

ALENTEJO



OUVIR SILÊNCIO • SONHAR A CORES

*A tranquilidade de uma paisagem que se desdobra em praias e planícies douradas, em serras e lagos de escala colossal, que se traduz numa biodiversidade espantosa e num clima que durante todo o ano é atrativo, é o suporte de culturas ancestrais e enraizadas que nunca foram esquecidas e que convivem de forma natural com o quotidiano do século XXI. No Alentejo, o enoturismo é cada vez mais um convite suplementar, como o comprovam os projetos **Torre de Palma** (Monforte) e **São Lourenço do Barrocal** (Reguengos de Monsaraz).*

TEXTO CÉLIA LOURENÇO FOTOS FABRICE DEMOULIN



Terra de múltiplos tons, com inigualáveis noites estreladas (de fazer inveja às representações de Van Gogh) e dias que ilustram poemas de Florbela - “Meio-dia: o sol a prumo cai ardente, / doirando tudo (...)”, o Alentejo é uma das mais promissoras regiões de enoturismo à escala global. A criatividade e o empreendedorismo fervilham, com resultados cada vez mais visíveis. Em 2014, o jornal norte-americano “USA Today” elegeu o Alentejo como a melhor região vínica no mundo para visitar. E, a cada ano, surgem novos projetos com preocupações de sustentabilidade, respeito pelo território e uma forte consciência da importância social na comunidade.

No percurso histórico dos vinhos no Alentejo assistimos a um renascimento no final do século XX. A entrada de Portugal na União Europeia marcou profundamente esta região e, no final da década de 80, começa a assistir-se a uma mudança. Até então predominavam as adegas cooperativas, estruturas, que de forma inteligente e dinâmica, souberam tirar partido dos primeiros apoios comunitários à modernização. Contrariamente ao cenário das adegas cooperativas das outras regiões na mesma época, aqui dá-se um enorme salto nos padrões de qualidade. Não só as infraestruturas são melhoradas como em termos humanos começam a ser indispensáveis técnicos com formação. Por tudo isto, a qualidade dos vinhos aumenta e os rótulos alentejanos começam a ter visibilidade.

Impulsionados por estes ventos de mudança, surgem novos produtores individuais, com adegas próprias. E é aqui que começa a nossa história. Esses pioneiros do final do século XX começam do zero. Quer em termos de meios (construíram adegas e estruturas de apoio à fixação), quer em termos de terras. Começam, desta forma, a ser conquistados terrenos para viticultura que nunca antes tinham conhecido vinha ou que há largas décadas não tinham esse propósito.

A verdade é que todo este renascimento do vinho, revelador de uma atitude arejada e moderna, aliado às excelentes condições naturais e culturais que o Alentejo oferece para o turismo, contribui para um desenvolvimento de oferta que não tem paralelo em Portugal. A região viu nas últimas duas décadas o número de produtores crescer de forma exponencial, crescimento acompanhado pela quantidade de adegas que podem ser visitadas e pelo aparecimento de unidades hoteleiras, muitas delas nas próprias herdades que produzem vinho.

Os investimentos dos novos produtores caracterizam-se na grande maioria por serem bem pensados e bem executados, pondo em prática as mais recentes técnicas e usando os mais modernos equipamentos, sendo no Alentejo que encontramos as mais sofisticadas adegas portuguesas. Existem mesmo os que apelidam a região de “Novo Mundo”.

A verdade é que toda esta transformação foi sempre caracterizada por um espírito aberto (aliás, bem definidor do povo alentejano) e só essa forma de estar permite que na mesma região paralelamente às mais avançadas adegas se mantenham as estruturas tradicionais, com a mesma forma de fazer vinho desde a criação. E este é um enorme atrativo para os turistas. Os valores culturais e históricos associados a esta realidade são preciosos, podendo a estadia revelar-se como um percurso pela história do vinho. O Alentejo é a região onde, mesmo nos períodos mais difíceis de destruição completa de vinhas (na Restauração, nas Invasões Francesas, com o protetorado do Marquês de Pombal ao Douro ou com o Estado Novo), se continuou a fazer vinho para autoconsumo, nunca se perdendo a ligação à herança mediterrânica.

O Alentejo preserva também uma das paisagens mais puras e limpas do país (é a região com maior área e com menor densidade populacional). E a arquitetura alentejana participa nesta limpidez da paisagem. De alma mediterrânica, nasce da civilização do barro e é profundamente solitária. A sua riqueza é a sua singeleza.

O Alentejo é também a região onde nunca se abandonou o saber romano. Tecnicamente muito avançados, os romanos desenvolveram a fermentação em talha de barro, tendo difundido essa técnica em todos os territórios do império. No entanto, só no Alentejo essa prática se manteve de forma ininterrupta ao longo de dois mil anos, sendo o vinho de talha testemunha viva e aculturada da romanização da Península Ibérica (e do Alentejo, particularmente).

A história do enoturismo no Alentejo é diária e sucessivamente reescrita e tem seguramente a ver com a história que acompanha o aparecimento dos novos produtores, conforme vimos. Tem também a ver com uma outra componente importantíssima e indispensável, a que cada vez mais turistas procurem o Alentejo na curiosidade pela cultura do vinho: as características naturais, históricas e culturais da região, bem como o reconhecimento dessa importância por parte dos agentes e a criação de estruturas que as evidenciem e delas tirem partido. O Alentejo soube tornar-se numa marca poderosa e reconhecida.

