

BOA VIDA

Alentejo: Mãos à uva... chegaram as vindimas!

23.08.2017 às 15h21

0





Alentejo vive a sua vida, e deve, por mãos a obra.



NELMA VIANA

Programas relâmpago, com meio dia de atividades ou experiências demoradas com três dias em torno da vinha são algumas das sugestões para poder acompanhar de perto a tradição alentejana das vindimas – sempre ao som do cante e das rimas populares



Herdade da Malhadinha Nova

Diz-se que é à volta do vinho que surgem as melhores histórias. Na [Herdade da Malhadinha Nova](#), em Albernoa, às portas de Beja, a época das **vindimas** é sinónimo de festa. Com o acolhimento irrepreensível e simpatia alentejana, a família Soares abre as portas de casa e do monte para partilhar uma experiência inesquecível que promete três dias em torno do vinho, de 4 a 6 de setembro. No primeiro dia, relaxe e desfrute da paisagem acompanhado de boa **comida tradicional alentejana**, harmonizada com os vinhos da casa. Passeie pela vinha e pelas searas e termine na adega com a prova dos primeiros vinhos, mesmo a tempo do jantar no **restaurante da Adega** com um **menu gourmet** inspirado nos sabores da casa. O serão termina na enorme sala de estar da casa, com uma prova de Ice Wine. No dia seguinte, a vindima começa cedo, ainda antes do pequeno-almoço servido nas vinhas. As uvas trazidas para casa serão aquelas que vão servir de ingrediente à sobremesa do almoço, preparado pela cozinheira tradicional. Ao início da tarde, um pequeno curso de iniciação à prova de vinhos irá revelar os detalhes e particularidades dos néctares produzidos na herdade, com prova final incluída. Antes do jantar gourmet acompanhado com uma seleção de **monocastas da Malhadinha**, dirija-se ao Spa para uma massagem relaxante de vinoterapia em casal. No segundo dia acompanhe a chegada das uvas à adega e aventure-se na pisa a pé tradicional nos lagares. Almoce ao ar-livre, entre uvas e videiras e embarque numa aula de cozinha para aprender a confeccionar um **risotto com tinto Peceguina**, acompanhado de um naco de novilho DOP da herdade. O jantar fica a cargo do chefe **Joachim Koerper**, casado com as mais recentes novidades de vinhos com o selo Malhadinha. A noite termina entre cálices de Porto e uma sessão de cinema debaixo das estrelas da planície. No terceiro e último dia, depois do pequeno-almoço caseiro, e antes de regressar à rotina, não deixe de alinhar num passeio pedestre ou de BTT e aceite o convite de preparar o almoço com a orientação do chefe da Country House. A experiência completa fica por €600 por pessoa em quarto duplo e inclui todas as atividades anunciadas no programa.





Vila Galé Clube de Campo

Ainda tem até ao final do mês para rumar a Beja para participar de uma experiência de vindima tipicamente alentejana. O [Vila Galé Clube de Campo](#), um dos hotéis de referência do distrito e o único da marca a apostar na vertente do **enoturismo**, preparou um programa de um dia que começa bem cedo na vinha. Aprender a selecionar e a colher os melhores cachos é a primeira coisa a fazer ainda antes de o sol se por alto. Os cestos com as uvas são transportados até à adega, onde os enólogos da **Santa Vitória** têm preparada uma visita guiada pela zona de vinificação, que passa por todas as etapas da produção de vinho até ao engarrafamento. Terminada a “formação”, é altura de arregaaçar as calças e tirar os sapatos e dar início à **pisa a pé** no lagar, acompanhada de cantares e rimas



Torre de Palma Wine Hotel

No [Torre de Palma Wine Hotel](#), em Monforte, é praticamente impossível fugir ao assunto do vinho – afinal não é todos os dias que um **cinco estrelas** assume como parte da sua identidade a produção de vinho e aposta no **enoturismo de excelência**. Nasceu há três anos com a missão de proporcionar experiências autênticas dedicadas às vivências do Alentejo e, desde então, tem-se assumido como alto representante do Alentejo Vinhateiro e das suas **tradições**. Por isso mesmo, não podia deixar passar a época das vindimas sem fazer o convite a todos os curiosos que queiram nela participar, em ambiente de convívio e festa. Os trabalhos já começaram, com a colheita da uva branca, e prolongam-se até ao final de setembro, com um plano de atividades recheado de boas surpresas. À chegada é distribuído um kit vindimas, com os básicos essenciais ao trabalho na vinha, e só depois se passa à ação, com a colheita da uva, seleção dos cachos na mesa de escolha, prova de mostos, **visita à adega** e à cave de estágio e pisa a pé das uvas tintas. O programa (€215 por pessoa) inclui uma noite em quarto duplo com pequeno almoço, uma prova dos vinhos da casa, almoço e jantar de degustação no restaurante do hotel e a oferta de uma garrafa de vinho.



