

# ALENTEJO PROFUNDO

Castelos e muralhas de cidades como Marvão, Monsaraz e Mértola, no centro-sul de Portugal, convidam a uma reflexão sobre os dias frenéticos que vivemos e, de quebra, servem banquetes regados a azeite e vinho

Apoiar o rosto nas muralhas de Marvão ajuda a não ficar de queixo caído com o castelo iluminado pelo pôr do sol

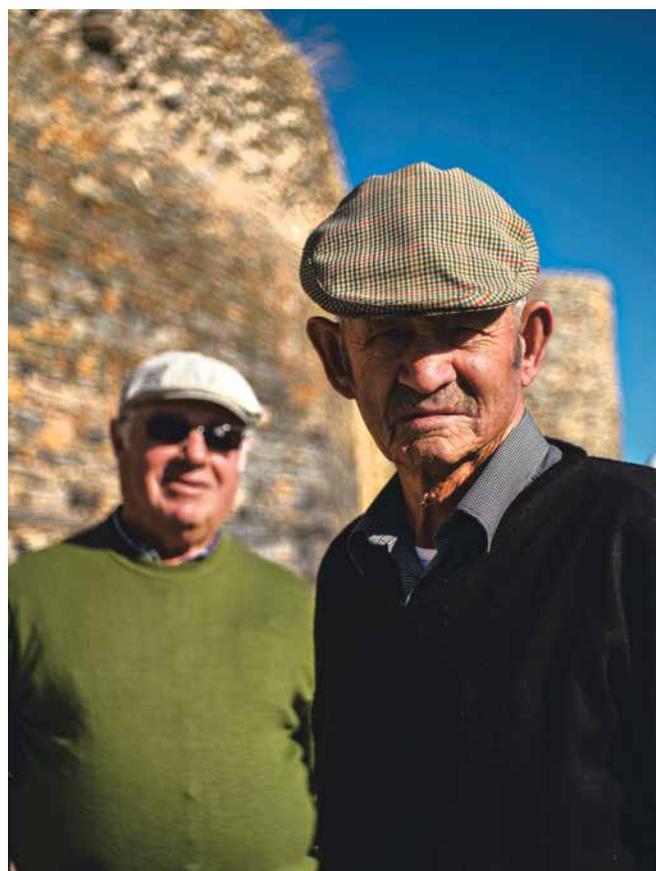
POR DÉCIO GALINA FOTOS LUÍZ MAXIMIANO

Em frente à moça de cabelos longos e ondulados, o dedilhar na pequena harpa dá contornos ainda mais oníricos para a cena pintada pelo pôr do sol, que colore o branco da igreja matriz (construída sobre uma mesquita) e acende o ocre do castelo do século 13, no topo do morro. A cantora lisboeta Helena Madeira saiu de casa em Silves, no Algarve, para curtir o fim de semana nas ruas medievais de Mértola, em Portugal. Às margens do rio Guadiana, o destino foi um importante entreposto comercial para fenícios, cartagineses, romanos e árabes que voltou para mãos cristãs em 1238.

Cercada por uma muralha e base para desbravar o Parque Natural do Vale do Guadiana, Mértola, com 7 mil habitantes, é nosso ponto de partida para um mergulho do sul ao norte do Alentejo, região no centro-sul do país que corresponde a

um terço de Portugal. Com vastas planícies recortadas pela produção de vinho, azeite, cortiça e por rebanhos tocados por pastores cinematográficos que nos remetem a épocas que não existem mais, o Alentejo é o destino perfeito para alugar um carro logo no desembarque do aeroporto de Lisboa e costurar seu roteiro pelas ótimas estradas.

Saindo de Mértola, rumo ao norte, a próxima parada é Beja. Cidade para assistir aos senhores de boina jogando conversa fora na Praça da República ou seguir a luz do sol para se esquentar nas esquinas ornamentadas por azulejos de lindos grafismos. Beja pede pelo menos um dia para admirar todas as vistas da Torre de Menagem de seu castelo, do século 13; a Igreja de Nossa Senhora dos Prazeres, o museu Visigótico e o museu Regional, no Convento de Nossa Senhora da Conceição. Por aqui, o melhor lugar para se hospedar é



Uma maneira espetacular de experimentar o silêncio do Alentejo é em voos de balão que saem da cidade de Beja

## ONDE FICAR

### POUSADA CONVENTO DE BEJA

Quartos adaptados de antigas celas, capela, piscina, jardim de inverno, bar e ambientes com iluminação baixa. Diária para casal, com café da manhã, a partir de 85 euros.