A tranquilidade de uma paisagem que se desdobra em praias e planícies douradas, em serras e lagos de escala colossal, que se traduz numa biodiversidade espantosa e num clima que durante todo o ano é atrativo, é o suporte de culturas ancestrais e enraizadas que nunca foram esquecidas e que convivem de forma natural com o quotidiano do século XXI.

O Alentejo preserva também uma das paisagens mais puras e limpas do país (é a região com maior área e com menor densidade populacional). E a arquitetura alentejana participa nesta limpidez da paisagem. De alma mediterrânica, nasce da civilização do barro e é profundamente solitária. A sua riqueza é a sua singeleza. Não haverá muitas outras representações arquitetónicas nas quais, em termos formais, quase nada possa representar tanto. A ligação à terra, as volumetrias fortemente horizontais, tanto na arquitetura popular e vernácula, como nas manifestações eruditas, transmitem uma serenidade e harmonia únicas.

O vinho e a vinha no Alentejo vêm-se, assim, enquadrados numa visão integral que engloba cultura, lazer, desporto (a região tem ótimas condições para várias atividades) e, obviamente, gastronomia. A riqueza da cozinha alentejana é um dos sólidos pilares do turismo no Alentejo, sendo obviamente um motivo de busca, curiosidade e reflexão para os que se interessam pela cultura do vinho.

A mesa alentejana soube atravessar a história sem perder a identidade. Centrada em quatro produtos - pão, azeite, vinho e carne de porco -, a cozinha que é praticada hoje usa receitas com mais de mil anos. Com os mesmos produtos cozinhados de forma igual. "É uma cozinha esplendorosa, sem vertigens de identidade", como escreveu Alfredo Saramago. Pelo isolamento e pobreza da região exigiu o uso criativo dos recursos naturais e sazonais, e ainda hoje é sólida e saudável, saborosa, desafiadora e intemporal.

O ser humano é, por natureza, inquieto. Curioso. Exigente. O viajante que se interessa por algo tão profundamente misterioso quanto belo, como é o vinho, está certamente na categoria dos exigentes. E penso ter sido isso que o Alentejo percebeu. Essa é a diferença reconhecida internacionalmente. Uma oferta original, inteligente e sustentada. Lá, onde se ouve silêncio.



SÃO LOURENÇO DO BARROCAL



A 16 de março de 2016 é inaugurado o Hotel de São Lourenço do Barrocal. Um espaço com 7.000 anos é reinventado. Depois da ocupação pré-histórica, da fixação de romanos e árabes, de séculos de lazer de nobres da corte, de um século XIX próspero e de um século XX com ambiguidades tão marcantes como o sucesso, a revolução e a decadência, o Barrocal assiste ainda ao surgimento do Alqueva e vê-se renascer enquanto hotel rural de cinco estrelas que engloba também exploração agrícola e um projeto imobiliário ambicioso.



Propriedade criada no século XIX no sopé de Monsaraz, São Lourenço do Barrocal foi, desde cedo, modelo de uma forma de viver autossuficiente, na qual uma comunidade de cerca de 200 pessoas se articulava entre habitações, campos de cultivo, gado, lagar, vinha, cavalariças e celeiros. A escala é a de uma pequena aldeia, com a hierarquização da malha perfeitamente definida, com alameda, ruas, praças e claustros. Padaria, vários ofícios, escola, igreja, sofisticados sistemas de condução de água para rega completam um programa que reflete um cuidado de planeamento e uma ambição concretizada com generosidade.

O responsável por tudo isto foi Manuel Mendes Papança (1852-1913), 1º Conde de Monsaraz. Homem de letras, privou com a elite intelectual da época, estudou em Coimbra, foi político, advogado e poeta, entre outros atributos que poderíamos enunciar. Foi também agricultor. No Alentejo comprou 9.000 hectares, tendo esta exploração agrícola sido criada com condições de subsistência e de conforto para os trabalhadores e respetivas famílias se fixarem. Terras de mato, que até então mais não eram que áreas de caça da Casa Real passaram a conhecer culturas permanentes, grandes olivais e vinha, por exemplo.

Papança deu sempre particular atenção ao vinho, tendo tido a iniciativa de oferecer (doar!) terra aos trabalhadores que se comprometessem a plantar vinha. Entre a vinha que plantou e a que surgiu à luz deste “programa” crê-se ter sido responsável por um milhão de cepas na região de Reguengos de Monsaraz, sendo reconhecidamente um grande visionário e impulsionador do ressurgimento do Alentejo no panorama vitivinícola português.

A herdade manteve atividade até ao 25 de abril de 1974. E 1975 foi ano de mudança no Barrocal. A herdade foi ocupada e nacionalizada, deixando assim de pertencer aos herdeiros do 1º Conde de Monsaraz.

Ditou o destino que nesse ano nascesse José António Uva, oitava geração após a criação do Barrocal. Para ele, o monte era apenas um local onde ia brincar, com um conjunto de casas ao abandono, do qual ouvia histórias antigas. Fotografias de época não deixavam perder a memória do que havia sido São Lourenço do Barrocal - trabalho, festas, quotidiano de muitas famílias cristalizado no contraste do preto e branco.