Depois de amanhã já começa a colheita, para começar a trabalhar, a **Herdade de São Miguel**, em Alentejo, com degustação de vinhos, visita às petiscos do Esporão, a visita às caves e adega, **prova de vinhos** e um **almoço enogastronómico** na Sala dos Petiscos do Esporão. O encontro está marcado para as 10h00 junto às vinhas rasgadas para o albufeira da Claridade, e até à hora de almoço colhem-se as uvas e conhece-se mais de perto a produção biológica da quinta. Para abrir o apetite, e antes de passar ao almoço propriamente dito, preparado pelo chefe **Pedro Pena Bastos** e harmonizado com os néctares da casa, desce-se à cave (a 30 metros de profundidade) e provam-se os primeiros vinhos, acompanhados de pão alentejano e azeites Esporão. O programa tem o custo de €75 por pessoa e obriga reserva antecipada com pelo menos 48h de antecedência.



Herdade de São Miguel

Até 15 de setembro, a [Casa Agrícola Alexandre Relvas - Herdade de São Miguel](#), que desde o ano passado estendeu a atividade às experiências vínicas, convida os entusiastas das vindimas a juntarem-se à equipa de colheita naquela que é uma das **maiores produtoras de vinho regional alentejano**. O passeio até à vinha pode ser feito de jipe ou, para os mais aventureiros, de bicicleta, e é lá que o visitante vai aprender a controlar a **maturação das diferentes castas**, uma avaliação que lhe permitirá compreender as diferentes fases de desenvolvimento das uvas. Ainda na vinha, e se a concentração de açúcar das uvas for a ideal, o visitante será convidado a vindimar. De regresso à adega, o visitante tem a oportunidade de participar nas tarefas que estejam a decorrer – que podem variar entre a inoculação de uma cuba, uma remontagem ou uma desencuba. A visita termina com a pisa das uvas com os pés, como manda a tradição, e com uma **prova de vinho**. Aos participantes é oferecida a possibilidade de almoçarem no monte, onde a cozinha caseira, os ingredientes da região e os vinhos da Casa Agrícola Alexandre Relvas prometem fazer as delícias dos mais exigentes palatos. O programa termina sem pressa com sesta à sombra de dois Chaparros, confirmando a velha máxima de que “no Alentejo não há almoço sem sesta”. O programa tem o custo de €40 por pessoa (€60 com almoço incluído). No próximo dia 27 de agosto, iniciativa “**Jazz na Vinha**” promete agitar a Herdade da Pimenta ao som do jazz Dixieland, convidando o público para ouvir a jovem banda Seven Dixie, que numa polifonia de trompetes, trombone, clarinete, tuba e bombo, trará, pelas 20h00, o som do Dixieland às vinhas. O transporte, disponibilizado pela Casa Agrícola Alexandre Relvas, será feito num autocarro panorâmico, que partirá às 19h30 horas da Praça do Giraldo, até S. Miguel de Machede e de regresso a Évora, numa divertida aventura musical, que terminará num concerto em plena vinha, com direito a um copo de vinho.



Adegas Mayor

“Sempre que abrimos uma garrafa de vinho abrimos um mundo de possibilidades. Abrimos a alma. Abrimos o coração. Abrimos os sentidos”. Na [Adegas Mayor](#), em Campo Maior, as experiências vínicas são, mais do que a partilha de conhecimento, a criação de memórias inesquecíveis que se querem repetir uma outra vez. Para celebrar as vindimas, a quinta criou um programa com a duração de 5h que permite conhecer de perto e viver uma das épocas mais vibrantes da **tradição vínica alentejana**. Passear pelas vinhas,

.....

Acompanhe o **Boa Cama Boa Mesa** no [Facebook](#) e no [Instagram](#)!

Palavras-chave

[AGRICULTURA E PESCAS](#)[ALENTEJO](#)[MALHADINHA NOVA COUNTRY HOUSE](#)[QUOTIDIANO / ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO](#)[VIDA / PLANTAS / ÁRVORES](#)[VINICULTURA](#)[BEJA](#)[HERDADE DO ESPORÃO](#)[ECONOMIA, NEGÓCIOS E FINANÇAS](#)[CASA AGRÍCOLA ALEXANDRE RELVAS](#)[MALHADINHA](#)[BEBIDAS](#)

Relacionados



Refúgios no Douro: Verão entre vinhas e vinhos

Concurso Vinhos de Portugal: Alentejo e Dão destacam-se em 2017



Adega Mayor: Enoturismo de excelência no Alentejo



Adega José de Sousa: Os vinhos puros da talha



Enoturismo: Na rota das novas adegas portuguesas



Cabeças do Reguengo: A arte do vinho em Portalegre

Comentários

MAIS ARTIGOS