jornais que relembram corridas de



O BACALHAU À CASA
E O MISTO DE CARNES
DE RAÇA MINHOTA
DESTACAM-SE NA
CARTA ONDE SE
APOSTA EM RECEITAS
ANTIGAS

2

touros desde a década de 1960. Logo à entrada do restaurante, onde o vermelho, o amarelo e o preto são as cores dominantes, uma cabeça empalhada de um enorme touro (pesava 54 quilos) morto na corrida de Bilbao em 2003 mostra a temática do espaço e dá a boas vindas. “Apesar de ser algo forte e que não agrada a toda a gente a maioria dos clientes não fica constrangido. Neste anos só três a quatro pessoa abandonaram o restaurante por considerarem chocante”, diz Fernando Lima.

A cozinha e a confeção dos pratos, onde consta ainda polvo grelhado, a costela de vitela minhota, as gambas grelhadas e o medalhão, são da responsabilidade da mãe e da mulher. A garrafeira é vasta com destaque para as oito referências de vinho verde.

Rua Padre Francisco Pacheco, 39
a 41, Ponte de Lima
Tel: 258741167 Web: tavernavacadascordas.com

Preço médio: 30 euros

UMA FESTA QUE ATRAI MILHERES

São milhares os visitantes esperados no próximo dia 19 para mais uma edição da Vaca das Cordas. Aficionados de todo o país e da vizinha Espanha invadem o Centro Histórico da vila onde a animação nos bares dura a noite toda. O animal sai à rua pelas 18h00 conduzido por dezena e meia de pessoas e preso por duas cordas. Na Igreja Matriz é amarrado à janela de ferro da Torre dos Sinos onde é banhado com vinho tinto antes de dar três voltas ao templo, envolvendo-se em peripécias com os populares. A festa nunca reuniu consenso e esteve mesmo interrompida durante 13 anos. Foi retomada em 1973. É um dos cartazes turísticos do Alto Minho.



Cristina Lima orgulha-se do espaço que gere na zona mais nobre da vila e que foi uma antiga cadeia de mulheres. Tem agora sugestões de artesanato, petiscos e vinhos e produtos da horta

3 CASA DA TERRA

LOJA DE VINHOS COM PETISCOS

É um dos espaços de petiscos mais recentes da vila, esta Casa da Terra, junto à ponte medieval e virada para o Rio Lima. Lá dentro, é-se rapidamente cativado pela insólita decoração interior. E pelos produtos ali expostos, provenientes da região, petiscos e tapas e, é claro, a parede com muitas garrafas de vinho do concelho.

“Apenas temos um vinho para quem não aprecia ou não pode beber do nosso verde”, diz Cristina Lima, responsável pela loja. Para os mais novos e para quem gostar há sumos naturais e limonadas. Os refrigerantes ali não entram e há também uma na cerveja artesanal. Nas prateleiras domina o vinho verde, desde as mais variadas referências da Adega Cooperativa local até aos vinhos de autor produ-

zidos nas diferentes quintas agrícolas do concelho. Aqui pode-se degustar e comprar.

O vinho verde ali acompanha bem o chouriço de carne assada, o chouriço de cebola com broa e puré de maçã, a alheira com amêndoas torradas, ovos mexidos ou os cogumelos recheados. Há ainda tábuas de enchidos, de presunto e de queijo com presunto. Para quem prefere algo mais leve a Casa da Terra, pertencente à empresa Minhofumeiro, tem ainda variadas saladas e sandes. E artesanato.

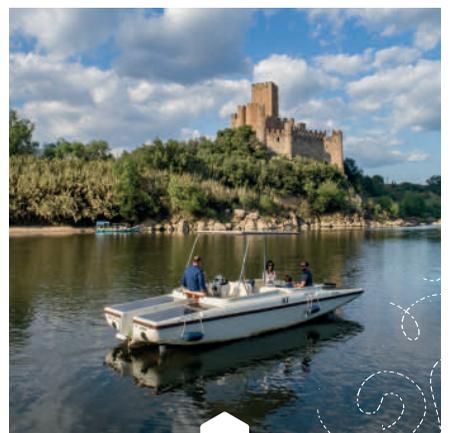
O espaço foi criado na torre onde funcionava a antiga cadeia de mulheres e destacou-se na decoração o teto da casa de banho e o lustre do auditório em papel saídos das mãos dos reclusos de Custóias e de Paços de Ferreira.

