

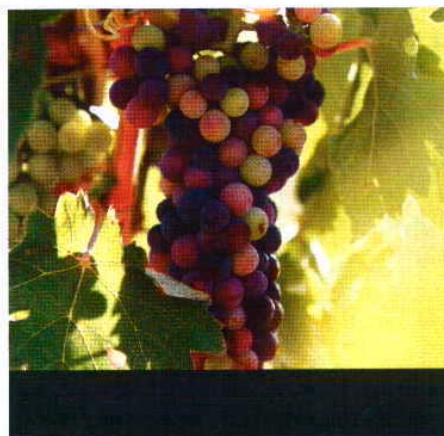


01 | UM HOTEL EM PORTUGAL / A HOTEL IN PORTUGAL





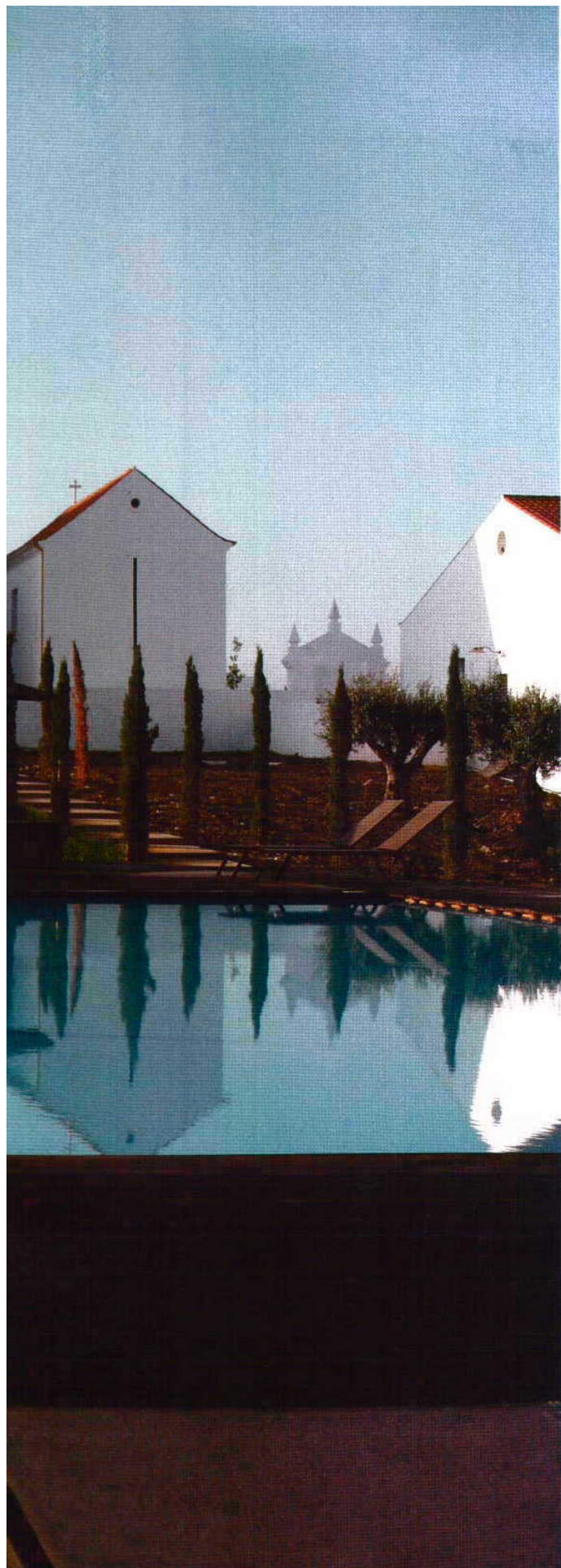
TORRE DE PALMA MONFORTE



/// Algures na planície alentejana uma torre ergue-se no céu azul. Seguimos-lhe o rasto e desaguamos num paraíso de tentações de paz. Conheça os cantos a este para lá de fabuloso *wine hotel*.

/// Somewhere on the Alentejo plains, a tower rises into the blue sky. We follow its trails and end up at an oasis of temptation and peace. Discover everything this fabulous wine hotel has to offer.

por / by **MARIA ANA VENTURA**



01 UM HOTEL EM PORTUGAL / A HOTEL IN PORTUGAL

Entre os séculos I e V foi poiso de uma família romana. Depois, foi entregue a um filho bastardo de D. Dinis. Mais tarde, no pós-25 de Abril, foi parte de uma cooperativa agrícola. Hoje, os terrenos da Torre de Palma e as ruínas do velho monte transformaram-se num magnífico hotel.

