



EDITORIAL

Às vezes, um hotel tem tudo menos um certo aconchego familiar. E, às vezes, as casas de hóspedes parecem ter tudo menos certos confortos mais sofisticados de um hotel. Isso está a mudar, e muito, com a grande vaga de guesthouses que abriram nas cidades - muitas delas, a partir de antigas casas ou palacetes de família, tanto recuperando ambientes clássicos e seu património decorativo, como arrojando na arquitetura. Ou ainda mesclando tradicional e contemporâneo. Por termos vindo a observar a forma como esta oferta de alojamento tem crescido, e com qualidade, quisemos mostrar nesta edição um bocadinho desse mundo.

Escolhemos 11 guesthouses no Porto, em Lisboa e ainda em Gaia, Matosinhos, Vila do Conde e Setúbal. Todos estes espaços foram criados com um projeto que incluiu a reabilitação arquitetónica e a preservação de pormenores de interesse cultural ou histórico. E ainda uma ligação de afeto à terra onde se encontra, muitas vezes relevando figuras - como é o caso da Eça Agora, em Vila do Conde. Possuem ainda um conjunto de confortos originais e interessantes.

São todas elas lugares onde um hóspede se pode sentir em casa, pela informalidade e acolhimento dos lugares - mas também sentir o conforto de um hotel. Além desta viagem pelo interior das guesthouses de charme, convidamos os nossos leitores a fazer várias outras viagens. A começar pelo soberbo roteiro de fim de semana que as jornalistas Paula Sofia Luz e Maria João Gala nos trouxeram das Caldas da Rainha, uma cidade cheia de surpreendentes facetas.

E temos muito gosto em iniciar com os nossos leitores, nesta edição, uma viagem cujo planeamento muito nos entusiasmou. Trata-se da nova rubrica Comer em Conta, que vai homenagear, todas as semanas, os lugares onde se serve boa comida a bom preço e que tão bem têm alimentado o nosso povo e a nossa cultura gastronómica. Começamos com a Adega Salgueirista, no Porto. Viajamos ainda pelo vinho, com uma reportagem na Quinta de Ventozelo, no Douro. Boas evasões! DORA MOTA

UMA ODE AO DOURO VINHATEIRO

ERVEDOSA DO DOURO É um hotel rural mas, acima de tudo, uma quinta com carácter, onde se valoriza a história e o património, numa espécie de ode ao Douro e às suas gentes. Ali ouve-se o silêncio, veem-se as estrelas e sentem-se os sabores e aromas da terra. **TEXTO DE ANA COSTA**

Um azul vibrante tinge as portas da adega, inconfundíveis na paisagem, mas harmoniosamente encaixadas naquele quadro de encostas talhadas, rio e céu. É o Azul de Ventozelo, o mesmo que dá nome e cor ao rótulo de dois dos vinhos da propriedade.

A Quinta de Ventozelo, uma das maiores e mais antigas do Douro - ocupa uma área total de 400 hectares e os primeiros registos remontam a 1500 -, foi adquirida pela gigante Gran Cruz em 2014. "Um feliz encontro", assume Jorge Dias, o diretor-geral, que permitiu à empresa começar a produzir as próprias uvas e estar presente em todas as eta-

pas da fileira vitivinícola.

A este passo na produção juntou-se um ambicioso projeto de enoturismo, sob o lema "o Douro numa quinta", focado em tirar o maior partido da riqueza de Ventozelo. O processo de reabilitação arquitetónica transformou os antigos edifícios da propriedade em espaços de alojamento, sem perder a autenticidade e o espírito de uma tradicional quinta duriense.

Contam-se 29 quartos no total, decorados com uma simplicidade encantadora, de traço rural e janelas abertas para o vinhedo. Estão dispersos por sete casas, como os cardanhos, onde antigamente dormiam os trabalhadores da quinta, uma pitoresca casa do Rio, ou até



Dois balões onde dantes se faziam vinho albergam agora quartos





JARDIM DAS AROMÁTICAS
NO JARDIM DAS AROMÁTICAS ESTÃO REPRESENTADAS TODAS AS ERVAS QUE COMPÕEM O GIN DE VENTOZELO. O DESTILADO, FEITO A PARTIR DOS VINHOS DA QUINTA, FOI DESENVOLVIDO COM UM BLEND DE PLANTAS EXISTENTES NA PROPRIEDADE.



em dois balões, antes utilizados para o armazenamento de vinho e que foram transformados e equipados com todas as comodidades - até um chuveiro exterior, para um duche sob as estrelas.

A intenção é que "os visitantes sintam e vivenciem o ambiente de quinta", lembra Jorge Dias. Por isso, todos são convidados a participar nas atividades agrícolas. Além disso, não existe uma wine shop, mas antes uma mercearia, onde aos vinhos se juntam também outros produtos de Ventozelo, como o azeite, amêndoas, limões e outros frutos da época. Os mesmos que abastecem a cozinha do Cantina de Ventozelo, comandada pelo chef Miguel Castro e Silva, cujo plano é recuperar os sabores autênticos da região, valorizando os produtos locais, em pratos de conforto.

No complexo foi ainda criado um Centro Interpretativo, dedicado à história da quinta e do Dou-

ro Vinhateiro. Um espaço multisensorial, com quadros interativos e até uma câmara do silêncio, onde se é envolvido pelos sons característicos de Ventozelo. "É um lugar para ajudar as pessoas a perceber o que é o Douro: uma história de homens e de mulheres, que é quase uma epopeia humana", assume Jorge.

Dali, para uma completa imersão no território, sugere-se um passeio pela propriedade. Existem sete percursos pedestres, com diferentes graus de dificuldade, que ora atravessam as vinhas, ora se embrenham na mata, habitada por javalis e outros animais, amparados por rios e ribeiros, e um antigo moinho. No extremo mais elevado, a 600 metros de altitude, um promontório abre panorama sobre toda a Quinta de Ventozelo, o vale, o rio Douro e até o Pinhão ao fundo. Paisagem que enche a vista, tanto mais quanto banhada pela luz do pôr do sol. ●



VENTOZELO HOTEL & QUINTA

Ervedosa do Douro,
São João da Pesqueira
Tel.: 254249670
Web: hotel.quintadeventozelo.pt
Quarto duplo a partir de 140 euros (pequeno-almoço incluído)
Visita com prova: 20 euros (gratuita para hóspedes)