A restituição da herdade à família dá-se nos anos de 1980 e 90. O tempo foi transformando gradualmente os edifícios em ruínas e a herdade, do ponto de vista agrícola, refletia o declínio do modelo agrícola, trabalhando como uma commodity, não com qualquer produto de valor acrescentado. Ia andando.

José Uva, cujas primeiras décadas de vida acompanharam a decadência e a sombra do Barrocal, olhou de forma crítica para esta realidade. Com formação em gestão e alguns anos de experiência no estrangeiro, regressa a Portugal em 2002 e passa dois anos a estudar a herdade. A levantar camadas de história. A perceber que todo o potencial daquele território era uma herança demasiado preciosa para não ser continuada.

Da pré-história subsiste um importante conjunto de menires, ordenadores do espaço físico e psicológico dos nómadas neolíticos. Esta ocupação de 7.000 anos do território dá-lhe uma perspetiva muito mais interessante, a uma escala que podemos denominar cósmica. Depois, a família dá-lhe um contexto mais imediato do que é este monte em particular, com a experiência do que lá se fazia, da autossuficiência e do que poderia vir a ser o futuro da herdade. E se é na família que pensa quando mergulha neste projeto, de uma coisa tem a certeza. Não poderá nunca ser um espaço familiar e doméstico. Não tem esse espírito. Nasceu, sim, com uma escala industrial onde tudo estava no sítio certo. O monte foi planeado para dezenas de famílias e seria esse o propósito para o novo projeto.

Foi então feito o estudo de viabilidade para transformar a herdade num hotel, com a mesma filosofia de autossuficiência e sustentabilidade que sempre a caracterizou. Além da unidade hoteleira, São Lourenço do Barrocal produz vinho e azeite, cereais, tem uma horta de 10.000m² (ainda a ser recuperada), tem vacas e cavalos.



ANTONIO CASTRO MENANO, SUSANA ESTEBAN E JOSÉ UVA



Quanto ao projeto de arquitectura, a assinatura é de Eduardo Souto Moura, tendo José Uva trabalhado com uma equipa multidisciplinar que englobou arquitetos, arqueólogos, paisagistas, geólogos, historiadores e antropólogos.

E a 16 de março de 2016 é inaugurado o Hotel de São Lourenço do Barrocal. Um espaço com 7.000 anos é reinventado. Depois da ocupação pré-histórica, da fixação de romanos e árabes, de séculos de lazer de nobres da corte, de um século XIX próspero e de um século XX com ambiguidades tão marcantes como o sucesso, a revolução e a decadência, o Barrocal assiste ainda ao surgimento do Alqueva e vê-se renascer enquanto hotel rural de cinco estrelas que engloba também exploração agrícola e um projeto imobiliário ambicioso.

O PROJETO E O HOTEL

O arquiteto Souto Moura (prémio Pritzker 2011) é reconhecido pela capacidade de tocar na ruína com uma sensibilidade, um respeito e uma humildade únicos. A interpretação do local conduz a uma intervenção de várias dimensões. A técnica, obviamente, mas também a dimensão emocional e estética, filosófica mesmo. No Barrocal todas as construções foram mantidas, respeitando quer o planeamento urbano do monte quer a volumetria quer as fachadas. Há o reconhecimento da harmonia do local e a preservação foi certamente um dos princípios de projeto. Depois, houve que adaptar todas essas pré-existências ao novo programa do hotel - quartos (22), suites (2), casas (16), receção, bar, spa, restaurante, salas polivalentes, loja, piscina, casa dos brinquedos, adega, sala de provas, picadeiro.

A empreitada teve uma duração de dois anos e na recuperação dos edifícios foram usados materiais locais e tradicionais. O resultado é tão extraordinário e natural que o melhor elogio é dizer que não o sentimos. Quando chegamos ao hotel estamos verdadeiramente a chegar a um monte alentejano, com a patine das paredes de cal, os telhados de telha tradicional, uma rua cujo pavimento parece ter estado sempre ali, as portas de madeira pintada. Não cheira a novo. A austeridade de formas, a clareza e a ortogonalidade levam-nos quase para um espírito de mosteiro.

Na alameda principal, a Rua do Monte, seguindo o ritmo dos vãos, encontramos uma porta aberta, com uma bicicleta à porta. Estamos na receção. Nos interiores sucedem-se abóbadas maravilhosas que foram mantidas em generosos pés-direitos. O bar também é assim. E nas paredes sucedem-se fotografias e documentos originais. As primeiras com várias gerações de antepassados de José Uva, os outros com anotações do quotidiano da herdade, valores pagos e recebidos, colheitas, nomes, memórias...

Já na rua, continuando o nosso percurso, temos uma série de quartos que se sucedem, cada um exibindo “nº de polícia” sobre a porta. Eram as casas dos trabalhadores, agora transformadas em confortáveis e arejados quartos do hotel. Mas, antes, entramos ainda no SPA, cujos produtos orgânicos Susanne Kaufmann foram criteriosamente escolhidos por traduzirem a pureza dos Alpes austríacos. Quatro salas de tratamento, sauna, banheira quente e fitness são as propostas. E o que mais impressiona é o enorme corredor de distribuição para estes espaços, com um comprimento de várias dezenas de metros e uma abóbada de berço, no qual

se sente verdadeiramente uma atmosfera monástica (também aqui a opção de projeto foi a reconstrução integral deste elemento arquitetónico tão depurado quanto poético).

