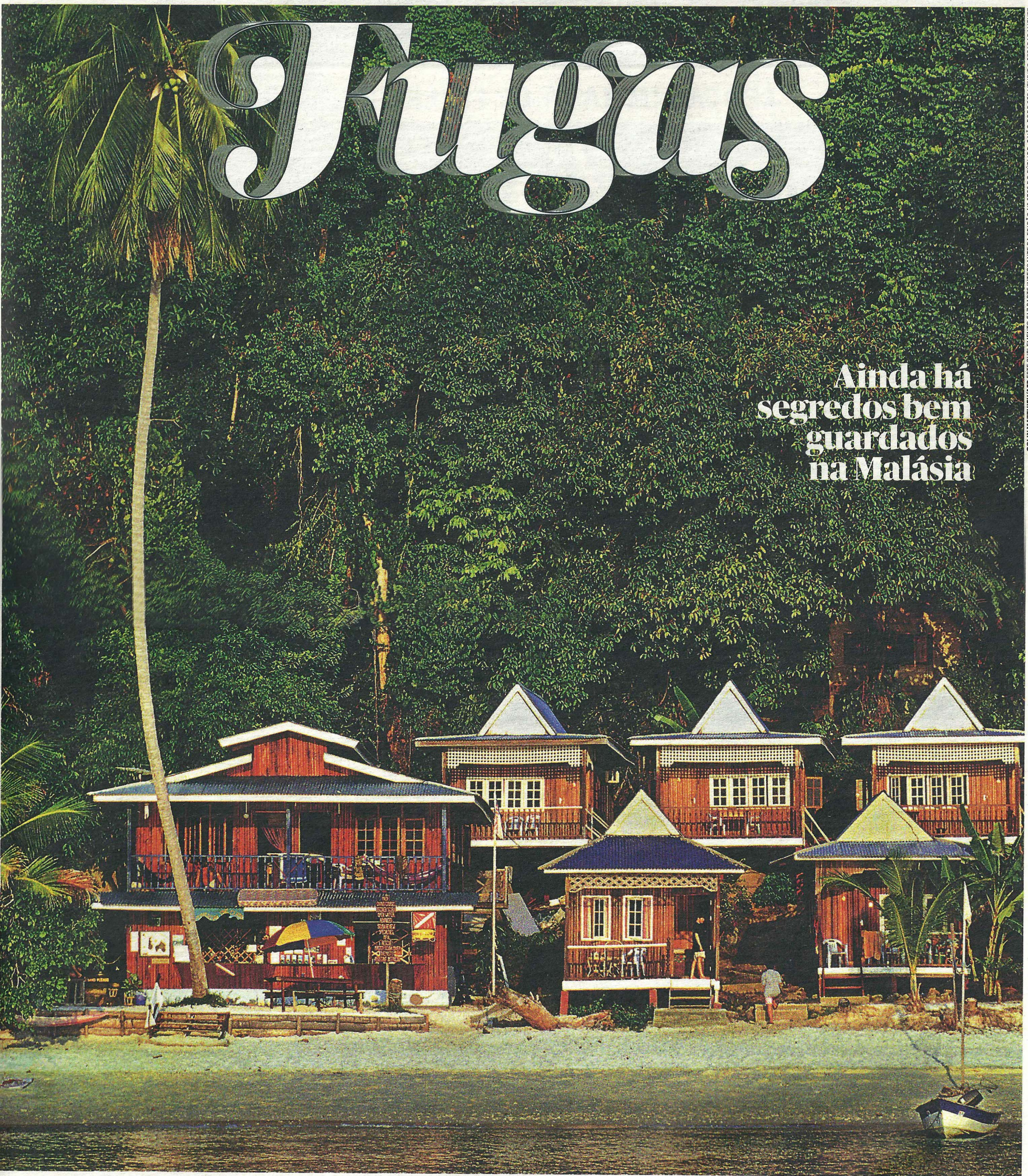


Fugas

Ainda há
segredos bem
guardados
na Malásia



COLIN MATTHEW/AFP ESTE SUPLEMENTO FAZ PARTE INTEGRANTE DA EDIÇÃO Nº 6582 DO PÚBLICO, E NÃO PODE SER VENDIDO SEPARADAMENTE