Passeio 25 de Abril,
Antiga Cadeia das Mulheres,
Ponte de Lima. Tel: 258941040
Web-casadaterra.pt

Preço médio:
12 euros (petiscos)

StayOver fatima - Tomar

uma região a descobrir



Alimente o seu feed de
memórias inesquecíveis

www.stayoverfatimatomar.pt

Promotores



Parceiro



Cofinanciado por





1 ADEGA COOPERATIVA DE PONTE DE LIMA

UM CORAÇÃO DE VINHO VERDE

A Adega Cooperativa limiana faz este ano 60 anos e pode dizer-se que é a alma do vinho verde desta zona do vale do Lima. Representa a união dos pequenos produtores, depois de ter passado por dificuldades, e hoje continua a ser uma das instituições vinícolas mais importantes do Norte do país, com uma capacidade para produzir 1,5 milhões de litros de vinhos.

“A cooperativa tem uma importância muito grande neste território, a começar pelo aspeto económico. Ocupamos uma área de vinha de cerca de 1500 hectares que está em constante crescimento e renovação. Depois há o papel que a adega representa em termos de combate à desertificação e à preservação do meio ambiente”, afirma Ricardo Silva,



engenheiro agrónomo da instituição.

Os associados são pequenos produtores, que não fazem monocultura e que têm vinha como complemento da restante atividade agrícola. “Uma biodiversidade característica da paisagem minhota” que a própria cooperativa apoia. Sendo agricultores sem grandes meios técnicos e muitas vezes económicos cabe à adega fazer o “trabalho de campo”. Fazem aconselhamento no que diz respeito aos tratamentos da vinha, prestam formação para o uso de

produtos fitofarmacêuticos, tudo sem qualquer custo para o associado. E o resultado está à vista. “Os vinhos têm vindo a melhorar a qualidade com a adaptação da vinha a melhores formas de produção e tratamento. O que se conseguiu com este trabalho da adega foi uma estabilidade na qualidade em vez da oscilação que existia”, acrescenta Ricardo Silva.

A instituição tem cerca de 2200 associados, desde produtores com meio hectare de vinha até aos maiores com 60 hectares.





“Desde os que cuidam das videiras ao fim de semana até aos profissionais”, assinala o agrónomo. O controlo de qualidade está a cargo de Rita Araújo, que descreve estes vinhos com gosto: “O vinho da adega é excelente em termos de características sensoriais, em resultado de uma casta floral, muito citrina e com uma acidez equilibrada”.

Foi a Adega Cooperativa, onde são engarrafadas 16 mil unidades por dia, aquela que fez o primeiro vinho monocasta loureiro. Têm um loureiro mais tradicional e outro de colheita selecionada

com técnicas de maceração pelicular (que consiste em manter as películas da uva em contacto com o mosto antes de fermentação para uma maior extração de aromas) e “batonnage” (agitação do vinho periodicamente para levantar borras finas), explica a enóloga. “São técnicas que aumentam a estrutura de boca do vinho e o tornam mais complexo”, salienta Rita Araújo.

Rua do Conde de Bertandos,
Ponte de Lima
Tel: 258909700.
Web: adegaopontelima.com

A Adega Cooperativa de Ponte de Lima foi fundada em 1959 e tem tido papel importante na sub-região, sobretudo no apoio aos pequenos produtores

Dos 35 funcionários da Adega Cooperativa, mais de 30% tem formação superior em várias áreas e metade são mulheres.



PERFIL

CELESTE PATROCÍNIO, 73 ANOS | PRESIDENTE DA ADEGA COOPERATIVA DE PONTE DE LIMA

A MULHER QUE SALVOU A COOPERATIVA

Quando Celeste Patrocínio chegou à presidência da Adega Cooperativa de Ponte de Lima, em 2008, “a situação económica era muito delicada” com “milhões de euros de dívida à banca, a fornecedores e aos sócios”, explica a própria. Licenciada em Direito, Celeste Patrocínio, de 73 anos, trabalhou sempre para vários organismos do Estado. Foi secretária-geral do Conselho Nacional de Avaliação do Ensino Superior, Assessora do Secretário de Estado do Ensino Superior, Chefe de divisão de pessoal do Ensino Superior e responsável pelo setor de Investimentos do Plano/PIDDAC da Direção-Geral do Ensino Superior. Foi o facto de ser sócia e de ter esta experiência de gestão que a levou a assumir as rédeas. “O grande desafio era devolver a credibilidade à Adega ganhar a confiança dos associados”, relembra. A reorganização interna

foi feita de forma gradual e enveredou-se por um “equilíbrio sofisticado”. A dívida foi paga. “Hoje temos zero de passivo e um volume de negócios sempre a crescer com o aumento das exportações para mercados como os EUA, Canadá, Colômbia, Reino Unido e resto da Europa”, sublinha a presidente. Paralelamente, a Adega abriu-se ao enoturismo, podendo os visitantes conhecer as instalações, a linha de produção e provar os vinhos. E assim vive uma nova vida aos 60 anos.





