

Festa do vinho com cantares tradicionais, degustações, provas e pão cozido em forno comunitário na Casa da Ínsua

PENALVA DO CASTELO No dia 30 de setembro, a partir das 9h30, a Casa da Ínsua convida a "meter mãos à obra" e a participar na colheita deste ano, que decorrerá na parcela da vinha casta Touriga Nacional, reconhecida e premiada múltiplas vezes no panorama vitivinícola nacional.

O programa inicia com a distribuição do kit de vindima - chapéu de palha, t-shirt e t-soura de vindima - e um breve enquadramento histórico sobre a Casa e sobre a produção vinica na quinta, que conta com mais de 400 anos de inovação e excelência, sendo um dos mais antigos produtores de vinhos do Dão.

Depois da receção de boas-vindas, a manhã prossegue com os trabalhos de corte e

apanha da uva, apenas interrompidos às 11h15 para retemperar energias com a tradicional bucha ao ar livre, que será degustada na mesa de pedra utilizada pelos antepassados da casa para o mesmo efeito. Contempla, entre outras iguarias, presunto a corte, salgadinhos, chouriça assada, queijos Serra da Estrela e compotas produzidos na Casa da Ínsua, servidos com masseira de pão tradicional preparado no forno comunitário e trazido à cabeça, ainda quente, por um elemento de um rancho folclórico. Após a pausa, há regresso à parcela para continuar o corte da uva e acompanhamento do transporte das mesmas para cente-nário lagar de pedra.

O esforço e a labuta matinais são recompensados com um

delicioso buffet de sabores regionais num instagramável espaço exterior, que terá animação local garantida pelo grupo folclórico. A refeição inclui, entre muitas iguarias, saladas simples e compostas, enchidos corados, pica-pau e moelinhas, salgadinhos diversos, azeitonas temperadas, acompanhada pelos elegantes vinhos do Dão provenientes da adega da Casa da Ínsua.

O programa termina pelas 15h00 com uma prova de vinhos do Dão e queijos Serra da Estrela, produzidos na quinta, comentada por José Matias, enólogo e gestor agrícola da Casa da Ínsua.

Para usufruir em pleno da experiência de colheita 2023, a Casa da Ínsua, primeira unidade hoteleira a integrar a pres-



A Casa da Ínsua convida a longos passeios a dois ou em família

tigiada rede espanhola de Paradores, oferece um pacote de alojamento para duas noites, válido de 29 de setembro a 1 de outubro.

A proposta inclui, para além da vindima, pequeno-almoço

buffet, entrada gratuita no Núcleo Museológico da Casa da Ínsua e desconto de 20% em compras de vinhos colheita e reserva na loja da Casa da Ínsua. Preços a partir de 356,80 euros, em quarto standard para

duas pessoas.

Passear pelas extensas vinhas, como a parcela de Touriga Nacional, várias vezes premiada, perder o olhar nos 30 hectares de terreno que albergam as castas brancas Arinto, Malvazia-Fina, Semillon e Encruzado e as tintas Touriga Nacional, Cabernet-Sauvignon, Tinta-Roriz, Alfocheiro e Jaen ou visitar a adega onde se produzem os vinhos tintos, brancos, rosés e espumantes Dão Casa da Ínsua, são apenas algumas das sugestões da unidade de charme, que abre as portas do solar do Século XVIII para receber com história e requinte todos os apreciadores de vinhos, de gastronomia, de queijo Serra da Estrela e de tranquilidade no meio da natureza. ◀