

MALHADINHA

Há lugares onde o tempo abranda a ponto de se tornar matéria. Na Malhadinha, entre montado, vinha e água contida, o Alentejo revela-se sem pressa. Mais do que um cenário é forma de vida.

TEXTO PAULA SANTOS CORDEIRO

CORACÃO *do* ALENTEJO

O sol a pôr-se sobre os campos dourados. O Alentejo figura entre as regiões da Europa com maior número de horas de sol por ano.



A cavalgar pelas vinhas em direção ao Monte da Peceguina, a primeira propriedade do hotel, construída em 2008.

A Malhadinha é uma casa de família que conta a história de três gerações. Representa a transformação deste *terroir* no coração do Alentejo. Ao chegar à herdade, iniciamos uma nova viagem. Entramos num ecossistema perfeito: montado de azinho, olivais tradicionais, searas de trigo, aveia e cevada, e uma pradaria por onde circulam animais da região.

A reconstrução das casas, a partir de ruínas seculares, criou espaços íntimos e intimistas, decorados com intenção. Os alpendres lembram almoços de primavera, e a lareira sugere demoradas conversas, sentados nas almofadas espalhadas pelo chão. A piscina convida a mergulhos infinitos e a noites quentes de verão a contemplar

UM REFÚGIO ONDE O TEMPO ABRANDA E A NATUREZA VOLTA A OCUPAR O PRIMEIRO PLANO.

as estrelas com um copo de vinho na mão. Bucólica e cativante, a Malhadinha convida a ficar.

É hoje membro oficial da Relais & Châteaux, reflexo da sua gastronomia de referência e hospitalidade excecional. A sua história cruza a vida de uma família com a da região e foi publicada em livro, pela editora Assouline. Um desejo concretizado: levar o Alentejo mais longe, partilhando a inspiração que resulta do trabalho desenvolvido na herdade, numa das zonas menos povoadas da Europa, com enorme tendência de desertificação de espécies. Em profundo respeito pela paisagem, a Malhadinha é um refúgio onde o tempo abrande e a natureza volta a ocupar o primeiro plano. >

O mel da propriedade é uma das principais fontes de inspiração da *chef* de pastelaria Cintia Koerper, cujas sobremesas capturam a sua riqueza natural.



> A FAMÍLIA SOARES

Por onde começar? Exatamente por onde tudo começou: o sonho e a paixão de uma família que quis colocar as mãos na terra, honrar a natureza e preservar o futuro.

Tudo começou em 1983, quando Maria Antónia e João Soares decidiram trocar o Ribatejo pelo Algarve, então destino habitual de férias. Abriram um pequeno mini-mercado em Albufeira, numa altura em que Portugal era muito diferente. Com a adesão do país à CEE, em 1986, o negócio cresceu rapidamente. Os filhos juntaram-se ao projeto e a empresa cresceu.

Quarenta anos depois, a Garrafeira Soares é uma referência nacional na distribuição de vinhos e bebidas espirituosas, mas o apelido Soares está, também, inevitavelmente ligado a um outro projeto que nasceu mais tarde: a Herdade da Malhadinha Nova.

Em 1998, a família adquiriu a propriedade em Albernoa, no coração do Baixo Alentejo. Foi o início de uma nova fase nas suas vidas e de um novo capítulo para estas terras. No coração do Baixo Alentejo, uma região marcada pela baixa densidade populacional e pela escassez de água, a herdade encontrou um novo propósito.

A Malhadinha estende-se por 610 hectares e, ao longo de quase três décadas, a intervenção da família Soares transformou terras abandonadas em solos produtivos, valorizando produtos tipicamente alentejanos. Paulo e João, com as mulheres e os filhos, trabalham juntos e colaboram nos destinos das empresas e dos negócios da família. Rita Soares, casada com João, é a alma da Malhadinha Nova. CEO do projeto, supervisiona cada detalhe e imprime-lhe um cunho pessoal. É aqui que a alma alentejana encontra o espírito do tempo e a sofisticação de preservar a tradição. Rita resume essa visão: “De um espaço onde não existia nada e que estava parado no tempo, construímos um projeto de vida assente na terra e nos valores da família. Sempre com enorme preocupação pela preservação da natureza.”

