

RUTAS
ENOGASTRONÓMICAS

DE LA TIERRA A LA MESA

ALENTEJO



alentejo



ribatejo

ENTIDADE REGIONAL DE TURISMO

Índice

¿Quiere Poner Manos a la Obra?

Cómo Utilizar esta Guía (¡lectura obligatoria!)
Al Ritmo de las Estaciones

RUTA I: Alentejo Litoral

Recorrido 1
Recorrido 2
Recorrido 3
Dónde Comer
Dónde Dormir
Eventos Enogastronómicos
La Ostra Portuguesa

RUTA II: Hacia el Sur, entre Mértola y Alvito

Recorrido 4
Recorrido 5
Recorrido 6
Recorrido 7
Dónde Comer
Dónde Dormir
Eventos Enogastronómicos
El Queso del Alentejo

RUTA III: Por Tierras de Alqueva

Recorrido 8
Recorrido 9
Recorrido 10
Dónde Comer
Dónde Dormir
Eventos Enogastronómicos
Aceitunas y Aceites del Alentejo

RUTA IV: En el Alentejo Central

Recorrido 11
Recorrido 12
Recorrido 13
Recorrido 14
Dónde Comer
Dónde Dormir
Eventos Enogastronómicos
Vinos del Alentejo

RUTA V: Por el Norte Alentejano

Recorrido 15
Recorrido 16
Recorrido 17
Dónde Comer
Dónde Dormir
Eventos Enogastronómicos
Embutidos y Jamones del Alentejo

Ficha Técnica

¿Quiere Poner Manos a la Obra?

Las Rutas en esta guía le invitan a un sabroso viaje por los productos de la tierra y por el ingenio y el arte que hacen posible la gastronomía y los vinos de este inmenso territorio. A un lado y al otro del Tajo.

En ellas podrá participar de la recogida de la aceituna, respirar el inconfundible aroma de las almazaras y catar aceites. Podrá pasar unas horas vendimiando, pisando uvas y aprendiendo a combinar diferentes variedades para obtener un buen vino. Podrá conocer el ciclo del arroz, desde las tierras anegadas hasta los centros de secado. Podrá convertirse en un productor casero de setas. Podrá visitar puertos pesqueros, visitar las lonjas y conocer las artes utilizadas para el pescado, los moluscos y los mariscos que dan fama a nuestras aguas. Podrá pasear por las dehesas en donde se crían cerdos en libertad, divertirse con las cabras y las ovejas que pastan en los coloridos prados llenos de flores silvestres, y ver dónde crecen los espárragos salvajes, las trufas y los cardillos. Podrá visitar haciendas ancestrales con proyectos con mucho futuro. Podrá degustar quesos, embutidos y jamones en las casas y en las tiendas de los productores. Y podrá comer y beber aún mejor. Podrá inscribirse en actividades de cocina tradicional, descubrir recetas de dulces, compotas y licores, y acompañar a los apicultores en la recogida de la miel. Y también podrá saber en todo momento cuáles son los eventos enogastronómicos que se van a producir y dónde se pueden degustar los mejores productos de la región recién salidos de la tierra.

Cómo Utilizar esta Guía (¡lectura obligatoria!)