Um hotel dedicado às coisas boas e simples da vida. Um lugar para se ver, sentir, beber e comer. Aqui o tempo não passa, paira. Aqui as preocupações não existem, esquecem-se. Aqui não há quem resista, todos se rendem. E o leitor não será exceção.

Renda-se ao óbvio: veio aqui para descansar. Por isso, escolha o quarto que mais lhe agrada e pouse as malas. As opções de alojamento na Torre de Palma incluem oito típicas casas alentejanas, cinco quartos no *loft* rural, cinco no antigo celeiro e a suite *villa* romana. As casas estão equipadas com tudo o que convém para uma estadia independente e a decoração é uma explosão de cor. Já os quartos e suítes misturam o rústico com o chique e o antigo com o moderno com conta peso e medida. O bom gosto é irrepreensível e transborda dos quartos para todas as áreas comuns do hotel, bar, biblioteca, sala de estar, de jogos, adega, piscina exterior, loja e restaurante incluídos.

Renda-se à gula e sente-se, com todo o tempo do mundo, à mesa do restaurante Basílio (batizado em honra da última família romana da *villa*) onde os genuínos ingredientes alentejanos são preparados com um toque de sofisticação. Entre as especialidades constam umas saborosas bochechas de porco preto em vinho tinto e migas de tomate; um delicioso borrego assado com figos, alecrim e legumes e uma ousada perdiz com chocolate e salada verde. Para entrada, faça um favor a si mesmo e peça uns ovos mexidos com espargos: são de comer e chorar por mais.

Renda-se ao apelo de Baco e acompanhe a refeição com a safra da casa que se estreia este ano. Batizados Torre de Palma, os néctares da propriedade foram vinificados por Luís Duarte, um dos mais respeitados enólogos portugueses. Tanto o tinto como o branco são fruto de uma criteriosa mistura de uma não menos cuidada seleção de castas alentejanas com uvas de Alvarinho e de Tinta Miúda (também nacionais).

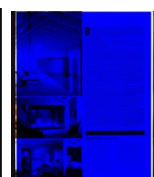
Renda-se à curiosidade, arregace as mangas e dê uma mãozinha nas vindimas da propriedade nos fins de semana de 3 a 5 e de 10 a 12 de outubro. Pelo caminho, aprenda mais sobre a vitivinicultura e o vinho. Se a sua estadia não coincidir com a apanha da uva, pode sempre dar uma ajuda na horta biológica da propriedade ou fazer o seu próprio pão na casa do forno.

Depois? Depois, renda-se à preguiça. Dormite à beira da piscina, à sombra de uma oliveira ou vá até ao spa do hotel desfrutar da piscina aquecida (que é um sonho), do banho turco ou do jacuzzi. Para um relaxamento mais intenso, entregue-se aos cuidados das terapeutas e usufrua de uma relaxante (ou revigorante) massagem. Se preferir alguma ação, porque não um passeio a pé pelas ruínas romanas, de balão de ar quente pelos céus alentejanos, ou, quiçá, a cavalo pela planície (ver caixa)?

Não há espaço que chegue para gabar os mil e um predados deste lugar - porque, acredite, há muitos mais além dos que já enumerámos. Renda-se à tentação e encontre a paz, aqui, em Monforte. ☺

Herdade de Torre de Palma Monforte **W**+39° 4' 6.17", -7° 29' 20.85" **W**+351 245 038 890 **W**
www.torredepalma.com **W**A partir de / from €150





Between the 1st and 5th centuries it was home to a Roman family. Later, it was given to the bastard son of Dom Dinis (King of Portugal). After the Portuguese revolution of 1975, it was part of an agricultural cooperative. Today, the land of Torre de Palma and the ruins of the old hilltop farm have been turned into a magnificent hotel.

A hotel dedicated to the good (and simple) things in life. A place to see, feel, drink and eat. Here, time does not pass, it looms. Here, worries are forgotten. Here, no one resists, everyone succumbs! And you will be no exception.

Surrender to the obvious: you came here to rest. So, choose the room you like most and put down your bags. Accommodation options at Torre de Palma include eight traditional Alentejo houses, five rooms in the rural loft, five in the old barn and the Roman villa suite. The houses are all fully equipped for an independent stay and the decor is an explosion of colour. The rooms and suites are both rustic and chic, carefully combining both old and new. Good taste oozes from the rooms to the hotel's common areas, including the bar, library, lounge and games room, winery, outside pool, shop and restaurant. Give in to gluttony and take a seat, with all the time in the world, in the Basilio restaurant (christened in honour of the last Roman family to live in the villa), where authentic Alentejo ingredients are prepared with a sophisticated hand. Specialities include tasty Iberian pork cheeks in red wine and tomato *migas*; a delicious roast lamb with figs, rosemary and vegetables and a bold partridge with chocolate and green salad. For starters, do yourself a favour, and order scrambled eggs and asparagus: they are to die for!

