



**Rota
do Românico**
Em busca
da religião,
das gentes
e do vinho

Caldas da Rainha
Redescobrir a cidade para
lá dos banhos e da cerâmica

Zero Box Lodge
Dormir dentro
da caixa em Coimbra

Rota do Românico

Em nome de Deus, dos homens e do vinho

A ideia foi unir os concelhos da Rota do Românico sob um denominador comum, o vinho. Daí nasceu um ciclo de exposições *Ver do Bago. Um Brinde entre Deus e os Homens*. E esse foi o pretexto da Fugas para regressar aos vales do Sousa, do Tâmega e do Douro: em busca da religião, da gente e do vinho. *Andreia Marques Pereira (texto) e Ana Marques Maia (fotos)*

● O ponto de encontro é na sede da Rota do Românico (RR), estamos em Lousada, Vale do Sousa. E, segundo José Augusto Costa, técnico da rota que nos acompanhará, românico mais português não há. “É a região que foi mais depressa povoada”, explica, e as construções são ainda de estilo românico mas nacionalizado. Com um cunho português, numa altura em que Portugal dava os seus primeiros passos. Ou era ainda uma miragem, mesmo neste território de Entre-Douro-e-Minho, coração do Condado Portucalense.

É desses tempos pré-nacionalidade a referência mais antiga ao Mosteiro de Santo André de Ancede (Baião, com o Douro aos pés), 1120. Porém, desses tempos românicos sobra muito pouco neste grande cenóbio: “Apenas a capela-mor”, assinala José Augusto. Entre os séculos XVII e XVIII - já depois de ter sido anexado ao Convento de São Domingos de Lisboa, que se substituíram aos cruzios, os fundadores -, o conjunto monástico românico foi paulatinamente reconstruído nos estilos maneirista e barroco que

hoje encontramos e que agora se distribui em cinco espaços: o Centro Interpretativo da Vinha e do Vinho, a zona regal em torno de um claustro - por estes dias em obras de recuperação, com assinatura de Siza Vieira -, o Núcleo de Arte Sacra, a igreja e a capela do Senhor do Bom Despacho (uma pequena pérola barroca de planta octogonal, que descreve de modo vívido os Mistérios do Santo Rosário).

E se é verdade, então, que das raízes medievais deste lugar não resta muito património construído,

não é menos verdade que este foi, durante o Verão, um dos pontos mais “movimentados” da RR. Há, “desde sempre, memória de trabalho com o vinho” no Mosteiro de Santo André de Ancede, diz José Augusto, e, prossegue, “reza a história de que chegaram a ter barca para comercializar com o Porto, onde tinham propriedades, e Flandres”. E foi este aspecto que o tornou a “casa” natural para a primeira de três exposições “que celebra[m] a relação material e simbólica entre a vinha e a paisagem cultural e

humana dos vales do Sousa, Douro e Tâmega”, lê-se na apresentação do ciclo *Ver do Bago. Um brinde entre Deus e os Homens*. A ideia, conta José Augusto, foi “unir os 12 concelhos da RR com um denominador comum, o vinho”. O vinho verde, claro está, ou não estivesse a RR implantada em 12 concelhos todos distribuídos entre cinco das nove sub-regiões da Região Demarcada de Vinhos Verdes.

No terreno pertencente ao Mosteiro de Santo André de Ancede, agora sob tutela da Câmara Muni-





pal de Baião, ainda se planta vinha e produz vinho - casta Avesso, a mais tradicional desta região. E, no seu interior, a exposição *Ver do Bago nos Mosteiros*, que terminou a 12 de Setembro (o segundo “capítulo” do ciclo, *Ver do Bago nos Santos*, está, por estes dias em Penafiel, na Igreja de Santo António dos Capuchos, e o terceiro chegará em 2022 a Lousada, ao Centro de Interpretação do Românico) foi a primeira paragem para descobrir a relação entre o vinho, os rituais religiosos e a arte sacra no território da RR, onde o

São exposições que celebram a relação entre a vinha e a paisagem cultural e humana

cultivo da vinha remonta ao século III a.C.. Através de peças arqueológicas e de arte sacra, recorrendo a multimédia e a instalações artísticas, percorremos a história de viticultura da região, tendo como fio condutor a do próprio mosteiro, embora a “viagem” até comece com os romanos, que deixaram como legado a forma como as videiras foram, até há bem pouco tempo, plantadas na zona - a vinha de enforcado, em que as videiras trepam por árvores. Mas é na Idade Média que as várias ordens monacais aqui esta-

belecidas assumem o cultivo da vinha e a sua comercialização, nomeadamente com os países do Norte da Europa - de onde são originárias algumas peças de arte sacra (entre elas o Tríptico de Ancede, do pintor flamengo Joos Van Cleve, que terá sido uma encomenda directa), que se encontram espalhados pelo território o que, defendem os organizadores da exposição, “permite deduzir que terão sido adquiridas com o dinheiro resultante dessa exportação”.