O CENTRO, INSTALADO NA CASA TORREADA DOS BARBOSA ARANHA, CONVIDA A CONHECER A HISTÓRIA DO VINHO VERDE AO LONGO DOS TEMPOS



2 CENTRO DE INTERPRETAÇÃO E PROMOÇÃO DO VINHO VERDE

UMA EMBAIXADA DA REGIÃO

Encontrar um local para toda uma região promover e divulgar um vinho não é fácil mas a decisão acabou por ser consensual e o Centro de Interpretação e Promoção do Vinho Verde instalou-se em pleno coração da região. Quem visita este espaço na vila, fica a saber como a região se

encontra dividida em nove sub-regiões: Monção/Melgaço, Lima, Cávado, Ave, Basto, Sousa, Amarante, Baião e Paiva. O centro é “um equipamento de grande qualidade com toda a história da vinha e do vinho, ao longo dos séculos, e onde é também apresentada a identidade cultural de um povo e de toda uma região e da importância que esta produção tem para a economia”, refere Victor Mendes, presidente da Câmara de Ponte de Lima.

Para além da história, são explicadas as várias castas, os produtores e a certificação. Através de um quadro interativo é possível viajar no tempo desde a ocupação romana, observando os utensílios usados ao longo

dos séculos e aprendendo como eram as técnicas tradicionais.

Os mais novos, nomeadamente integrados em grupos escolares, são convidados a fazer vinho e, no final, provam o sumo de uva que espremeram. Já os maiores de idade podem fazer provas na sala onde uma vasta garrafeira contém praticamente todas as marcas e referências da região.

“O enoturismo é um dos produtos com maior incremento nos últimos anos que permite ao visitante e turista um conjunto de experiências, de vivências e uma paixão pelo território”, refere Victor Mendes. O Centro de Interpretação,

instalado num imóvel classificado, a Casa Torreada dos Barbosa Aranha, em pleno Centro Histórico, contribuiu para essa dinâmica regional, contando ainda com vários parceiros, entre os quais a Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes.

Rua da Fonte da Vila,38,
Ponte de Lima
Tel:258 900 426.
Web:cipvv.pt

Entrada: 3 euros (descontos para grupos e famílias), inclui prova de um vinho. Gratuito para crianças até aos 12 anos

O Centro de Interpretação e Promoção do Vinho Verde, inaugurado em 2016, tem gestão conjunta do Município de Ponte de Lima e da Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes



3 QUINTA DAS FONTES

PIQUENIQUE À BEIRA DO LAGO

Esta casa senhorial, que pertenceu ao poeta António Vieira Lisboa, distingue-se pelas dezenas de fontes, quedas de água, tanques e lagos. E em qualquer um desses recantos, é possível degustar a produção local da Quinta das Fontes que está a preparar-se para ser, além disso, uma unidade de turismo rural.

Para quem vai provar os seus vinhos, feitos a partir da casta loureiro, encontra o enólogo José Domingues a fazer as honras da casa. É

ele que dirige e cuida de toda a produção. A Quinta das Fontes foi restaurada ao pormenor e, quem percorre os salões, os quartos e a eira, ainda intacta e original, viaja no tempo, aos finais do século XVIII, quando toda a propriedade foi começada a ser construída.

A dominar a paisagem, está a enorme casa e a vinha nova plantada em socalco, bem como uma antiga ramada. Uma mancha de 500 metros em altura e que está a alimentar a produção. “Todo este enquadramento, da ramada, dos socalcos, faz-nos abrir as portas a todos que quiserem visitar e comungar connosco deste ambiente descontraído e tranquilo”, diz o enólogo.

A vinha nova ocupa 4,5 hectares e é constituída, tal como a antiga, maioritariamente pela casta loureiro (80%). O vinhão ocupa 10 por cento deste espaço e há ainda duas parcelas de espadal, um pouco de arinto e a casta regional do cainho (7%). A quinta oferece dois trilhos ao visitante, um mais longo e outro curto, sendo que em ambos se pode fazer a degustação do vinho que dá nome à casa: Quinta das Fontes Loureiro. Ao visitante é servida uma pequena refeição, que pode ser transportada num cesto e consumida em modo piquenique junto ao lago.