[POUSADAS.PT](http://POUSADAS.PT)

### SÃO LOURENÇO DO BARROCAL (Monsaraz)

Hotel de turismo rural, montado em propriedade secular, com quartos espaçosos, e muito conforto. Piscina, spa e restaurante excelentes. Diária para casal, com café da manhã, a partir de 170 euros.

[BARROCAL.PT](http://BARROCAL.PT)

### HOTEL SANTA LUZIA (Elvas)

Simpático prédio de dois andares, com 25 quartos, piscina e um bom restaurante. A cinco minutos do Aqueduto da Amoreira. Diária para casal, com café da manhã, a partir de 74 euros.

[SLHOTEL-ELVAS.PT](http://SLHOTEL-ELVAS.PT)

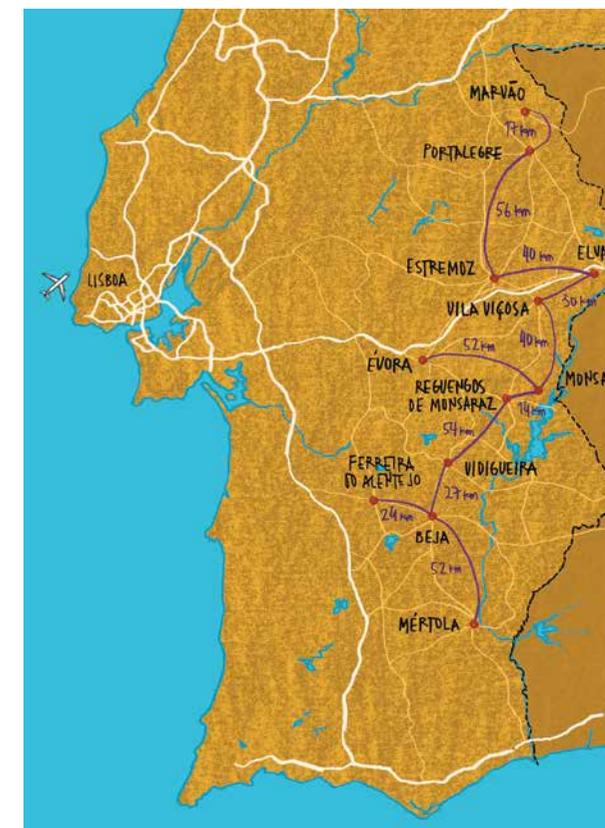
### BOUTIQUE HOTEL O POEJO (Marvão)

São apenas 13 quartos e os donos adoram contar a história do hotel e de suas peças de decoração. Diária para casal, com café da manhã, a partir de 65 euros.

[BIT.LY/OPOEJO](http://BIT.LY/OPOEJO)

## COMO IR

Voe com a GOL, em parceria com a Air France e a KLM, para Lisboa. [VOEGOL.COM.BR](http://VOEGOL.COM.BR)



a pousada Convento de Beja, instalada em um convento do século 13. A cidade também funciona como local de partida de voos de balão, maneira espetacular de experimentar o silêncio do Alentejo e compreender como videiras e oliveiras se fundem em tapetes de plantações sem-fim.

Os passeios da Emotion Portugal (150 euros por pessoa) costumam durar uma hora - o nosso durou 1h40, voamos a 14 km/h e 400 metros de altura. Quando pegamos carona em um vento rumo a oeste, o piloto Hugo Domingos, 39 anos e 330 horas de experiência, brinca: "Estamos indo ao oceano Atlântico. Trouxeram colete, certo?". Hugo também contou que, graças à forma discreta de o balão voar, ele já ajudou caçadores a encontrar javalis: "Estão ali, ali!". Sobrevoamos a cidade mineradora Aljustrel, mas também

## NA PÁGINA AO LADO

Senhores em Monsaraz; a cidade de Mértola, no Baixo Alentejo; balão quase pronto para voar

**NESTA PÁGINA**

Clique do voo de balão que parte dos arredores de Beja; na página ao lado, o Lagar do Marmelo, em Ferreira do Alentejo



Com vastas planícies recortadas pela produção de vinho e azeite, o Alentejo é o destino perfeito para alugar um carro e costurar seu roteiro pelas ótimas estradas



é possível fazer voos por um dos brincos do Alentejo: Monsaraz. Após o pouso, um brinde de espumante.

