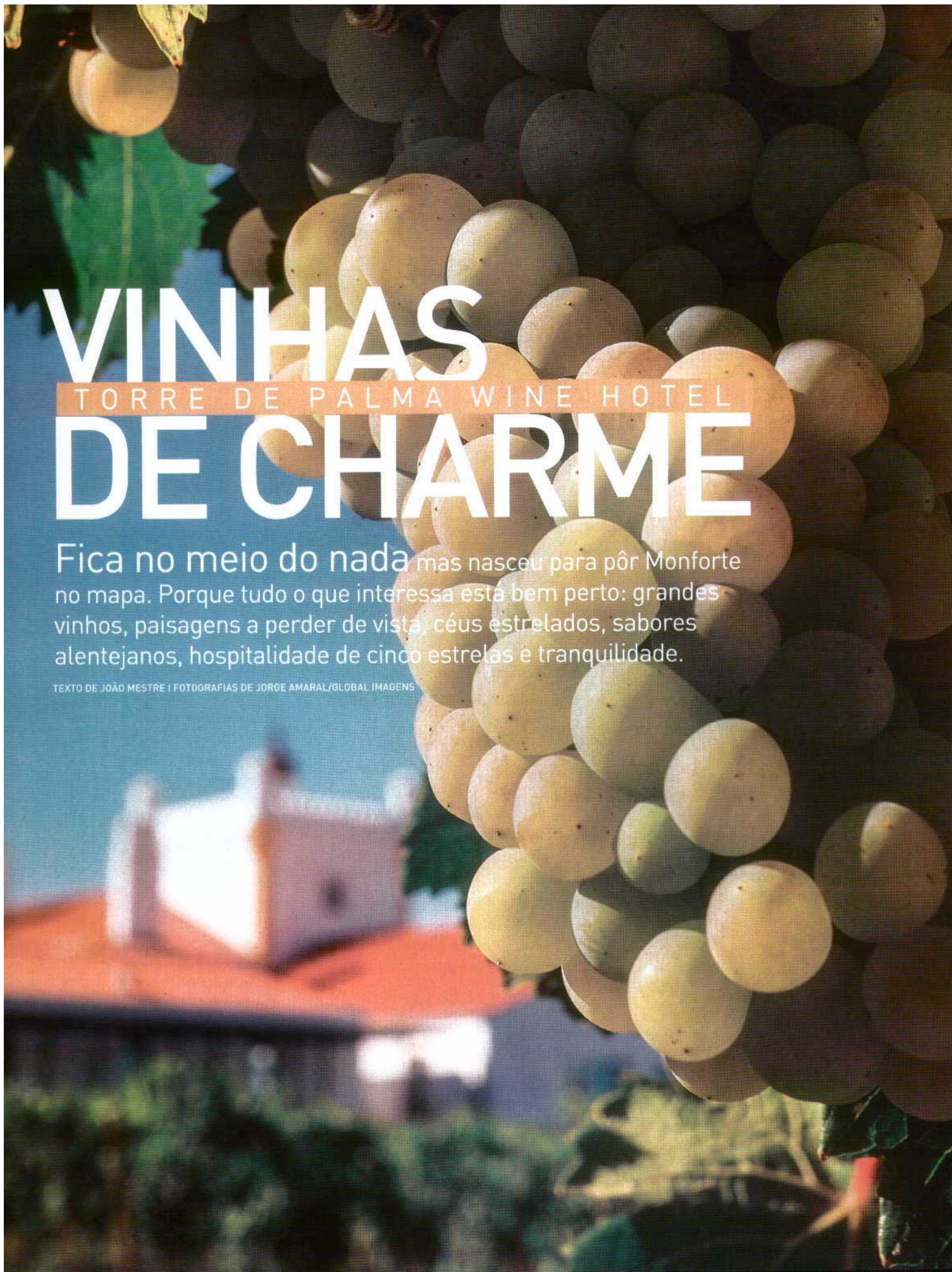


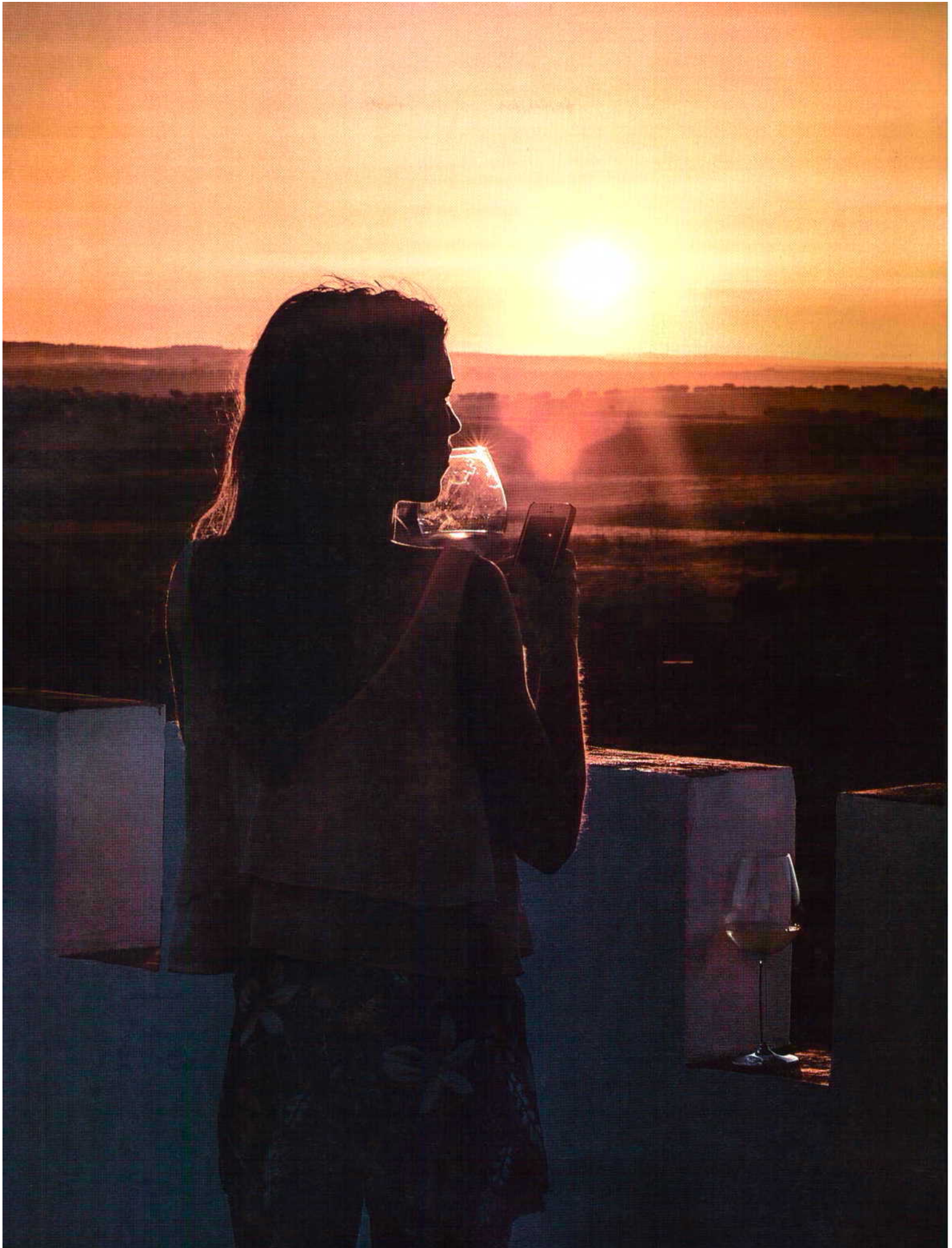


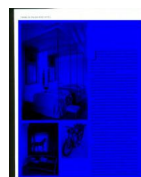
VINHAS TORRE DE PALMA WINE HOTEL DE CHARME

Fica no meio do nada mas nasceu para pôr Monforte no mapa. Porque tudo o que interessa está bem perto: grandes vinhos, paisagens a perder de vista, céus estrelados, sabores alentejanos, hospitalidade de cinco estrelas e tranquilidade.

TEXTO DE JOÃO MESTRE | FOTOGRAFIAS DE JORGE AMARAL/GLOBAL IMAGENS







José Hermano Saraiva suspirava, perante o monumento entregue ao abandono. «Aqui é que ficava bem um grande estabelecimento turístico para visitar as ruínas da *villa romana*», afirmava para a câmara, no seu jeito pausado. Referia-se ao palacete de Torre de Palma, vizinho das ruínas romanas que lhe tomaram o nome, num episódio da série *Horizontes da Memória* dedicado a Monforte.

O historiador já não viveu para testemunhar o eco que as suas palavras ganharam, mas a população das redondezas, que ali acorreu mal os grandes portões de ferro se voltaram a abrir em maio último, veio atestar a qualidade do trabalho efetuado. «Vá lá, não estragaram», alguém terá dito, como recorda Filipe Beja Simões, diretor comercial do novíssimo Torre de Palma Wine Hotel. «Era um elogio», sublinha, bem-humorado.

Acrescente-se, em abono da verdade, que os novos proprietários fizeram bem mais do que apenas «não estragar». Munidos de zero experiência no setor hoteleiro mas de uma grande vontade não só de fazer bem as coisas como também de dar algo de volta à comunidade, eles que arriscaram e singraram na indústria farmacêutica, Ana Isabel e Paulo Rebelo quiseram, antes de mais, que toda a intervenção nestes 15 hectares – metade dos quais ocupados por vinha – fosse estudada em pormenor, sem perder de vista a coerência do todo. Reflexo disso foram os quatro anos de planeamento que antecederam os restantes dois de construção, sob traço do arquiteto João Mendes Ribeiro, num projeto global que exigiu um investimento superior a três milhões de euros.