Do outro lado da rua temos a loja e o restaurante. A loja vende uma enorme diversidade de produtos da herdade, mas também tem uma oferta mais alargada, que traduz acordos com produtores locais. O objetivo, se os hóspedes optarem por cozinhar “em casa”, é conseguirem comprar na loja o que necessitam. Mesmo nas prateleiras dos vinhos, muitos rótulos podem ser encontrados para além do vinho da herdade, de outros produtores e de outras regiões.

Encontramos também mantas, cerâmica, trabalhos em cortiça, em madeira ou em pedra. Estes são alguns exemplos de objetos que resultam de parcerias com ofícios locais, num trabalho conjunto com a equipa criativa do Barrocal.

O restaurante tem como chefe consultor José Júlio Vintém, reconhecido intérprete da cozinha alentejana no restaurante Tomba Lombos, em Portalegre. A oferta é extensa, privilegia os produtos biológicos e pretende comunicar uma cozinha autêntica e variada, onde não falta o colorido dos legumes e ervas aromáticas, os pratos de carne tão característicos da mesa do Alentejo ou os peixes do Alqueva. O triângulo pão, vinho e azeite é incontornável, funcionando como coluna dorsal de toda a carta.

A decoração é da responsabilidade do ateliê Anahory Almeida, como aliás o é a decoração de todo o hotel. Uma instalação da autoria de Joana Astolfi domina a sala, ocupando uma parede com objetos históricos da herdade, desde achados arqueológicos a instrumentos de trabalho, objetos pessoais e fotografias antigas.



A composição desta parede lembra-nos instalações dos restaurantes de José Avillez, a que nos habituámos desde o Cantinho. E não é por acaso. As assinaturas, tanto do projeto de decoração como desta peça, são as mesmas que constam nos projetos dos restaurantes do chefe lisboeta.

As composições de Ana Astolfi são feitas com objetos vintage, que procura e encontra aqui e ali. Mas para a instalação criada para o Barrocal foi diferente. Não teve de procurar. Todas as peças estavam à espera. Tiveram o uso que há décadas aguardavam e quem as reencontrasse enquanto capítulos de uma história que deve ser contada.

Para chegar à piscina atravessamos um prado verde, um pomar de laranjeiras e uma horta (estes dois últimos exatamente como eram anteriormente). O rigor do retângulo que limita a água é abruptamente interrompido por uma pedra enorme (barrocal). E sentimos como pode ser impressionante a capacidade que uma pedra tem de humanizar um espaço...

À volta da piscina brincam crianças. Também as havíamos visto noutros pontos do hotel. Diz-nos José Uva que o objetivo de ter sempre crianças pelo Barrocal está a ser cumprido. Trinta a 40 tem sido a média, havendo uma sala de brinquedos e, de entre as 40 bicicletas disponíveis para os hóspedes, muitas delas são para os mais pequenos.

O VINHO

A adega insere-se em todo o conjunto do monte e foi recentemente terminada, sendo esta a primeira vindima que recebe.

Mas o vinho em São Lourenço do Barrocal tem história antiga, como vimos. Quando o



projeto foi estruturado na cabeça de José Uva, a componente vinho era uma certeza e, para tal, obteve a colaboração da enóloga Susana Esteban (prémio “Produtor Revelação do Ano 2015” atribuído pela WINE - A Essência do Vinho), tendo a vinha sido plantada em 2008 e 2009, nos solos franco argilosos de granito e xisto da herdade.

Susana entusiasmou-se com a vinha velha que encontrou. Sessenta anos, no Alentejo, é uma idade de respeito e não muito fácil de encontrar. As variedades autóctones Roupeiro, Perrum, Rabo de Ovelha e Manteúdo continuam a existir nessas vinhas que são o testemunho para a transição entre a história antiga do Barrocal e a nova produção do século XXI.

Algumas decisões foram tomadas por Susana, passando por ela a escolha das castas. Viognier, Marsanne, Antão Vaz e Encruzado para os brancos, enquanto para os tintos encontramos Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Aragonês e Syrah. Foi também a enóloga que decidiu o método para a plantação das vinhas, primeiro o bacelo e só depois fazer os enxertos com as castas pretendidas. Desta forma, as cepas mostram-se mais resistentes, conseguem raízes mais profundas e como resultado temos uma vinha que, por opção, não é regada e se mantém verde e saudável em pleno agosto.

O primeiro vinho tinto surge em 2011, ao qual se junta, no ano seguinte, o Reserva e o branco. Neste momento, a produção é de 40.000 garrafas. E 15 são os hectares de vinha.

Na adega tivemos oportunidade de conhecer os novos projetos. Desenha-se um espumante rosé (Touriga Nacional) e um branco Reserva. Este último pretende aproveitar a riqueza e austeridade das vinhas velhas (Roupeiro), a frescura das novas



(Viognier) e o estágio em barrica de carvalho francês.