1. Las Rutas Enogastronómicas «De la Tierra a la Mesa» son itinerarios que identifican y localizan a las empresas que producen y transforman productos agrícolas, enológicos y gastronómicos y abren sus puertas a visitas y actividades en el marco de lo que hoy se denomina «turismo de experiencias».
2. Están pensadas para los viajeros, pero también ayudan a los profesionales del sector turístico interesados en introducir este tipo de productos en su oferta.
3. En esta guía se incluyen cinco grandes itinerarios transversales a todo el Alentejo, los cuales, dada su extensión, se encuentran subdivididos en 17 recorridos. No deben ser entendidos como propuestas de programas turísticos, sino como un conjunto de sugerencias de visitas y actividades dentro de los programas que cada uno haya diseñado con su propia lógica geográfica, en función de sus intereses y objetivos, del tiempo de que dispone, de la estación del año en la que vaya a realizarse el viaje y de la disponibilidad de los productores.
4. En cada Ruta se puede encontrar un texto explicativo y el conjunto de recorridos que la subdividen. En cada recorrido se presentan las visitas y actividades que se pueden realizar en el área geográfica por la que transcurre, mediante una breve presentación de los lugares de interés y productores que pueden ser visitados. Al final de cada Ruta se muestra la siguiente información: «Dónde Comer», «Dónde Dormir» y «Eventos Enogastronómicos».
5. Para la mayor parte de las visitas y actividades que se sugieren en estas Rutas se debe solicitar una cita previa con el productor. No se olvide de hacerlo. Hay productores que tienen una parte de su actividad organizada y preparada para recibir visitantes — como es el caso de las empresas de enoturismo y otras con ofertas concretas en ese ámbito —, pero hay otros que son única y exclusivamente productores que nos abren sus puertas. Es con estos últimos con quienes debe acordar un horario, informarse sobre los precios y confirmar las condiciones para la realización de la visita.
6. Para evaluar y seleccionar con mayor facilidad las múltiples combinaciones posibles de todo lo que se puede hacer a lo largo del año (visitas y catas) y saber lo que es estacional (experiencias como la vendimia, la recogida de la aceituna, la cosecha de la miel o la cosecha de plantas aromáticas), consulte el texto «Al Ritmo de las Estaciones».
7. En lo que respecta a la gastronomía, solo se indican los restaurantes certificados a la fecha de esta edición por un programa de la Entidad Regional de Turismo del Alentejo y bajo el título «Otras sugerencias», aquellos que se encuentran en proceso de certificación o que forman parte de los establecimientos y actividades que se mencionan en esta guía. Para obtener más información, debe consultar la web www.visitalentejo.pt, epígrafe «Dónde Comer», y/o las páginas web de los municipios. La información actualizada sobre el programa de certificación de restaurantes se puede encontrar en la guía correspondiente.
8. En lo que respecta al alojamiento, solo se sugieren las empresas de enoturismo y las que ofrecen programas específicos relacionados con la enogastronomía. Para obtener más información, debe consultar la web www.visitalentejo.pt/es/catalogo/donde-dormir
9. Muy importante: estas Rutas han sido concebidas como meras Rutas temáticas. Por esta razón, toda la información turística complementaria sobre el paisaje, el patrimonio y los servicios de animación turística disponibles en estos recorridos se debe buscar en la web www.visitalentejo.pt mediante el ítem «Qué Hacer» de la barra de navegación (www.visitalentejo.pt/es/catalogo/que-hacer) y “Folletos” (www.visitalentejo.pt/es/brochures). Los folletos se presentan en la web por orden alfabético, y se corresponden con los municipios que se indican en esta guía cuando se sugiere esta consulta. Cuando en una localidad se indique «Paseo por...», quienes no hayan descargado estos folletos y no puedan acceder a ellos, deberán empezar el día visitando la oficina de turismo. Salvo algunas excepciones, en esta guía solo se indican lugares de interés relacionados con el mundo rural, la gastronomía y el vino.
10. Toda la información sobre las empresas que aparecen en esta guía ha sido recopilada a partir de los datos proporcionados directamente por sus responsables y/o publicados en sus medios de divulgación.

Al Ritmo de las Estaciones

Durante todo el año podrá visitar bodegas, lagares, queserías, fábricas de embutidos y dulces, empresas productoras de miel, destilerías de aguardiente, productores de hierbas aromáticas o de setas, y degustar sus productos. Para poner manos a la obra u observar los procesos de producción, debe tener en cuenta la estacionalidad de tales actividades. Lo mismo sucede con la gastronomía. En los tiempos que corren, se puede comer de todo en cualquier época del año. Pero si quiere degustar ciertos manjares en su momento más adecuado, tiene que respetar el ritmo de las estaciones.

En el siguiente texto se muestra información complementaria que le ayudará a programar sus viajes enogastronómicos por el Alentejo. Recuerde que debe actualizar con los productores la información que aquí le presentamos: además de la estación del año, hay que tener en cuenta las condiciones meteorológicas que pueden adelantar o retrasar la cosecha o la producción.

