



Douro à vela

O DOURO INTIMISTA

Um rio que nasce nos picos da Serra de Urbião em Espanha e que atravessa o norte de Portugal. Um rio que criou vales profundos entre montes de granito e xisto, onde por sua vez o árduo trabalho do homem duriense moldou as suas encostas em socalcos de vinhedos, tornando-o numa paisagem deslumbrante, que desde 2001, foi classificada Património da Humanidade, a mais antiga região demarcada do mundo que deslumbra todos os que tem o privilégio de a conhecer.

Um douro que soube construir o passado, e nos dias hoje sabe valorizar e conservar este património único, graças a empreendedores apaixonados pela região, que tudo fazem para o enaltece. Bom exemplo, foram os nossos anfitriões que muito dão ao Douro e que todos os dias recriam formas de o tornar cada vez mais apetecível!

Na proa, navegamos o Douro... à vela num veleiro *"libertu´s"* de tudo o que não é necessário levar na mochila da vida...sem preocupações, sem stress, com olhar cheio de tons esverdeados e a alma lavada, lá fomos nós com o *"homem do leme"* e a cantarolar *"...e uma vontade de ir, correr o mundo e partir..."* sentindo a brisa no rosto e agradecendo por tanta beleza...venha connosco sentir-se marinheiro!

Texto e fotos Manuela Silva Dias



Passado 3 horas de viagem chegámos à estação de campanhã, perto da hora de almoço onde o nosso anfitrião Francisco Abrunhosa, não podia ter escolhido um restaurante mais próximo e mais saboroso. Falo da Casa Aleixo, um verdadeiro ex-libris gastronómico da cidade do Porto. Existe há 63 anos sempre na mesma família. Um “saber receber” que tem passado de geração em geração e Maria Inês e Ramiro Oliveira fazem-no como ninguém. Será tratado como um amigo e sentir-se-á em casa. Deliciamo-nos com uns filetes de polvo, filetes de peixe e tripas à moda do Porto, e para terminar umas excelentes rabanadas e aletria. No fim, quando disse ao Sr. Ramiro que estava tudo excelente, respondeu-me com um sorriso “sarcástico”: Estava bom? ...então tiveram muita sorte” -, sorte que não foi por acaso e nunca é. Libertu’s, o veleiro e seu o proprietário, António Pinto, da Douro à Vela, esperavam por nós. Lçaram-se as velas, íamos ser

marinheiros por umas horas. Navegar no Douro num veleiro é um projecto pioneiro que António Pinto transpôs do sonho para a realidade. A dois, ou com um grupo de amigos, no máximo de dez, pode navegar ao som do vento, numa intensa relação com o património paisagístico, deixando-nos ir ao sabor do rio... o resto fica em terra. O veleiro com 10,60 m de comprimento é constituído por dois quartos, um salão, mesa de cartas, uma cozinha, um WC, e um confortável puf na proa. Navegámos, sentindo as carícias da brisa no rosto e todas as réstias de preocupações iam-se dissipando. Ao longo do percurso, temos tempo para tudo: conversar, permanecer no silêncio, ter noções básicas de vela, podendo até tomar o leme e sentirmo-nos verdadeiros tripulantes. Tudo sob controlo, para a viagem continuar como se quer – sem sobressaltos. Chegou a hora do lanche e na mesa no convés “muito bem-posta”, bola de Lamego, presunto e pão regional, tudo acompanhado por um moscatel

