



TEXTO CÉLIA LOURENÇO FOTOS FABRICE DEMOULIN E ARQUIVO



Lisboa

GUIA DE RECOMENDAÇÕES PARA ENOTURISTAS

A zona da Grande Lisboa oferece enorme diversidade, capaz de satisfazer os mais variados interesses. Nesta área geográfica, que se estende para além da cidade de Lisboa, encontramos, simultaneamente, a oferta mais cosmopolita e uma ruralidade quase em estado puro, muito bonita e autêntica. A WINE - A Essência do Vinho preparou um guia prático de sugestões para que possa programar uma visita por locais de recomendação elevada...





“Viagem” é uma palavra inspiradora. Tem um efeito imediato: provoca prazer quando proferida ou pensada. Como uma quase libertação. E encontra múltiplos significados, tantas quantas pessoas a dizem ou pensam.

Quando se fala de enoturismo, o rigor da semântica conduz-nos ao ramo do turismo que se centra no vinho. O motivo das viagens que têm por objetivo a descoberta do vinho e do que o rodeia, está também associado de forma natural à gastronomia. Mas ambos os interesses se estendem para os aspetos naturais, culturais e artísticos, para a busca do que relaciona toda a atividade humana e a aproximação ao território. São motivos profundamente exigentes, estes que nos movem...

A zona da Grande Lisboa oferece enorme diversidade, capaz de satisfazer os mais variados interesses. Nesta área geográfica, que se estende para além da cidade de Lisboa, encontramos, simultaneamente, a oferta mais cosmopolita e uma ruralidade quase em estado puro, muito bonita e autêntica. Se a proposta for partir em busca dos Vinhos de Lisboa, a viagem leva-nos pela chamada zona saloia, pela Sintra romântica, por Óbidos, pelas quintas de Alenquer, pelo dramatismo da linha atlântica que contorna o Cabo da Roca, pelo encanto de Cascais, pela história das Linhas de Torres. O mosaico é tão rico que nele encontramos, por exemplo, uma boa parte dos vinhos portugueses enunciados por Eça: Bucelas, Carcavelos e Colares.

Para os confessos amantes de vinho, para os que viajam motivados por esse gosto, a curiosidade leva-os à paisagem onde tudo começa e aos rostos por trás dos rótulos. Os cerca de 2.700 km² do distrito de Lisboa que, junto ao Atlântico, é delimitado a norte pelo distrito de Leiria, a nascente por Santarém e a sul por Setúbal, representam um forte potencial de enoturismo, com ofertas cada vez mais diferenciadas e sedutoras. Por oposição ou por convergência, viajamos entre realidades que, a pouca distância, nos emocionam pela história, o património, a arquitetura, a cultura, a gastronomia, os vinhos. Ambientes literários, paisagem de serra e de mar, urbana e rural, vinhas em vales que se espriam entre moinhos de vento, em areia da praia ou resgatadas à voragem do urbanismo. Tudo isto a poucos quilómetros de Lisboa, permitindo simultaneamente aos turistas que visitam a capital e aos locais, explorar os encantos da região e deixar-se emocionar com os seus contrastes, as imperfeições, a beleza e uma imensa riqueza humana, tudo características que se materializam nos vinhos que Lisboa produz e que os tornam tão singulares quanto, alguns deles, misteriosos. Numa palavra, bonitos.

Na WINE, fizemos o exercício de vestir a pele do enoturista que viaja pela Grande Lisboa e deixamos aqui as nossas sugestões.

Rotas do vinho

A Rota dos Vinhos de Lisboa será um auxiliar muito útil no planeamento dos percursos na área da Grande Lisboa, indicando os pontos de interesse e os produtores associados, dividindo a região em três Rotas: Alenquer, Óbidos e Torres. Já a Rota dos Vinhos de Bucelas, Carcavelos e Colares é mais recente e foi criada entre Cascais, Loures, Oeiras e Sintra, por iniciativa da Associação de Municípios Portugueses do Vinho.



Chiado

Mas... o Chiado não tem vinhas. E?!?...

