



ID: 68317584

01-02-2017



Casa Santos Lima



Quinta de Chocapalha



DE OLHOS POSTOS na serra de MONTEJUNTO

Infra-estruturas modernas e edifícios históricos. Grandes e pequenos produtores. Histórias de família e famílias com história. Alenquer é um mosaico de produtores e de paisagens. Rumámos as estas terras de grandes vinhos, sempre com a serra de Montejunto no horizonte.

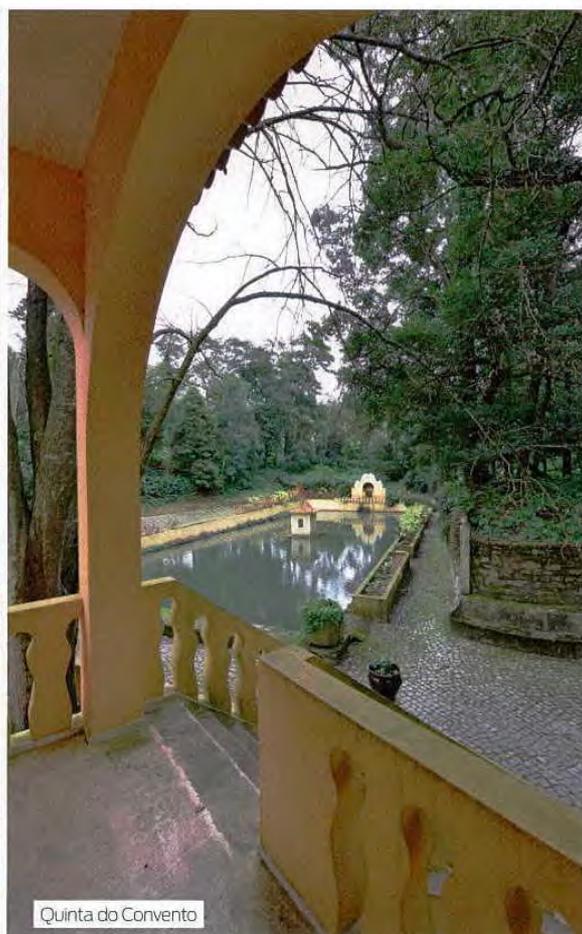
TEXTO Luís Francisco * FOTOS Ricardo Palma Veiga



Casa Santos Lima



Quinta de Chocapalha



Quinta do Convento

O concelho de Alenquer produz grandes vinhos há muitos séculos e, hoje, integrando a região de Lisboa, continua a ser um dos locais de referência da vitivinicultura nacional. Com quase 5000 hectares de vinha (correspondentes a mais de 16 por cento da área do município), Alenquer aproveita a influência marítima e a geografia montanhosa para afirmar o seu estatuto de "terroir", atraindo inúmeros produtores de renome. Rumámos a estas terras de colinas verdes e património histórico, para um roteiro enoturístico de grande frescura.

Ligando a lezíria do Tejo às maiores altitudes do distrito de Lisboa (666 metros, na serra de Montejunto), o território de Alenquer oferece grandes contrastes e paisagens belíssimas que variam a cada curva da estrada. Desta vez, virámos costas à sede do concelho (onde existe um Museu do Vinho) e apontámos às terras de transição para a serra, visitando zonas onde a vinha é a mais importante actividade agrícola – Alenquer contribui com 20 a 25 por cento do vinho produzido na região Oeste.

São muitas as quintas que se estendem por esta paisagem e várias delas são produtores de renome. De entre as opções disponíveis, seleccionámos para o nosso roteiro um grande exportador (que é também uma das grandes empresas nacionais do sector), um produtor mais pequeno que aposta tudo na política de "terroir" e uma unidade hoteleira muito virada para casamentos, mas que tem no enoturismo uma das

suas vertentes activas. Descobrimos vinhos diferentes, ideias novas, paisagens tranquilas e dramáticas, gente apostada em receber bem. A primeira paragem cumpriu-se no cenário grandioso da Quinta da Boavista, sede de operações da Casa Santos Lima, um produtor com raízes lançadas em cinco regiões nacionais mas que tem aqui a sua matriz. Centenas de hectares de vinha emolduram uma propriedade antiga reforçada com infra-estruturas modernas que oferecem todas as condições para se fazer aqui um enoturismo de referência na região. Ali mesmo ao lado, a Quinta de Chocapalha também tem novidades para mostrar. A filosofia é diferente – produz pouco mais de 120.000 garrafas, enquanto o vizinho ronda as 16 milhões; assenta a actividade na estrutura familiar; e aponta a fatias do mercado mais específicas. Mas o vinho continua a ser rei e senhor.