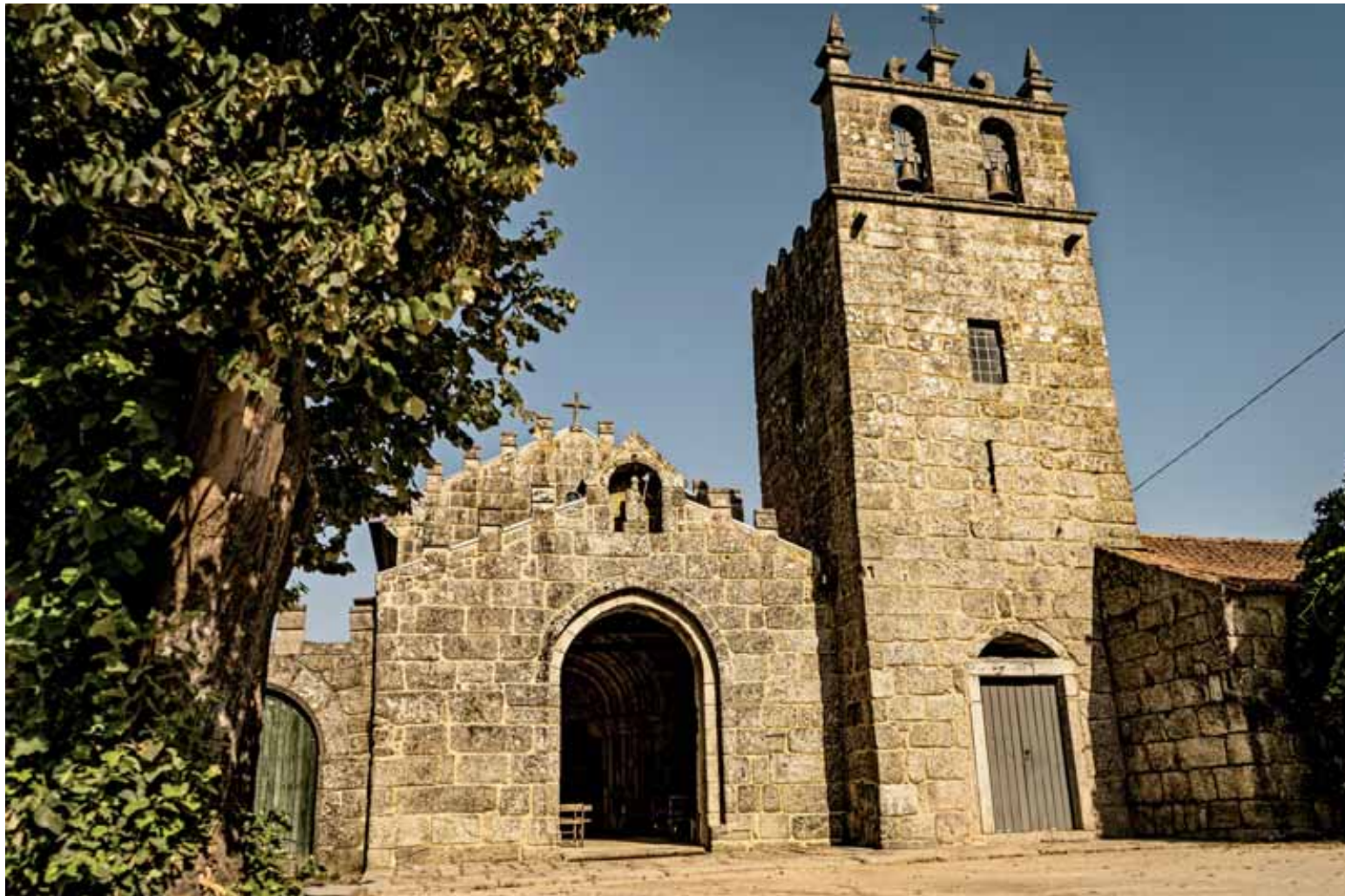
Algumas dessas obras, empresta-

das por capelas, igrejas e mosteiros da zona, reuniram-se nesta exposição que celebra a ligação entre a religião, o vinho e a gente - e que é o pretexto para o regresso da Fugas à RR, onde o românico é apenas uma âncora para explorar três vales.