Para um enoturista que esteja hospedado na cidade de Lisboa, não podemos deixar de referir o Chiado como uma fonte inesgotável de pontos de interesse. No bairro preferido por intelectuais e artistas, de história ligada a restaurantes e cafés, a urbanidade saudável e cosmopolita é uma boa alternativa para as alturas em que o viajante não anda a percorrer quilómetros entre vinhas e adegas. Pode ficar alojado no Bairro Alto Hotel, com o terraço de vista imperdível sobre o rio, cuja localização é perfeita na relação com o Chiado, o Bairro Alto, o Cais do Sodré e o Príncipe Real.

No Bairro Alto, não vai querer perder a Garrafeira Alfaia, onde pode comprar uma garrafa ou beber um copo de vinho. Na rua das Flores, a Queijaria Cheese and Shop Bar, é obrigatória pela seleção de queijos nacionais e estrangeiros.

No coração do Chiado, a oferta de restaurantes é imensa. O Tágide Wine and Tapas Bar é uma hipótese para uma refeição descontraída, com a cozinha de Nuno Diniz, uma garrafeira de cerca de cem referências de vinhos nacionais e estrangeiros e uma vista soberba sobre Lisboa.

Para os enófilos que gostam do cheiro dos livros, existem inúmeros alfarrabistas nos quais, com a dose certa de paciência e um pouco de sorte, podemos encontrar edições raras e curiosidades de gastronomia e vinhos.

Mas, um "gastro" e "eno" turista não pode concluir uma visita a Lisboa sem uma refeição no incontornável Belcanto. Único restaurante da capital com duas Estrelas Michelin, esta é a alta cozinha de José Avillez (JA). O chefe tem vários espaços, onde desenvolve outros tantos estilos em cenários distintos. Mais se esperam e a topografia do Chiado é perfeitamente apreendida se fizermos a "rota do Avillez"... este é o seu bairro e, subindo ou descendo ruas e escadinhas, contornando quarteirões ou espreitando na esquina de um teatro, de certeza encontramos um restaurante JA.

Mas é no Largo de São Carlos, berço de Fernando Pessoa, no restaurante com uma história que se iniciou em 1958 e que renasceu com JA em 2012, que o chefe desenvolve o talento criativo. A raiz profundamente portuguesa da cozinha do Belcanto é elevada por uma universalidade apenas possível num artista. De alma inquieta. Como explicar que um cozido à portuguesa nos deixe de olhos brilhantes? Nos toque no mais profundo das nossas memórias?

O vinho, aqui, é muito bem tratado e sempre motivo para uma boa conversa. Na carta, de mais de 350 referências, encontramos os rótulos de José Avillez: os vinhos JÁ, que desenvolveu com a Quinta do Monte d'Oiro (Alenquer), e que tem disponíveis em todos os restaurantes.

BAIRRO ALTO HOTEL (1)

PRAÇA LUÍS DE CAMÕES, 2, LISBOA
T. +351 213 408 288

GARRAFEIRA ALFAIA

RUA DO DIÁRIO DE NOTÍCIAS, 125, LISBOA
T. +351 213 433 079

De segunda a sexta-feira, das 14h à 1h; sábado e domingo, das 16h à 1h

QUEIJARIA CHEESE AND SHOP BAR

RUA DAS FLORES, 64, LISBOA

De terça a sexta-feira, das 13h às 22h; sábado, das 12h às 22h; domingo, das 12h às 20h; encerra à segunda-feira.

TÁGIDE WINE AND TAPAS BAR (2)

LARGO DA ACADEMIA NACIONAL DE BELAS ARTES, 18 - 20, LISBOA

T. +351 213 404 010

De segunda a quinta-feira, das 12h às 15h e das 19h às 24h; sexta-feira, das 12h às 15h e das 19h à 1h; sábado, das 14h à 1h; encerra ao domingo.

BELCANTO (3)

LARGO DE SÃO CARLOS, 10, LISBOA

T. +351 213 420 607

De terça-feira a sábado, das 12h30 às 15h e das 19h às 23h; encerra domingo e segunda-feira

LIVRARIA SÁ DA COSTA

RUA GARRETT, 100, LISBOA

1.



2.



3.





Garrafeira Nacional

A Garrafeira Nacional é uma instituição entre os amantes de vinhos. Uma referência na cidade de Lisboa para a aquisição de raridades, de curiosidades, de vinhos antigos.

Fundada em 1927, a loja iniciou imediatamente um património único de Vinho do Porto, ao qual se juntam muitos rótulos de Madeira e de outras preciosidades. Na loja original, na rua de Santa Justa, é possível ter contacto com essa garrafeira, denominada "Museu".

