



vinhos



MADE IN ALENTEJO

Com um restaurante certificado pela entidade regional de turismo, dois vinhos de boa cepa no mercado e uma mão-cheia de outros produtos regionais, o Torre de Palma, mais do que um hotel vínico em Monforte, quer ser um embaixador do Alentejo.

Texto de João Miguel Simões | Fotografia de Jorge Amaral/Global Imagens

«**E**ste é um projeto de assinaturas.» O plural é intencional e Ana Isabel Rebelo, diretora-geral do Torre de Palma Wine Hotel (e proprietária, juntamente com o marido, Paulo Rebelo), saboreia a explicação: porque se trata de um projeto do arquiteto João Mendes Ribeiro, que reaproveitou ao máximo o que existia mas também não teve medo de acrescentar dois edifícios novos (as adegas e o restaurante) com telhado de betão e totalmente brancos; porque a decoração esteve a cargo de Rosarinho Gabriel, conhecida pelo seu *showroom* Coisas da Terra, em Sintra; porque confiaram ao enólogo Luis Duarte, ex-Esporão e atualmente na Herdade dos Grous, a criação de uma vinha de oito hectares com castas nacionais como Aragonez,

Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Tinta Miúda (para o tinto) ou Antão Vaz, Arinto e Alvarinho (para o branco); porque na capela têm um cristo sem cruz, criado de esferovite e cortiça pelo artista plástico Nuno Vaza.

O projeto deste hotel vínico ocupa 15 hectares daquela que foi, no 25 de Abril, a primeira herdade a ser nacionalizada – e a primeira grande cooperativa alentejana. Nem tudo correu pelo melhor nos anos seguintes, entre abandono e disputas em tribunal, pelo que quando os Rebelo adquiriram esta parcela de terra, pouco restava para lá da estrutura, da magnífica vista que se tem da torre e de cinco ninhos de cegonha. Porém, o potencial do lugar e a existência de importantes ruínas romanas nas redondezas fariam mais alto.



Com 19 quartos distintos distribuídos por oito casas alentejanas (onde viviam os trabalhadores da herdade), pelo *loft* rural e pelo antigo celeiro, este hotel, que esteve para ser apenas uma casa de turismo rural, tem também picadeiro e criação de cavalo lusitano, bar, piscinas (interior e exterior), horta biológica, sala de cinema, salas de tratamento e um sem-número de propostas de passeios e atividades na região. É, no entanto, no restaurante e nas adegas que o seu compromisso de ser um embaixador do Alentejo ganha maior expressão.

O primeiro, batizado de Basílii em alusão à família romana que se terá estabelecido aqui, é um dos oitenta restaurantes já certificados pelo Turismo do Alentejo – o que, no seu caso, e apesar de praticar uma *cozi-*



apresentando-os de forma inovadora, mas sem beliscar a essência, com coentrada sobre uma tiborna. O mesmo vale para a desconstrução da açorda alentejana, que consiste numa sardinha marinada e depois braseada sobre uma tiborna, servida com ovo escalfado a baixa temperatura e rematada por um «piso» de poejo e alho; ou para o tártaro de vaca de novilho, verdadeira pintura sobre pedra de xisto, temperado com o gin alentejano de zimbro e maçã-bravo-de-esmolfe da Sharish; ou ainda para a sua versão da sericaia, com textura de *crumble* e menos doce graças à adição de espuma de *mascarpone* e lima e de gelado de limão.

Nos vinhos, a contratação de Luis Duarte, um dos mais prestigiados enólogos portugueses, não aconteceu por mero capricho. Torre de Palma quer ser um nome forte também nesse capítulo. Além dos passeios nas vinhas, das provas e dos jantares vínicos, em 2016 devem chegar ao mercado os primeiros vinhos inteiramente produzidos no local. Neste meio tempo, temos a uva o branco e

A contratação de Luis Duarte, um dos mais prestigiados enólogos portugueses, não aconteceu por mero capricho: Torre de Palma quer ser um nome forte em matéria de vinhos.

ficha

Torre de Palma Wine Hotel

Herdade de Torre de Palma, Vaiamonte (Monforte)

HORÁRIO (REST.): Todos os dias, das 12h30 às 15h00 e das 19h30 às 22h00

PREÇO MÉDIO (REST.): 35 Euros

TARIFAS: Quarto duplo a partir de 150 euros por noite

WEB: www.torredepalma.com



nha contemporânea, se traduz no compromisso de divulgar e de usar no mínimo 80 por cento de produtos endógenos. Na carta apresentada em abril, Filipe Ramalho, que regressou à sua aldeia de Vaiamonte após uma passagem por Lisboa e por restaurantes como o Bistro 100 Maneiras, foi mais longe e aponta para «praticamente 100 por cento de produtos locais». Herdeiro da tradição da cozinha dos ganhões, referenciada por José Saramago, o jovem Ramalho recebeu o testemunho de seu pai, João, cozinheiro da velha guarda que não se adaptou ao ritmo e à exigência do Torre de Palma. Já Filipe parece estar nas suas sete quintas e deixa-nos francamente bem impressionados pela forma como consegue, nas entradas, tirar a consistência gelatinosa dos pezinhos,

o tinto Ano Zero, que usaram uvas de outras propriedades, mas já com as castas selecionadas para os seus perfis, tendo o Ano 1, previsto para 2015, resultado das primeiras vindimas (2014), mas a produção e estágio em barricas de carvalho francês estão a ser feitos fora.

De lavra própria, além dos vinhos, a Torre de Palma tem azeite e compotas, que devem chegar a outros pontos de venda até ao final do ano. Ana Isabel não esconde que, num prazo de cinco anos, e graças a parcerias com produtores da região – com destaque para o queijo de Nisa (diz Ana que o melhor é de Monforte), os enchidos premiados da D. Octávia na Salsicharia Canense e o pão de Vaiamonte, entre outros –, deseja ver a propriedade reconhecida como uma marca de produtos alentejanos de qualidade. ●

Torre de Palma Ano 0

Regional alentejano tinto 2013
18 euros*

O vinho inaugural foi lançado em 2014 após a vindima manual realizada em 2013 e um estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês. Com uma maceração bastante intensa, este vinho resulta da combinação das castas Aragonez, Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Tinta Miúda.

Torre de Palma Ano 0

Regional alentejano branco 2013
14 euros*

Produzido por Luis Duarte para assinalar o ano de abertura do Torre de Palma Wine Hotel, 2014. O seu perfil foi definido pela escolha das castas (Antão Vaz, Arinto e, coisa rara no Alentejo, Alvarinho), vindimadas manualmente, e pelo estágio de seis meses em barricas de carvalho francês.

* à venda apenas na loja do Torre de Palma Wine Hotel