O Torre de Palma Wine Hotel leva nem meio ano de vida, mas já teve tempo de ver chegar hóspedes que vinham por uma noite e acabaram por ir ficando uma semana. É esse o efeito que este local pode ter sobre nós. Talvez sejam as energias positivas de que Filipe Beja Simões ouviu falar – contam os arqueólogos envolvidos nas escavações da *villa romana*, situada nem a 500 metros da propriedade, que certo dia ali desaguou uma excursão de estrangeiros que andavam a viajar pelo mundo em busca de locais com boas energias. E encontraram o que procuravam. Chame-se-lhe o que se quiser: a verdade é que este palacete rodeado da imensidão de um Alentejo



Subir à torre que dá nome
ao hotel é parte da experiência,
sobretudo quando o dia começa
a anoitecer e o calor abranda.





TORRE DE PALMA WINE HOTEL



>>

arredado dos roteiros habituais tem o condão de nos fazer sentir genuinamente bem-vindos.

A recuperação dos edifícios obedeceu ao bom senso de não se fingir nem inventar. Foi respeitada a volumetria daquilo que existia, mesmo nas casas que não eram recuperáveis, como o barracão improvisado que havia no sítio onde acabou por nascer o restaurante Basillii, um edifício de betão de linhas direitas que se demarca pela cobertura em laje de betão branca – não fosse o recurso à telha vermelha dar a falsa impressão de ali ter existido um telhado tradicional. Todas as portas e janelas mantiveram as dimensões originais, mesmo nas partes que foram construídas de novo, afastando a tentação da uniformização. E mesmo defeitos que são feitos da arquitetura popular alentejana – veja-se a altura dos vãos das portas, que forcem o português de estatura acima da média a repetidas vénias – foram assumidos com orgulho.

Ao centro da propriedade ergue-se a torre que dá nome a tudo isto, alma da casa senhorial, onde estão instaladas a receção e as salas de estar. Subi-la é parte da experiência, em particular quando o dia começa a anoitecer e o calor inclemente afrouxa. Filipe faz questão de servir o vinho da casa, um branco surpreendente que acrescenta a frescura de uvas Alvarinho às «clássicas» Arinto e Antão Vaz. Não é ainda produzido nas vinhas que se avista do topo da torre, que este ano terá a sua primeira vindima, mas é uma aproximação. Chamam-lhe «ano zero» e é uma experiência assinada pelo enólogo consultor, o premiado Luís Duarte (Herdade dos Grous), que procurou, com uvas produzidas nas redondezas, de castas idênticas, antecipar aquilo que será o vinho Torre de Palma. Um começo promissor, tanto no branco como no tinto – um *blend* de Alicante Bouschet, Aragonez, Touriga Nacional e Tinta Miúda.