Existem três espaços distintos. O mais antigo é a já referida loja no coração da Baixa Pombalina, na rua de Santa Justa. Um outro está bem perto, na rua da Conceição e, mais virado para o turismo, está aberto todos os dias da semana. Por último, podemos ainda encontrar uma loja no Mercado da Ribeira.

Ir às compras à Garrafeira Nacional é um prazer. Ir e ficar por lá a namorar as prateleiras, como se de uma biblioteca de tratasse, faz-nos felizes.

RUA DE SANTA JUSTA, 18, LISBOA

T. +351 218 879 080

De segunda a sexta-feira, das 9h30 às 19h30; sábado, das 9h30 às 19h; encerra ao domingo.

RUA DA CONCEIÇÃO, 20 - 26, LISBOA

T. +351 218 852 395

Das 10h às 21h

MERCADO DA RIBEIRA - AVENIDA 24 DE JULHO, LISBOA

T. +351 213 460 432

Das 10h às 23h



Sala Ogival

Para os enófilos que se encontrem na cidade de Lisboa, uma excelente forma de conhecer melhor os vinhos portugueses é, sem dúvida, fazer uma visita à Sala de Provas da ViniPortugal, a chamada Sala Ogival.

Situada na ala poente da lindíssima e emblemática Praça do Comércio, a Sala Ogival tem diariamente provas de vinhos abertas a visitantes individuais ou grupos. Para além desta atividade regular, existem inúmeras provas temáticas e workshops, sobretudo agendadas ao fim de semana. Todas estas ações estão inseridas no plano estratégico de divulgação dos vinhos portugueses que a ViniPortugal, enquanto associação interprofissional do setor vitivinícola, tem vindo a desenvolver.

Na Sala Ogival, além dos vinhos podemos encontrar também inúmeras referências bibliográficas e publicações sobre o tema, sempre disponíveis para consulta.

TERREIRO DO PAÇO, LISBOA

T. +351 213 420 690 / 967 143 959

Das 11h às 19h; encerra domingo, e dias 25 de dezembro e 1 de janeiro



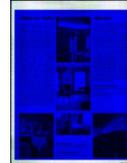
Queijadas da Sapa

A origem das Queijadas de Sintra perde-se na época medieval, permanecendo a dúvida sobre influências árabes na receita. A queijada é um pequeno bolo à base de queijo de vaca fresco, ovos, açúcar, farinha e canela. E, se os ingredientes são por todos conhecidos, o mesmo não se passa com as proporções. Cada marca tem uma fórmula, que passa através das gerações, fazendo parte da identidade de cada fabricante.

Os registos mais antigos datam do século XIII e referem estes pequenos bolos como pagamento de foros. Nesta altura, o açúcar e a canela não faziam parte da receita, pelo que se supõe que seriam adoçados com mel. O desenvolvimento da indústria das Queijadas de Sintra como especialidade gastronómica está indiscutivelmente relacionado com a emergência do turismo na região, à qual se juntou o interesse por Sintra de intelectuais e artistas do período Romântico.

Qualquer que seja o percurso pela vila, existe uma paragem obrigatória e fundamental: a Fábrica das Verdadeiras Queijadas da Sapa. Esta é a marca mais antiga, havendo referências a Maria Sapa em 1756, então em Ranholas, junto ao Ramalhão (na única estrada que fazia a ligação a Sintra). Depois, com o caminho de ferro, muda-se para a vila no final do século XIX, onde está até hoje - na mesma família, no mesmo edifício, com a mesma encantadora sala de chá. Lareira, uma janela a emoldurar o Palácio da Vila e a delicadeza única das queijadas da Sapa.





Hotéis em Sintra

Para o viajante que percorre o romantismo de Sintra, deixamos duas sugestões de alojamento, ambas com localização privilegiada no centro histórico da vila.

O Lawrence's Hotel, de 1764, acumula dois títulos, o de hotel mais antigo da Península Ibérica e, crê-se, de segundo hotel mais antigo do mundo. Trata-se de um hotel de charme que durante algumas décadas do século XX esteve abandonado à ruína, tendo reaberto com o mesmo nome, em 1999.