Entre Agustina e “cuidadores do património”

Partimos, é verdade, de Lousada mas o nosso território particular desta volta pela RR concentra-se em Amarante e Baião (em Baião faze- →

Rota do Românico



mos, aliás, o “pleno” de monumentos românicos). Ou melhor, sendo os rios uma espécie de âncoras para as várias linguagens que o românico adquiriu em Portugal, falemos dos vales do Tâmega e do Douro. O do Sousa foi apenas a nossa casa de partida, já que seguimos logo para a órbita do Tâmega, onde a “casamãe”, como lhe chama José Augusto, é o Mosteiro de São Salvador de Travanca: a arquitectura é semelhante à do Vale do Sousa mas “a decoração muda”.

Avista-se ao longe o enorme edifício que compõe o Mosteiro de Travanca, um dos maiores e mais antigos (foi fundado em meados do século XII) da região. Contudo, dona Rosa, a “cuidadora da igreja” que nos espera à sombra da torre sineira (sem sino) - independente da igreja e coroada por ameias, mais ao estilo de fortificação - mal se contém para falar de Agustina Bessa-Luís. “A minha avó materna e madrinha foi ama-de-leite de Agustina”, conta, “e o meu avô era o feitor da quinta onde nasceu e cresceu” - saberemos também que a escritora foi madrinha de casamento do tio e madrinha de baptismo da prima. A escritora, diz, nasceu no Lugar do Paço, freguesia de Travanca, e não em Vila Meã - “tenho três documento que o comprovam”.

Agustina à parte, entramos na

igreja de três naves (“só há mais duas na rota com esta dimensão”), fundada pelos beneditinos (“a principal ordem da região”), que mantém a sua estrutura românica, com excepção da capela-mor, que foi ampliada no século XVII (consequência do Concílio de Trento). Esta é, explica José Augusto, “uma das igrejas mais catequéticas da rota”. A iconografia românica está bem plasmada, sobretudo nos capitéis - começa no dos portais e segue para os do interior, onde o mal e o bem se confrontam: de pessoas aprisionadas a mulheres a serem devoradas até Daniel na cova dos leões, e “até sereias”, diz dona Rosa. Mas o preferido dela é um de motivo vegetalista - “faz-me lembrar a natureza”.

Não só a igreja merece visita: “Este é o chamado dois-em-um”, avisa José Augusto, “a sacristia é muito interessante”. A austeridade da primeira é ofuscada pelo barroco desta, onde sobressaem desde logo as pinturas do tecto e os frescos nas paredes - dois arcazes compridos também se destacam, assim como um altar dourado e três quadros que no século XVIII “estariam na igreja”. Há 45 anos que dona Rosa, que tem “a idade da RTP”, 64 anos, é responsável “por assear o altar” - na verdade, faz “um pouco de tudo” (“quando me reformar vão ser muitas reformas”, brinca ela, que é assistente

operacional numa escola). E mal pode esperar pelo hotel que se vai instalar no mosteiro: “Para dar vida a isto”, afirma, “estávamos habituados a ver gente aqui. Foi hospital psiquiátrico durante 50 anos” (fechou em 2004). “Travanca era conhecida por terra dos tolos.”

Se é verdade que a geografia deste românico é sobretudo religiosa, a nossa primeira paragem fora, contudo, profana, a Ponte de Fundo de Rua, na aldeia de Aboadela. Esta liga o núcleo histórico (e granítico) da pequena povoação (onde o padeiro ainda deixa o pão à porta em sacos de pano) com a margem “ajardinada” do rio Ovelha. É aí o melhor miradouro para a ponte de quatro arcos e contrafortes triangulares, diante da qual o rio se alarga, quase estagnado, mercê de uma represa. Também havemos de visitar a Ponte de Esmoriz (Baião), esta de apenas um arco, sobre o rio Ovil, que aqui corre com dificuldade, o leito ocupado por vegetação - foi um ponto nevrálgico de passagem para o Mosteiro de Ancede e duas casas senhoriais, a de Penalva e a de Esmoriz. Não é fácil datar as pontes românicas, avisa José Augusto: muitas vezes são substituídas (e confundidas) com as da Idade Moderna - e estas (ou a sua reconstrução) são precisamente desta época, do século XVII.



Estas são duas das seis pontes da RR e dos seus poucos monumentos de visita livre (14) - “os 44 de cariz religioso estão fechados. Seria complicado ter igrejas abertas, pelos roubos e pelos funcionários que tinham de estar aí”. Assim, criou-se a figura do “cuidador do património”, alguém

que tem a chave e abre os monumentos a pedido - e pode partilhar histórias vividas nos espaços.

