

Vinho



Ainda que a produção de vinho nas terras da Quinta da Romeira tenha séculos de existência, a história recente desta propriedade começa em 1987 com um projecto vínico que se viria a revelar decisivo para a recuperação do prestígio do vinho de Bucelas. A plantação de 80 ha de vinhas e a construção de uma nova adega equipada com a mais moderna tecnologia, tornou possível produzir um Bucelas nas melhores condições. O sucesso do Prova Régia, a primeira marca lançada no mercado (1992), evidencia bem a elevada qualidade da casta Arinto e dos vinhos de

Bucelas. Este vinho é considerado pelos especialistas como um dos melhores vinhos brancos portugueses. Mais tarde surge um outro vinho de excelente qualidade: o Morgado de Sta. Catherina, também exclusivamente da casta Arinto, fermentado em madeira e produzido em quantidade limitada.

A Quinta da Romeira, hoje inserida no âmbito do projecto empresarial Companhia das Quintas, impôs um outro dinamismo a este produtor. Deste modo, temos o Quinta da Romeira feito com a casta Arinto e Chardonnay; Prova Régia que só tem

uvas Arinto na sua composição; Prova Régia Reserva - Arinto e Chardonnay, sendo este último fermentado em barricas de carvalho, onde estagiou nove meses; Morgado de Sta. Catherina Reserva - elaborado exclusivamente com a casta Arinto; Quinta da Romeira Espumante Bruto - feito pelo método clássico com uvas da casta Arinto. Interessante o Quinta da Romeira Colheita Tardia, elaborado a partir de uvas que foram colhidas a 11 de Novembro já atacadas com o fungo da chamada podridão nobre. O enólogo responsável pelos vinhos da Quinta da Romeira é João Corrêa.

Enoturismo

A Quinta da Romeira tem um interessante e completo programa para todos os que a pretendem visitar, quer seja a título individual ou em grupo, mas sempre mediante marcação prévia. Essas visitas podem incluir dife-



rentes programas que podem passar por visitar somente a adega, as vinhas ou uma prova de vinhos, ou então tudo em conjunto. A Quinta da Romeira tem ainda espaços destinados a eventos sociais ou empresariais. A pessoa responsável pelo enoturismo é Cristina Galvão.

Onde comer

Como estamos perto da grande Lisboa não faltam bons espaços para comer. Mas já que estamos em Bucelas o melhor é ficar por aqui na hora de dar ao dente. As propostas são várias, mas nós destacamos duas em particular. O Tibério (219694086) que fica na estrada que liga Bucelas à Malveira. É um restaurante fundado por um beirão, cuja oferta assenta numa cozinha regional muito bem elaborada. Como propostas tentadoras temos um Coelho à Caçador, Pato Assado no Forno à D. Palmira, Ensopado de Cabrito à Padeira ou um Bacalhau à Lagareiro. O Barrete Saloio (219694004), uma antiga casa que serve muito bem, tem como pratos de renome um Cabrito Assado no Forno, Bacalhau à Inácio ou uns Choquinhos à Piri-piri.