Hoje, a Malhadinha produz azeite, mel e hortícolas em modo biológico. Paralelamente, cria raças autóctones em regime extensivo, contribuindo para o equilíbrio natural da herdade. Os 80 hectares de vinha biológica concretizam o sonho inicial da família. Hoje, produzem várias gamas e estilos, num total de 32 rótulos diferentes,

todos reflexo da família: alguns levam nomes dos filhos e são os mais novos que desenham os rótulos.

Em 30 anos, a herdade cresceu com a própria família. A menina que, em 2001, plantou a primeira cepa de vinha preparava-se agora para assumir responsabilidades no projeto. Depois de estudar e trabalhar em Londres, a filha mais velha de Rita Soares regressa para integrar o negócio da família.

“Tudo faz parte de um projeto de vida”, explica Rita, “para deixar o legado que sempre sonhámos para as novas gerações.”

**A MALHADINHA
PRODUZ AZEITE,
MEL E HORTÍCOLAS
EM MODO BIOLÓGICO.**



Um grupo de vacas alentejanas, de pelagem castanho-avermelhada, a descansar à sombra dos azinheiros.

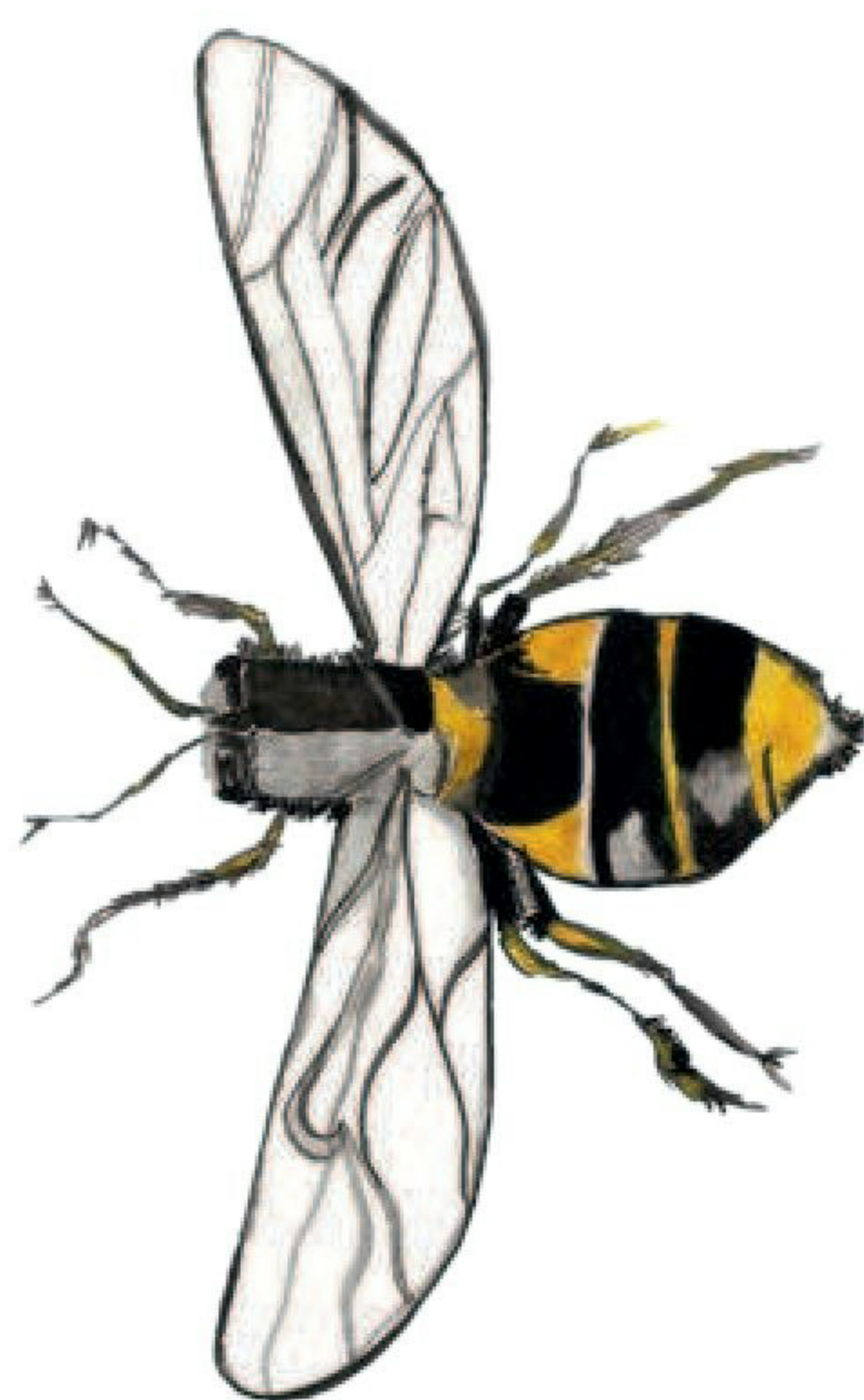


On the road, uma tradição de família: percorrer os caminhos de terra da herdade.

DO SONHO AO LEGADO

O sonho de produzir vinho está na origem e é a essência da Malhadinha Nova. Tudo começou “pela plantação da vinha e pela recuperação da nossa casa de família, uma casa em ruínas, que vai fazer 100 anos em 2026. Começámos por recuperá-la para nos podermos instalar e desenvolver o projeto”, conta-nos Rita Soares. Depois da casa e da vinha, seguiu-se a construção da adega para poder vinificar os primeiros 20 hectares de vinha. “Este era o sonho, produzir vinho, mas a Malhadinha era maior do que aquilo que imaginámos”, acrescenta. Na propriedade, Rita recorda outra ruína, uma casa tipicamente alentejana, “muito bonita, que nos deu este desejo de recuperar o património e fazer dali um projeto de turismo para o futuro”. Nascia o Monte da Peceguina. Hoje são cinco casas, todas diferentes e com histórias pensadas por Rita Soares, responsável pela idealização arquitetónica, *design* e decoração, escolhendo cada peça e material com o cuidado que uma casa merece.