Na Igreja de Santa Maria de Gondar (século XIII), a “cuidadora”, é Maria Emília. “Vem mais gente ver da parte de fora, não têm interesse em entrar”, declara. Por fora, é visível o “români-

Da esquerda para a direita:
Mosteiro de São Martinho de Mancelos;
Mosteiro de São Salvador de Travanca;
ponte de Amarante e Igreja de São Gonçalo;
em baixo, exposição *Ver do Bago em Baião*



ça, tendo todo o seu interior sido transferido para a sede da paróquia. Destaca-se o espaço do altar-mor, ampliado, separado da nave por um arco do século XVII - e onde estava o trono eucarístico ainda há vestígios de pintura a fresco. A igreja foi parte de um complexo monástico feminino e esteve completamente abandonada, “sem cobertura”, conta Maria Emília. “Chegou a ser um galinheiro”, no tempo em que ainda era propriedade privada. Foi comprada pela câmara e mais tarde integrada na RR - nessa altura já Maria Emília, que vive quase ao lado da igreja, era a guardiã das chaves - “há mais de 20 anos”, calcula. Contudo, recorda, antes abria a porta de manhã e fechava à noite.

E já é outra manhã quando nos pomos a caminho do Mosteiro de São Martinho de Mancelos, em cujo cemitério está sepultado Amadeo de Souza Cardoso: se a igreja é “um museu vivo, que se vai completando e adaptando ao longo do tempo e às regras religiosas”, como considera José Augusto, esta é disso um bom exemplo. A sua envolvente confere-lhe grandiosidade, acentuada pela imponente torre sineira, pela qual entramos para ao antigo claustro - agora reduzido, uma vez que metade do antigo complexo monástico é privado: cabe quase todo na sombra de um marmeleiro, sob o qual um silhar ostenta a data 1166, ainda que as refe-

co de resistência”, aponta José Augusto, referindo-se às arquivoltas “levemente quebradas e sem colunas” - sobressai apenas o enxaquetado, “o mesmo que aparece na igreja de Paços de Sousa”. Por dentro, este pequeno templo é completamente despojado - é uma espécie de carapa-

Dona Marília aguarda-nos impaciente, junto à igreja de São Tiago de Valadares, e recebe-nos entusiasmada. “Já estive com mais gente do que agora, vinham autocarros de Espanha, Porto, Lisboa...”

rências comecem no ano de 1120. Contudo, é no exterior que o românico se impõe de forma mais clara e monumental, não só na mencionada torre, mas também na galilé, no interior da qual se abre o portal da igreja. No interior, o arco triunfal é o único testemunho do românico - dominam os elementos do barroco joanino, notavelmente o retábulo-mor, com o seu baldaquino. A pintura é uma parte importante do espólio, nota José Augusto, e na nave são várias as obras que se espalham, “do antigo retábulo maneirista”.

D. Marília aguarda-nos impaciente, junto à igreja de São Tiago de Valadares, e recebe-nos entusiasmada. “Já estive com mais gente do que agora, vinham autocarros de Espanha, Porto, Lisboa... Há pouca gente”, lamenta. É “guardiã da chave” da igreja “há 50 e tal anos” - aos 73 é eloquente: “Adoro, adoro a igreja, desde pequena que venho para a aqui. E o meu marido também”, diz, “ajuda a fazer os arranjos e está cada vez melhor”. Este é mais um templo do “românico de resistência” (século XIII ou XIV) que se constitui como um dos “principais pontos da rota pelos frescos”, justifica José Augusto, “muito raros” (“depois do Concílio de Trento tornaram-se lixo”, comenta José Augusto). Estavam “tapados pelo retábulo-mor” - agora são visitáveis, por detrás da estrutura. “Sabíamos que estavam lá,

mas não tínhamos ideia do conjunto”, conta o guia - a dimensão só foi descoberta durante o restauro da estrutura barroca. Uma novidade foi a imagem central de Nossa Senhora e o menino Jesus.

Os doces da casa

Amarante pode estar a limpar a cara (os andaimes que tapam a igreja e o convento de São Gonçalo são eloquentes) e a conquistar os turistas estrangeiros, contudo há coisas que não mudam. Paredes meias com a Ponte de São Gonçalo, em pleno centro histórico, na Confeitaria da Ponte a azáfama não pára, seja ao balcão (faz-se fila cá fora para cumprir as regras da pandemia), seja nas mesas que transbordam para o terraço sobre o rio (onde ziguezagueiam cisnes e patos a pedais). É pastelaria, mas é conhecida sobretudo pelos doces regionais: foguetes, lérias, brisas do Tâmega, papos de anjo e São Gonçalos, enumera Joana Machado (todos têm ovo, excepto a léria, todos têm amêndoa excepto o São Gonçalo). A que crescem os doces conventuais. Curiosamente, é também a casa de “o melhor *palmier* do mundo” - “está registado”.

