



# PRODIGIOSA PROVESENDE

**AS EVIDÊNCIAS** são cada vez mais e mais gritantes, de que há mesmo *microterroirs* em Portugal, quase tantos como lugares com nome. Provesende está em plena fase ascensional, e a mostrar raça nalguns dos seus vinhos.

Quando vamos até terras distantes ver as paisagens, e gabar as suas paisagens, comida e vinhos, não imaginamos que aqui no nosso cantinho existem verdadeiros paraísos, cheios de vida, cor e sabor, clamando por conhecimento e reconhecimento. Dos muitos cantinhos que Portugal tem ainda por descobrir, um dos que urge visitar de forma recorrente é Provesende. Instalada sobre a margem direita do Pinhão, lá bem alto, era, até há cerca de uma década, um lugar lugubre, com alguns cafés e um restaurante, esse sim exemplar, Papas Zaide, mas muito pouco mais. As casas pediam intervenção, algumas delas ainda com processos de partilha pendentes, bem como os terrenos anexos. Abriu-se a alma de alguns, a ponto de arregaçar as mangas e abalançar-se ao que outrora se imaginava impossível. Manuel Villas-Boas e o seu tio, Jerónimo Pimentel, abalançaram-se a um projeto ambicioso e venceram, criando a marca Morgadio da Calçada, vigiada e acompanhada de perto por Dirk Niepoort, que se encarrega também da vinificação. O branco rapidamente ganhou fama, depois os tintos e os vinhos do Porto. Agora, o turismo, com instalações invejáveis, abre novos rumos para a casa de família. São vinhos a descobrir. Quando estamos na bonita vinha que bordeja a Casa da



Calçada e olhamos para cima, vemos uma casa de arquitectura vanguardista, em contraste com a de traça tradicional em que nos encontramos. Pertence a Jorge Tenreiro e Cláudia Cudell, que por amor se entregaram àquela terra. Jorge mantém a sua profissão de cirurgião no Porto, mas o apelo da terra é cada vez maior e não há fim de semana em que não o encontremos a trabalhar nas suas vinhas, algumas vezes a desafiar a lei da gravidade, tal a inclinação que apresentam. Cláudia trata dos aspetos comerciais, dentro e fora do país, formando equipa perfeita com o seu marido. Juntos fizeram a Quinta do Cume que, sem que eles soubessem exatamente disso, reproduzem o fenómeno do Morgadio da Calçada. Brancos de primeira linha, complementados por tintos muito competentes. Minerais, frescos e especiais, não restam dúvidas de que estamos em lugar privilegiado para produção de vinhos brancos. Os tintos que se estão a fazer, contudo, também são inspiradores, bem como os portos. A somar a este cenário enoturístico, há que contar ainda com o comércio que se está a desenvolver, bem como com a oferta culinária, de que os petiscos do Papas Zaide continuam a ser exemplo especialíssimo. Provesende está a mexer. Sanfins, Cheirese e tantas outras poderão ainda seguir-lhe os passos. Para já, deliciemo-nos com esta Provesende do Douro! @

## LOW COST NA GARRAFEIRA

A propósito da inauguração dos espaços renovados de garrafeira do Continente, novidades que aqui pode encontrar, com boa relação preço-qualidade.



**15**  
FORAL DA VILA DOC  
DOURO BRANCO  
2011

**2,99 EUROS**

ADEGA COOP. FAVAJOS  
Uma boa surpresa,  
vinda do coração  
do Douro vinhateiro.  
Bom para petiscar  
enchidos e queijo.



**16,5**  
SAUVIGNON BLANC  
& VERDELHO  
REGIONAL PENÍNSULA  
DE SETÚBAL  
BRANCO 2011

**8,99 EUROS**

ADEGA COOP. SANTO  
ISIDRO DE PEGÕES  
Muito bom desentupido  
de boca, a  
suscitar o interesse  
por um bom peixe  
assado no forno.



**16,5**  
DORY REGIONAL  
LISBOA BRANCO  
2011

**3,99 EUROS**

ADEGA MÃE  
Sugestão interessante  
e orientada para a  
messa, especialmente  
marisco ao natural,  
ou à Buião Pato.



**15,5**  
MOSATEL  
DE SETÚBAL DOC  
MOSATEL  
DE SETÚBAL

**4,99 EUROS**

TRINTEIRA DE FREITAS  
Preço imbatível, para  
um moscatel que se  
diria feito a pensar  
no bolo rei e nos  
frutos secos.