do Douro. Soberbo! Quando o veleiro é alugado, sempre em exclusivo, existem pacotes predefinidos e outros à escolha do cliente. O libertu’s, navega desde apenas uma hora ao dia todo, proporciona piqueniques a bordo e paragens para mergulhos no rio, aqui tudo é possível, basta dar asas à imaginação, só tem que combinar previamente com António Pinto, e ele tratará de tudo. Continuámos a navegar, o sol começou a pôr-se, os tons laranja e rosa apoderaram-se do céu tornando o enquadramento verdadeiramente mágico. Avistámos na margem direita, o local onde iríamos dormir, a Casa d’Água, uma casa “em cima do rio”, onde as suas grandes janelas reflectem o rio, daí parecer mesmo uma casa feita de água. Atracámos o veleiro e fomos recebidos pelos seus proprietários, Manuel e Anabela Monteiro, que vivem noutra dimensão, pois aquele local parece não existir. Anabela, achou que o marido estava maluco quando comprou aquela casa em ruínas...mas surpreendeu-se com

o resultado e diz já não conseguir estar muitos dias sem ir ao seu refúgio. O resultado é único, são dois pisos com três suites na parte superior, uma sala que se prolonga num deck sobre o rio e a cozinha em “open-space” em baixo. O quintal é um verdadeiro oásis, não muito grande mas muito bem cuidado onde os cheiros se misturam, tornando-o em fragâncias únicas. A Casa d’Água pode ser alugada em exclusivo e passar naquele lugar, uns dias com a família, amigos ou a dois, é algo que deve ponderar, pois vale mesmo muito a pena. O jantar foi fabuloso, o luar único e acordar aqui é mesmo um privilégio. Sentir-se-á revitalizado. Já na estação de Aregos, apanhamos o comboio até à Régua, numa viagem pela margem direita, cerca de 40 minutos, sempre junto ao rio. Um percurso muito agradável e que aconselho vivamente. Do comboio quase que acompanhava-mos o Libertu’s rio acima, pois nesse mesmo dia, mudou-se para um novo cais. Breve o reencontraremos!



Já no Peso da Régua visitámos o Museu do Douro, um espaço colectivo de memória e identidade da região vinhateira. Até outubro deste ano poderá ver a exposição

“D. Antónia, uma vida singular”, uma mulher singular no seu tempo, que procurou acima de tudo impor a qualidade do vinho do Porto, um vinho cheio de espírito e generoso ao paladar, sendo esse um dos grandes objetivos da sua vida.

Fomos almoçar à estação da Régua, a um antigo armazém dos caminhos-de-ferro, todo recuperado com o esforço do proprietário Manuel Osório, o inimaginável tornou-se em algo surpreendente. O restaurante dá pelo nome de Castas e Pratos. A esplanada é numa carruagem aberta toda ornamentada com vasos de amores-perfeitos, muito acolhedor. No interior as madeiras do tecto são as originais dando um ar rústico e sóbrio. Com cozinha Portuguesa utilizando em parte produtos mediterrâneos tem um excelente serviço que prima pela simpatia. Além de restaurante tem também um Wine bar e uma loja gourmet.

Fomos beber o café ao novíssimo hotel existente no Douro, o Delfim Douro Hotel, numa localização magnífica, com 26 quartos panorâmicos e temáticos que vão fazer as delícias dos hóspedes, um hotel que promete.