Joana é a nova proprietária, “a quinta desde 1930”, concretiza. Chegou no momento mais inoportuno dos últimos anos, digamos →

Rota do Românico



assim: comprou a histórica confeitaria no início 2020. “Ainda não apañei a casa no seu pleno funcionamento”, confessa, “temos estado na adaptação a esta nova realidade”. Os turistas ainda não regressaram em força - “faltam os asiáticos e os norte-americanos” - mas já há espanhóis e franceses q.b..

É no andar inferior, onde os dias se passam ao som de música popular portuguesa, que está a fábrica dos doces que todos procuram. Ana está a encher “brisas”, Eva papos de anjo, Fernanda está com os São Gonçalo e Alexandrina anda à volta dos fornos - é a funcionária mais antiga, 42 anos de casa. “Aqui não há segredos, todas fazemos um pouco de tudo”, comenta Eva, a mais faladora, enquanto as suas mãos se dedicam a cortar pedaços de hostia onde dispõe a massa de ovos que depois dobra e coloca num tabuleiro, a “rede”, como lhe chamam, com capacidade para 110 de cada vez. É o papo de anjo, o que mais sai na loja: 2200 por semana. É também o mais doce.

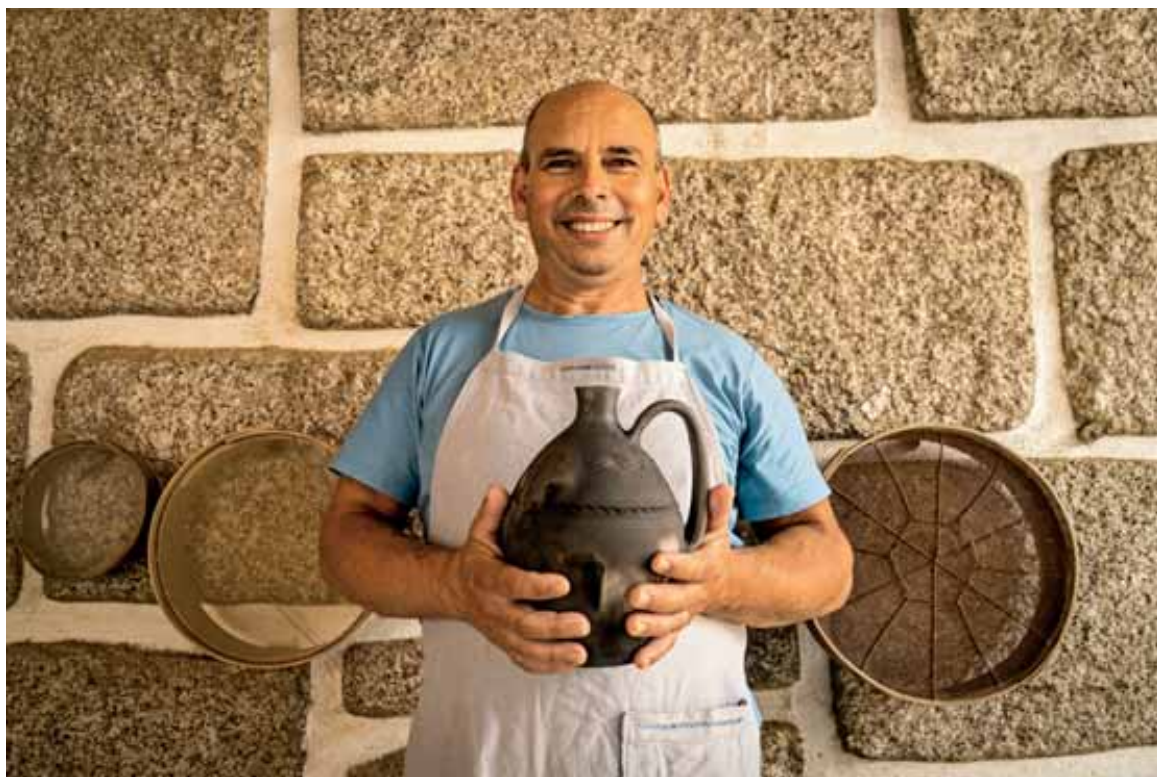
Durante um ano, mais ou menos, o antigo proprietário da confeitaria insistiu para que a arquitecta, agora com 39 anos, ficasse com o espaço. Rendeu-se. “Sempre gostei da relação com o público”, confessa. E, afinal, até tem uma relação senti-

mental com este lugar: “Desde pequenina venho aqui. A minha avó vinha à cidade e deixava-me, e à minha prima, aqui na fábrica com a minha tia”. É a dona Alexandrina.

Em Teixeira (Baião), Sónia Pereira não trabalha com a família, mas, conta, “há quem diga” que a receita do biscoito da Teixeira (um bolo seco) foi criada na sua família há mais de 200 anos. “Não acredito”, declara, embora saiba que pelo menos já o seu bisavô os comercializava. Assume como mais provável a “tese” de que terá nascido “no tempo da I Guerra Mundial”, altura em que era necessário “fazer algo energético e barato para os combatentes”. “Faz mais sentido por ter o nome da aldeia, não da família”, reforça.