Eternizado nos romances de Eça de Queirós, o hotel ficou também na história pela frequência da elite intelectual da época - Camilo Castelo Branco, Alexandre Herculano, Bulhão Pato, Ramalho Ortigão e o próprio Eça, encontravam-se frequentemente no Lawrence's, onde pernoitavam. Antes deles, Lord Byron, o grande poeta inglês do Romantismo, também por lá passou uma temporada, descrevendo Sintra como "glorious eden". O hotel tem 16 quartos com decoração individualizada e nomes inspiradores. O restaurante, muito confortável e charmoso, pratica uma cozinha clássica e versátil.

Já o Sintra Boutique Hotel é muito recente e resulta da recuperação de um edifício na zona histórica. A imagem moderna e arejada impõe-se a par do conforto dos 18 quartos e da simpatia inextinguível de todo o staff. Além do restaurante Suntria, de culinária simples e portuguesa, a oferta para os enoturistas prolonga-se na loja gourmet de produtos nacionais e na "Wine Shop and Tapas".



Ramisco

A variedade Ramisco pode apenas ser encontrada na sub-região de Colares e, nas palavras de Eça, é capaz de produzir o "mais francês dos vinhos portugueses".

Pela singularidade e exotismo, pelo facto de vingar em vinhas de pé franco em chão de areia, pela contradição da existência que a expõe às condições mais agressivas e violentas do Atlântico, a visita impõe-se.

A região foi demarcada em 1908 e acredita-se que a casta tenha sido trazida de França no século XIII. Os vinhos são muito ácidos e taninosos, difíceis na juventude. Precisam do mistério do tempo para encontrar o perfil de delicadeza e elegância queirosiana, num estilo em tudo diferente do que o consumidor do século XXI está habituado.

Poucos produtores existem, até porque estas vinhas já foram praticamente "espécie em vias de extinção" (zona balnear de grande procura, com forte especulação imobiliária). Ao passar por Colares, pare no magnífico edifício da Adega Regional de Colares como ponto de partida para a descoberta da região mais ocidental da Europa.

ADEGA REGIONAL DE COLARES

ALAMEDA CORONEL LINHARES DE LIMA, 32, COLARES
T. +351 219 291 210

De segunda a sexta-feira, das 9h às 13h e das 14h às 18h; sábado, das 9h às 13h



LAWRENCE'S HOTEL (4)

RUA CONSIGLIÉRI PEDROSO, 38-40, SINTRA
T. +351 219 105 500

SINTRA BOUTIQUE HOTEL (5)

RUA VISCONDE DE MONSERRATE, 40-52, SINTRA
T. +351 219 244 177

O melhor peixe

...NO RESTAURANTE DA ADRAGA

As praias de Sintra têm uma beleza muito própria. E o mar de águas violentas permite a existência de peixes maravilhosos.

Na descoberta dos vinhos de Colares, o viajante acabará por encontrar a praia da Adraga. O acesso faz-se a partir de Alcabideche, bem próximo do Cabo da Roca, por uma estrada que desce abruptamente até ao mar. Entre falésias, surge um areal pontuado por rochas de formas austeras e, no apoio à praia, encontramos o Restaurante da Adraga.

Trata-se de um restaurante familiar, de grande simplicidade, onde dois fatores ocupam, empatados, o lugar da razão máxima para voltar: a qualidade do peixe e a genuína simpatia com que somos recebidos. O restaurante está na mesma família há quatro gerações e os peixes e mariscos chegam todos os dias pela mão de quem os pesca. A riqueza da carta está exatamente nessa diversidade, já que os pratos são muito simples, centrando-se a oferta em singelas cozeduras e na prodigiosa grelha. Na esplanada ou na sala, as amêijoas são um "must" e os grandes peixes e mariscos da costa portuguesa têm uma intensidade de sabor única.

A carta de vinhos do restaurante tem uma relativa diversidade de referências portuguesas. Em particular, apresenta bons exemplos de rótulos da região. Por lá, encontramos amigos. E também encontramos cabeças coroadas, gente do cinema, do espetáculo. Mas o grande indicador é, sem dúvida, a preferência que muitos chefes nacionais e estrangeiros continuam a ter pela Adraga.

RESTAURANTE DA ADRAGA (6)

RUA PRAIA DA ADRAGA, 143, ALMOÇAGEME, COLARES

T. +351 219 280 028

Todos os dias, das 12h30 às 22h30

6.