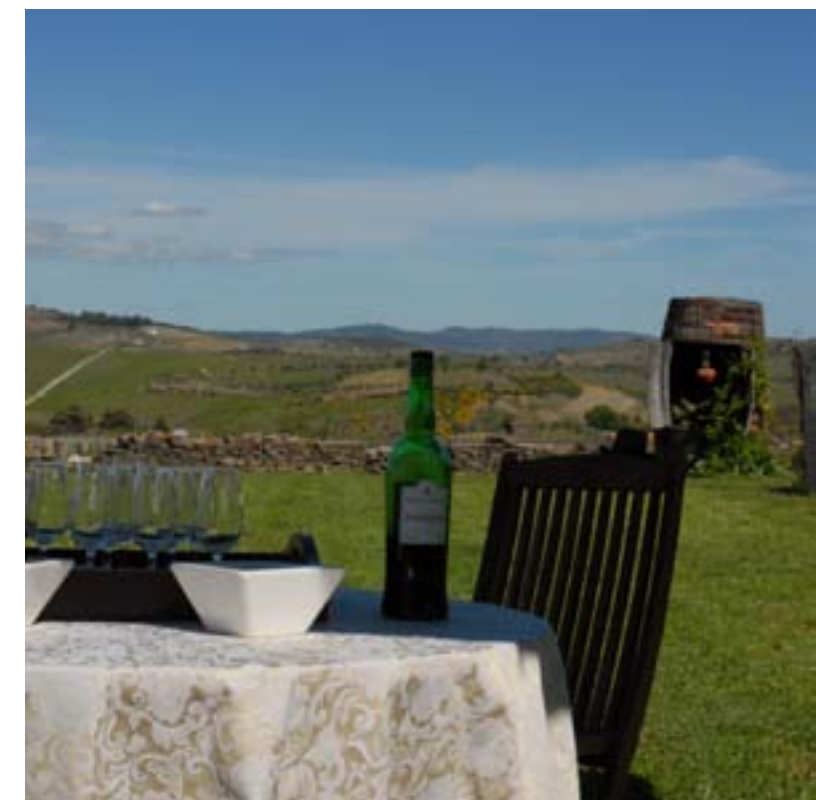
Em direcção ao Pinhão, pela N222, considerada uma das estradas mais românticas da europa, por ser abraçada por árvores frondosas. Seguimos para Favaios e num armazém de construção secular duriense, encontrarmos a Quinta da Avesada, na qual fomos recebidos pelo Luís de Barros, que nos fez uma visita guiada, onde podemos ver todo o processo de transformação do vinho, numa viagem lúdica e interactiva pelos tempos que retrata de uma forma



UMA MULHER SINGULAR NO SEU TEMPO, QUE PROCUROU ACIMA DE TUDO IMPOR A QUALIDADE DO VINHO DO PORTO, UM VINHO CHEIO DE ESPÍRITO E GENEROSO AO PALADAR, SENDO ESSE UM DOS GRANDES OBJETIVOS DA SUA VIDA.

única, o modo de vida e história desta região do Alto Douro. É a primeira Enoteca que conjuga sistema multimédia e audiovisual com sistema robotizado para melhor percepção de todas as fases de produção do vinho, sendo um projecto único na Europa, de destacar que em 2011 obteve o Prémio “ Best of Wine Tourism”.

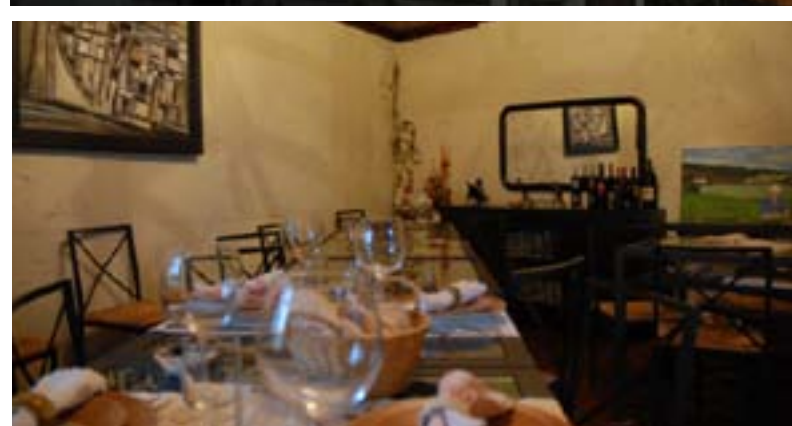
Para despedida uma degustação de alguns dos néctares produzidos na região demarcada