No branco da colheita 2014 é usado pela primeira vez o conjunto de castas de vinha velha (até então, apenas tinha sido escolhido o Roupeiro), a que se juntaram Viognier e Marsanne. É um vinho bastante fresco e de nariz muito nítido, que está a resistir muito bem à passagem do tempo. O tinto 2014 é um vinho versátil. A partir do lote Aragonês, Alicante Bouschet e Touriga Nacional, vinificado em inox, é simples e descontraído. Quanto ao Reserva 2013, ao qual a WINE atribuiu 17,5 valores em edição anterior, pretende valorizar a textura do Alicante Bouschet, numa composição em que também tem lugar Aragonês e Touriga Nacional (conforme as colheitas, é usado Syrah). A madeira é usada como o fundo de uma pintura, enquadra, é determinante, mas não nos apercebemos. Susana diz-nos achar estimulante suscitar a dúvida se o vinho tem ou não madeira.

Visitámos as vinhas, passando por menires e por cavalos. A vista para o castelo de Monsaraz é absolutamente deslumbrante e o aspeto selvagem da vinha parece fazer parte de todo esse enquadramento. Diz-nos José António Uva que é a escala do tempo que interessa. O que se deixa para as futuras gerações. Passaram 200 anos. Os próximos 200 começam agora.



PROGRAMAS E ATIVIDADES DO HOTEL

EQUITAÇÃO / Passeios e aulas. A herdade tem cavalos puro-sangue lusitano e proporciona a hipótese de os hóspedes levarem o seu próprio cavalo.

BICICLETAS / O hotel tem rotas quer para passeios em bicicleta clássica portuguesa, quer para viagens mais longas, dentro e fora da herdade, em modelo híbrido.

PASSEIOS E CAMINHADAS EM TRILHOS DEFINIDOS.

PASSEIOS DE BALÃO.

TRAIL RUNNING.

SPA / Com tratamentos e massagens, máquinas de fitness e aulas de pilates.

PIQUENIQUES / Com o respetivo cesto preparado com a refeição.

ATIVIDADES LÚDICAS PARA CRIANÇAS / Incluem uma caça ao tesouro.

OBSERVAÇÃO DE ESTRELAS.

PROVAS DE VINHOS / Visita à adega e prova dos vinhos da herdade.

VINDIMAS / O dia está organizado, começando com a entrega do "kit vindima" que inclui uma tesoura de poda, um chapéu de palha, luvas, caixa de vindima e água. O objetivo de cada participante é, ao início da manhã, apanhar 20 kg de uvas. Com a entrega da caixa, acontece uma pausa para a "bucha à alentejana", à qual se segue uma visita à adega, pisa a pé e almoço.

EM REDOR...

MONSARAZ / Com a estrutura defensiva muralhada, o castelo e torre de menagem medievais, assim como toda a riqueza histórica e patrimonial muito bem preservada, funcionando como um museu vivo.

REGUEIROS DE MONSARAZ / onde é possível ainda hoje testemunhar a importância das alterações urbanísticas de Manuel Mendes Papança enquanto presidente da Câmara (de 1852 a 1877).

ÉVORA / a cerca de 50 km. Desde 1986, **Património Mundial (UNESCO)**. É bom perdermo-nos nas ruas, com a arquitetura, monumentos, a maravilhosa sé catedral, as igrejas e os museus.

RESTAURANTES / *A Maria* (Alandroal), *Esporão* (Herdade do Esporão, Reguengos de Monsaraz), *O Fialho* (Évora).

COMPRAS / Imperdíveis os *antiquários de Borba* (a cerca de 50 km), na rua dos Terreiros, também conhecida exatamente como rua dos antiquários.

ALQUEVA / A maior barragem e maior lago artificial da Europa, com muitas oportunidades para passeios, desportos náuticos e atividades de lazer.

OLA - Observatório Lago do Alqueva / Com aulas de Astronomia, Astrofotografia e sessões de observação de estrelas.



TORRE DE PALMA WINE HOTEL



O programa do hotel de cinco estrelas começava a nascer e, além de quartos (10), suites (8) e suite master (1), do necessário restaurante, recepção, bar e demais apoios a uma unidade hoteleira, o SPA tornou-se indispensável (como as termas romanas). Torre de Palma também iria produzir vinho e azeite.



O monte alentejano de Torre de Palma, muito próximo de Monforte, tem pergaminhos antigos. Em 1947, um lavrador descobre por acaso uma villa romana quando o ferro do arado fica preso numa pedra. Marco no contexto da romanização da Península Ibérica, sabe-se hoje que a villa teve atividade durante 500 anos no início da nossa era. Este facto terá tido não só a ver com a excelência dos terrenos agrícolas e a abundância da água, mas também com a localização estratégica na via romana que ligava Mérida a Olissipo (Lisboa).

Com as escavações arqueológicas que têm vindo a ser levadas a cabo ao longo de décadas, não são só as pedras e os mosaicos que ficam a descoberto. É também todo o modo de vida romano que é revelado. “Isso conhecemos dos livros de história”, poderão alguns dizer. Mas o que é fascinante é desvendar com detalhe a forma de viver de uma família. De uma família romana na Lusitânia. Os Basilii.

Família abastada que vivia da agricultura, tinha 35 hectares de vinha, fazia vinho e azeite, produzia cereais, tinha animais e escravos. A dimensão e complexidade das construções demonstram não só capacidade técnica avançada, mas também um luxo e esplendor que associamos à vida palaciana.