Dormir Quinta do Vallado Wine Hotel

O Douro total

Mesmo a esta distância do esplendor das vindimas, um fim-de-semana na Quinta do Vallado é uma experiência de imersão na incomparável paisagem física e mental do Douro. Do pequeno-almoço com vista para os socalcos milimétricos das quintas vizinhas até ao Porto servido com a sobremesa no final do jantar muito lá de casa. *Inês Nadais*

Erguido em 1733 numa encosta do vale do Corgo, a escassos minutos do lugar onde ele desagua no Douro, o edifício histórico da Quinta do Vallado parece marcado a caneta fluorescente no mapa infinitamente desdobrável dos socalcos que cercam o Peso da Régua. É impossível não se ficar temporariamente hipnotizado pelo lendário amarelo ocre que é a assinatura da sua primeira proprietária, D. Antónia Adelaide Ferreira – quase 300 anos depois (a fundação é de 1716), a Quinta do Vallado continua a festejar o privilégio dessa linhagem aristocrática, mas a casa original já não domina sozinha os cerca de 70 hectares de vinha da propriedade desde a chegada dos novos volumes em xisto (a adega e o segundo corpo do hotel) projectados pelo arquitecto Francisco Vieira de Campos.

É para um destes novos volumes que nos encaminhamos à chegada à Quinta do Vallado – aberto em 2005, o hotel passou a contar, em Abril do ano passado, com oito no-

vos quartos “do século XXI”, como são conhecidos lá em casa, que se juntaram aos cinco “do século XVIII” do edifício histórico. Aqui, nada de amarelo ocre: mais do que encostar-se a um socalco da quinta, o novo Wine Hotel parece fundir-se com ela, prolongando as discretas paredes de xisto que há vários séculos disciplinam o acidentado relevo da região. Mesmo antes de subirmos até ao coração da quinta, já estamos em pleno mundo do vinho: a recepção fica um socalco acima do parque de estacionamento, e a subida faz-se por uma daquelas escadas íngremes indissociáveis da iconografia do Douro (as bagagens volumosas viajam num elevador panorâmico, mas não as invejamos).

Dentro do hotel, a fidelidade ao Douro mantém-se – xisto no chão e nas paredes, varandas, zonas de estar e sala de refeições com vista para os socalcos, a obrigatória garrafa de vinho do Vallado em cada quarto –, mas o conforto é, digamos, escandinavo. Tanto que os sofás, as poltronas, os cadeirões e as *chaises-longue* das zonas comuns, escolhidos a dedo em leilões de peças de mobiliário vintage de origem nórdica, contrariam o apelo permanente da paisagem e convidam a ficar à larei-

ra – a folhear os jornais do dia, as revistas especializadas ou um dos muitos volumes deliciosamente forrados a tecido que estão à espera de leitor na biblioteca (também há um iPad). E ainda nem sequer subimos à varanda do quarto, onde a espreguiçadeira, estrategicamente alinhada com o olival em frente, parece ter sido calibrada para a medida exacta do próximo ocupante.

É de resto essa sensação, a de que tudo é feito à sua medida, que é telepaticamente transmitida ao hóspede da Quinta do Vallado. O lema do hotel, confirma a directora Cláudia Ferreira, é “dizer que sim a tudo”. Sim ao piquenique numa margem do Corgo ou no alto das vinhas, sim ao passeio de bicicleta até à Régua, sim a umas tapas tardias para um serão à lareira – e sim a uma massagem, se por acaso estamos em plena vindima e as pernas do hóspede se ressentem do entusiasmo de principiante que o levou a alinhar numas horas de pisa tradicional num dos lagares de granito (caso em que a Fugas também recomenda uma imersão na banheira ou uma aterragem directa nos lençóis, sem passar pela casa da partida: a cama é enorme e poucos segundos depois afundamo-nos literalmente nas almofadas).



