

a week abroad



ALENTEJO
PORTUGAL

Rita Soares

Herdade da Malhadinha Nova

Rita, could you introduce yourself?
What's your story?

My name is Rita Soares and I was born in Lisbon. I have lived most of my life in the Algarve, which is where I met my husband João when I was sixteen. He ran a wine shop with his parents, which we then took over and developed, subsequently opening a network of twenty-six shops in the Algarve. By connecting with wine producers all over Portugal, this soon became a passion and we dreamed of one day owning our own vineyard.

Rita, pourrais-tu te présenter ?
Quelle est ton histoire ?

Je m'appelle Rita Soares et je suis née à Lisbonne. J'ai vécu presque toute ma vie en Algarve où j'ai rencontré João, mon mari, lorsque j'avais seize ans. Il tenait avec ses parents une cave à vin, que nous avons ensuite reprise et développée jusqu'à atteindre un réseau de vingt-six boutiques en Algarve. En nous liant à des producteurs de vin dans tout le Portugal, nous nous sommes passionnés pour ce sujet et rêvions d'avoir un jour nos propres vignes.





How did the Herdade de Malhadinha Nova come to be?

In 1998, we fell in love with the land surrounding Malhadinha, in southern Alentejo, and our project gradually came to fruition. We bought a first property, which is now *Monte Da Peceguina*, then a second neighbouring one in 2008. We brought in electricity, built a dam for the water, and planted our first vines in 2006. We wanted to preserve these lands and bring them to life, more so than build a hotel or a restaurant. The hospitality aspect came two years later when we opened our ten-room hotel: it was the owner's house originally, then in the last century it became a coaching inn for travellers on their way to Lisbon. Today, Malhadinha Nova stretches over four kilometres, and the hotel now boasts twenty-six rooms spread across the property. This place is one of the very first wine tour destinations in Portugal!

Quelle a été la genèse de Malhadinha Nova ?

En 1998, nous sommes tombés amoureux des terres de Malhadinha, dans le sud de l'Alentejo, et notre projet s'est concrétisé au fur et à mesure. Nous avons d'abord acheté une première propriété, l'actuelle *Monte Da Peceguina*, puis une seconde, voisine, en 2008. Nous avons apporté l'électricité, construit un barrage pour avoir de l'eau puis planté les premières vignes en 2006. Nous voulions préserver ces terres et y apporter de la vie, plus que de créer un hôtel ou un restaurant. L'hospitalité est venue deux ans plus tard avec l'ouverture de notre hôtel de dix chambres : c'était à l'origine la maison du propriétaire, puis elle est devenue au siècle dernier un relais de chevaux pour les voyageurs en chemin vers Lisbonne. Malhadinha Nova s'étend aujourd'hui sur quatre kilomètres de long et l'hôtel compte depuis peu vingt-six chambres réparties sur la propriété. C'est l'un des tout premiers oenotourismes au Portugal !

How has yours and João's passion project with wine evolved over the years?

It really took shape bit by bit because it involved significant investments. At the beginning, we were given grants to develop our wine production. Back then we were registered as a PGI (Protected Geographical Indications), halfway between traditional and organic farming. We turned a corner six years ago when we decided to set an example by stopping the use of pesticides entirely and going organic. Of course, this choice was not without cost: we had to invest a lot more but we truly believe that the recognition will eventually come. For the time being, it feels great knowing we have taken a step in the right direction! In the wine industry, there is still very little organic production in Portugal, since winegrowers are afraid of losing their production... and with good reason, since some years have been very bad. In reality, our project has evolved a lot these past twenty years because it began as something very personal, linked to our family. From our very first vintages, we decided to use our children's drawings on our bottle labels. Even though the wines are produced in a much more organic way today, we have kept these drawings as a reminder of the essence of our project and its beginnings.

Avec João, comment votre projet de cœur pour le vin a-t-il évolué au fil des ans ?