Certo, então, é que há tradição na família de os confeccionar. “Mas foram todos desistindo. Fiquei só eu.” Antes da pandemia, “havia mais gente a fazer aqui na aldeia”. Agora, “a continuação é uma incógnita”. Porém, há vários outros locais na região que confeccionam o biscoito da Teixeira, uma mistura de “farinha, açúcar, sal, fermento, água e limão, bastante raspa”, cozida em forno de lenha.

“Como é doce, mas não muito”, avalia Sónia, funciona bem com



“presunto e salpicão”. E, na sua opinião, ressalva, “combina com cerveja”. Ou “com um bom [vinho] verde”, como fazem “nas provas do mosteiro [de Ancedel]”. Para quem gosta de “muito doce”, há inovações

que vão surgindo: “Temos um cozinheiro daqui que inventou pudim com doce da Teixeira num restaurante no Porto” e “outra senhora aqui em Baião que vai fazer o mesmo”, aponta.

As bengalas que chegaram às Queimas das Fitas e o barro negro

“Acho que o melhor é começarmos pela soenga, já que estamos cá fora.”



As bengalas de Gestaçõ são um ícone daquela localidade de Baião. Chegou a haver mais de 30 oficinas a produzi-las, agora sobram três, incluindo a de Eduardo Cardoso. Em baixo, a confecção dos doces conventuais da Confeitaria da Ponte, em Amarante; na página ao lado, a Capela do Senhor do Bom Despacho, em Baião



César Teixeira é o único oleiro de Gondar, terra de pergaminhos nesta área desde pelo menos o século XVII. Quando vieram os plásticos e os alumínio, a “cerâmica perdeu espaço”

É nas traseiras da antiga escola primária de Vila Seca (Gondar, Amarante), que está o enorme buraco redondo, como um terreiro, ainda com cinzas empilhadas meticulosamente ao centro. Este é o final do trabalho de César Teixeira e é o que dá nome à sua arte: se esta é o barro negro de Gondar não é porque a matéria-prima o seja, mas porque termina o seu trajecto neste buraco. Por fases: primeiro, as peças são distribuídas em redor da fogueira central, distanciadas o suficiente desta “para não rebentarem”; depois, são colocadas “em forma de pirâmide” por cima das brasas e tapadas com “lenha de pinho” - “são tapadas porque têm de ter combustão rápida”. Ficam 30, 40 minutos com chama muito intensa e “se terminasse por aqui, teriam cor laranja”, explica César. Para ganharem a cor negra, ainda se vai encostar caruma às peças - “incandescentes”, chegam a estar nos “mil graus, como o vidro” - e cobrir com terra: “A caruma tem de largar fumo e ele não vai sair” - vai ficar a circular na pirâmide e as peças absorvem-no. É o chamado “abafamento” e sem este não há cor negra. “Nunca é totalmente”, ressalva, “há sempre manchas”. A questão depois, brinca, “é escolher a melhor mancha”.

Com este processo, diz - “estamos

sempre em contacto com o fogo” - já não há mais ninguém a produzir na Europa. Nem em Bisalhães, sublinha, porque aí “a cozedura é diferente”: “há soenga mas usam uma grade por cima”. O produto final também difere: o barro de Bisalhães é polido, aqui não - “Dizem que o nosso é tosco, o deles mais fino.”

César é o único oleiro de Gondar, terra de pergaminhos nesta área desde pelo menos o século XVII e onde em meados do século XX ainda existiam 18 olarias a funcionar. Porém, depois vieram os plásticos e os alumínio, a “cerâmica perdeu espaço”, e no início da década de 1990 já só havia um oleiro a trabalhar, em Vila Seca. Fora o mestre de César, que até chegou à olaria por um acaso. “Sou de um lugar, Vilela, onde não havia oleiros”, nota. Mas tinha 17 anos, estava desempregado e houve um curso de formação, dado por esse oleiro, Manuel Teixeira.

Só dez anos mais tarde voltou ao barro, por convite da Junta de Freguesia, ainda que não a tempo inteiro, é funcionário do Centro Hospitalar Tâmega e Sousa. “Davam-me um espaço para trabalhar e um ponto de vendas”, recorda, “gostei muito da ideia”. “Demorei muito tempo a apanhar o ritmo”, confessa, enquanto se debruça sobre a roda, braço apoiado

do no joelho, mão firme e dedos ágeis a “furar o embolado”, num movimento hipnótico que faz crescer o pequeno vaso. A sua especialidade são as peças tradicionais da região, como a vinagreira, a chocolateira, o alguidar, o assador de castanhas, a caçoila, vai apontando na sala de exposição. Mas o que lhe dá dinheiro, confessa, são as encomendas, como as do restaurante japonês em que está a trabalhar.