This year, you can also enjoy your meal with the estates first wine. Christened Torre de Palma, these wines were created by Luís Duarte, one of the most respected Portuguese winemakers. Both the red and white are the result of a careful selection of Alentejo grapes combined with Alvarinho and Tinta Miúda (also Portuguese varieties).

If you fancy getting involved, roll up your sleeves and help out with the grape harvest (3rd-5th and 10th-12th October), while learning a bit about viticulture and wine. If your stay does not coincide with the harvest, you can always give a hand in the organic kitchen garden or make your own bread in the house oven.

Then? Then, kick back and relax. Snooze by the pool or in the shade of the olive trees or head for the hotel spa to enjoy the heated pool (which is amazing), the Turkish bath or the jacuzzi. For more intense pursuits, let the therapists take you in hand and give you a relaxing (or invigorating) massage. If you prefer a little action, visit the Roman ruins, take a balloon ride or go horse riding on the plains (see inset).

There is not enough space here to talk about the thousand and one possibilities, because, believe you me, the limits of your imagination are the only restriction in such a wonderful place. ☺

EXPERIÊNCIAS / EXPERIENCES

Quer descobrir o melhor do Alto Alentejo? Venha daí e participe numa série de experiências que lhe apresentamos segredos mais bem guardados da região. Entre passeios pedestres, a cavalo (com a Coudelaria Alter Real, uma das mais prestigiadas da Europa), de jipe, btt, moto 4 ou de balão de ar quente; atividades náuticas nos rios e barragens; passeios culturais pelos tesouros históricos; observação de aves, falcoaria, observação de estrelas ou aulas de equitação há de tudo um pouco. Some ainda ateliês de gastronomia alentejana, provas de vinhos e workshops vinicos ou de agricultura biológica.

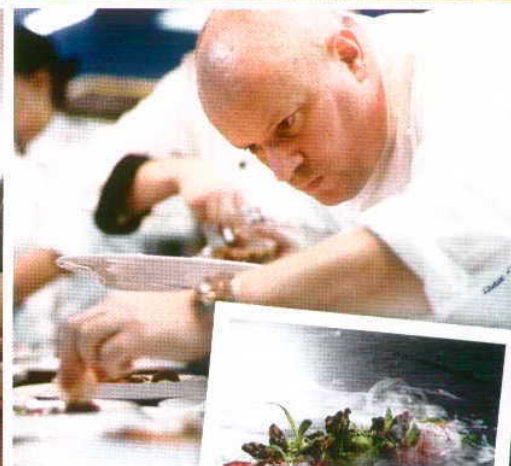
Do you want to discover the best of the Alto Alentejo? Enjoy a number of experiences that represent the region's best kept secrets. There's a little of everything, such as horse riding (with Coudelaria Alter real - one of Europe's most prestigious stables), tours in jeeps, mountain bikes, quad bikes and hot-air balloons; nautical pursuits on rivers and dams; cultural and historical tours; birdwatching, falconry, star gazing and horse riding lessons. In addition to this, you can try Alentejo gastronomy workshops, wine tasting and wine and organic agriculture workshops.

01 + HOTÉIS COM RESTAURANTES MICHELIN + HOTELS WITH MICHELIN STARS

Porque nunca é longe viajar até onde o seu apetite o levar, que tal juntar o prazer de bem dormir ao de melhor comer? Acorde num dos hotéis com chefes reconhecidos internacionalmente e ponha à prova as iguarias que lhes valeram estrelas Michelin.

If you're happy to let your appetite take the lead, why not combine the pleasure of sleep and food? Wake up in one of the hotels with an internationally recognised chef and enjoy the cuisine worthy of Michelin stars.

por / by MARTA BAPTISTA



VILA JOYA, ALBUFEIRA

Estrada da Galé ☎ +351 289 591 795 🌐 www.vilajoya.com 🏠 a partir de / from €600

Com o aspeto de palácio oriental à beira-mar, é um dos resorts mais luxuosos de Portugal. Para além dos exclusivos 12 quartos e oito suites com vista para o Atlântico e do excelente spa Joy Jung, é impossível falar do Vila Joya sem mencionar o seu famoso restaurante liderado há 20 anos pelo chefe austriaco Dieter Koschina. Como se não bastassem as duas estrelas Michelin para provar a excelência desta cozinha criativa e excêntrica inspirada no norte da Europa, o Vila Joya ficou em 22º na lista dos 50 melhores restaurantes do mundo em 2014.