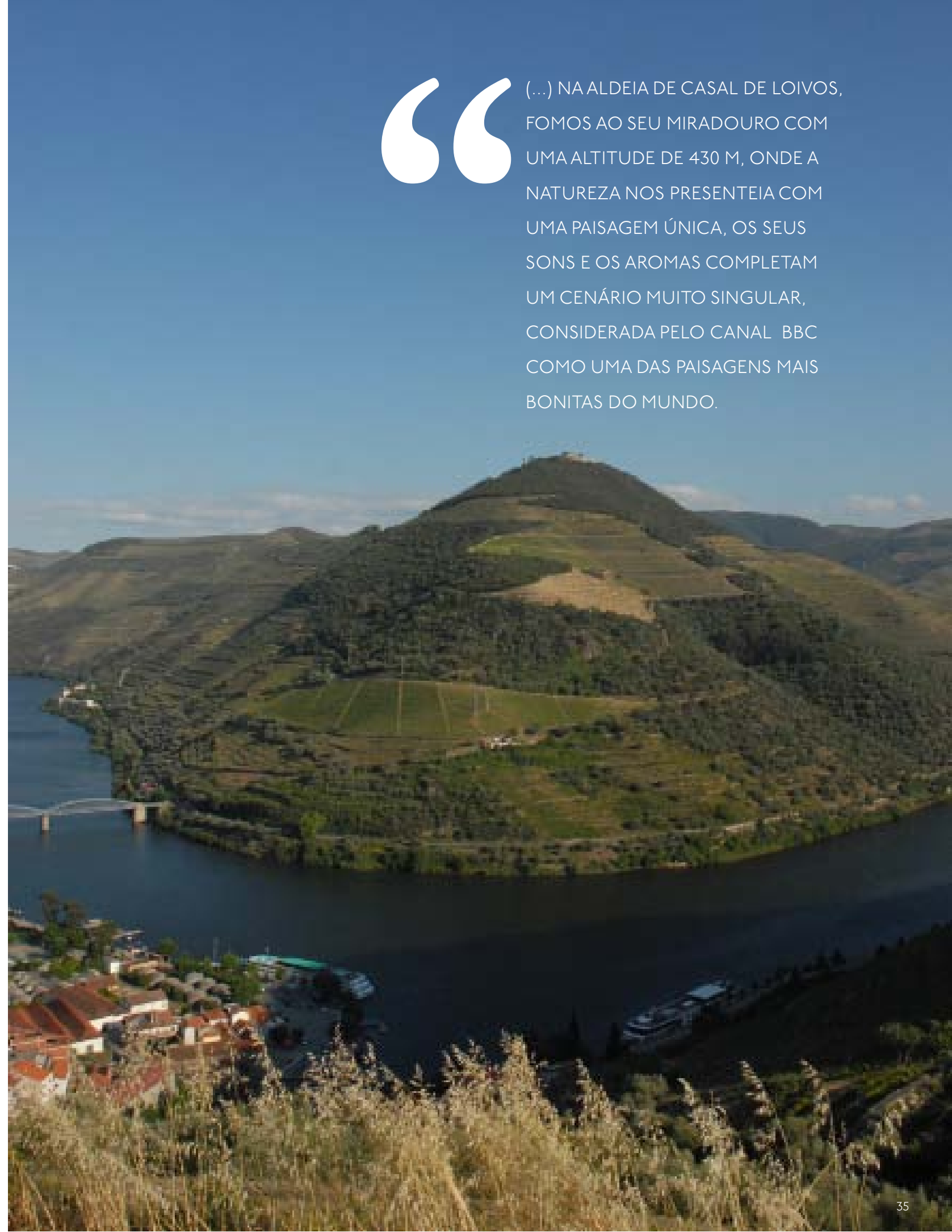
do douro, acompanhadas de umas cerejas acabadas de apanhar, docinhas... docinhas. Mais à frente, na aldeia de Casal de Loivos, fomos ao seu miradouro com uma altitude de 430 m, onde a natureza nos presenteia com uma paisagem única, os seus sons e os aromas completam um cenário muito singular, considerada pelo canal BBC como uma das paisagens mais bonitas do mundo. Vinhedos em socalco, encostas com caminhos serpenteados, casinhas semeadas, quintas e ao fundo um rio calmo atravessando os montes e descrevendo um “L” em frente ao Pinhão, reflectindo toda uma paisagem de encanto.