...NO TOSCANO

Por contraste com o mar de Sintra, a linha de Cascais tem praias de mar tranquilo. Na paisagem que nos conduz ao Vinho de Carcavelos, a semelhança com as estâncias da Côte d'Azur estende-se na arquitetura que enquadra toda a avenida marginal que liga Lisboa a Cascais. É fácil perdermo-nos em memórias cinematográficas do "glamour" que associamos ao Estoril das décadas de 40, 50 do século XX...

É exatamente na marginal, em frente à Praia da Parede, que encontramos O Toscano. Trata-se de um restaurante que, desde 1972, pratica uma cozinha autêntica, rica e saborosa, tendo já assumido o estatuto de clássico. A sala é muito confortável, com vista para o mar e uma lareira para os dias frios de inverno.

À entrada, temos expostos os peixes e mariscos e é frequente não conseguir escolher, tal a qualidade da oferta. As Amêijoas à Bulhão Pato e o Peixe no Pão Quente (robalo ou dourada) são, por si só, motivo suficiente para ficar fiel ao Toscano. Mas a carta é muito extensa e, para além de peixe (onde se inclui lampreia e sável nos meses certos), a oferta de carne estende-se para lá dos habituais bifes ou carne de porco: cabrito no forno, língua estufada ou arroz de cabidela são exemplo disso mesmo.

No universo dos vinhos, a carta é, também ela, clássica. E, como tentação final, o carro das sobremesas é uma montra da genuína doçaria portuguesa.

O TOSCANO (7)

PRACETA BARBOSA DE MAGALHÃES, 2, PAREDE

T. +351 214 582 020

Todos os dias, das 12h às 24h

7.





Erudição

...NA CONVERSA COM INÁCIO LOUREIRO

O restaurante Fortaleza do Guincho está inserido no hotel do grupo Relaix et Châteaux e exibe uma estrela no "Guia Michelin" desde 2001. Poderíamos reforçar todos os atributos com a cozinha de autor praticada, primeiro com a consultoria de Antoine Westermann e Vincent Farges como chefe executivo até 2015, agora com Miguel Rocha Vieira. E poderíamos continuar com o encanto do edifício e as janelas rasgadas para o mar. No meio da prosa, certamente iríamos referir a carta de vinhos, a elegância da sala, o requinte, o profissionalismo e simpatia de toda a equipa. Mas, se tudo isto faltasse, ainda assim, seria absolutamente obrigatório parar na Fortaleza e conversar com Inácio Loureiro.

Sommelier do restaurante desde 2007, é a pedra de toque para que uma refeição ultrapasse o nível de excelência e entre no domínio da erudição.

A garrafeira, onde podemos viajar pelas principais regiões vitivinícolas do mundo, tem cerca de mil referências, num total que ronda as 12.000 garrafas. Inácio Loureiro é homem de empatia fácil, de discrição e humildade, de trabalho e dedicação. Os conselhos e a elevação da conversa que espontaneamente acontece à volta de uma garrafa de vinho são a razão para voltar sempre.

Inácio Loureiro recebeu já vários prémios nacionais e internacionais, dos quais destacamos "Sommelier do Ano 2011", atribuído pela WINE - A Essência do Vinho e "Prix du Sommelier 2011", atribuído pela Academia Internacional de Gastronomia.

FORTALEZA DO GUINCHO (8)

ESTRADA DO GUINCHO, CASCAIS

T. +351 214 870 491

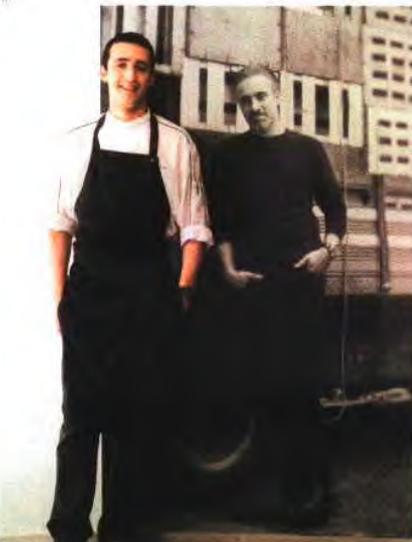
Todos os dias, das 12h30 às 15h e das 19h30 às 22h30



8.