Não se poderá dizer o mesmo da Quinta do Convento (de Nossa Senhora da Visitação, para usar o nome completo), a meia encosta na serra de Montejunto. Com alojamento e uma infra-estrutura virada para a organização de casamentos, há aqui mais em que pensar. Mas as vinhas que rodeiam os edifícios, alguns seculares (havia aqui um convento de franciscanos), não estão ali para servirem de cenário. Aqui fazem-se cerca de 50.000 litros de vinho por ano e vale muito a pena descobrir brancos de boa complexidade e tintos que demoram uma boa meia dúzia de anos a virem à tona.



QUINTA DE CHOCAPALHA

Quinta de Chocapalha,
Aldeia Galega da Merceana,
2580-081 Aldeia Galega da Merceana

Tel: 263 769 317

Fax: 263 769 316

Mail: chocapalha@chocapalha.com

Web: www.chocapalha.com

A visita às vinhas, adega nova e caves de barricas, com prova de 3 vinhos, acompanhada de queijos, enchidos, tostas e pão, custa 36 euros por pessoa. A duração é de cerca de duas horas. Se ao programa anterior adicionarmos o almoço, acompanhado com os vinhos da casa, o preço sobe para 70 euros por pessoa. Todas as visitas carecem de marcação prévia e outras opções de visita e prova estão disponíveis sob consulta.



CLASSIFICAÇÃO

Originalidade (máx. 2):	1,5
Atendimento (máx. 2):	2
Prova de vinhos (máx. 4):	3,5
Venda directa (máx. 4):	3
Arquitectura (máx. 3):	2,5
Ligação à cultura (máx. 3):	2,5
Ambiente/Paisagem (máx. 2):	2
Classificação:	17

QUINTA DE CHOCAPALHA

Para quem se desloca de automóvel, sair da casa Santos Lima e chegar à Quinta de Chocapalha é uma questão de minutos. Poucos, porque as duas propriedades são contínuas. Aqui a lógica é diferente: a primeira coisa que os donos da casa perguntam (e são eles quem, invariavelmente, recebem os visitantes) é o que queremos fazer primeiro. Não há plano fixo: podemos provar os vinhos logo a abrir e visitar a adega a seguir, antes de apreciarmos um almoço caseiro. Ou podemos caminhar primeiro e sentarmo-nos depois. Ou ir improvisando, à medida que tomamos contacto com a simpatia cativante de quem nos recebe. Nesta propriedade de 70 hectares, com 45 dedicados à vinha, há uma nova adega, uma obra de grande volume mas que não dá nas vistas. A meio da encosta, tudo o que se vê ao longe é uma fiada estreita de janelas, emoldurada pelos prados que pegam com as vinhas. Por trás desta discrição está uma história que merece ser contada. Foi necessário remover mais de 45 mil metros cúbicos de terra para construir uma adega moderna e espaçosa, que permitisse continuar a elevar os padrões de qualidade dos vinhos da casa. Terminada a obra, parte da terra voltou a fazer o trajecto inverso e a adega está agora enterrada, mal cortando o perfil da encosta.

Havia, ao todo, três adegas (uma para brancos, outra para tintos e uma terceira para aguardentes) no complexo da quinta quando os actuais

donos a adquiriram, nos anos 1970. Só uma delas foi adaptada para continuar a servir a função, mas – mesmo com uma vocação de produção claramente apontada para a busca de qualidade e não de volume – já se mostrava insuficiente. Agora é armazém. Lá em cima, no piso superior da adega nova, estão a loja, os escritórios e uma sala para refeições com florzinhas à janela. No piso inferior, depois de passarmos por um nível intermédio reservado a zonas de serviço, ficam a adega e a sala de barricas, bem protegidas das amplitudes térmicas. É solicitada marcação antecipada das visitas, quanto mais não seja para garantir que alguém da família está disponível para as receber. E a esse investimento de tempo e disponibilidade emocional corresponde também a preocupação de receber com qualidade. Num dos edifícios da quinta foi criada uma sala reservada ao enoturismo, com espaço para refeições, zona de estar e uma lareira enorme, de onde se contempla a piscina construída no exterior. Aqui se provam vinhos e se conversa sem olhar para o relógio, enquanto lá fora um rafeiro alentejano dorme olímpicamente estendido na relva. Mas a Quinta de Chocapalha é muito mais do que apenas a enumeração dos espaços, das infra-estruturas e das suas funcionalidades. Estes campos com vista directa para a serra de Montejunto são e foram palco das histórias e sentimentos que fazem parte da história da família. Partilhá-las de copo na mão é sempre um privilégio.