No dia seguinte, o passeio pode continuar em direção a Ferreira do Alentejo, a oeste de Beja. Aqui está o Lagar do Marmelo, onde se produz os azeites Andorinha, com 90 anos de tradição. A oficina, de arquitetura futurista para a cultura milenar de azeitonas, tem capacidade de processar 58 toneladas de frutos por hora, com uma produção diária que pode chegar a 260 mil litros de azeite. Hora de conhecer detalhes das etapas de fabricação do produto e ainda fazer uma degustação. Do momento da colheita ao azeite pronto há o intervalo mínimo de seis horas. “É essencial uma rápida extração do azeite da azeitona, de modo a preservar a frescura do produto. Em nosso lagar, este tempo é inferior a 24 horas”, explica o engenheiro alimentar Helder Inez, 28.

**PARREIRAS À VISTA**

**No Alentejo, experiências com vinho também são obrigatórias.** A noroeste de Beja, por exemplo, em Vidigueira, está a Quinta do Quetzal, vinícola de 2006 montada por Cees e Inge de Bruin, casal de holandeses empresários e colecionadores de arte. Em 2002, eles compraram uma pequena terra (cerca de três hectares) para dar de presente de casamento à filha mais velha, Belle. A ideia era uma produção restrita à família e aos amigos – a qualidade do vinho, no entanto, levou o casal a adquirir mais terras (hoje, são mais de 50 hectares e uma produção de 200 mil garrafas ao ano). Desde setembro de 2016, um novo prédio na vinícola abriga o Centro de Arte Quetzal e o Restaurante Quetzal, com uma parede de azulejos pintada com um quetzal (ave símbolo da Guatemala) e uma outra, toda de vidro, com a espetacular vista de um parreiral de trincadeira no morro à frente. Não perca a oportunidade de um almoço harmonizado com esse visual. Degustamos cinco rótulos em uma refeição

**ONDE COMER****CASA AMARELA (Mértola)**

A varanda daqui é o melhor lugar para admirar a cidade. O vinho tinto Bombeira do Guadiana 2014 (17,50 euros) harmoniza com perdiz de escabeche (5,50 euros) e carne de porco preto grelhada com carpaccio de abacaxi (13,50 euros).

[CASADATIAAMALIA.COM](http://CASADATIAAMALIA.COM)

**QUARTA-FEIRA (Évora)**

Mesmo sem escolher o que vai comer, você tem a certeza de que será uma refeição incrível. Cachaço de porco preto de chorar de gostoso. Almoço completo, com vinho, 30 euros por pessoa.

[BIT.LY/EVORAREST](http://BIT.LY/EVORAREST)

**BOTEQUIM DA MOURARIA (Évora)**

O queijo de ovelha derretido com marmelada, de entrada, mostra que o jantar será especial. Prove o tinto próprio do Botequim, elaborado com uvas trincadeira, aragonez e alicante bouschet. Jantar com vinho, cerca de 40 euros por pessoa.

**RUA DA MOURARIA, 16A**

**SABORES DE MONSARAZ****(Monsaraz)**

Serve almoço e jantar, mas durante o dia você desfruta da vista panorâmica. Prove a bochecha de porco preto (14 euros) e as migas de bacalhau (12 euros), preparadas com pedaços de pão.

[SABORESDEMONSARAZ.COM](http://SABORESDEMONSARAZ.COM)

**MIL-HOMENS RESTAURANTE****(Portagem)**

Próximo ao vilarejo de Marvão, atendimento familiar, boas carnes de caça e sopa de tomate com ovo caprichada. O almoço sai em torno de 16 euros.

