

Quinta dos Frades

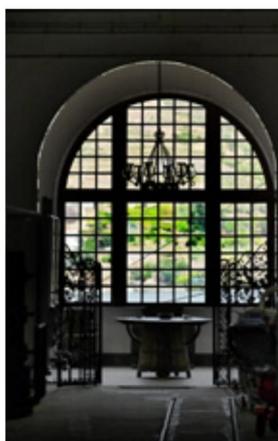
A Quinta dos Frades é enorme, mas já foi muito maior. Os 200 hectares actuais (75 dos quais de vinha) já foram quase o dobro, até que a barragem de Bagaúste, inaugurada em 1973, fez subir as margens do rio, engolindo de caminho vinhas centenárias. Estamos na margem direita do Douro, a poucos quilómetros da Régua pela EN222, e o portão da propriedade surge-nos um pouco antes da povoação de Folgosa e do seu cais. Entramos e a paisagem parece engolir-nos.

Para quem já esteve no relvado de um grande estádio de futebol, a sensação imediata é que estamos rodeados de anéis de bancadas, mas aqui, junto à adega onde já começaram a chegar as uvas desta vindima, em vez de adeptos ruidosos, o que vemos são plácidas vinhas velhas (cerca de 100 anos) ordenadamente dispostas em linhas sem muros que se alongam até quase fecharem o horizonte. Não há mecanização possível: todo o trabalho tem de ser feito à mão ou com a ajuda de machos.

A quinta está nas mãos da família Ferreira há quatro gerações, mas a sua origem remonta ao século XIII (1256), então propriedade da Ordem de Cister, estabelecida no Mosteiro de Salzedas – os frades, que lhe estão no nome, tinham neste local a possibilidade de produzir vinho, pão e azeite, a que juntavam frutos como as laranjas, os figos ou as amêndoas. Durante décadas, a quinta vendeu a sua produção para grandes casas de Vinho do Porto, mas desde 2008 começou a reservar parte das uvas para as suas marcas próprias, de que faz actualmente cerca de 100.000 garrafas anuais.

Passeamos pela adega, com os seus lagares de granito, o tecto em madeira moderno mas respeitando o visual antigo, uma salinha panorâmica para provas lá ao fundo, os móveis feitos com partes de barricas. É uma adega típica do Douro, desenhada para tirar partido da gravidade, pelo que o patamar inferior é destinado ao armazenamento e lá encontramos 17 balseiros a roçar o século de existência – os maiores têm capacidade para 30.000 litros. Está na hora de subirmos para conhecer as vinhas, mirar o marco pombalino de 1756 (um dos primeiros a serem colocados na região), provar as uvas e deslumbramo-nos, uma e outra vez, com a grandiosidade da paisagem em volta. Havemos ainda de passar pelo exterior do solar, com o seu jardim romântico, torres com ameias e canhões à porta; e depois vamos saborear os vinhos da quinta numa casa de chá com azulejos mouriscos e um sedutor pátio circular sobre o Douro. Mas é sempre aqui que fica a nossa memória, nesta panorâmica sobre o rio e as encostas que os homens esculpiram.

Do outro lado do rio, mesmo em frente, curioso, as vinhas são diferentes.



QUINTA DOS FRADES

QUINTA DOS FRADES, FOLGOSA, ARMAMAR

TEL: 254 858 241 | 910 129 112

MAIL: enoturismo@predialferreira.pt

WEB: www.quintadosfrades.pt

GPS: 41.149134, -7.684180

As visitas carecem de marcação antecipada e a política da quinta é fazer sessões privadas, ou seja, não juntar pessoas que não se conheçam. Mínimo dois participantes, máximo oito, embora já tenham aceite até 12. A quinta está aberta de segunda a sábado e tem dois horários diários para visita, de manhã e à tarde. A prova simples de vinhos custa 15 euros por pessoa; com passeios pela adega e vinhas/marco pombalino passa a 20 euros por pessoa (ou 90 se a opção for provar os vinhos-ícone da quinta). Flexibilidade para acomodar outras pequenas actividades, como passeios pela floresta junto à casa de chá.

ORIGINALIDADE/MÁX.2 2 | ATENDIMENTO/MÁX.2 2 | DISPONIBILIDADE/MÁX.2 1,5 | PROVA DE VINHOS/MÁX.3 2,5
 VENDA DIRECTA/MÁX.3 2,5 | ARQUITECTURA/MÁX.3 2,5 | LIGAÇÃO À CULTURA/MÁX.3 2,5 | AMBIENTE/PAISAGEM/MÁX.2 2

TOTAL 17,5