De grande importância são os mosaicos que revestem os pavimentos interiores, não só pela qualidade artística, mas também pela contribuição que vieram dar ao conhecimento da vida quotidiana de quem habitava Torre de Palma. Os principais painéis foram retirados do local e estão atualmente no museu de Arqueologia, em Lisboa. Para a nossa história interessam-nos dois. O “Triunfo de Baco”, alegoria ao vinho como alegria de viver e mais uma prova da importância da cultura da vinha e do vinho. E um painel com diversas representações equestres do tipo do cavalo lusitano, sendo esta a primeira referência a este animal na Península Ibérica. Crê-se que aqui se encontram as origens do Puro-Sangue Lusitano, nestes cavalos que eram usados para as grandes deslocações dos habitantes de Torre de Palma. A importância destes animais é tal que a imagem de cada um surge acompanhada do nome respetivo (parecendo a fonética saída de um livro do Asterix... Hibernvs, Ienobatis ou Inacvs!).

Existem indícios de forte atividade económica e de comércio intenso, no qual os produtos da propriedade eram vendidos em cidades distantes (foi encontrada uma quantidade muito significativa de moeda cunhada por Roma).

Entretanto, no século V a vila foi abandonada e conheceu rapidamente destruição e ruína. Já no século XIII existem registos que neste local se estabeleceu a Ordem de Avis e, em 1338, a propriedade, com a localização que hoje conhecemos, passa para as mãos de Pedro Afonso, filho bastardo de D. Dinis. A preferência por este filho era conhecida, tendo sido criado pela própria Rainha e sendo o meio irmão, o Rei D. Afonso IV, a oferecer-lhe as terras de Torre de Palma. A propriedade fica na Casa Real Portuguesa durante cerca de 500 anos (mais um ciclo de 500 anos...) e, em pleno século XIX, é vendida a um comerciante abastado da capital que a arrenda à família Costa Pinto.

A exploração agrícola centra-se sobretudo nos cereais, azeite e gado. O que fica desse período é a memória de prosperidade e justiça no pagamento do trabalho.

Com o século XX chegamos inevitavelmente à Reforma Agrária. No final de 1973, a família Costa Pinto sai da propriedade e com o 25 de abril de 1974 esta é ocupada, tornando-se na primeira unidade coletiva de produção no Alentejo. A ocupação dura vários anos e a decadência vai-se acentuando, até que por fim a produção de cereais, a cortiça e a produção de gado ficam completamente extintas.

E temos finalmente a altura em que, completamente ao abandono, o monte de Torre de Palma termina um processo judicial que durou 20 anos no tribunal europeu e pode ser vendido.

Paulo e Isabel Barradas Rebelo, um casal de farmacêuticos bem-sucedidos, ele fundador e presidente da Blue Pharma, ela proprietária e diretora técnica de uma farmácia em Coimbra, procuravam uma propriedade no Alentejo. O aspeto triste e abandonado das construções da Torre de Palma não os demoveu e o estudo da história foi revelador do valor daquela terra. Não só a villa romana era inspiradora, como o romance medieval que envolve D. Dinis, a Rainha Santa e a herdade eram demasiado íntimos para eles.



ISABEL E PAULO BARRADAS



Isabel e Paulo Barradas conheceram-se em Coimbra (cuja padroeira é a Rainha Santa Isabel), formaram-se na universidade de Coimbra (fundada por D. Dinis) e, para que não restassem dúvidas que estavam no sítio certo, tudo acontecia na zona do Alentejo que pretendiam, uma vez que procuravam fixar-se não longe da terra da mãe de Paulo, Santa Eulália.

A 21 de maio de 2014 é inaugurado o Torre de Palma Wine Hotel. Em 2015 é reconhecido como o “Melhor Turismo Rural Português” pelo guia “Boa Cama Boa Mesa” e motivo da atenção do “New York Times” e da “National Geographic”.

OS DETALHES DO HOTEL

A propriedade, com cerca 15 hectares, passou por um processo criativo que juntou a arquitetura de João Mendes Ribeiro ao brainstorming dos novos proprietários. O saber acumulado de séculos e a experiência de extrair sustento daquelas terras foi tão comprovadamente bem-sucedido que a atitude mais inteligente era aprender com ela.

Foi lançado um concurso de ideias que acompanhou um longo trabalho de investigação. Ao mesmo tempo, Isabel Barradas voltou aos bancos da escola e tirou o curso de Gestão Hoteleira.

O monte, pela tipologia das construções, pela existência de um forno comunitário, pela capela e pelo que se percebia terem sido estruturas de uso partilhado, era claramente um micro-cosmos que se pretendia não perder.

O casal de farmacêuticos queria também que o modo de vida romano fosse o modelo, até

porque muitos dos interesses demonstrados pela família Basillii eram comuns à família Barradas. Apenas os separam dois milénios e isso não chega para contrariar o gosto por vinho e cavalos.

O programa do hotel de cinco estrelas começava a nascer e, além de quartos (10), suites (8) e suite master (1), do necessário restaurante, receção, bar e demais apoios a uma unidade hoteleira, o SPA tornou-se indispensável (como as termas romanas). Torre de Palma também iria produzir vinho e azeite. Para completar a relação com os primeiros habitantes, teria cavalos lusitanos.