Otoño

- Cosecha de plantas aromáticas (en años cálidos, hasta noviembre)
- Vendimia, pisado de la uva y producción de vino
- Recogida de madroños y producción de aguardiente
- Cosecha de nueces, bellotas y castañas
- Cosecha de membrillo y elaboración de mermelada
- Siega, secado y descascarillado del arroz
- Recogida y preparación de las aceitunas: machacadas, rajadas y en conserva
- Producción de aceite de oliva
- Producción de vino nuevo
- Recogida de setas, espárragos, cardillos y acederas (después de las primera lluvias)
- Preparación de la tierra para la siembra (cereales y hortalizas)

Invierno

- Producción de aceite de oliva
- Poda de las vides
- Recogida de gurumelos, cardos, trufas, setas, espárragos, cardillos y acederas

Primavera

- Poda de los olivos
- Observación de la floración y participación en la poda de plantas aromáticas
- Elaboración de compotas
- Siembra del arroz
- Recogida de gurumelos, cardos, trufas, setas, espárragos, cardillos y acederas (en años lluviosos, hasta abril)
- Preparación, siembra y plantación de las huertas

Verano

- Floración y recogida de plantas aromáticas
- Actividades hortícolas
- Cosecha de verdolagas
- Cosecha, decantación y envasado de la miel
- Vendimia
- Cosecha de uvas de mesa
- Cosecha de frutas
- Siembra y cosecha de hortalizas
- Elaboración de compotas y licores
- Extracción del corcho

RUTA I: Alentejo Litoral



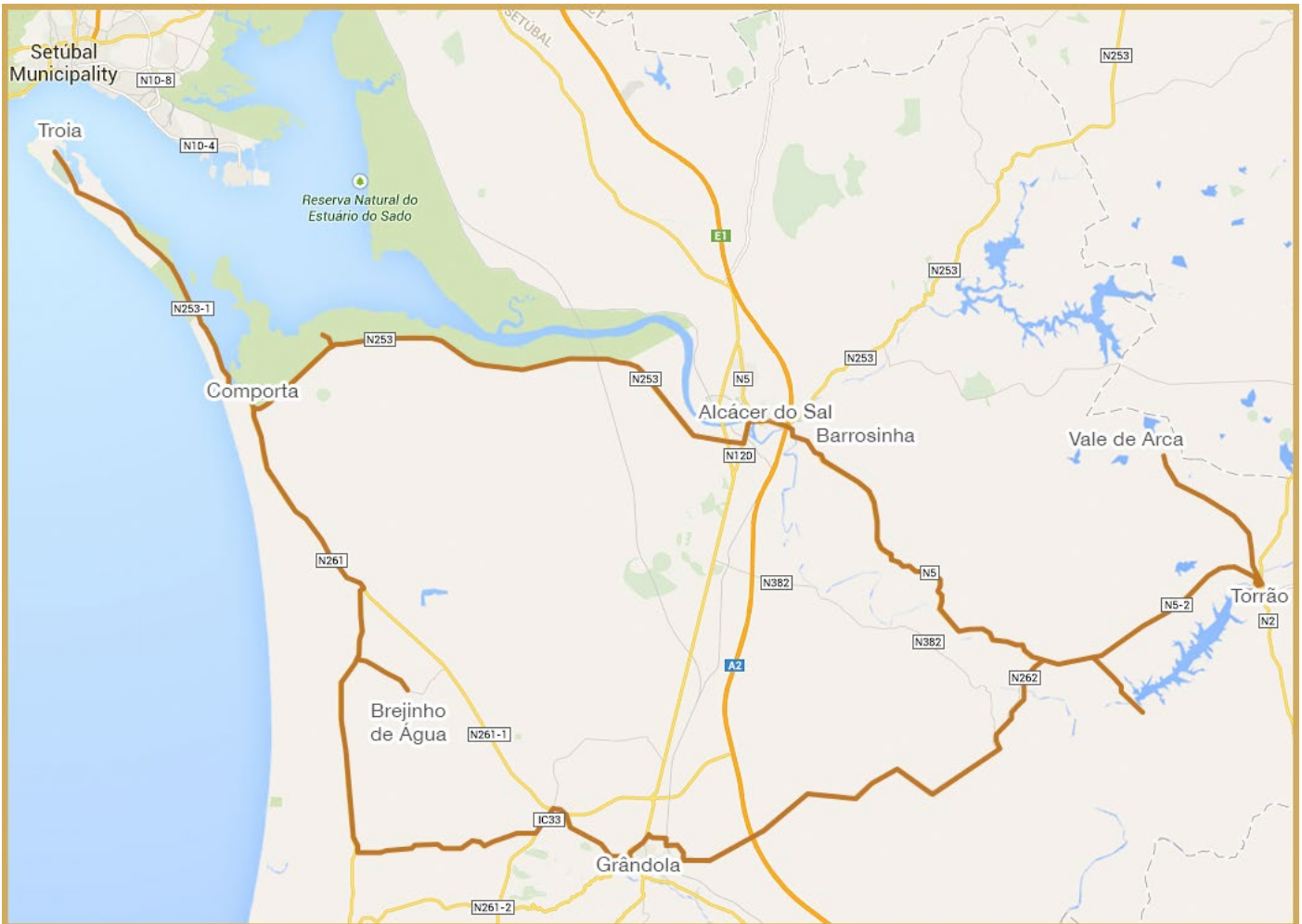
A pesar de encontrarnos en una de las costas más impresionantes del mundo, no son las playas, sino los vinos, los aceites de oliva, los quesos, la miel, los sorprendentes chocolates y los dulces regionales los que nos descubrirán esta región profundamente marcada por la relación entre la tierra, los ríos Sado y Mira y el océano que recibe y sala sus bellísimos estuarios. Y, como no podía ser de otra manera, las características de su gastronomía. Hay que probar, en el lugar adecuado, el marisco, los chocos y el pulpo, o pescados como el sargo, el mero, la lubina, el jurel, la sardina, el lenguado y la anguila, y descubrir cómo se combinan aquí los cereales, las legumbres y las hortalizas con estas materias primas excepcionales. Podrán degustar los más comunes, pero siempre deliciosos, platos a la parrilla y cocidos, y también las pastas y las sopas de pescado, las *caldeiradas*, los guisos de anguila, las *feijoadas* de bígamos o de chocos, y los arroces con gambas o navajas.