Styled like an ocean-side oriental palace, this is one of Portugal's most luxurious resorts. In addition to its 12 exclusive rooms and eight suites overlooking the Atlantic and the excellent Joy Jung spa, Vila Joya also has a famous restaurant where Austrian chef Dieter Koschina has worked his magic for 20 years. If the two Michelin stars weren't enough to prove the excellence of the cuisine on offer, the place was also placed 22nd on a list of the world's 50 best restaurants of 2014.





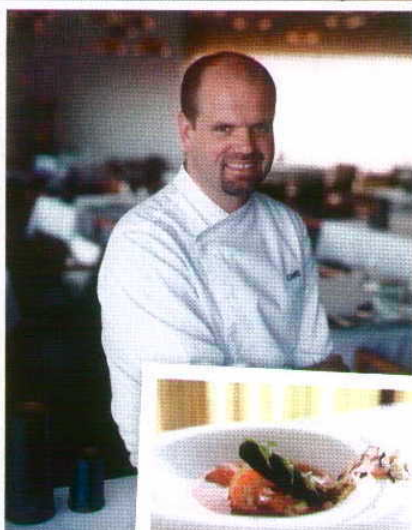
Aqui ganha Milhas Victoria! / Earn Victoria Miles here!

VILA VITA PARC, ARMAÇÃO DE PÊRA

Rua Anneliese Pohl, Porches ☎ +351 282 310 100 🌐 www.vilavitaparc.com 🏠 a partir de / from €400

Por cima de uma falésia, rodeado de jardins e de mar, o Vila Vita Parc tem 180 quartos distribuídos por quatro edifícios de onde só avistará palmeiras e piscinas ao estilo de um oásis. Para acompanhar o tamanho deste resort de 5 estrelas, há oito restaurantes temáticos prontos a servi-lo. A joia da coroa é o restaurante Ocean, com duas estrelas Michelin, liderado pelo chefe Hans Neuner, um mestre a surpreender os clientes, que descreve a sua cozinha como uma valsa de Viena, clássica e intemporal. O menu muda semanalmente e pode prová-lo apenas ao jantar.

Perched on a cliff, surrounded by gardens and the sea, the Vila Vita Parc boasts four buildings with 180 rooms where the only things you can see are Palm trees and swimming pools, in true Algarve oasis style. This 5-star resort also enjoys eight theme restaurants, including the Ocean, which is the jewel in the crown with two Michelin stars. Overseeing the kitchen is Chef Hans Neuner, a master at surprising diners and who describes his cuisine as a Viennese waltz, classic and timeless. The menu changes weekly and only dinner is served.



L'AND VINEYARDS, MONTEMOR-O-NOVO

Herdade das Valadas, Estrada Nacional 4 ☎+351 26 624 2400 🌐www.l-andvineyards.com 🍷A partir de / from €160

🍷A paisagem verde a perder de vista que rodeia o L'AND Vineyards é apenas interrompida pelas 22 villas brancas que evocam o espírito da arquitetura do sul de Portugal. Reinterpretadas num estilo mais moderno, são espaçosas, com terraço, vidro à volta e com um tecto que recolhe para que possa dormir debaixo do céu estrelado. Quanto à cozinha, o restaurante L'AND, com uma estrela Michelin conquistada pelo chefe Miguel Laffan, promete-lhe iguarias de inspiração alentejana e a carta de vinhos à altura de um wine resort de 5 estrelas.

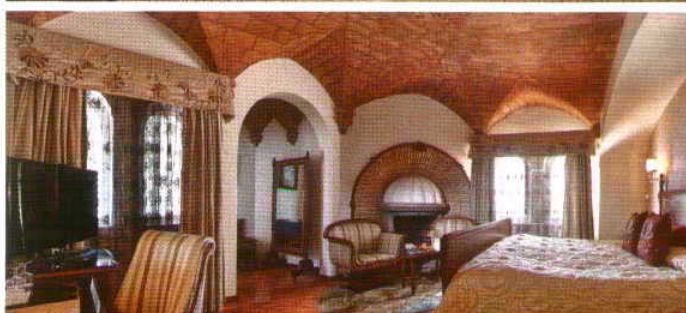
🍷The endless green landscape surrounding L'AND Vineyards is interrupted only by the 22 white villas that recall traditional Southern Portuguese architecture. Reinterpreted in a more modern style, they are spacious and include a glazed terrace with reclining roof so you can sleep beneath the stars. The L'AND restaurant, which enjoys one Michelin star earned by Chef Miguel Laffan, promises Alentejo-inspired cuisine and a wine list befitting a 5-star wine resort.