Se os primeiros tempos foram de reconstrução, recuperação e adaptação, rapida-



Uma abelha, elemento fundamental à polinização, desenhada por Francisca Soares.

mente a Malhadinha começou a afirmar-se como um projeto único: vinhos, agricultura, criação de gado, hotelaria exclusiva e restauração de excelência. A família Soares afirmou a Malhadinha como ícone em construção, movidos pela vontade de fazer mais e melhor. Sempre com a sustentabilidade em mente, a Malhadinha é hoje praticamente autossuficiente. Numa região tão seca e propensa a secas, João Soares investiu num sistema de canais que criam pequenas lagoas (charcas) para irrigar os solos e garantir água aos animais, desviando a água da ribeira de Terges.

A RIBEIRA DE TERGES: A VEIA DE VIDA DA MALHADINHA

Trazer vida a um território como o da Malhadinha exige, antes de mais, água. Sem água não há vinha, não há animais, não haveria paisagem viva a contar a história da herdade. Durante décadas, o Baixo Alentejo viveu à sombra da escassez hídrica, e só a chegada do Alqueva começou a transformar lentamente esta aridez em potencial fértil.

> Inserida na Rede Natura 2000, protegida desde os anos 90 para preservar espécies emblemáticas da planície alentejana, aqui não se permitem culturas permanentes intensivas ou superintensivas. “Essa limitação nunca colidiu com a nossa visão”, explica João Soares. “Escolhemos raças autóctones, agricultura de baixa intervenção e métodos tradicionais que respeitam os ciclos naturais.”

Tímida mas persistente, a ribeira de Terres torna-se protagonista. Este afluente do Guadiana atravessa a herdade e dá-lhe vida. Cinco pequenas barragens guardam a água que sustenta a herdade, com água

suficiente para um ano, ou até mais. Cada gota é medida, respeitada, usada com intenção: para regar a vinha, manter os jardins, assegurar que os animais bebem e pastam em segurança.