El paisaje no pasa desapercibido: resulta tan impresionante su belleza que destaca por encima de todo, pero sin imponerse. Está ahí para que disfrutemos de él.

Todos los recorridos de esta Ruta son circulares desde el punto de partida, para permitir a la vez la localización de todos los productores y el disfrute del mayor tramo posible de costa. Pero si desea realizarlos en línea, siempre encontrará conexiones evidentes para pasar de unos a otros.

Recorrido 1

Troia – Comporta – Alcácer do Sal – Barrosinha – Excursión por Vale de Arca y Torrão – Grândola – Sobreiras Altas – Brejinho de Água - Comporta - Troia



Visitas y Actividades

- Llegada al Alentejo en el ferry que cruza el estuario del Sado entre Setúbal y Troia.
- Visita guiada a las Ruinas Romanas de Troia siguiendo el programa «Ementa Ruínas».
- Visita a Herdade da Comporta: paseo a pie por los arrozales, visita al Museo del Arroz, y visita a la bodega, con cata de vinos.
- Paseo por el Puerto Palafítico de Carrasqueira.
- Paseo por Alcácer do Sal, con degustación de piñonadas y otros dulces regionales.
- Visita a la bodega de Herdade da Monteiro (Alcácer do Sal), con cata de vinos y otras actividades relacionadas con el vino.
- Visita a la bodega de Herdade da Barrosinha, con cata de vinos y otras actividades relacionadas con el vino.
- Visita a Herdade de Vale de Arca (Torrão), con cata de aceites de oliva y otras actividades.
- Paseo por Torrão.
- Visita y/o taller de repostería en la empresa Carapinha & Filhas.
- Paseo por el embalse de Vale de Gaio.
- Paseo por Grândola.
- Visita a la empresa de enoturismo A Serenada, con cata de vinos y otras actividades relacionadas con el vino.
- Visita a Herdade do Brejinho da Costa, con cata de vinos y otras actividades relacionadas con el vino.

Lugares de Interés / Productores

Ruinas Romanas de Troia

Se encuentran en la península de Troia, dentro de las propiedades de TROIA RESORT, y constituyen el mayor complejo de salazón de pescado conocido en el mundo romano, que se construyó en la primera mitad del siglo I. En los yacimientos

arqueológicos existentes se pueden visitar dos grandes talleres de salazón, las termas, el mausoleo, la necrópolis del mausoleo y el núcleo residencial de Rua da Princesa. TROIA RESORT organiza la «Ementa Ruínas» para grupos de 10 personas como mínimo: un almuerzo o una cena inspirada en la gastronomía romana, que incluye la salsa de pescado tipo *garum* que se elaboraba en Troia en esa época.