Eduardo Cardoso não estava à nossa espera, mas não deixa que isso o atrapalhe. Rapidamente veste uma t-shirt por cima da qual volta a colocar o avental com que estava a trabalhar neste dia de calor e mostra os seus dotes de anfitrião: conduz-nos sobre todo o seu processo de construção de bengalas, desde as tábuas de madeira, empilhadas à porta da pequena serraria, até aos desenhos e esculturas mais intrincados de punhos que reserva para algumas especiais - de mochos a cães, passando por jaguares.

É um misto de esforço físico e criatividade nesta actividade que faz a fama de Gestaçõ (Baião) desde o final do século XIX. “Chegaram a haver mais de 30 oficinas, cada uma com quatro, sete empregados”, vai contando, “as bengalas eram vendidas nas melhores lojas do país” e os “cabos

dos guarda-chuvas abasteciam as fábricas”. Entretanto, chegou o plástico, a bengala deixou de fazer parte da indumentária masculina e, actualmente, são apenas três as oficinas que se mantêm, incluindo a de Eduardo, que trabalha sozinho. Nasceu entre as bengalas - o avô já trabalhava em casa, com o seu pai, depois de ter passado por uma das primeiras fábricas aqui e de até ter tomado conta dela - e, apesar de ter estado emigrado por duas vezes, a elas regressou.

E elas, as bengalas de Gestaçõ, ganharam nova vida quando passaram a ser utilizadas pelos estudantes universitários nas Queimas das Fitas. Há uma ideia vaga de como tudo começou “há mais de 30 anos” e a certeza de que é um “auxílio grande aos artesãos”. “Porque o trabalho de decoração, de colecionadores e mesmo de necessidade, não é suficiente para todo o ano”, afirma. Ao contrário das bengalas tradicionais de Gestaçõ, feitas em madeira de cerejeira, “maciça mas macia”, as dos estudantes são feitas em lóvão e “saem em bruto” para as casas especializadas em trajes académicos. Entretanto, também se abriram outros nichos, como o das miniaturas. “Temos de ter criatividade”, comenta. A mesma que põe nos seus desenhos - “estou a tentar desenhar um cachorro a correr”, mostra.

A região dos Verdes que pode ser a região dos grandes brancos

Há curvas, contracurvas, entre vinhedos, empoleirados em muros - é um mar de vinha, em ondas. “As plataformas foram reformadas há 40, 50 anos”, contar-nos-á Miguel Abreu, já numa das salas do primeiro andar da casa solarenga numa das extremidades das vinhas. Até então eram ramadas, “tudo”. Passou-se a bardo, o que, avalia, “contribuiu imenso para a qualidade dos vinhos”. Não só na Quinta de Carapeços como em toda a região: “Nós aqui tivemos de fazer reestruturação da vinha, arranjar formas de plantar diferentes. E isso constituiu uma vantagem.” Também por isso não tem dúvidas que “a região dos vinhos Verdes é a que mais evoluiu em Portugal”.

Foi o pai de Miguel, advogado, quem impulsionou toda uma quase revolução na quinta que tem “séculos de cultivo de vinha” e cuja pri- →

Rota do Românico

guia

meira referência remonta a 1338. Reorganizou as várias propriedades que possui aqui e começou a plantar a casta Alvarinho, por exemplo: “Fomos os primeiros na região demarcada”, afirma Miguel, que vai mais longe. “Queremos associar o vinho verde ao Alvarinho. Há vantagem em dizer que esta casta é da zona dos Verdes, para dar dimensão e volume, músculo”, continua Miguel, economista que, assumidamente, não entende “nada de enologia” - mas, para isso, acrescenta, “temos o Jorge Sousa Pinto (enólogo)”.

Foi “apenas” em 2003 que a Quinta de Carapeços começou a comercializar o seu próprio vinho - até então o destino fora a Cooperativa de Felgueiras, de que a avó de Miguel tinha sido uma das sócias fundadoras. Estamos no limite da Região Demarcada dos Vinhos Verdes (RDVV), quase na fronteira com a do Douro, junto ao Marão, e os vinhos Quinta de Carapeços e Eira dos Mouros “entrada de gama” são produzidos em 20 hectares de vinhas, espalhados por várias propriedades.

A casta Alvarinho domina e tem a companhia da Trajadura, Arinto e Azal. “A Azal era predominante, mas entendemos que não era a casta ideal para os vinhos que queríamos fazer”, explica Miguel. Mantiveram, sim, as castas tintas já existentes, a que se juntou um pouco de Touriga Nacional. Contudo, cerca de 80% da produção é de vinhos brancos. “Temos feito provas de 2007 e de 2008 e os vinhos estão fantásticos”, conta.

