



SEIS MOSTEIROS DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES

Ao percorrermos a grande região onde se produz o Vinho Verde, somos inúmeras vezes confrontados com a herança de práticas religiosas que marcaram e ainda marcam a vida quotidiana das gentes nortenhas. Desde as cidades até às aldeias mais recônditas, misturados na malha urbana ou perdidos no cimo de um monte, há cruzeiros, alminhas, capelas, igrejas e mosteiros. De uma enternecedora simplicidade, umas, gigantescas e monumentais, outras, as construções religiosas são inseparáveis da região.

As propostas de visita que aqui fazemos não pretendem, longe disso, esgotar as pérolas arquitectónicas que se espalham às centenas por todo o lado. São apenas âncoras orientadoras que destacam alguns dos maiores tesouros que foram sendo erguidos e modificados ao longo de uma história de muitos séculos. E que têm, sobretudo os ligados a comunidades religiosas, percursos tantas vezes coincidentes com a afirmação da cultura do vinho e de tradições gastronómicas de grande tipicidade, bem vivas, por exemplo, na doçaria conventual ligada à vila de Arouca ou à cidade de Amarante.

Visitar os monumentais mosteiros de Tibães ou de Santa Maria de Refóios, afastados dos centros urbanos, ou os de S. Bento, de S. Gonçalo, de S. Miguel de Refóios ou de Arouca, implantados bem no centro das vilas e cidades que cresceram ao seu lado, é simultaneamente um prazer para os olhos, uma lição de história e um pretexto para saborear pitéus únicos acompanhados pelo excelente Vinho Verde, apurado e melhorado durante séculos.

Mire de Tibães, Braga

Mosteiro de S. Martinho de Tibães

S. Martinho de Tibães foi, durante séculos, um dos mais influentes mosteiros do Norte de Portugal. Casa-mãe dos conventos beneditinos a partir do século XVI, assumiu-se como centro de excelência das artes e do pensamento estético português. Fundado há cerca de mil anos, o monumental edifício que nos foi legado é, no entanto, o resultado de obras e reconstruções feitas no período áureo do mosteiro como núcleo difusor de arte e cultura, nos séculos XVII e XVIII.

O mosteiro viveu, durante a sua longa existência, alguns períodos de obscuridade e mesmo de ruína e abandono. Com o fim das ordens religiosas, em 1834, foi encerrado e os seus bens vendidos. Há cerca de duas décadas, o Estado português tomou posse da parte privada do edifício, iniciando-se então importantes obras de restauro e reabilitação.

Nos belíssimos Mosteiro e Igreja de Tibães são visíveis marcas estilísticas que vão do maneirismo tardio ao rocaille. O claustro principal formado por arcos de volta perfeita, a enorme sacristia coberta por tecto de madeira pintada em forma de caixotões, as extraordinárias composições em talha rocaille, a escultura de Cristo crucificado, o coro alto com o bonito conjunto de cadeiras em estilo barroco, estão entre os muitos motivos de interesse para o visitante. No terreiro do mosteiro, está o cruzeiro de Tibães.

Para comer

Dentro em breve, não será preciso sair do mosteiro para poder degustar especialidades culinárias que prometem marcar pontos. Está prometida para o ano de 2009 a instalação de um res-



taurante e de uma hospedaria a cargo de oito irmãs que, segundo o próprio bispo de Braga, vão confeccionar e servir comida "de grande qualidade".

Enquanto esperamos, sempre podemos ir até Braga, ali a meia dúzia de quilómetros da freguesia de Mire de Tibães, cidade onde a gastronomia minhota e os Vinhos Verdes estão muito bem representados.

Horário de visitas (Inverno)

Das 9h30 às 13h00 e das 14h00 às 17h30

Última visita guiada: 16h45

Encerra às segundas-feiras

Como chegar

De Braga: proposta de percurso desenhada pelo Google

Contacto

Rua do Mosteiro

Telef: 253622670

Email: msmtibaes@ippar.pt

PARA BEBER

Quinta de Balão Vinho Verde Branco

Breve Descrição

Consequência da tradição vitivinícola da Quinta de Balão, com respeito pelo meio ambiente, elaborado com as tecnologias apropriadas de modo a manter o potencial natural das uvas de castas criteriosamente seleccionadas e colhidas à mão, nasce este vinho de forte carácter, reconhecido pelo seu aroma frutado e floral. Ótimo para acompanhar peixe, marisco, aves e todos os pratos que necessitem de ser acompanhados com bebidas refrescantes. Deve ser consumido jovem à temperatura de 8°-10°C.

A VISITAR

José Domingos Novais da Silva Miranda

Telefone: 933232300

E-mail: info@quintadebalao.pt

www.quintadebalao.pt

Horário para Visitas:

Semana

11.00h — 12.30h; 14.30h —

18.00h Fim de Semana

11.00h — 12.30h; 14.30h —

18.00h

PARA BEBER

Quinta do Tamariz- Loureiro Vinho Verde Branco

Breve Descrição

Cor citrina e límpida.

Aroma típico da casta, com final de pêra e limão. Sabor equilibrado com persistência na boca, a mostrar a idade da vinha velha, com presença de frutos tropicais.

A VISITAR

SOCI. AGR. DA QUINTA DE SANTA MARIA, S.A.

Telefone: 351-252960140

E-mail: quintadesantamaria@

maisbarcelos.pt

Horário para Visitas:

Semana 8.30h-12.00h e

13.00h-17.00h Fim de

Semana: Sábado 8.30h-

12.00h e 13.00h-17.00h

Domingo por marcação

Vinhos: QUINTA DO TAMARIZ

(VINHOS E AGUARDENTES)

QUINTA DE SANTA MARIA

(VINHOS)

TAMARIZ (ESPUMANTES)



ONDE FICAR

Albergaria Bracara Augusta

No centro da cidade de Braga. Quartos

duplos e duas suites

Avenida Central, 134

Braga

Telef: 253206260

E-mail: geral@bracaraugusta.com

www.bracaraugusta.com/

Castelo do Bom Jesus

Instalado em edifício apalaçado do

século XIX. Vistas sobre a cidade.

Restaurante panorâmico.

Bom Jesus

Braga

Telef: 253676566

E-mail: castelobomjesusarmilas@

worldhotel.com

www.castelobomjesus.com