GPS 38° 29' 18.3" N / 8° 53' 09.6" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 939 031 936 / (+351) 265 499 400 / E-mail: arqueologia@troiaresort.pt • **Horario** De septiembre a mayo: sábado, de 10:00 a 13:00 y de 15:00 a 17:30. De junio a agosto: de martes a sábado, de 10:00 a 13:00 y de 15:00 a 18:30. Semana de Pascua: de martes a sábado, de 10:00 a 13:00 y de 15:00 a 17:30. Grupos: cualquier día del año, con cita previa. Cierra los domingos, los lunes y en la Fiesta de Nuestra Señora del Rosario de Troia (en agosto, fiesta móvil). Última entrada 30 minutos antes del cierre • Entrada de pago • www.troiaresort.pt/pt/troia-ruinas • www.troiaresort.pt/pt/troia-ruinas/atividades/grupos/ementa-ruinas

< [Volver al Recorrido 1](#)

Bodega de Herdade da Comporta

Herdade da Comporta es una de las mayores propiedades agrícolas del país, con una superficie de 12.500 hectáreas. Entre sus múltiples activos destacan los arrozales y el vino. El Museo del Arroz y el restaurante son dos elementos que aprovechan las antiguas instalaciones de descascarillado que aquí existían. En 40 hectáreas de viña (35 variedades de tinto y 5 de blanco), producen los vinos regionales de la península de Setúbal de las marcas Comporta (blanco y tinto), Parus (blanco y tinto), Herdade da Comporta (blanco, tinto, rosado, Private Selection blanco y tinto, magnum tinto y gaseificado), Vinhas da Comporta (blanco y tinto), Chão das Rolas (blanco y tinto) y Vinhas do Sado (blanco y tinto). Después de visitar el museo, de pasear a pie por los arrozales y de catar vinos en la bodega, podría ser una buena idea degustar la especialidad del restaurante: ese mismo arroz servido caldoso y muy caliente en cazuela de barro.



Cómo llegar - La bodega se encuentra señalizada en la N 253-1 que une Troia y Comporta.

INFORMACIÓN

Bodega **Dirección** Espaço Comporta, EN 253, km 1, 7580-682 Comporta • **GPS** 38° 22' 47.914" N / 8° 47' 24.572" W • **Contactos** Tel. (+351) 265 499 900 / E-mail: info@herdadedacomporta.pt • **Horario** Del 15 de mayo al 15 de septiembre: de lunes a sábado, a las 12:30 y a las 17:00; domingo, a las 12:30. Del 16 de septiembre al 14 de mayo: de lunes a sábado, a las 12:30 • **Idiomas** Portugués e inglés

Museo del Arroz

GPS 38° 22' 53.7" N / 8° 47' 28.5" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 265 499 950 / E-mail: museudoarroz@herdadedacomporta.pt • **Horario** De junio a septiembre: de martes a domingo, de 10:00 a 13:00 y de 14:30 a 19:30. De noviembre a mayo: de viernes a domingo, de 10:00 a 13:00 y de 14:00 a 17:00 • Entrada de pago • www.herdadedacomporta.pt

< [Volver al Recorrido 1](#)

Puerto Palafítico de Carrasqueira

Se encuentra en el pueblo pesquero de Carrasqueira. Se sugiere utilizar la carretera nacional (E253) que une Comporta y Alcácer do Sal.

Este puerto es fruto del ingenio popular de hace 30 años. Se trata de un intrincado conjunto de estacas que zigzaguean hacia el interior del Sado para permitir llegar a los barcos de pesca durante la marea baja. En los restaurantes del pueblo destacan los sabores del estuario y del mar, como los chocos fritos, las almejas, el guiso de anguilas y el arroz con navajas.



GPS 38° 24' 46.5" N / 8° 45' 21.2" W

[< Volver al Recorrido 1](#)

Herdade da Monteiro, Alcácer do Sal

En Herdade da Monteiro, los vinos se elaboran a partir de 24.000 plantas de las variedades Albariño, Touriga Nacional y Touriga Francesa, que ocupan cuatro hectáreas de suelo arenoso. Podrá pasear por las viñas, conocer las diferentes fases de la elaboración del vino, visitar la bodega y catar los vinos (con cita previa). Si quiere participar en la vendimia, tendrá que planificar su viaje para agosto o septiembre, los dos meses en los que se vendimian las uvas blancas y tintas, respectivamente. En este momento, los vinos de este productor se comercializan bajo una única marca: Herdade da Monteiro.