9.



...NO LAB BY SERGI AROLA

No eixo Sintra-Cascais, Sergi Arola encantou-se com a Penha Longa, em plena Serra de Sintra. O chefe catalão decidiu que o único restaurante gastronómico fora de Espanha seria em Portugal. E, em Junho de 2015, abriam-se as portas do LAB, paredes meias com o mais informal e descontraído Arola (2008).

Sergi escolheu com propriedade. Conhece Portugal e a realidade do Penha Longa Resort. E foi aqui que pensou o "irmão gémeo" do restaurante Gastro de Madrid (duas estrelas Michelin).

O ADN é o mesmo e o termo não é usado com exagero. A decoração idêntica e a luz baixa pretendem a mesma atmosfera. Acresce o romantismo e paisagem da Serra, que invadem o espaço do restaurante. A beleza da cave de vinhos, com mais de 500 referências, materializada num volume de vidro transparente, é profundamente marcante e de enorme fotogenia.

É neste ambiente intimista que a alta cozinha de Arola é partilhada. O chefe residente é Milton Anes e a criatividade, simpatia e competência denunciam um enorme profissional, fazendo parte da carta pratos da sua autoria. Toda a equipa é muito jovem, com uma atitude tão genuinamente próxima e segura que cria a ilusão que o trabalho é fácil.

Ali, as refeições despertam emoções. Fazemos refletir sobre tudo o que nos está a acontecer. É muito mais que técnica o que aquelas receitas encerram. De repente, temos consciência do privilégio de estar numa das melhores mesas de Portugal.

LAB BY SERGI AROLA (9)

ESTRADA DA LAGOA AZUL, LINHÓ, SINTRA

T. +351 219 249 011

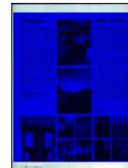
De quarta-feira a sábado, das 19h às 23h

8.



9.





Manzwine

Cheleiros é uma pequena freguesia do concelho de Mafra, localizada num vale, de difícil acesso. A vinha e o vinho sempre estiveram presentes, sobretudo numa filosofia de autoconsumo. No entanto, existem registos de encomendas para a família real, quando esta se encontrava em Mafra.

A história deste projeto começa em 2004, quando André Manz vai viver para Cheleiros. Compra uma vinha e descobre que tem nas mãos uma casta branca, difícil de reconhecer. Pelos resultados que considerou surpreendentes, não desistiu dessa vinha difícil, de baixa produção, tendo descoberto que se tratava da variedade Jampal. A recuperação desta casta, perdida até então, deu origem ao vinho Dona Fátima, um branco com raça e personalidade, que, pela diferença e unicidade, merece o desvio até Cheleiros.

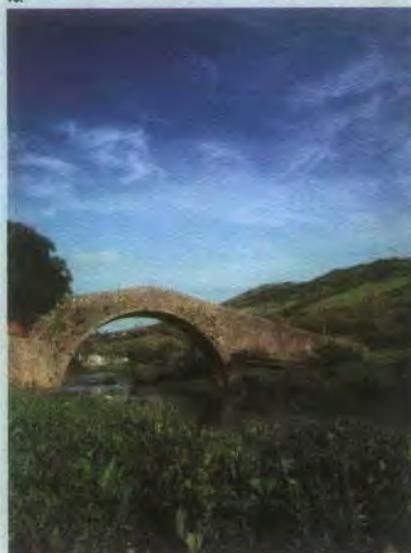
A Manzwine é, entretanto, um projeto de enoturismo. Os visitantes são recebidos no Lagar Antigo (edifício recuperado), onde têm provas, um pequeno museu e iniciam percursos pelas vinhas e pelos pontos emblemáticos da aldeia.

MANZWINE | LAGAR ANTIGO (10)

LARGO DA PRAÇA, 8-A, CHELEIROS
T. +351 219 279 468 / 912 801 066



10.



11.

Areias do Seixo

Se o viajante que percorre as zonas rurais dos arredores de Lisboa o faz porque alia o gosto por vinho a uma forte atração pela natureza, então encontra bem perto do mar selvagem da Praia de Santa Cruz o hotel perfeito para pernoitar, descansar, meditar... para ficar.