Il s'est réellement dessiné petit à petit car il impliquait des investissements importants. Au début, nous avons obtenu des aides pour développer la production de vin. Nous étions alors en IGP (Indication Géographique Protégée), à mi-chemin entre l'agriculture classique et l'agriculture biologique. Nous avons pris un tournant le jour où l'on a décidé de montrer l'exemple en s'affranchissant de tous les pesticides et en passant au bio, il y a six ans maintenant. Bien sûr, ce choix n'a pas été pas sans coût : nous avons dû investir beaucoup plus mais nous croyons réellement que la reconnaissance arrivera dans le futur. Pour le moment, c'est déjà une grande satisfaction d'aller dans la bonne direction ! Dans le domaine du vin, il y a encore très peu de production biologique au Portugal, les vignerons ont peur de perdre leur production... à raison, car certaines années ont été très mauvaises. En réalité, notre projet a beaucoup évolué en vingt ans car il a commencé avec quelque chose de très personnel, lié à notre famille. Nous avons décidé, dès nos premières cuvées, d'utiliser les dessins réalisés par nos enfants sur les étiquettes de nos bouteilles. Même si l'on produit les vins d'une manière beaucoup plus organique aujourd'hui, nous avons gardé ces dessins, qui rappellent l'essence de notre projet et ses débuts.



How would you describe your relationship with Portuguese crafts?

As a true bond, because I'm very attached to craftsmanship in general. Working with local artisans anchors the hotel in the traditions of this ancient agricultural property. I did a lot of research inside Beja's town hall on the history and geology of these lands. When we acquired them, I wanted to decorate everything myself by paying tribute to the history of the place, to the lives that were lived here, and to the craftsmanship.

Can you tell us about these artisanal collaborations?

For example, the *Ancaroudoro* house is a tribute to clay, because we came across the ruins of ancient pottery kilns there. We entrusted a craftsman from the village of Beringel, master Barreira, with the task of making red clay tiles for the indoor and outdoor floors, using the earth on which this house was built. My dream was to be able to walk there barefoot, to have the same contact with the earth as you do outdoors. In the *Casa das Artes e Ofícios*, a house inspired by arts and crafts, we recreated, in partnership with TASA, a collective of craftsmen, a woven straw lamp in the shape of a type of fish that can be found in the nearby river, the *Ribeira de Terges*. The dry straw they used was found on our lands, the kind that is traditionally used to make the caning of Alentejo chairs, another traditional craft that is deeply rooted in the region.

Quel lien tisses-tu avec l'artisanat portugais ?

Un lien de cœur, car je suis très attachée à l'artisanat de manière générale. Travailler avec des artisans locaux permet d'ancrer l'hôtel dans la tradition de cette ancienne propriété agricole. J'ai fait beaucoup de recherches sur l'histoire et la géologie de ces terres auprès de la mairie de Beja. Lorsqu'on a pu les acquérir, je voulais tout décorer moi-même en rendant hommage à l'histoire des lieux, à la vie qui s'y tramait et à l'artisanat que l'on y produisait.

Parle-nous de ces collaborations artisanales.

Par exemple, la maison *Ancaroudoro* est un hommage à l'argile, car nous avons trouvé sur ce site les ruines d'anciens fours de poterie. Nous avons confié à un artisan du village de Beringel, maître Barreira, le soin de réaliser des pavés d'argile rouge pour le sol de l'intérieur à l'extérieur, avec la terre sur laquelle cette maison a été construite. Mon rêve était de pouvoir y marcher pieds nus, en ayant le même contact avec la terre que si l'on était dehors. Dans la *Casa das Artes e Ofícios*, une maison inspirée par l'art et l'artisanat, nous avons recréé, en partenariat avec le collectif d'artisans TASA, une lampe en paille tressée en forme de poisson, que l'on trouve dans la rivière à proximité, la *Ribeira de Terges*. La paille sèche utilisée vient des environs de la propriété. C'est celle qui sert à réaliser traditionnellement le cannage des chaises d'Alentejo, un autre artisanat très ancré dans la région.

What is the environmental impact of Malhadinha Nova?

At first, these lands were protected so we couldn't do anything on them; they are part of an ecological reserve and are one of the main nesting areas for endangered birds in Portugal. We must follow a lot of rules in order to protect the local flora and fauna, and create a natural ecosystem. Ultimately, our aim is to be fully self-sufficient. We keep and breed sheep and black pigs, and make our own olive oil and honey, both great for the environment. We grow many fruits and vegetables, but we want to go further by creating a big vegetable garden to be looked after by an agricultural engineer. We also want to work on our sustainability from an economic and social point of view. It's a point of pride for us that we have managed to create more than a hundred jobs, and opened this property in such a poor and sparsely populated place considered to be an economic desert.

What is your vision for the future of Malhadinha Nova?

I want Malhadinha to be the full embodiment of what drives us: the preservation of these lands. In two hundred years, I want it to still be a hotel, a winery, but even more accomplished than it is today. We are dedicated to building strong roots and developing at our own pace, slowly, so that our children and maybe grandchildren can continue to write the history of this place.