O arquiteto João Mendes Ribeiro (com inúmeros prémios de arquitetura) encontrou soluções que permitiram adaptar os espaços às novas exigências, mantendo a estética do palacete do século XIX e a importância da torre enquanto elemento definidor do espaço do monte. Os edifícios foram recuperados usando materiais e técnicas tradicionais e respeitando as volumetrias existentes. As edificações que circundam a casa principal foram também elas mantidas e as casas individuais, em banda, onde viviam os trabalhadores, foram transformadas em quartos. É particularmente bonita toda a plasticidade da superfície branca que define esta fachada, com a horizontalidade de volumes a ser interrompida por chaminés de proporções ditadas pela natureza rural das construções.

Houve também que criar novos edifícios. A opção foi seguir os volumes existentes, encontrar uma solução de fachadas com linguagem idêntica, mas não deixar que edifícios contemporâneos fossem pastiche ou colagens de outros com história própria. Desta forma, a cobertura surge como

elemento diferenciador, sendo usado um material completamente distinto. Enquanto as construções recuperadas têm telhas de barro, as novas coberturas são compostas por painéis brancos, de aspeto moderno e depurado.

No interior descobre-se uma atmosfera de leveza e tranquilidade. A decoração ficou totalmente a cargo de Rosarinho Gabriel que, do atelier “Coisas da Terras” (Sintra), juntou peças étnicas a objetos tradicionais e a obras de arte, numa mistura eclética, onde impera o branco e tons mais neutros nas zonas comuns e cores mais fortes nos quartos. Ficou também a cargo da decoradora a recuperação de peças de mobiliário rústico alentejano, como cadeiras de palhinha e móveis pintados, da coleção da mãe de Paulo, Maria Teresa.

Todos os quartos são diferentes e têm um tema. Enquanto as “casinhas” evocam o Alentejo rural, os quartos que se situam na zona das antigas oficinas pretendem não esquecer a história ligada ao rei, rainha e príncipes. Esta ala, designada por “loft”, enquadra quartos comunicantes, solução que pode ser muito útil para famílias numerosas. Na casa principal ficam os quartos de decoração mais clássica. Por último, a “suite master” tem localização exclusiva, com vista para a piscina e picadeiro. Aqui, o tema são as ruínas romanas.

No principal terreiro do monte, entrada do hotel, está uma pequena capela. Uma construção muito simples, cuja singeleza se estende ao interior. Aí impressiona a imagem de Cristo, peça em cortiça do escultor Nuno Vasa.

No SPA, uma piscina interior de atmosfera nórdica junta-se às salas de tratamento, sauna e banho turco. Já a piscina



exterior, entre o olival e as vinhas, acontece num cenário quente e mediterrânico. Um caminho em deck conduz-nos desde a casa principal... genial o ponto de fuga no horizonte da planície.

O restaurante Basilli está a cargo do jovem chefe alentejano Filipe Ramalho. No currículo conta já com cozinhas como o 100 Maneiras, de Ljubomir Stanisic (Lisboa) e o Hotel Grande Real Villa Itália (Cascais). A carta é diversificada, discorrendo sobre o próprio receituário da região. Os produtos resultam de parcerias com produtores locais e provêm da horta biológica, olivais e adegas do hotel. O pão é de uma padaria de Vaiamonte, a qual produz dois tipos exclusivos para o restaurante, a partir de criações do chefe.

O forno comunitário foi mantido (contíguo às “casinhas alentejanas”) e existem workshops de pão, dados pelo padeiro que fornece o restaurante. A “Casa do Forno” é também um espaço polivalente, muitas vezes usado como “privé” para refeições. Ao lado, temos a “Sala dos Relógios”, que pode servir como sala de reuniões ou de pequenas conferências (existe um outro espaço com uma área mais generosa para este propósito), mas que está especialmente vocacionada para a projeção de cinema.

E não poderíamos deixar de falar dos cavalos Lusitanos. A história é antiga, Paulo Barradas tem tradição familiar e a proximidade com a Coudelaria de Alter do Chão não é uma coincidência. Torre de Palma tem, assim, cavaliças e picadeiro, está inscrita na Federação Equestre Portuguesa e participa em provas de saltos, dressage e volteio. Aos hóspedes, é dada a oportunidade de ter aulas e passear com estes magníficos animais.

OS VINHOS TORRE DE PALMA

Isabel Rebelo fala da Torre de Palma como um projeto de assinaturas. E a primeira que refere é Luís Duarte (prémio “Enólogo do Ano 2014” atribuído pela WINE). O enólogo visitou a propriedade ainda em ruínas e acreditou desde esse primeiro momento.

Não havia vestígios de vinha, apenas oliveiras e em 2007/2008 são plantados 8 hectares de vinha. A escolha das castas foi de Luís Duarte e recaiu sobre variedades portuguesas. Paulo e Isabel concordaram por considerarem que havia uma coerência com todo o projeto. Se podiam ter apenas castas nacionais, preferiam.

Nas tintas vamos encontrar Alicante Bouschet, Aragonês, Touriga Nacional e Tinta Miúda, enquanto nas brancas foram escolhidas Antão Vaz, Arinto e Alvarinho. Os solos são franco-argilosos e a manutenção da vinha faz-se de acordo com um plano de produção integrada.