ID: 68317584

01-02-2017

* enoturismo

QUINTA DO CONVENTO

Rua do Convento, 2580-442 Vila Verde dos Francos

Tel: 210 330 780 (escritório em Lisboa)

Fax: 210 330 790 (Lisboa)

Mail: geral@quintadoconvento.pt

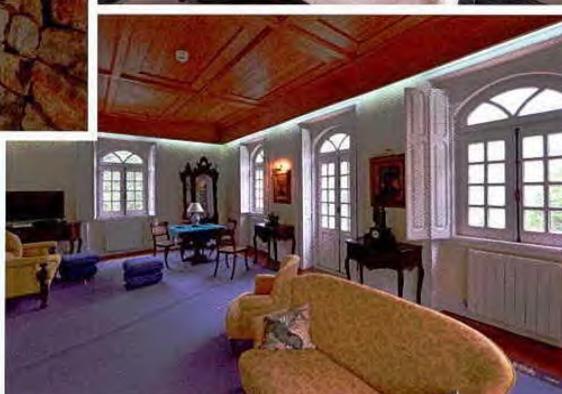
Web: www.quintadoconvento.pt

As visitas com prova de vinhos custam entre 13 e 19 euros (conforme os vinhos em prova) para grupos até cinco pessoas e entre 10 e 16 para grupos mais numerosos. Servem-se refeições mediante marcação prévia. O preço do alojamento varia entre os 89 euros e os 230 euros, consoante a época do ano e a tipologia, sempre incluindo pequeno-almoço.



CLASSIFICAÇÃO

Originalidade (máx. 2):	2
Atendimento (máx. 2):	2
Prova de vinhos (máx. 4):	3
Venda directa (máx. 4):	3,5
Arquitectura (máx. 3):	2,5
Ligação à cultura (máx. 3):	3
Ambiente/Paisagem (máx. 2):	2
Classificação:	18



QUINTA DO CONVENTO

Rumemos então ao maciço montanhoso que hipnotiza o nosso olhar sempre que apreciamos a paisagem desta zona. Montejunto é cenário de brumas e história, de Natureza e património. Neste local específico que visitamos a seguir, a meia encosta, torna-se ainda mais directo o paralelismo que a descrição anterior inevitavelmente nos traz à mente: a Quinta do Convento de Nossa Senhora da Visitação é um recanto que podia estar em Sintra, ou no Buçaco.

Gigantescas árvores seculares, edifícios históricos, recantos românticos e vistas panorâmicas constituem uma receita imperdível. O local é mágico, fresco no Verão e bem mais quentinho no Inverno do que os vales abaixo. Nestes 65 hectares, dos quais 16 plantados com vinha, há muita coisa para admirar e descobrir. Apesar de ser cenário de casamentos (dispondo, para tal, de uma infra-estrutura de muito bom nível), a quinta é tão grande e multifacetada que há sempre um espaço especial para cada um.

A zona de spa, com piscina coberta, jacuzzi, sauna e ginásio arrumados numa estufa com vista para um verdejante vale e para as linhas de arvoredo que o bordejam. A capela (bem maior do que muitas igrejas), datada do século XVI e que dá nome à quinta, onde encontramos os azulejos originais do século XVII e um altar do século XVIII, bem como a sepultura (1566) de D. Pedro de Noronha, irmão de Afonso de Albuquerque e terceiro senhor de Vila Verde dos Francos. A sala do

capítulo e os vestígios do claustro. C. lago romântico junto à casa. Os jardins. O túnel de barricas que liga a adega ao edifício dedicado aos eventos e alojamento para enoturismo. A casa, construída no espaço do antigo convento, com as suas escadarias de madeira e os quartos recheados de móveis e adereços antigos. Há tanto para ver e apreciar. Aqui é fácil viajar no tempo. Bastam alguns passos e toda uma nova era pode aparecer-nos pela frente. E quem não receie o desafio físico pode (e deve!) aventurar-se nos terrenos à volta, onde as vinhas, os bosques e a profusão de pequenas capelas e recantos recompensam generosamente o esforço da exploração. Lá no alto, aproveitando uma torre miradouro edificada em 1933, criou-se uma suíte nupcial, isolada e com vistas arrebatadoras sobre a serra e o mar. Se olhar para Oeste e vir uma ilha, não estranhe: é mesmo a Berlenga!

Voltamos a descer. Entramos a lojinha de vinhos para provar alguns dos produtos da casa. Quando foram plantadas as vinhas, em 2002, olhou-se mais para o mercado do que para as potencialidades do local e privilegiaram-se as castas tintas, numa zona com enorme potencial para brancos. Por isso, e embora seja sempre uma experiência notável entrar em contacto com tintos que só vêem a luz do dia uns bons seis ou sete anos depois da colheita, há um pormenor que torna os brancos particularmente apetecíveis: é que só se podem beber aqui. E são mesmo bons.



170 Enoturismo Alenquer

Por terras do concelho de Alenquer, sempre com a serra de Montejunto no horizonte, encontramos pequenos produtores e grandes exportadores, vinhos de nicho e operações comerciais, passado, presente e futuro. Casa Santos Lima, Quinta de Chocapalha e Quinta do Convento: estilos diferentes, vinhos de qualidade.