Quelle est l'implication environnementale de Malhadinha Nova ?

Au début, nous ne pouvions rien faire sur ces terres car elles appartiennent à une réserve écologique et sont l'une des principales zones de nidification d'oiseaux en voie d'extinction au Portugal. Nous avons beaucoup de règles à respecter pour préserver la faune et la flore locales et créer un écosystème naturel. À terme, nous visons l'autosuffisance de la propriété. Nous élevons des brebis et des porcs noirs, faisons notre propre huile d'olive et notre miel car c'est excellent pour l'environnement. Beaucoup de fruits et légumes sont issus de notre production mais nous souhaitons aller plus loin en créant un grand jardin potager sous la supervision d'un ingénieur agronome. Nous avons aussi la volonté d'œuvrer en faveur de la durabilité d'un point de vue économique et social. C'est une fierté pour nous d'avoir créé plus de cent emplois et ouvert cette propriété dans un endroit si pauvre et peu peuplé, considéré comme un désert économique.

Quel regard portes-tu sur l'avenir de Malhadinha Nova ?

Je souhaite que Malhadinha soit l'expression la plus aboutie de ce qui nous anime : la préservation de ces terres. Dans deux cents ans, j'aimerais que ce soit toujours un hôtel, un domaine viticole, mais encore plus accompli qu'aujourd'hui. Nous nous appliquons à créer des racines solides et à nous développer à notre rythme, tranquillement, pour que nos enfants et peut-être petits enfants puissent continuer à écrire cette histoire.

How would you describe this region of southern Alentejo to someone who has never been?

Southern Alentejo is very remote and has a political past that has left its mark. With the fall of Salazar in 1974, the larger estates were abandoned and the locals carry the memory of this difficult legacy. Today, we are the only hotel in this part of the region and I would love for more to exist as well. Life is sweet here, and the surrounding landscape, a flat surface stretching as far as the eye can see, brings great serenity and peace of mind. I love the way the colours change with the seasons, shades of green in the winter, yellow during the summer...

Comment décrire cette région du sud de l'Alentejo à un voyageur qui n'est jamais venu ?

Le sud de l'Alentejo est très reculé et a un passé politique qui a laissé des traces. À la chute de Salazar en 1974, les grandes propriétés ont été abandonnées et les habitants portent la mémoire de cet héritage difficile. Aujourd'hui, nous sommes le seul hôtel de cette partie de la région et j'aimerais beaucoup que d'autres s'installent aussi. La vie y est douce et le paysage qui nous entoure, surface plane qui s'étend à perte de vue, apporte une grande sérénité, une tranquillité d'esprit. J'aime la façon dont il se colore avec les saisons, égrenant des nuances de vert en hiver, de jaune en été...



Rita Soares
Herdade da Malhadinha Nova
7800-601 Albernoa
+351 284 965 432
www.malhadinhanova.pt

Rita's PICKS



Herdade da Malhadinha Nova

LES ADRESSES DE
Rita

EAT

32 — PULO DO LOBO

For the quality of its fish and seafood, which is very hard to find in these parts! The *salada russa* is a delight
Pour la qualité de son poisson et de ses fruits de mer, rare dans les terres !
La *salada russa* y est particulièrement exceptionnelle

Praceta da Rainha Dom Leonor,
7800-509 Beja
+351 284 327 898

33 — A CAVALARIÇA

In the neighbouring village of Malhadinha Nova, for its unpretentious *Alentejana* cuisine, homemade with love. My dish of choice is *açorda de perdiz*

Dans le village voisin de Malhadinha Nova, pour sa cuisine *Alentejana* familiale, faite maison avec amour et sans prétention. Mon plat de prédilection est leur *açorda de perdiz*

Rua dos Escuteiros 3A,
7780-329 Entradas
+351 286 915 491

34 — CAMPO DO CAROÇO

For its regional cuisine and especially their *ovos de tomatada*
Pour leur cuisine régionale et particulièrement leur *ovos de tomatada*

Largo da Liberdade 7,
7800-601 Albernoa
+351 963 009 095

DRINK / DANCE

35 — FESTIVAL ENTRUDANÇAS

A festival dedicated to dance, a meeting place between local traditions from Alentejo and elsewhere
Un festival consacré à la danse, lieu de rencontre entre les traditions locales de l'Alentejo et d'ailleurs

Castro Verde
+351 286 328 148 (tourist office)