“Já não se aguenta a lição que os portugueses sempre dão: o vinho branco tem de ser do ano anterior”, desabafa Tony Smith, “o mesmo para o mito de que o vinho verde tem de ser bebido novo”. “Quando dizemos que o vinho verde não pode envelhecer é pena, porque pode”, prossegue, “e as castas e o *terroir* aqui prestam-se a isso”. Já estamos em Baião mas continuamos no limite da RDVV, nesta Quinta de Covela que Tony e o sócio, o brasileiro Marcelo Lima, descobriram em 2011. Estava à venda pelo BPN, abandonada. “Viemos vê-la em Novembro, estava um tempo horrível, chovia.” Mesmo assim, continua, era “um lugar mágico”. Ainda o é, diz Tony, que aqui vive em permanência, não importa a estação do ano: no longo e sinuoso caminho empedrado que liga o portão ao casarão de granito coberto de trepadeiras, aponta as margaridas que “estão a dar pela segunda vez este ano”, os “agapantos floridos até à semana passada” e as glicínias que em Abril e Maio se transformam em galeria lilás - substituíram



A Quinta de Carapeços começou a comercializar o seu próprio vinho em 2003: até então o destino das uvas fora a Cooperativa de Felgueiras

a ramada (“contava como produção, um hectare, e não produzia”).

São 15 hectares de vinhas (numa propriedade de 36), todas replantadas. “As pessoas apuraram-se”, sublinha, “é um sítio importante para gente daqui, têm orgulho nisto. Foi um trabalho de amor de toda a equipa”. A primeira vindima foi em 2012, em 2013 já estavam a vender e em 2018 tiveram certificação biológica, “um passo muito importante”. Se antes a produção da quinta era 50% de tintos e 50 de brancos, passou a 90% de brancos - e Verdes: as castas estrangeiras foram substituídas pelas locais, Avesso e a “rainha Arinto”. “Na minha opinião, a região dos vinhos Verdes tem capacidade para ser a grande região dos

grandes brancos portugueses.”

“Não houve nenhum ‘eureka!’, vou ser produtor de vinho”, confessa Tony Smith quando nos fala do seu percurso até São Tomé de Covelas. Nasceu no Norte de Inglaterra, “país de cervejas” - “o único contacto que tinha com vinho era o da comunhão, o vinho do Porto que o meu pai tinha para as visitas e o sherry muito doce da minha avó” -, mas quando saiu de Inglaterra viveu “em países onde havia cultura de vinho”. “E eu aprendi a gostar.” Portugal entra nesse rol em 1988, quando aqui chega como correspondente da Associated Press. Viveria também no Brasil, onde conheceria o seu sócio na Quinta de Covela, que já pertenceu à família de Manoel de Oliveira, conta. E da qual há menção desde o século XVI, pelo menos. “Gostava de saber mais sobre a história”, confessa, diante das ruínas de um antigo solar (e capela que terá sido adjacente) que ocupa um dos patamares superiores da propriedade que se desenvolve como um anfiteatro. Ergue-se como um cenário, com a escadaria principal a conduzir ao vazio: “Chegamos a pensar em fazer centro de visitas mas concluímos que as ruínas têm mais charme”, diz. Agora fazem-se eventos, incluindo concertos num pequeno palco abrigado nas paredes e rochas - no ano passado, passou por aqui a Mayra Andrade.

A Fugas viajou com o apoio da Rota do Românico



Como grande parte dos 58 monumentos da Rota do Românico, distribuídos entre o Vale do Sousa (19), Vale do Tâmega (25) e Vale do Douro (14), estão fechados ao público, quem decidir percorrer estes caminhos deve planear com antecedência. Pelo menos 24 horas (48h se pretende fazer visitas ao domingo), para ter a certeza da abertura dos espaços (5€). Quem quiser acompanhamento de um guia-intérprete do património também o poderá solicitar (os preços começam nos 20€ para um grupo de até cinco pessoas).



Tranqueira
Rua Dr. Mário
Monterroso, 192
Amarante
www.facebook.com/tranqueira94

Restaurante Monverde
Monverde Wine Experience Hotel
Quinta de Sanguinhedo
4600-761 Telões (Amarante)
www.monverde.pt/restaurante

Quinta da Lama
Caminho da Rua
4605-357Amarante
www.facebook.com/quintadalama98

Restaurante Primavera
Rua Abel Ribeiro
Baião
www.facebook.com/Restaurante-Primavera-749669021780772

A Casa do Almocreve
Rua do Fontanário,
Portela do Gôve
4640-270 Baião
www.casadoalmocreve.pt