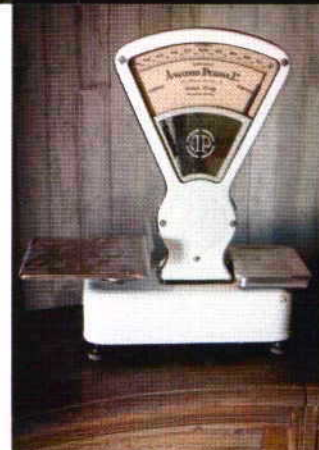
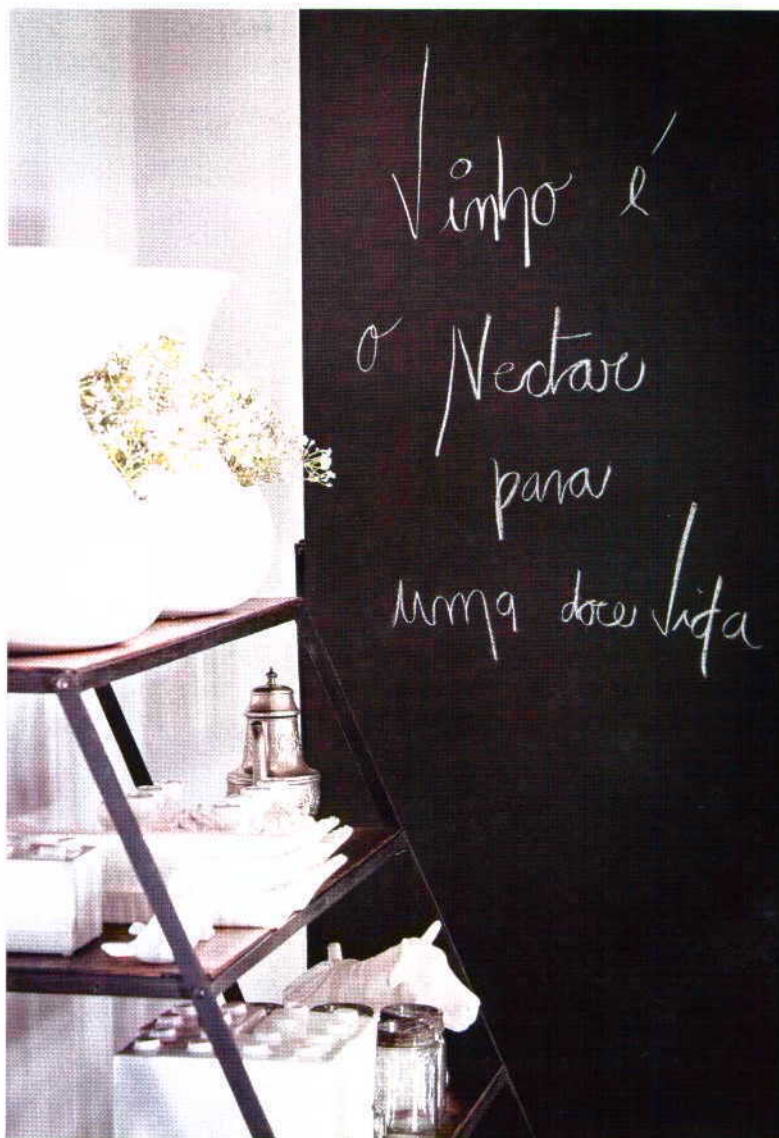
Os vinhos estão disponíveis na pequena loja situada à entrada, logo mal se cruza o portão principal. Em breve, a marca incluirá também azeite, compotas, *chutneys*, enchidos, queijos, mel, enfim, aquilo que os pequenos produtores locais tiverem para oferecer, já que boa parte deste projeto é criar sustentabilidade económica na região.



Além de montra regional, a loja é também o ponto de partida para a experiência vínica. A visita, nota Filipe Beja Simões, é feita ao contrário do habitual: começa-se pelo produto final, na loja, segue-se uma sala de provas, a cave de barricas e, do outro lado de um corredor suspenso, a adega. Por fim, o bar, e um convidativo alpendre com vista para as vinhas, sítio para se ir ficando, de copo na mão, até que o apetite se aguce e peça substância. Aí, é altura de regressar ao início: o restaurante Basillia fica diante da loja, junto ao portão, e é o prolongamento lógico da experiência, com cozinha de matriz e sabor alentejanos e uma piscadela de olho à modernidade.

Falta referir os quartos, é certo, mas esses pediriam, por si só, um tratado de decoração de interiores, tal foi o nível de pormenor que Rosarinho Gabriel colocou nesse capítulo do projeto. Resumindo em meia dúzia de linhas, há quartos para vários gostos. Há casinhas alentejanas, antigas moradas dos trabalhadores, decoradas numa surpreendente linguagem *country-chic*. Há o *loft* rural, que se divide entre aposentos de realeza e quartos de ambiente exótico. E as *suites* do antigo celeiro, mais próximas do conceito de quarto de hotel moderno.

Em breve, além das valências de hotel vínico, o Torre de Palma terá também vertente de turismo equestre, com o picadeiro já em construção e parceria firmada com a Coudelaria Paulo Caetano. Um projeto ambicioso que, sem dúvida, teria feito sorrir José Hermano Saraiva. Terminava o historiador o seu episódio refletindo sobre a necessidade de «que o turismo chegue aqui, para que o turismo possa salvar Monforte». Ana Isabel e Paulo Rebelo estão, sem dúvida, a fazer a sua parte.



TORRE DE PALMA WINE HOTEL

Herdade de Torre de Palma, Vaimonte (Monforte); Tel.: 245038890

Quartos duplos a partir de 180 euros por noite (inclui pequeno-almoço)

N.º unidades: 18 quartos (8 casas alentejanas, 5 quartos no *loft* rural, 5 *suites*)

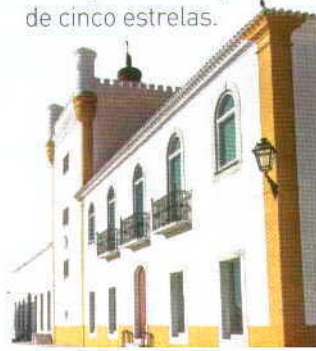
Preço médio (rest.): 30 euros

www.torredepalma.com



P30 *No meio do Alentejo*

O Torre de Palma Wine
Hotel nasceu para pôr
Monforte no mapa: vistas,
grandes vinhos, sabores
alentejanos e hospitalidade
de cinco estrelas.





LUXO EM MONFORTE