36 — MEO SUDOESTE

A music festival created by a friend of mine, to dance under the sun of Zambujeira do Mar
Un festival de musique crée par l'un de mes amis, pour danser sous le soleil de Zambujeira do Mar

Herdade da Casa Branca,
Zambujeira do Mar
Programmation :
www.sudoeste.meo.pt

37 — PORTA 15

For their delicious and creative cocktails
Pour leurs délicieux cocktails créatifs

Rua do Sembrano 15,
7800-487 Beja
+351 965 468 703



LEARN

38 — CENTRO UNESCO DE BEJA

A residence of artisans who work for the preservation of local cultures and traditions

Une résidence d'artisans qui œuvre pour la préservation des cultures et traditions locales

Rua do Sembrano 78,
7800-456 Beja
+351 284 094 763

39 — PEDRO MESTRE, CANTE ALENTEJANO

To discover an incredible artist and learn about the region's traditional forms of singing. He is often invited to perform in Malhadinha

Pour découvrir un artiste incroyable et apprendre sur les chants typiques de la région. On l'invite souvent à présenter son art à Malhadinha

Facebook : Pedro Mestre
+39 099 45 32 112

40 — MÁRIO GRILO

For his beautifully crafted traditional Alentejo boots

Pour ses bottes traditionnelles de l'Alentejo, réalisées dans les règles de l'art

R. do Penedo 1,
7940-150 Cuba
+351 964 080 666

EXPLORE

BERINGEL

A small village where artisans work with clay. Two of them worked on the restoration of *Casa Acoradouro*, in Malhadinha Nova:

Un petit village où les artisans travaillent l'argile. Deux d'entre eux ont travaillé à la réhabilitation de la *Casa Acoradouro*, à Malhadinha Nova :

41 — MESTRE JOSÉ MANUEL PARREIRA

Master Parreira's workshop, who makes clay tiles the traditional way
L'atelier de Mestre Parreira, qui réalise des tuiles en argile selon la méthode traditionnelle

Rua do Norte 8,
7800-836 Beringel
+351 939 303 598

42 — OLARIA ANTÓNIO MESTRE

For his know-how and the crafting of clay amphorae for winemaking, a legacy of the Roman presence in Alentejo
Pour son savoir-faire et la réalisation des amphores en argile pour la vinification, héritage de la présence romaine en Alentejo

Rua da Cabine 1,
7800-836 Beringel
+351 933 254 587

RELAX

43 — HERDADE DA MATINHA

A guesthouse lost in deep Alentejo, for its alternative and creative atmosphere, a faithful reflection of the artistic spirit of its owner, Alfredo
Chambre d'hôtes perdue dans l'Alentejo profond, pour son atmosphère alternative et créative, reflet fidèle de l'esprit d'artiste de son propriétaire, Alfredo

Herdade da Matinha,
7555-231 Cercal
+351 933 739 245

44 — CASA DA VOLTA

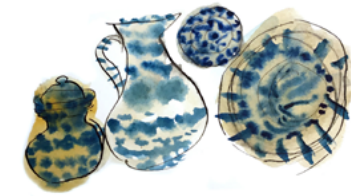
For a stay in a beautiful art house in Melides. I like to go there with my family

Pour un séjour dans une belle maison d'art de Melides. J'aime y aller en famille

7570 Grândola
www.casa-volta.com



SHOP



45 — TASA

A project working towards the union of traditional craftsmanship and contemporary design

Un projet qui œuvre pour la rencontre entre artisanat traditionnel et design contemporain

www.projectotasa.com

46 — GOMES ESPUMANTARIA & JARDIM

A lovely restaurant, café, flower shop and delicatessen in the heart of Comporta

Un joli restaurant, café, fleuriste et épicerie fine au cœur de Comporta

Rua do Comércio 4,
7580-642 Comporta
+351 967 120 921

REGION

47 — PORTALEGRE

To discover a charming mountain town on the northern border of Alentejo, stroll through the medieval streets and taste delicious high-altitude wines
Pour découvrir une charmante ville de montagne à la frontière nord de l'Alentejo, arpenter les ruelles médiévales et y déguster de délicieux vins d'altitude

7300 Portalegre

48 — MARVÃO

Located on one of the peaks of the serra de São Mamede, Marvão is a magnificent fortified medieval village that offers breathtaking 360° views from its castle

Situé sur l'un des sommets de la serra de São Mamede, Marvão est un magnifique village médiéval fortifié qui offre une vue imprenable à 360° depuis son château

7330 Marvão







Mértola