A noite, de resto, é retemperadora: apesar da auto-estrada que atravessa a outra encosta, o silêncio é total e só se acorda quando o pequeno-almoço já está servido. Tal como os materiais usados no edifício, também os ingredientes da cozinha do hotel, onde tudo é feito pela Remédios, são maioritariamente locais, e se possível produzidos na própria Quinta do Vallado: o pão, os *croissants* e os bolos são ali cozidos diariamente, as compotas (de abóbora, de laranja...) são caseiras, a fruta é a mesma que vemos crescer no pomar a caminho da piscina, e o ramo de alecrim pousado em cima do guardanapo de pano também tem todo o ar de ter acabado de ser colhido. Ao jantar, também não há desvios gourmet: mandam a feijoada, o cabrito em forno de lenha, o polvo à lagareiro e o bacalhau com broa, além das sopas feitas com os legumes da horta e,

a abrir, o presunto de Lamego, as alheiras transmontanas e o azeite do Vallado (até o gelado de nata é feito em casa). O serviço é mais uma vez *tailor-made*: nem o mais novato dos enoturistas corre o risco de escolher o vinho errado para o prato principal ou para a sobremesa, já que à mínima insensatez há uma mão invisível a redireccioná-lo para o caminho do bem.

Tudo no Vallado, vinhos incluídos, é muito lá do Douro – e por isso a estadia inclui uma visita à adega (que as vindimas tornam bem mais esplendorosa) e uma prova de vinhos, de onde se sai, como um visitante espanhol que passou pelo hotel no mesmo fim-de-semana que a Fugas, a perguntar onde é que nos inscrevemos para fazer parte da família. Podia ser do vinho – mas não é o mais provável.

A Fugas esteve alojada a convite da Quinta do Vallado



FOTOS JORGE CASTRO

Guia prático

COMO IR

A partir do Porto, o melhor percurso é pela A4 até Amarante. Daí, desce-se para Mesão Frio e depois para a Régua. A Quinta do Vallado é, literalmente, ao virar da esquina quando se sai da cidade, pela EN313 (há várias placas a indicar o caminho). Atenção às curvas.

O QUE FAZER

A Quinta do Vallado é um hotel vínico e portanto organiza toda a estadia à volta do vinho e da vinha: mesmo fora da época das vindimas, altura em que a equipa do hotel prepara sempre um programa especialmente intensivo, estão incluídas na estadia uma visita ao belíssimo edifício da adega, onde é possível ver como são produzidos e envelhecidos os vinhos do Vallado (actualmente, a quinta produz cerca de 750 mil garrafas por ano, mas ainda não atingiu a sua capacidade máxima), e uma prova. Estão também disponíveis bicicletas para passeios dentro e fora da quinta e utensílios de pesca para quem quiser aproximar-se do Corgo — se for caso disso, o hotel prepara um cesto com iguarias para piquenicar no alto das vinhas ou junto ao rio. A pedido dos hóspedes, também se organizam cursos de iniciação à prova e sessões de *show cooking* com produtos da quinta e, na época adequada, percursos de barco ou de *jeep*. A Quinta do Vallado está ainda inscrita numa rede informal, a Douro Boys, que estimula a circulação dos enoturistas por outras quintas seleccionadas da região: Quinta do Crasto, Quinta de Nápoles, Quinta do Vale D. Maria e Quinta do Vale Meão. Ainda no circuito vínico,

é indispensável uma visita ao Museu do Douro. Fora dele, vale a pena fazer uns quilómetros extra até ao Pinhão ou, noutra direcção, até Tarouca, onde a Fugas recomenda vivamente a visita da aldeia histórica de Ucanha e os mosteiros cistercienses de São João de Tarouca e de Salzedas.

ONDE COMER

A Quinta do Vallado não tem serviço à lista, mas os hóspedes são mais do que bem-vindos ao jantar (ver texto principal). Na Régua, a Fugas almoçou bem no Castas e Pratos, onde a carta de vinhos é mais ou menos avassaladora, e na Taberna do Jéréré.

QUINTA DO VALLADO WINE HOTEL

Vilarinho dos Freires
5050-364 Peso da Régua
Tel.: 254 318081
Email: reservas@quintadovallado.com
www.quintadovallado.com/wine-hotel/
GPS
Latitude 041°09'44.5"N
Longitude 07°45'58.2"W
Preços

Dormir no edifício histórico, a casa do século XVIII, custa entre os 110 euros (preço de uma noite num quarto standard em época baixa) e os 200 euros (preço de uma noite numa suite na época especial das vindimas ou da passagem de ano). No novo edifício, o preço de uma noite oscila entre os 120 e os 220 euros. Ao fim-de-semana, a Quinta do Vallado obriga a uma estadia mínima de duas noites.