Próxima paragem foi a Aldeia Vinhateira de Provesende, uma das mais antigas povoações de Portugal com um imenso património histórico e cultural. Os espaços públicos e fachadas dos principais edifícios foram alvo de uma grande requalificação, mantendo sempre a traça e característica original. Passear por Provesende é regressar ao passado onde o tempo corre devagar... entre conversas nos bancos da aldeia ou na esplanada de um dos quatro cafés existentes. Junto ao pelourinho, ouvia-se o riso de algumas crianças que brincavam às escondidas, eram cinco meninas, as únicas existentes na aldeia, que transformavam a aldeia num quintal só delas.

É junto ao pelourinho que fica o restaurante Papas Zaide, local onde paramos para jantar, pois o dia já ia longo. Diga-se que é um restaurante que tem feito muito pela região. Sentamo-nos na sala no primeiro andar, com uma pequena janela para o pelourinho. Aquivaloriza-se os produtos, a gastronomia regional, a boa disposição, a humildade, a frontalidade e a simpatia. Ingredientes mais que suficientes para ser um local de eleição e que deixa saudades. D. Graça, a proprietária, excelente cozinheira e boa conversadora fez as honras da casa, acompanhada das 2 filhas que deixaram a brincadeira lá fora para acabarem os trabalhos de casa e juntarem-se a nós. Umas deliciosas favas, seguidas de Joelho de porco fumado, fizeram superar as expectativas, depois da sobremesa, fomos tomar o café ao luar sentados no pelourinho, estamos na aldeia... e que bem que sabe! A noite já ia longa, e o nosso refúgio foi na Casa de Gouvães, onde um dos nossos anfitriões, Francisco Abruñosa, é o administrador. Os proprietários, de nacionalidade francesa, vivem em Macau e têm uma paixão muito especial pelo Douro. Fica na aldeia Gouvães do Douro, perto do Pinhão. Na chegada tínhamos uma bela ceia à espera, preparada pela eficiente Estrela, a funcionária da



(...) NA ALDEIA DE CASAL DE LOIVOS, FOMOS AO SEU MIRADOURO COM UMA ALTITUDE DE 430 M, ONDE A NATUREZA NOS PRESENTEIA COM UMA PAISAGEM ÚNICA, OS SEUS SONS E OS AROMAS COMPLETAM UM CENÁRIO MUITO SINGULAR, CONSIDERADA PELO CANAL BBC COMO UMA DAS PAISAGENS MAIS BONITAS DO MUNDO.



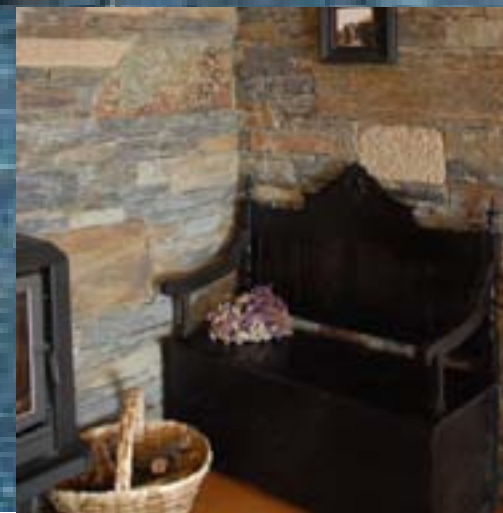


unidade. Estávamos no meio do silêncio numa casa de traça rural, em pleno Douro Vinhateiro, uma casa que nasceu a partir de ruínas do séc.XIX e que foi impecavelmente restaurada, com todo o conforto e funcionalidades de um hotel de cinco estrelas. A decoração de toda a casa, foi feita ao detalhe, todas as peças contam uma história, criando uma atmosfera duriense do século XIX.