Pelo caminho há animais de quinta, como cabras e ovelhas, galos, gansos, patos.

O vinho esse é fresco, citrino e floral, seco, sem açúcar residual, sem gás carbónico, produzido em terras com presença de xisto pouco comum por estas paragens e influenciado pela floresta autóctone que rodeia esta quinta tipicamente minhota. Quem quiser levar vinho para casa, pode comprar garrafas ali mesmo.

Rua das Fontes, 272,
Rebordões/Souto
Tel: 919161832 Web:
facebook.com/encontrodasfontes

**Visita com prova:
10 euros/pessoa**

A quinta pertence a uma família de Barcelos e, para além da já possível degustação do vinho ali produzido, terá também em breve oferta hoteleira na área do agroturismo



O espaço é exigido mas agradável e convidativo. Ali encaixam mais de 190 referências de vinho verde.



1 GAIPA

A GARRAFEIRA MODERNA

Após um passeio à beira-riada nada melhor que fazer uma paragem na Gaipa Winebox, loja que abriu portas em dezembro mas que já conquistou o seu lugar no comércio local da vila de Ponte de Lima. A loja pertence a uma marca distribuidora e tem vinhos de várias proveniências. O Vinho Verde ocupa, no entanto, lugar de destaque nesta pequena mas agradável e simpática garrafeira.

A localização da Gaipa não podia ser mais central e, apesar de pequenina, a garrafeira tem espaço para albergar as mais de 190



referências de vinho. As de Verde esgotam-se facilmente. Teresa Peres recebe com simpatia. “Aqui aprende-se imenso, constantemente, porque é um setor em evolução. Sabemos tudo, dos locais de produção da forma como são feitas as colheitas e o tratamento”, refere com orgulho.

Pelas prateleiras, para além das garrafas, dispostas de forma original e na horizontal, há ainda compotas e geleias, chocolates e doces, tudo feito com vinho.

Passeio 25 de Abril, 36,
Ponte de Lima.
Tel.: 961 419 148
Web: facebook.com/-
gaipawinebox



A garrafeira Martins é pioneira na vila. Foi João Sá quem arriscou transformar uma antiga mercearia da família num espaço onde se pode comprar o vinho feito na região.

2 MARTINS

UM PONTO DE ENCONTRO

O espaço comercial tem 80 anos mas desde 1986 é uma das garrafeiras mais conhecidas de Ponte de Lima. Era uma mercearia que pertencia à família mas quando João Sá herdou a loja teve outra ideia. “Na altura não havia nenhuma garrafeira na vila e arrisquei”, conta. Hoje a Garrafeira Martins é paragem obrigatória de turistas eromeiros de Santiago.

São centenas as referências que enchem o espaço comercial, rústico mas convidativo e familiar, com destaque para os vinhos da terra. O espaço é ponto de encontro entre os conhecidos da localidade que ali entram para dois dedos de conversa. As garrafas da Adega Cooperativa de Ponte de Lima surgem logo em primeiro plano, depois surgem marcas de produtores locais, com características e preços para todos os gostos.

João Sá conta que sofreu com a concorrência das

grandes superfícies comerciais. O negócio chegou a passar por tempo difíceis mas o turismo veio “dar outro alento” e hoje são muitos os curiosos pelos vinhos da região. “Querem levar para casa vinho como uma recordação e na verdade é que agora até existem poucas garrafeiras para a procura que há”, salienta.

Largo Dr. António Magalhães, 5
Ponte de Lima
garrafeiramartins@gmail.com
Web-Facebook.com/Garrafeira-
Martins-422921697908684/



VEJA O VÍDEO
DESTA REPORTAGEM
NO NOSSO SITE
WWW.EVASOES.PT



UM VINHO PONTE DE LIMA PARA CADA MESA

Tornaram-se vinhos de grande aptidão gastronómica e a procriação ainda vai no adro. Reforço em talento enológico e bom potencial de envelhecimento, há uma oferta inteirinha de néctares que adoram sentar-se e comer connosco.

por **FERNANDO MELO**



JOSE CARLOS PRATAS/GI



ADEGA PONTE DE LIMA VERDE ROSÉ 2018 (11%) | AD. COOP. PONTE DE LIMA

Vinhão, Espadeiro e Borraçal compõem este rosé singelo, companheiro indefetível da cascaria estival e de um caril suave de galinha. Relação preço-qualidade quase imbatível, vai bem também com massas italianas clássicas, temperadas com manjeriço.