Na Malhadinha, a água é poesia. Escorre lenta, entre a vinha e o olival, mantendo a terra fértil e viva. Cada charca espelha o céu, é reservatório de futuro, onde a natureza se reorganiza e a biodiversidade floresce. Os animais circulam livres: ovelhas merinas, vacas e porco alentejano, cavalos puro-sangue lusitano. No inverno, pastam ervas daninhas que enriquecem o solo, completando um ciclo natural da vida.

Esta relação com a água, simples mas rigorosa, é também uma lição de sustentabilidade. A Malhadinha demonstra que é possível produzir vinho e alimentos, criar animais e receber hóspedes, sem quebrar o equilíbrio do território. “Privilegiamos a qualidade e a preservação da biodiversidade,” afirma João Soares, “em vez de procurar retornos rápidos. Aqui, a vida e o projeto crescem juntos, respeitando o ritmo da terra.”

O BATER DO CORAÇÃO

Desde a plantação da primeira vinha, em 2001, que o vinho é um projeto de família. Todos os membros se envolvem e formas diferentes. Da vindima aos rótulos criados pelos mais novos, os valores da família palpitam e definem o ritmo do pulsar do coração da Malhadinha: os vinhos recebem o nome de batismo dos filhos, representando também o crescimento da família. O *terroir* é único, com um caráter próprio, produzindo vinhos de grande qualidade. As temperaturas alentejanas, as castas autóctones e o solo xistoso e bem drenado definem o caráter destes vinhos.

O cultivo é biológico e a adega aproveita a inclinação natural do terreno para vinificar por gravidade, com uma cave de barricas escavada na encosta a vários metros de profundidade. >



Para potenciar a exposição solar, as vinhas são plantadas em terrenos levemente inclinados.

Um puro sangue lusitano no picadeiro da propriedade.



Fotos: Frédéric Ducout, Nuno Moreira, Homem Cardoso Photography



A vindima começa de noite e termina ao amanhecer, quando as temperaturas são mais baixas, para que as uvas cheguem à adega frescas e a vinificação possa começar de imediato.



O pôr do sol junto à piscina.

> Hoje são oito vinhas que produzem os vinhos da herdade: o Monte da Peceguina chegou ao mercado no início de 2005, numa homenagem à “Peceguina Velha”, a primeira das casas da propriedade. O Malhadinha Tinto, o Rosé e o Branco são os melhores representantes do *terroir* da marca. Há também edições especiais, profundamente ligadas à história da família: o Pequeno João só vai para o mercado em anos de excelente vindima e representa, naturalmente, o nascimento do pequeno João, tal como o Menino António, o MM da Malhadinha e o Marias da Malhadinha, nomes dos mais novos da família e também engarrafados apenas em anos de excelência.

Os vinhos, de produção biológica, são um exemplo da relação entre tradição e inovação. As castas, indígenas, estão adaptadas ao terreno e às suas condições. A monitorização constante permite uma intervenção mínima, deixando a natureza seguir o seu curso. Da mistura entre as castas nativas, como Aragonês, Tinta Miúda, Arinto, Roupeiro, Antão Vaz, Verdelho e algumas internacionais, como Cabernet Sauvignon e Chardonnay, nascem vinhos que revelam as características da região e o cuidado posto na vinha, na vindima, manual, e na pisa tradicional, esmagando as uvas a pé.

RURAL CONTEMPORÂNEO

Criada a partir de ruínas, a Malhadinha é feita de história e das pessoas que ali viveram. Nada é fruto do acaso. Em cada detalhe, uma intenção.

Movidos pelo sonho e com uma postura de grande envolvimento em tudo o que fazem, Rita Soares assumiu a liderança. Começou por conduzir a recuperação da ruína. Em 2006, com o apoio de um arquiteto local, meteu mãos à obra para o projeto de decoração. Recorda-se das vezes que entrou na ruína só para observar o espaço, os pavimentos em mosaico hidráulico e as histórias imaginadas para aquele local.