A alvorada foi cedo, não queríamos perder nada daquele lugar. O pequeno-almoço estava servido e o sorriso da Estrela esperava-nos. Não se podia pedir mais, estava uma mesa perfeita, com pão acabado de fazer, sumos naturais, produtos regionais, compotas caseiras, decoração impecável e uma vista deslumbrante. É um local ideal para passar uns dias de sonho com a família ou amigos, pois a casa é alugada em exclusivo. O pequeno-almoço é sempre incluído e existe serviço “Self – Catering” ou refeições tradicionais preparadas para os hóspedes.

Antes de mais um dia por terras do Douro, fomos

refrescar-nos na fantástica piscina. Dizemos adeus à Casa de Gouvães e um pouco mais abaixo, na margem direita do Rio Douro visitamos a vila de Pinhão, onde no século XIX era considerada o Centro Económico Geográfico da Região Demarcada do Vinho do Porto e onde ainda hoje se encontram algumas das mais importantes quintas do Douro. Dali saiam os barcos rabelos que transportavam o Vinho do Porto em direcção a Vila Nova de Gaia. De visita obrigatória é a estação de comboio de Pinhão, uma das mais bonitas do país, com azulejos oitocentistas onde retratam na perfeição a faina duriense e as suas fantásticas paisagens, estando todas as fachadas de azulejos em perfeito estado. Seguimos pela margem sul do rio Douro, no Cimo-Corgo até à Quinta do Seixo, que oferece uma vista lindíssima sobre o rio Douro. Desde 1987 que é propriedade da Sogrape Vinhos, onde foi criado um circuito turístico de elevada qualidade e muito educativo. Através da marca Sandeman e com alta tecnologia utilizada na adegas e recurso





DOURO...UM LOCAL QUE DEVEMOS PRESERVAR E CONTINUAR A DIVULGAR, COMO TEM FEITO VÁRIOS EMPRESÁRIOS EM DIFERENTES ÁREAS, DE UMA FORMA SURPREENDENTE E APAIXONADA, ENTREGANDO-SE DE CORPO E ALMA AOS SEUS PROJECTOS, SENDO UMA ALAVANCA FUNDAMENTAL NA PROMOÇÃO DESTA REGIÃO PRIVILEGIADA.



a meios multimédia, o visitante perceberá mais sobre o ciclo de produção do vinho. Com uma área total de 108 hectares, na sua produção predomina a Tinta Roriz e a Touriga Nacional. Uma quinta impecavelmente mantida onde as provas dos seus vinhos são para ser saboreadas lentamente como a natureza envolvente o pede.

Seguimos com destino ao Cais da Folgosa do Douro, para uma viagem gastronómica num local que é mais que um restaurante, falo do DOC, aberto desde 2008 e que já conta com vários prémios. O último foi Best of Wine Tourism (BWT) 2011, na categoria "Restaurante Vínicos". As suas iniciais, significam "Degustar, Ousar e Comunicar" e o restaurante está literalmente em cima do rio, com uma vista, mais uma vez deslumbrante defronte à quinta dos Murças onde passa o comboio, mesmo ao lado da fluvina onde se encontra o "nosso veleiro" que por nós esperava. No DOC, decorrem também muitos eventos gastronómicos e vlnicos durante o ano todo. O Chefe e co-proprietário Rui Paula, preparou-nos um menu de degustação, começando com uma terrina de 'foie gras' em vinho do Porto e morcela de Trás-os-Montes, seguiu-se 'risotto' de sapateira e lombinho de vitela maronesa, para terminar um menu de azeite, que era constituído por bolinho de alheira com mscaros em azeite trufado, bacalhau com broa em azeite virgem de Murça, o medalhão maronês com migas de batata, grelos e broa, para

a sobremesa um excelente pão-de-ló molhado acompanhado de um Porto - um restaurante que vale a pena conhecer, sem dúvida!