Preço: 4 euros



APHROS VINHÃO VERDE DO LIMA TINTO 2018 (12%) | VASCO CROFT

Impossível resistir à frescura e equilíbrio deste verde tinto, faz cair por terra todo e qualquer preconceito, em relação a esta categoria especialíssima de vinho. Enologia de truz, vinhas biotratadas com o maior carinho, é uma descoberta fascinante com um steak au poivre.

Preço: 9,5 euros



ADEGA PONTE DE LIMA LOUREIRO VERDE DO LIMA BRANCO 2018 (12%) | AD. COOP. PONTE DE LIMA

Os assados de carne no forno desenvolvem grupos de aroma e sabor que abrem as portas de par em par para este loureiro bem feito, resultado de uma seleção aturada de uvas e de uma abordagem moderna à enologia. Podemos esperar bons vinhos da casa, a revolução está em curso.

Preço: 4 euros



CASA DAS BUGANVÍLIAS COLHEITA SELECIONADA VERDE DO LIMA BRANCO (12,5%) | CASA DAS BUGANVÍLIAS

100% Loureiro, estrutura muito fina e bem urdida, vestida com uma acidez bem trabalhada. Este vinho merece a ousadia de um cozido à portuguesa com os ingredientes tradicionais todos, o caldo de verduras enriquecido pela proteína animal que se cozeu nele e oferecer boa prova.

Preço: 8,5 euros



Tornaram-se vinhos de grande aptidão gastronómica e a precissão ainda vai no adro. Reforço em talento enológico e bom potencial de envelhecimento, há uma oferta inteirinha de néctares que adoram sentar-se e comer connosco.

Já sabemos que tinto com carne e branco com peixe são mitos ultrapassados, mas talvez não tenhamos

ainda percebido como Ponte de Lima de repente tem um portfólio de produtores e vinhos que colocam a região entre os maiores amigos da mesa. O desafio agora está em dar-lhes utilização em situações novas, para ver o longe que já se foi. As castas mais representativas são Loureiro e Vinhão, respetivamente branca e tinta de que não se conhece ainda os limites e que contrariam a lógica estabelecida de consumo no ano de produção. Os vinhos de Ponte de Lima não só duram como se aperfeiçoam com o tempo. Complexidade, flexibilidade e muito prazer são argumentos suficientes para se aventurar pelos meandros da sua próxima região favorita. Boas provas! ●

Ponte de Lima tem um portfólio de produtores e vinhos que colocam a região entre os maiores amigos da mesa.



17,5

CLASSIFICAÇÃO
EVASÕES

**QUINTA DAS FONTES LOUREIRO
MINHO BRANCO 2017 (12%) |
ENCONTRO DAS FONTES**

Pregado assado nas brasas com alcaparras e beurre noir, ou pargo assado no forno à portuguesa, são duas das muitas harmonizações possíveis para este Loureiro estruturado e penetrante, apto à melhor mesa.

Preço: 9,5 euros



17

CLASSIFICAÇÃO
EVASÕES

**VIL'ANTIGA LOUREIRO
VERDE 2018 (12%) |
PEDRO LIMA**

Delicioso e copioso na boca, notas abundantes de frutos tropicais, tem a vocação da pastelaria e oferece diversas frentes de exploração. Excelente para a doçaria caseira, surpreendente com mousse de chocolate preto, brilhante com pão de ló.

Preço: 6 euros



17

CLASSIFICAÇÃO
EVASÕES

**AMEAL LOUREIRO VERDE DO LIMA
BRANCO 2016 (11,5%) | QUINTA
DO AMEAL**

Este vinho pode funcionar como demonstrador da casta Loureiro, estruturante da oferta vínica de Ponte de Lima, e as tonalidades salinas que cria na boca configuram-no para uma feijoada de chocos ou búzios, poder de resolução e integração dos componentes entre si.

Preço: 8 euros



17,5

CLASSIFICAÇÃO
EVASÕES

**DA CUQUINHA LOUREIRO VERDE
DO LIMA BRANCO 2018 (12%) |
CASA DA CUCA**

Branco de Moreira do Lima, é uma proposta séria de um produtor que tem vindo a crescer em qualidade e complexidade nos vinhos que tem produzido. Excelente com um caril verde tailandês, pela frescura que apresenta e pelas sugestões especiais que deixa na boca.

Preço: 4,5 euros