HOTEL FORTALEZA DO GUINCHO, CASCAIS

Estrada do Guincho ☎+351 21 487 0491 🌐www.fortalezadoguincho.com 🍷A partir de / from €180

🍷Se o seu sonho é acordar numa antiga fortaleza do século XVII pousada sobre o oceano, este hotel de charme é capaz de ser perfeito para si. Quer nos 24 quartos com vista de mar, quer nas três suites viradas para o cabo da Roca, vai encontrar os luxos de um hotel de 5 estrelas combinados com uma decoração clássica e requintes próprios da realeza. O restaurante do hotel também o vai fazer sentir-se um privilegiado: na cozinha do chefe francês Vincent Farges, distinguida com uma estrela Michelin, vai deliciar-se com pratos de inspiração francesa, muito bem assessorados pelo melhor da gastronomia nacional.

🍷If you dream about waking up in a 17th-century fort, then this may be the perfect place for you. Both the 24 rooms overlooking the sea and the three suites with a view of Cabo da Roca offer the luxuries of a 5-star establishment with classic décor and the sophistication of royalty. The hotel's restaurant is overseen by Chef Vincent Farges, who boasts a Michelin star, and guests can enjoy cuisine French-inspired cuisine, as well as finest Portuguese gastronomy.





CASA DA CALÇADA RELAIS & CHÂTEAUX, AMARANTE

Largo do Paço, 6 ☎ +351 255 410 830 ☞ www.casadacaldada.com ☞ A partir de / from €120

Esta quinta, situada na bonita cidade de Amarante, entre o Porto e o vale do Douro, foi construída durante o século XVI e mantém o estilo barroco original visível nos 30 quartos e na decoração romântica que resistiu ao tempo. O conforto, típico de um ambiente de casa de família, prolonga-se para o restaurante Largo do Paço, onde se junta tradição e modernidade num equilíbrio perfeito. Pela mão do chefe Vitor Matos, a cozinha, galardoada com uma estrela Michelin, oferece menus que mudam com as estações do ano e que dão a provar os sabores da região norte do país.

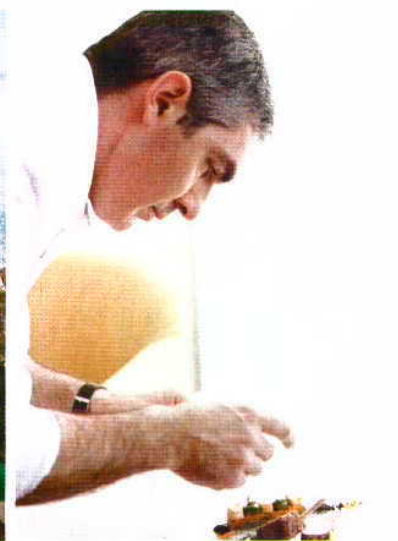
This farmhouse in the pretty town of Amarante, between Porto and the Douro valley, was built in the 16th century and its original Baroque style can be seen in its 30 rooms and timeless romantic decor. The quality of the accommodation extends to the Largo do Paço restaurant, where tradition and modernity are perfectly combined. Chef Vitor Matos' Michelin-starred cuisine offers menus that change with the seasons and focus on Northern Portuguese gastronomy.

HOTEL THE CLIFF BAY, ILHA DA MADEIRA

Estrada Monumental, 147, Funchal ☎ +351 29 170 7700 ☞ www.portobay.com ☞ A partir de / from €160

Bem lá do alto, o The Cliff Bay tem apenas jardim e oceano à frente. Para além das 202 suites com vista sobre a baía do Funchal, tem acesso direto ao mar para que possa dar um mergulho sem tirar os pés do hotel. No que toca à gastronomia, destaque para o restaurante Il Gallo D'Ouro, sob liderança do chefe Benoît Sinthon, que valeu à ilha da Madeira a sua primeira estrela Michelin. Num menu recheado de pratos cuja inspiração é aromática, vai encontrar legumes, frutas, ervas e flores perfumadas, combinados com ingredientes mediterrânicos.

Situated on high, only the hotel's garden separates it from the ocean. In addition to its 202 suites with their view of Funchal bay, it also has direct access to the water. The gastronomic highlight is undoubtedly the Il Gallo D'Ouro restaurant, which is run by Chef Benoît Sinthon, who earned the island of Madeira's first Michelin star. The menu is replete with aromatically-inspired dishes that include perfumed vegetables, fruit, herbs and flowers combined with Mediterranean ingredients.





42
um hotel em Portugal /
a hotel in Portugal
Torre de Palma,
Monforte