[BIT.LY/MILHOMENS](http://BIT.LY/MILHOMENS)



Turistas param toda hora para tirar fotos dos ângulos cinematográficos de Monsaraz



## HERANÇA PORTUGUESA

Há 200 anos nas mãos da mesma família, a fazenda de 780 hectares (com oliveiras centenárias e monólitos milenares) em Monsaraz se transformou no hotel São Lourenço do Barrocal em julho de 2016. Trata-se de um destino por si só, independentemente de ser uma base excelente (a 7 quilômetros de Monsaraz) para conhecer o Alentejo Central. José António Uva (acima), da oitava geração da família, largou o mercado financeiro de Londres, em 2002, para voltar às terras onde passou a infância e pôr em pé o projeto do hotel de conforto extremo. “Pensei que seria um processo de três ou quatro anos, mas recuperar a propriedade respeitando seus traços originais – como achar 300 mil telhas antigas na região – foi bastante desafiador”, confessa José, que contratou o arquiteto português Eduardo Souto de Moura, premiado com o Pritzker, para tocar a reforma. Passeios a cavalo, tratamentos no spa Susanne Kaufmann e o restaurante que privilegia produtos locais dificultam (e muito) pôr o pé fora do Barrocal.

### À DIREITA

Polvo assado e purê de batata-doce harmoniza muito bem com o Quetzal Reserva



dos deuses, preparada pelo chef Pedro Mendes. Destaque para o tinto Guadalupe Winemaker's Selection 2016 (uvas syrah, alicant bouschet e cabernet sauvignon, 12 euros), que acompanhou cogumelos com vinagre balsâmico e coentro (5 euros); e o branco Quetzal Reserva 2013 (100% de antão vaz, com estágio de seis meses em barrica de carvalho francês, 27 euros), que fez par perfeito com o polvo assado e purê de batata-doce (14 euros).

Não menos marcante é a visita à Herdade do Esporão, fazenda com limites estabelecidos em 1267, em Reguengos de Monsaraz. Ela foi comprada em 1973 e, em 85, aconteceu a primeira colheita. São 700 hectares de parreiras, de 40 tipos de uvas, para uma produção anual de até 17 milhões de garrafas, exportadas para 50 países, tendo o Brasil como principal mercado. O primeiro vinho elaborado é, até hoje, a marca mais cultuada da vinícola: Esporão Reserva – a cada nova safra, um artista português é convidado a fazer o rótulo. O passeio guiado de 90 minutos (15 euros) leva aos galpões onde ficam os tonéis de cimento e as talhas, que produzem um rótulo de poucas garrafas por safra, vendidas apenas aqui.

A 20 quilômetros daqui estão, no alto de uma montanha, a Igreja Matriz e o Castelo de Monsaraz, que desenharam

Você mal chegou a Monsaraz e já tem certeza de que é um dos lugares mais bacanas, o que se confirma graças à paisagem colorida pela Barragem do Alqueva

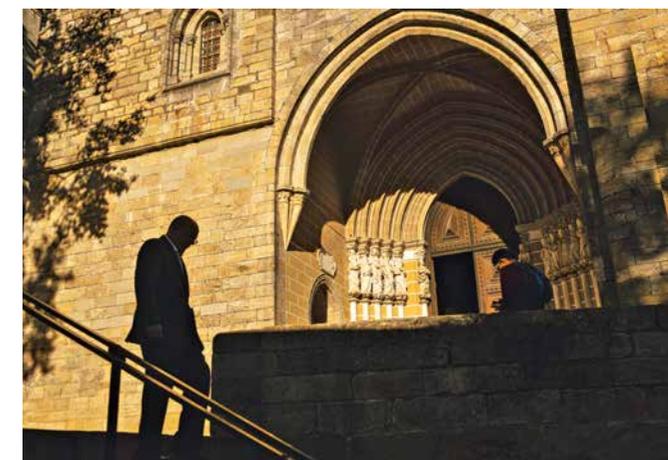
1. Vinho **Quinta do Quetzal**, 27 euros, [quintadoquetzal.com](http://quintadoquetzal.com)  
 2. Nécessaire **Oriba**, R\$ 180, [oriba.com.br](http://oriba.com.br)  
 3. Óculos **Woodz**, R\$ 249, [woodz.com.br](http://woodz.com.br)

### DIRETO DO CAMPO

Para curtir a calma do Alentejo

### ABAIXO,

A simpática **Isabel Lopes**, chef do Sabores de Monsaraz; à dir., entrada da Sé, catedral de Évora



silhueta desse vilarejo de muralhas medievais, onde você mal chegou e já tem certeza de que é um dos lugares mais bacanas da viagem. Uma vez lá em cima, a expectativa se confirma e vai além graças à paisagem colorida pela Barragem do Alqueva, que represou o maior lago artificial da Europa. O Museu do Fresco, com um raro afresco do século 14, é outra dica de passeio antes de conhecer a cozinha (e a vista!) do Sabores de Monsaraz, o melhor restaurante da cidade, sob o comando de Isabel Lopes da Silva Rolo, 67, responsável por uma bochecha de porco preto e migas de bacalhau que me fazem salivar enquanto batuco estas linhas. “Cozinho só com azeite. Uso litros e litros, uma quantidade incalculável”, ensina Isabel, que já esteve no Brasil, em Fortaleza, e gostou da nossa carne-seca.