A proximidade entre as vinhas e o hotel é muito grande. A vinha é presença íntima, faz parte do espírito do sítio. Existe sempre um percurso, a vista de uma janela ou das espreguiçadeiras da piscina que nos lembram essa existência. A vinha está mesmo a “dois passos” dos edifícios.

Quando visitámos Torre de Palma, a adega, que reflete o método tradicional, estava a ser terminada e iria receber já as uvas da vindima que se iniciaria em poucos dias. Quanto à sala de estágio, estava vazia. Concluída, à espera das barricas. Como uma catedral de betão na qual temos quase a tentação de falar baixo... Neste edifício, o desenho do arquiteto João Mendes Ribeiro é rigoroso, quase pragmático, despido de tudo

o que é acessório. Menos é mais.

Torre de Palma tem dois vinhos, um branco e um tinto. Para ambos é usada barrica de carvalho francês e, entre os dois, são usadas todas as castas existentes. A proximidade da Serra de São Mamede é uma influência que marca a região e é também sentida no perfil dos vinhos de Torre de Palma. Essa marca traduz-se numa frescura que, sem dúvida, torna os vinhos muito mais agradáveis.

O branco 2015 resulta, então, do lote de Antão Vaz, Arinto e Alvarinho, fermentou em madeira e teve um estágio de seis meses em barrica, com bêttonage. É um vinho untuoso, muito aromático e prazenteiro. Dele ficamos com uma memória de elegância.

O tinto da colheita 2012 é poderoso, com aromas mentolados e muito amplo na boca. Teve um estágio de 12 meses em carvalho francês e as castas que o compõem são Alicante Bouschet, Aragonês, Touriga Nacional e Tinta Miúda.

Os vinhos estão no mercado, sendo obviamente possível encontrá-los na loja do hotel, onde também estão o azeite e o mel de Torre de Palma, a par de vários outros produtos da região.

Torre de Palma teve a ambição de contrariar o fim que parecia inevitável. E conseguiu. Prova disso são os dois anos de enorme sucesso e a alegria e profissionalismo com que somos recebidos.

No final da visita, subimos à torre. E, do alto da Torre de Palma, percebemos que se honrou a memória de um lugar.



PROGRAMAS E ATIVIDADES DO HOTEL

EQUITAÇÃO / Passeios, aulas de volteio e sela, raides equestres em cavalos puro-sangue lusitano.

WORKSHOPS DE CAVALOS PARA CRIANÇAS / Escovar e alimentar os animais, atividades seguidas de um passeio no picadeiro.

CAMPOS DE FÉRIAS (parceiros: Paulo Caetano, Coudelaria de Alter, Federação Equestre Portuguesa)

PASSEIOS DE BICICLETA E A PÉ, COM GUIA.

PASSEIOS DE BALÃO.

BIRDWATCHING / Planícies de Monforte e albufeira do Caia.

SPA / Com tratamentos e massagens (também de vinoterapia), sauna, turco e piscina interior.

PIQUENIQUES / Com o cesto preparado com a refeição.

OBSERVAÇÃO DE ESTRELAS.

CANOAGEM / Apenas na altura do ano em que os caudais dos ribeiros estão mais calmos.

FALCOARIA / Passeio, pelo campo, com falcões.

VISITA ÀS RUÍNAS ROMANAS DE TORRE DE PALMA.

PROVAS DE VINHOS / Visita à adega e prova dos vinhos da herdade. A prova pode ser ao por do sol, na Torre.

PROVAS DE VINHOS EM HERDADES VIZINHAS.

WORKSHOPS DE GASTRONOMIA, DOÇARIA CONVENTUAL, AGRICULTURA, PÃO.

WORKSHOPS DE CULINÁRIA PARA CRIANÇAS / Começa na horta e segue para a cozinha. A refeição é servida aos pais.

VINDIMAS / Visita à adega e cave de estágio, segue-se a mesa de escolha, pisa a pé, a prova de vinhos e almoço. Cada participante recebe uma garrafa de vinho.



EM REDOR...

MONFORTE / Com as ruínas do antigo castelo medieval, a ponte romana, a igreja da Madalena, onde se encontra o **Museu Municipal**.

ELVAS / A cerca de 35 km, na fronteira. É a cidade mais fortificada da Europa, sendo as **muralhas seiscentistas Património Mundial** (UNESCO). Imperdível a coleção de António Cachola, conjunto único de artistas contemporâneos portugueses no **Museu de Arte Contemporânea de Elvas**.

PORTALEGRE / A cerca de 30 km. A não perder o grande conjunto de edifícios barrocos e o **Museu da Tapeçaria**.

RESTAURANTES / *Tintos e Petiscos* (Vaiamonte), *São Rosas* (Estremoz), *Tomba Lobos* (Portalegre).

COMPRAS / *Mercado de Estremoz* (a cerca de 30 km), todos os sábados, de manhã, no Rossio; *Panificadora Calado* (Vaiamonte), fornecedora do pão de Torre de Palma.

COUDELARIA DE ALTER DO CHÃO (a cerca de 30 km) / Fundada em 1748 por D. João V, criadora e guardiã do Cavalo Lusitano.

CENTRO DE REPRODUÇÃO DO RAFEIRO ALENTEJANO E DO CÃO SERRA DE AIRES (Monforte).