O Areias do Seixo abriu em 2010 e é um caso de sucesso desde o primeiro momento. Entre pinheiros e dunas, surge um conjunto de edifícios - hotel e villas perfeitamente integrados na paisagem, numa intervenção de linhas depuradas, intencional e harmoniosa.

Nos 14 quartos do hotel, todos diferentes e com nome próprio, encontra lareira e jacuzzi no terraço ou junto à cama. Pode até ter um jardim privativo. O que não tem em nenhum deles é televisão, minibar ou sistema de ar condicionado...

A filosofia do Areias do Seixo assenta sobre um turismo sustentável, com o menor impacto ambiental possível, recorrendo ao uso de energias renováveis e aproveitamento dos recursos naturais. O restaurante, por onde já passou Leonardo Pereira após ter sido subchefe do Noma e que agora tem Tiago Santos ao leme, oferece uma cozinha que é a extensão de todos estes princípios. Privilegia os produtos locais e sazonais, aproveitando tudo o que a horta orgânica do Areias do Seixo oferece. O cliente do hotel tem também um spa, piscina exterior, uma mercearia e um bar.

(11)

PRACETA DO ATLÂNTICO, PÓVOA DE PENAFIRME, A-DOS-CUNHADOS
T. +351 261 936 340

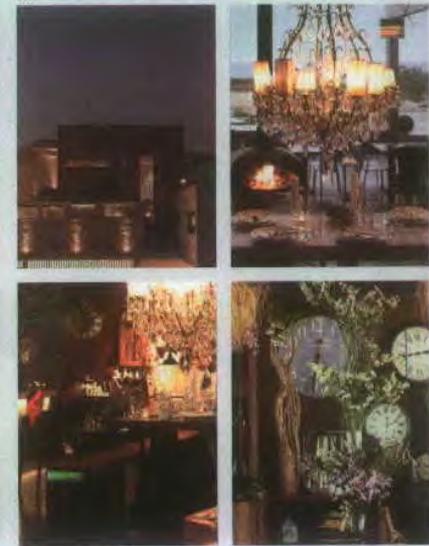
10.



11.



11.





O Pão Saloio

A poucos quilómetros das praias do Vimeiro e de Santa Cruz, o restaurante O Pão Saloio é um marco na região há algumas décadas. Se tivermos que o classificar, trata-se do chamado "restaurante típico". Mas é no inigualável Bacalhau Assado com Batatas a Murro que nos focamos. Suculento, com lascas de sabor profundo que se separam para as juntarmos à perfeição de umas batatas de textura suave e "twist" certo de sal. O pão, esse, não deixa defraudar o nome do restaurante e é maravilhosamente saloio. A oferta é extensa e, na carne, as espetadas são outro dos símbolos da casa. Por último, deve referir-se que o Pão Saloio tem uma carta de vinhos que, para os mais atentos, pode tornar-se aliciante. Ao restaurante, está associada a garrafeira O Tonel, iniciada pelo pai do atual dono, e que há muito tem vindo a armazenar vinhos. Assim, a carta do restaurante, além dos vinhos mais regulares, de colheitas recentes, tem também rótulos há muito esquecidos, a preços muito tentadores.

(12)

RUA GUERRA PENINSULAR, 27, TOLEDO - VIMEIRO
T. 261 984 355

De terça-feira a domingo, das 10h às 22h



12.



13.



12.



Aguardente Lourinhã Doc

"Decreto-Lei nº 34 / 92. Artigo nº1. Nos termos da Lei nº 8 / 85, de 4 de Junho, é criada a Região Demarcada da Lourinhã e reconhecida a denominação de origem "Lourinhã". (...)" Assim se lia no Diário da República de 7 de Março de 1992, passando, desta forma, a Lourinhã a ser a terceira região DOC (Denominação de Origem Controlada) de aguardentes da Europa. Este reconhecimento é o resultado de uma história consolidada, na qual a região sempre se evidenciou pela qualidade excecional das aguardentes víquicas. Essa excelência foi sendo objeto de estudo ao longo de cerca de 30 anos pela Estação Vitivinícola Nacional, tendo a Adega Cooperativa da Lourinhã tido um papel fundamental em todo o processo que culminou com a demarcação da região (que engloba os Concelhos da Lourinhã, Peniche, Óbidos, Bombarral e Torres Vedras). Existem referências ao uso, durante mais de 200 anos, pelas melhores casas de Vinho do Porto na fortificação de vinhos. Portugal tem, assim, uma aguardente vínica excecional, com paralelo unicamente em Cognac e Armagnac, em França.

