



## MALHADINHA NOVA TORNA-SE MEMBRO DA RELAIS & CHÂTEAUX



Fotografia: Arquivo

Partilhar   



Redação

08. 09. 20

**A Herdade da Malhadinha Nova, um projecto familiar com mais de 20 anos, acaba de entrar para a família Relais & Châteaux, uma das mais prestigiadas associações de hotéis do mundo. Para ser membro da Relais & Châteaux é preciso duas coisas essenciais: gastronomia de referência e hospitalidade excepcional.**

Todas as Mesas Relais & Châteaux têm a mesma missão: criar emoção e possibilitar momentos especiais. Escolha de produtos, precisão no gesto e combinações inteligentes de sabores contribuem para fazer da arte culinária um terreno de excelência, que se mistura harmoniosamente a um panorama encantador. No que toca à hotelaria, a Relais & Châteaux afirma dar um grande valor à palavra “Maison”. Uma “Maison” representa uma morada calorosa, acolhedora, onde nos sentimos em casa. Uma “maison” é também um lugar de raízes, uma história, uma relação forte com a região. Um espaço de convívio, onde se vivem momentos privilegiados em família.

Por tudo isto, a Malhadinha Nova, em comunicado, mostra-se “orgulhosa” com este destaque. A família Soares está envolvida no projecto desde o início, com a primeira vinha plantada em 2001 pela mão da que é agora a filha mais velha, a Francisca, à qual se seguiram as gerações mais novas que desenham os rótulos de cada vinho de qualidade produzido neste local. Um espaço que é uma ode à região onde se insere, o Alentejo, com 460 hectares de terreno a perder de vista, agricultura biológica, pecuária em extensivo, coudelaria e uma relação estreita com as artes, ofícios e tradições de Beja e do Alentejo. É o caso da argila, da olaria, do buinho, dos produtos, como a Carne Alentejana DOP e o Porco Preto. Com a chegada de 2020, a Malhadinha Nova adicionou cinco novas villas exclusivas ao seu portfolio, somando 20 quartos aos 10 já existentes na casa mãe.

Na cozinha, toda esta história está representada no prato, sempre que possível com produtos da própria herdade, pela mão do chefe residente Rodrigo Madeira, responsável por toda a carta do restaurante da Malhadinha Nova, com o apoio do chefe consultor Joachim Koerper, o estrelado chefe alemão e a sua mulher, Cíntia, pasteleira de grande delicadeza.

uma mais velha, a francesa, e que se seguem as gerações mais novas que desamam os rotões de cada vinha de qualidade produzido neste local. Um espaço que é uma ode à região onde se insere, o Alentejo, com 460 hectares de terreno a perder de vista, agricultura biológica, pecuária em extensivo, coudelaria e uma relação estreita com as artes, ofícios e tradições de Beja e do Alentejo. É o caso da argila, da olaria, do buinho, dos produtos, como a Carne Alentejana DOP e o Porco Preto. Com a chegada de 2020, a Malhadinha Nova adicionou cinco novas villas exclusivas ao seu portfolio, somando 20 quartos aos 10 já existentes na casa mãe.

Na cozinha, toda esta história está representada no prato, sempre que possível com produtos da própria herdade, pela mão do chefe residente Rodrigo Madeira, responsável por toda a carta do restaurante da Malhadinha Nova, com o apoio do chefe consultor Joachim Koerper, o estrelado chefe alemão e a sua mulher, Cíntia, pasteleira de grande delicadeza.

Criada em 1954, a Relais & Châteaux é uma associação de 580 hotéis e restaurantes excepcionais, locais emblemáticos, geridos por homens e mulheres independentes, regidos pela paixão que sentem pelas suas profissões e pela autenticidade das relações estabelecidas com os clientes. Presente nos cinco continentes, das vinhas de Napa Valley à região da Provence, passando pelas praias do Oceano Índico, a Relais & Châteaux convida todos a descobrir a art de vivre impressa na cultura de cada lugar e a partilhar uma história humana única. Os membros da Relais & Châteaux possuem um profundo desejo de proteger, de vivenciar e de valorizar a riqueza e a diversidade da culinária e das culturas hospitaleiras do mundo. Alinharam-se nessa ambição, que também inclui a preservação

📌 **Tags:** *alentejo / herdadedamalhadinhanova*

Partilhar   

[← Voltar](#)

## ENTRE NO NOVO ESPÍRITO DO VINHO E DA GASTRONOMIA...

Fundada em 2004, a Essência do Vinho - detentora do título Revista de Vinhos - é empresa líder na produção e divulgação de eventos de vinho e de gastronomia em Portugal.

## NEWSLETTER

Descubra um pouco mais sobre o mundo dos vinhos, gastronomia e enoturismo. Clique no botão abaixo:

[\*\*Subscrever\*\*](#)

## TÓPICOS

Beber  
Comer  
Viajar  
Galeria  
Opinião  
Contactos

## INFORMAÇÕES

Revista de Vinhos  
Ficha Técnica  
Painel de Provas  
Publicidade  
Imprensa  
Assinar  
Política de privacidade  
Termos e condições



REVISTA DE  
**VINHOS**  
A ESSÊNCIA DO VINHO

