



UM AMPLO PARAÍSO RURAL NO BAIXO ALENTEJO

BEJA A plantação da primeira vinha já soma duas décadas, mas há cinco novas razões — leia-se villas — para visitar a Herdade da Malhadinha Nova. As noites de conforto unem-se à beleza natural destes 450 hectares, com produção biológica de azeite e mel. TEXTO DE NUNO CARDOSO FOTOGRAFIA DIREITOS RESERVADOS

São precisos poucos minutos para que este paraíso rural nos faça esquecer o mundo além destes 450 hectares de vinhas, olivais, pomares e hortas, onde ainda cabem um lago e uma ribeira. Às portas de Beja, a história da Herdade da Malhadinha Nova, da família Soares, já soma duas décadas, com a plantação da primeira vinha, mas renovou-se este ano com a ampliação de 10 para 26 quartos.

À original Country House, que replica um monte com traça alentejana, juntaram-se agora cinco novas villas, ideais para famílias grandes e grupos de amigos. Cada uma tem a sua temática mas têm em comum o ambiente de exclusividade, a união entre design contemporâneo e peças tradicionais de artesanato locais, e a entrada de muita luz natural pelos altos janelões.

A Casa da Ribeira (três suites), junto à ribeira de Terres, afluente

do Guadiana, é quase uma casa de praia no campo, a Casa das Artes e Oficinas (duas suites) homenageia estas áreas, a Casa das Pedras (quatro suites) apostam no amarelo ocre e na argila que ali existe, a Casa do Acoradoiro (sete suites) recorda os navios que ancoravam ali em tempos, e a Venda Grande (quatro suites), a única fora da herdade, uma casa na aldeia vizinha de Albernóia. A maioria inclui sala e cozinha equipada e todas têm piscinas próprias, ou até mesmo privadas, como acontece com cada suite da Casa das Pedras.

Durante o dia, caminha-se entre os 70 hectares de vinha, que produzem cerca de 300 mil garrafas por ano. Aliás, qualquer reserva inclui visita à adega da Ma-



lhadinha — que chegou em 2003 — e prova de vinhos. Este ano, deu-se um novo passo sustentável, com a conversão biológica a 100% da produção, toda artesanal e que inclui também azeite, mel e agricultura, com hortas recheadas de tomate, abóbora, couves, pepinos e pimentos.

A estas vertentes junta-se a criação de vaca de raça alentejana, porco-preto, borrego e cavalos puro-sangue-lusitano, que nos fazem companhia pelos passeios na propriedade. E se os primeiros são usados para alimentar a carta do restaurante, o último protagonista são os passeios equestres pela herdade, uma das atividades da Malhadinha, a par de workshops de gastronomia alentejana com vis-



FUTURA LEIA
EM BREVE: ABREIRA A LOJA ONDE SE VENDERÁ AZEITE, MEL E VINHOS DA CASA, PEÇAS DA PARCEIRA VISTA, ALGORE E PAU CASERO FEITO EM FORNO A LENHA.



ta para o olival, piqueniques, passeios de moto 4 e em balão de ar quente, entre outras. A imaginação é o limite. Neste caso, estende-se a 450 hectares. ●

COZINHA COM CONSULTORIA MICHELIN

Ao restaurante da Malhadinha, aberto a todo o público, chega uma nova carta focada no produto da temporada, com a consultoria de Joachim Koepfer, do Eleven (detentor de duas estrelas Michelin), e pelas mãos do chef Rodrigo Madeira. Os sabores alentejanos provam-se

em pratos como a sopa de tomate, empada de perdiz, carabineiro num caldo verde, o porco preto DOP com o seu lombo grelhado e presa confitada ou o borrego da casa com curgete e alecrim. Do mel caseiro faz-se gelado, para acompanhar o bolo de limão e amêndoas.



HERDADE DA MALHADINHA NOVA
GPS: 37.8307, -7.9890
Albernóia (Beja)
Tel.: 284965432
Web: malhadinhanova.pt
Encerra de 15 de novembro até fevereiro.
Preço: quartos duplos desde 300 euros, com pequeno-almoço.