Até há bem pouco tempo, era difícil encontrar a nossa "Lourignac", estando remetida para uma escala de quase artesanato. A realidade está a mudar, quer na visibilidade quer na imagem. A não perder, o inovador vaporizador, de uso culinário. A Adega Cooperativa da Lourinhã tem visitas e provas durante a semana, sob marcação.

ADEGA COOPERATIVA DA LOURINHÃ (13)

AVENIDA DE MOÇAMBIQUE, LOURINHÃ

T. +351 261 422 107

De segunda a sexta-feira, das 9h às 12h30 e das 14h às 18h





Ginjinha de Óbidos

Óbidos tem o encanto de cidadela saída de um livro de histórias. E, por lá, além dos vinhos DOC Óbidos, uma outra bebida se impõe: a Ginjinha.

A Ginjinha de Óbidos é um licor obtido a partir da maceração das ginjas que, na composição, conta também com açúcar e aguardente, podendo ser aromatizado com canela ou baunilha. Historicamente, a origem remonta a uma receita conventual do século XVII que foi, depois, difundida, passando a fazer parte do receituário familiar tradicional.

As ginjas desta região são reconhecidas como as melhores ginjas silvestres da Europa. E, nas naturezas mortas de Josefa de Óbidos (pintora, século XVII), os pequenos frutos de cor escarlate evidenciam-se nos tons ocre das composições.

Mais ou menos doce, mais ou menos ácida, a Ginjinha existe em todos os bares que animam as ruas de Óbidos, sendo opção bebê-la "com ou sem elas" (os próprios frutos) e, por exemplo, em copo de chocolate.

Para pernoitar, Óbidos oferece o maior hotel literário do mundo: The Literary Man, que resulta da transformação da antiga Estalagem do Convento. Todas as paredes são revestidas com infundáveis estantes de livros, onde cabem já cerca de 45.000 títulos. Como se uma enorme biblioteca contivesse em si própria um hotel. No Literary Restaurant, assim como o Literary Gin Bar, estão livros de cozinha, gastronomia e vinhos que não acabam. Verdadeiros espaços de cultura e tertúlias.

THE LITERARY MAN

RUA D. JOÃO D'ORNELAS, ÓBIDOS
T. +351 262 959 214



Castá 85

O enoturismo na região da Grande Lisboa passa, inevitavelmente, pelas quintas de Alenquer. Em poucos quilómetros, a quantidade de produtores é enorme, contando-se, alguns deles, entre os grandes nomes do vinho português. Alenquer, fundada por muçulmanos e conquistada por D. Afonso Henriques, é uma vila com um património riquíssimo. É exatamente no centro histórico que encontramos o restaurante Casta 85.

Depois de passar por diversas cozinhas da capital, entre elas, o Ritz, o Altis Belém e o 100 Maneiras, o chefe João Simões apostou no regresso a casa e iniciou o projeto do restaurante. Inaugurado em 2014, o Casta 85 apresenta uma carta muito equilibrada, onde pratos da cozinha tradicional portuguesa ganham uma amplitude diferente. É uma cozinha de boa mão, que revela mestria e denuncia assinatura, tanto nos petiscos como nos pratos mais sérios. O pregado, a sopa de bacalhau ou o risotto de codorniz e cogumelos, são exemplo disso mesmo.

A sala é muito acolhedora, com decoração da responsabilidade do chefe, e toda a equipa é de enorme profissionalismo e simpatia. A garrafeira tem uma ótima oferta de vinhos de Alenquer, além de ser diversificada no que toca a outras paragens.

(14)

LARGO DO ESPÍRITO SANTO, 31, ALENQUER
T. +351 915 761 911

Todos os dias, das 12h às 15h e das 20h às 24h





42

Enoturismo em Lisboa

Entre uma ginginha, uma queijada de Sintra, um passeio pelo Chiado ou uma refeição memorável em restaurantes Michelin, a região de Lisboa também pode resultar numa agradável rota de enoturismo. As nossas sugestões comprovam-no.





**COLLARES
VIUVA GOMES**

Lisboa

**VINHOS VIÚVA GOMES DESDE 1931
ROTEIRO DE ENOTURISMO**