Ao lado do restaurante, reencontramos o "nosso" Libertu's. Agora, depois de passar a barragem da Régua, encontra-se no seu novo cais e navega até ao Pinhão em plena zona vinhateira. Depois de um belo almoço, não resistimos uma vez mais à liberdade de navegar ao som do vento, ao sabor do rio, entre margens de socalcos, apreciando toda a beleza ímpar que o Douro tem para oferecer. Pode jantar a bordo, com serviço de catering do restaurante DOC e depois pernoitar a bordo e ter momentos verdadeiramente únicos com toda a liberdade ou não se chamasse o veleiro LIBERTU'S.





DOURO...um local que devemos preservar e continuar a divulgar, como tem feito vários empresários em diferentes áreas, de uma forma surpreendente e apaixonada, entregando-se de corpo e alma aos seus projectos, sendo uma alavanca fundamental na promoção desta região privilegiada.

Para terminar, relembro uma frase, que Francisco Abrunhosa, da Casa de Gouvães, dizia sobre o Douro entre conversas em que cada um de nós deixava a sua opinião sobre a região

“ O Douro Vinhateiro é vaidoso e atrevido - vaidoso porque está sempre a mudar de folhagem e gosta de se mostrar às pessoas e atrevido porque gosta de se entregar ao rio...”

Um Douro cada vez melhor e com muita qualidade que vale a pena visitar e divulgar.

E porque há momentos que ultrapassam a fronteira do lugar comum...onde a imaginação é o leme, deixe-se embalar neste veleiro “Libertu’s, numa viagem pelo Douro... à Vela, apreciando toda a magia e beleza desta região inesquecível!



COMO CHEGAR

Comboio
Auto estrada
Autocarro

ONDE NAVEGAR

Navegar num veleiro por entre vinhas e socalcos no Douro é no mínimo uma experiência única e realmente diferente.

www.douro-a-vela.pt
António Pinto
91 879 37 92

ONDE DORMIR

Casa Gouvães
Casa de Turismo. Casa de férias ou de fim-de-semana no Douro. Férias de qualidade num ambiente exclusivo.
Rua Central
Apartado 24 - 5085-242 Gouvães do Douro
TLM: 917 921 320
www.casadegouvaes.com

Casa d'água

Localizada na margem do rio douro, é um refúgio da natureza. Como casa de férias ou fim-de-semana, com a família ou os seus amigos experimente a tranquilidade, a privacidade e o conforto.
Venda das Caldas, 4640-019 Ancede, Porto, Portugal
TLM: 918 546 457
casadagua.douro@gmail.com



ONDE COMER

Casa Aleixo
ex-libris gastronómico da cidade do Porto
Especialidade: filetes de polvo, filetes de peixe, tripas à moda do Porto.
Rua Estação, 216 - 4300-171 Porto
Tel. 225 370 462
restaurantealeixo@gmail.com

Restaurante Papas Zaide

Um pequeno restaurante mas (que) com uma excelência na sua cozinha. Só com marcação. Especialidade: Favas, Joelho de Porca Fumado e Tripas aos molhos Provezende
Tel: 254 731 899

Castas e Pratos

Num antigo armazém da Refer, edifício emblemático da região.
Restaurante e wine bar, com loja gourmet,
Rua José Vasques Osório, Peso da Régua
Tel: 254 323 290
www.castasepratos.com

D.O.C.

Na estrada marginal entre a Régua e o Pinhão. Tem sido considerado um dos melhores restaurantes do País.
Estrada Nacional 222, Folgosa, Armamar
Tel: 254 858 123
www.restaurantedoc.com

O QUE VISITAR

Quinta da Avessada
www.enotecadouro.com
Tel: 91 256 28 03

Quinta do Seixo

Tabuaço
5120-495, Valença do Douro
Portugal
visitas.seixo@sandeman.eu
Tel: +351-254 732 800
Fax: +351-254 732 349

Fundação Museu do Douro

Rua Marquês de Pombal
5050-282 Peso da Régua
Telefone: 254 310 190
E-mail: geral@museudodouro.pt