### TINTO OU BRANCO?

No coração do Alentejo está Évora, cidade de 56 mil habitantes, a 53 quilômetros de Monsaraz. Impossível ficar apenas um dia, caso você deseje experimentar como se deve alguns dos destaques locais: os restaurantes. Chegam a ser emocionantes as vivências (não dá para chamar de refeição...) em lugares como o Quarta-Feira e o Botequim da Mouraria. No primeiro, João Dias, 43, nos recebe com um forte aperto de mãos, olhando nos olhos, e logo falando: “Chegaram a uma casa verdadeiramente democrática, em que quem manda somos nós. O que há para o almoço é o que houver. O vinho também já está decidido: será um Paulo Laureano Vinhas Velhas... E, sim, podem escolher algo: tinto ou branco?”. O tinto casa muito bem com um clássico da cozinha alentejana: cachaço (pescoço) de porco preto. Para as entradinhas, queijo de ovelha derretido, cogumelos assados, presunto com melão e salada de atum com molho de pimentão assado (almoço completo, com vinho, 30 euros).



#### À ESQUERDA

Os suíços Priscilla e Laurent curtindo Estremoz; acima, Domingos Canelas no comando do balcão do Botequim da Mouraria, em Évora

Já no Botequim da Mouraria, a dica é aparecer antes de abrir (só de segunda a sexta, às 19 horas) para conseguir um dos nove lugares no balcão – as filas acontecem não só por causa da carta de vinho e pelas carnes preparadas com esmero; o que marca na casa é o atendimento do dono, Domingos Canelas, 55, que cuida pessoalmente dos pedidos de cada cliente. Ainda em Évora, a Praça do Giraldo reúne as principais atrações: Capela de Ossos, Templo Romano, Termas Romanas, Igreja de São Francisco e Sé – a catedral cujo telhado é o melhor mirante da cidade.

Subindo para o Alto Alentejo (sem pressa, deixando os olhos se perderem no horizonte), uma sequência de paradas de puro deleite em destinos como Elvas, Vila Viçosa e Estremoz. “É uma ótima região para ser desbravada de

carro, parando nos vilarejos, vendo a vida passar devagar”, indica a gerente de restaurante suíça Priscilla Kerdelhue, 26, viajando com o amigo Laurent Neel, 51, sommelier. “Paramos conforme o vento nos deixa. É tudo tão bonito que não é necessário programar muito. Basta pegar a estrada e parar quando der fome”, completa Laurent.

Após conhecer o Museu de Tapeçaria Guy Fino, em Portalegre, o périplo português alcança seu ponto final em um lugar para lá de especial: Marvão. Pendurada em uma crista rochosa a 843 metros de altitude, a vila descortina panoramas que dificilmente você esquecerá na vida. “Isso aqui é fantástico”, resume a empresária Priscilla dos Santos, 29, de Florianópolis, ao lado do marido Wellington, 33, e o filho Rafael, 2. “Vamos ficar só um dia, mas resolvemos esticar.” Em Marvão, a família aprovou a mescla de um lugar histórico cercado por natureza. Rafa também adorou o itinerário cheio de castelos. O pai comprou uma espada de madeira para ele – assim, caso apareça algum dragão, poderá se defender. O último pôr do sol em muralhas seculares pintadas de laranja traz as notas da harpa do começo da viagem para a superfície da memória. De Mértola a Marvão, o Alentejo parece uma enorme ilha de paz, a viver em outro tempo, que decidiu seguir seu curso e deixou o resto da Europa para lá. ○

*“É uma ótima região para ser desbravada de carro, parando nos vilarejos, vendo a vida passar devagar”* **PRISCILLA KERDELHUE**, GERENTE DE RESTAURANTE