Estudou, aprendeu sobre decoração e, conhecendo bem a história e o local, foi “buscar as histórias do passado, aquilo que imagino que era a vida das pessoas que ali viviam”, afirma. Trouxe qualidade e contemporaneidade ao projeto, sem esquecer as origens, e marca a nossa época através das peças escolhidas. Na Malhadinha, o *design* é entendido como uma curadoria pensada para partilhar o passado com os hóspedes: gestos, memórias, tradição e cultura. Cada peça é escolhida pela forma como prolonga a paisagem e a ruralidade, adaptando-as à vida contemporânea.

Tudo começou com 10 quartos na primeira casa que reconstruíram, na qual a pró-

pria Rita preparava as refeições que os hóspedes levavam nos passeios pela herdade. O spa e o bar do restaurante foram, entretanto, remodelados, com a intervenção do arquiteto Manuel Aires Mateus. Contudo, a essência é a mesma: familiaridade.

Há uma relação de proximidade entre os membros da família Soares e os hóspedes. Esta relação estende-se à equipa, sempre disponível para atender quem chega e acompanhar durante toda a estadia. Tudo pode acontecer, e a equipa tudo faz



A ilustração de Benedita Soares para o vinho Antão Vaz 2020 vintage.

para tratar o hóspede como um amigo, fazendo-o sentir-se em casa.

E, neste princípio, a decoração segue uma abordagem muito pessoal: o Noguchi Sofa do *designer* Isamu Noguchi, criado originalmente em 1946, acolhe quem chega, como a primeira peça de uma viagem pela paisagem. “Queremos acolher quem chega com cuidado e conforto”, diz Rita. A silhueta orgânica, quase como uma pedra moldada pela água, evoca a Ribeira de Terres, cuja presença permite às charcas assegurar os recursos hídricos da herdade.

Na Casa do Acoradouro, a iluminação é poética, com a instalação Johnny B. Butterfly de Ingo Maurer. As borboletas parecem migrar da paisagem para o interior da casa, “reforçando a ideia de que a biodiversidade da herdade não é apenas um cenário, mas uma matéria viva que entra no espaço doméstico e molda a atmosfera poética da casa”, destaca Rita.

A arte como manifesto faz parte deste universo cheio de sentido e significado.

A PET Lamp, de Álvaro Catalán de Ocón, é feita a partir de plástico reciclado e desenvolvida em colaboração com comunidades de artesãos locais. “Estabelece uma ponte entre a escala global das questões ambientais e a realidade concreta da Malhadinha, onde o luxo é definido pela responsabilidade, pela circularidade e pelo respeito dos ritmos da terra”, conclui Rita.

Como tudo na Malhadinha, as peças são todas escolhidas pela qualidade e capacidade de resistir ao tempo, para serem intemporais.

UM LUGAR MÁGICO

Como uma ilustração a lápis de cor, a Malhadinha é história e memória, onde cada gesto transforma uma terra abandonada numa paisagem viva. Um local e uma forma de vida que é veia e pulso do Alentejo, sustentando uma visão que combina tradição e respeito pela natureza.

É uma viagem por uma paisagem viva, onde natureza e agricultura coexistem e turismo e meio ambiente se respeitam.

Acompanhamos as mudanças de estação e a evolução da vida, com memórias pessoais que se cruzam com as dos visitantes. Um percurso que é mais do que o nome de um local pode representar. É um exemplo de como o turismo pode ser uma força transformadora, fomentando o crescimento económico e social, e a preservação ambiental. É vida, pessoas que se encontram e se conhecem. Gargalhadas e longas conversas à mesa. Vinho no copo e copo na mão. Explica Rita Soares: “Na Malhadinha, não partilhamos apenas um estilo de vida, mas uma experiência imersiva na natureza, na cultura e na tradição do Alentejo.”

Esta imersão acontece nas piscinas infinitas, deitados na relva ou numa das várias chaises longues, a ouvir os pássaros cantar. Estende-se também às atividades disponíveis e ao spa, onde podemos relaxar. Mais do que um local para desfrutar, na Malhadinha, cada instante é uma pausa no tempo.

<

As quatro suítes privadas da Casa das Pedras, de arquitetura horizontal e discreta, cada uma com terraço privativo e piscina de imersão aquecida.

