

Quinta de Ventozelo

Douro Valley, Portugal

www.quintadeventozelo.pt



Um branco apaziguador, rasgado pelas linhas ténues que representam os vinhedos do Douro, salta à vista nas obras da artista Gracinda Marques exibidas junto à Cantina, antigo espaço de refeição dos trabalhadores hoje convertido no restaurante da Quinta de Ventozelo. Lá fora, o contraste com a complexidade vernacular do terroir circundante é arrebatador: são 400 hectares (metade de vinha e 125 de mata mediterrânea) de uma riqueza patrimonial inesgotável, preenchida por ribeiras, galerias ripícolas, olivais, apiários, corredores ecológicos e sistemas de plantação distintos que percorrem um anfiteatro natural que chega a atingir os 600 metros de altura.

E é precisamente na incapacidade de enumerar essa polivalência de lugares e sensações, que se faz sentir logo à chegada da propriedade, que desvendamos a autenticidade de Ventozelo, um projecto multidisciplinar com uma longevidade difícil de determinar (as primeiras referências remontam a 1500) adquirido em 2014 pela Gran Cruz, a maior exportadora de vinho do Porto do mundo. Mais do que tirar partido de todo o potencial da propriedade, reforçando o posicionamento do grupo na produção e comercialização de vinhos sob a marca homónima, há nas palavras de Jorge Dias, director-geral do grupo, uma preocupação acrescida pela restituição da dignidade e da história das pessoas da região. "São elas que fazem do Douro uma obra de arte de gerações anónimas, com uma paisagem cultural viva e evolutiva", conta, justificando uma filosofia que acabaria por se refletir na sua visão holística, preocupada em preservar costumes ancestrais da região.

A soothing white, striped by the soft lines representing the Douro vineyards, stands out in the paintings of the artist Gracinda Marques displayed next to the Canteen, which was formerly the workers' meal area that has now been transformed into the restaurant at Quinta de Ventozelo. Outside, the contrast with the vernacular complexity of the surrounding terroir is striking: there are 400 hectares (200 of which are vineyards and 125 Mediterranean forest) of inexhaustible patrimonial wealth, filled with streams, wetland strips, olive groves, beehives, ecological corridors and distinct plantation systems that comprise a natural amphitheatre climbing to a height of 600 metres.

And it is precisely due to the impossibility of detailing this myriad of places and sensations, felt as soon as we set foot on the property, that we discover the authenticity of Ventozelo, a multidisciplinary project with a history that is difficult to determine (the first references date back to 1500), acquired in 2014 by Gran Cruz, the world's largest exporter of Port wine. Apart from maximising the estate's full potential, reinforcing the group's positioning in the production and marketing of wines under its namesake brand, there is – according to Jorge Dias, the group's general manager – a further objective of restoring the dignity and history of the region's people. "They are what make the Douro a work of art built by unnamed generations, within a living and evolving cultural landscape", he says, explaining a philosophy that has been integrated into his holistic vision, focussed on preserving the ancestral customs of the region.



O celeiro, os arrumos, as camaratas ou até dois enormes balões em betão capazes de armazenar 200 mil litros de vinho dão hoje lugar a 29 quartos, distribuídos ao longo de sete edifícios distintos. Coube, assim, ao arquitecto duriense Carlos Santelmo homenagear o passado "sem recurso a novas construções, restaurando apenas com as mesmas técnicas" e adicionando, naturalmente, o conforto e a contemporaneidade desejadas. Ao lado de Cristina Caiano e do gabinete NBY Concept and Project, resgataram os tons quentes e terreiros, somaram baús, salamandras, cartas topográficas ou brinquedos infantis, que se fazem agora acompanhar de uma decoração rústica, elegante e adequada à tipologia de cada edifício.

À mesa da esplanada, embalados pelo calor da fogueira que aquece à medida que o sol se põe, o nosso olhar recai sobre o imponente Centro Interpretativo, um edifício que serve de referência temporal e espacial, capaz de enaltecer o passado da propriedade. Reconfortados por um silêncio profundo, saboreamos a verdadeira essência do Douro, aquela que chega das proximidades e que ganha uma nova expressão gastronómica na cozinha comandada pelo chef Gonçalo Pinto e que conta com a consultoria do chef Miguel Castro e Silva. Em todas as refeições, pratica-se uma "gastronomia de quilómetro zero", condimentada pelos sabores locais e naturalmente isenta de menus predefinidos. Da sopa de castanha às pataniscas com arroz de feijão, passando pelas deliciosas empadas de javali ou pela terrina de coelho com chutney de maçã, sem esquecer o pudim de mel com requeijão e doce de abóbora, ficam as memórias de um projecto de exceção que nos convida a celebrar o Douro através de provas de degustação, percursos pedestres, atividades de caça, passeios de bicicleta, piqueniques junto ao cais ou simples momentos de contemplação, fazendo desta região uma epopeia maravilhosamente desconcertante. **A**

The barn, the storage sheds and even the two huge concrete balloons with a 200,000-litre storage capacity now provide the setting for 29 rooms, spread over seven different buildings. It was therefore up to the architect Carlos Santelmo to pay tribute to the past "without resorting to new constructions, using traditional techniques for the restoration" while naturally adding the desired degree of comfort and contemporaneity. Together with Cristina Caiano, and the NBY Concept and Project office, they revived the warm and ground tones, added wooden chests, salamanders, topographic maps and children's toys, which are now complemented by a rustic, elegant décor appropriate to the character of each of the buildings.

On the outdoor table, embraced by the warmth of the outdoor fireplace which heats up as the sun sets, our gaze is drawn to the imposing Interpretation Centre, a building which provides references in terms of time and space by exploring the history of this property. Lulled by the profound silence, we can savour the true flavours of the Douro valley, with locally-sourced products that are given a new gastronomic twist in the kitchen overseen by the chef Goçalo Pinto and with consultancy provided by the chef

Miguel Castro e Silva. All the meals put the concept of 'zero kilometre cuisine' into practice, flavoured by local flavours and, naturally, without a pre-set menu in sight. We can choose from chestnut soup, bean and rice fritters, delicious wild boar pies and a rabbit terrine with apple chutney, not to mention the honey pudding with curd cheese and pumpkin compote. We are left with the memories of an outstanding project that invites us to celebrate the Douro valley through degustation menus, walking trails, hunting, cycling, picnics on the quayside or simple moments of contemplation, paying homage to the astonishingly marvellous epic of this region. **A**