Cómo llegar - El acceso a Herdade da Monteiro se encuentra en la E 253, en sentido Comporta-Alcácer, antes del viaducto que cruza la IC1. La entrada, a la derecha, tiene dos portales rojos.

INFORMACIÓN

Dirección Herdade da Monteiro, Apartado 74, 7580-320 Alcácer do Sal • **GPS** 38° 21' 41" N / 8° 31' 40" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 932 705 007 / E-mail: monteirda@gmail.com • **Horario** De lunes a viernes, de 09:00 a 17:00. Cierra los sábados y los domingos • **Condiciones** Cita previa con cinco días de antelación. Es posible realizar visitas los sábados y domingos, según la disponibilidad • **Idiomas** Portugués e inglés

[< Volver al Recorrido 1](#)

Alcácer do Sal

Alcácer serpentea entre los ríos Sado y Castelo por una ladera con magníficas vistas y un destacado patrimonio a descubrir. Como podrá adivinar quien haya reparado en los miles de pinos de esta zona del Alentejo, Alcácer es también tierra de piñones y de los característicos dulces conocidos como «piñonadas». No todos los reposteros hacen ese dulce. Pero hay

otros manjares para degustar: pasteles de miel, de leche, de canela, el *bolo real*, el *bolo cigano*, pasteles de cereales, *filhós* tradicionales, *queijadas* y *tosquiadas*. Descúbralas en la tienda «São Doces» (tartas inspiradas en recetas del siglo XIX), en el mercado Castillo (piñonadas y otros dulces) y en la tienda de la firma Carapinha & Filhas, en Torrão, que organiza talleres de repostería en el local de fabricación. Queme los excesos en las empanadas calles del centro histórico y, antes de partir, dedique unos momentos a descansar junto al Sado.

MÁS INFORMACIÓN

www.visitalentejo.pt/es/brochures

< [Volver al Recorrido 1](#)

Companhia Agrícola da Barrosinha, Alcácer do Sal

En Herdade da Barrosinha funcionan una unidad de alojamiento, el restaurante Sabores da Barrosinha y una empresa de enoturismo. Esta hacienda, fundada en 1947, se ve atravesada por ocho kilómetros del río Sado, y desarrolla actividades agrícolas, forestales y cinegéticas. Entre sus productos destacan el vino —elaborado a partir de sus 100 hectáreas de viña—, el arroz, la piña, el corcho, el ganado bovino y las especies cinegéticas (conejos, liebres, jabalíes, perdices, becadas, becacas y palomos). Paseando por la hacienda, los huéspedes y visitantes podrán conocer el patrimonio y su historia: aquí se encuentran dos antiguas fábricas — de descascarillado y envasado de arroz, y de producción de pienso —, dos capillas, el pueblo de Barrosinha, la antigua escuela primaria, la cantina, el aserradero, las eras... El hotel cuenta con 15 habitaciones dobles y dos suites, piscina y, entre otros, servicio de *babysitting* (con cita previa). En el restaurante predominan los platos de caza y los elaborados con productos frescos de la hacienda, como las croquetas de *alheira* de caza, los huevos con espárragos, la sopa de palomo y la empanada de perdiz. Con cita previa, en Barrosinha podrá pasear por la hacienda, visitar las viñas y la bodega, catar sus vinos con la ayuda de técnicos en viticultura y enología (Herdade da Barrosinha tinto, blanco y rosado) y participar en la vendimia y demás actividades relacionadas con el vino.



Cómo llegar - Esta empresa se encuentra saliendo de Alcácer do Sal en dirección a Torrão, a dos kilómetros, junto a la carretera.

INFORMACIÓN

Dirección Estrada Nacional 5, Barrosinha, 7580-514 Alcácer do Sal • **GPS** 38° 21' 38.16" N / 8° 28' 56.55" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 265 623 142 / E-mail: geral@herdadedabarrosinha.pt • **Condiciones** Visitas guiadas y actividades con cita previa • **Idiomas** Portugués e inglés • www.herdadedabarrosinha.pt

< [Volver al Recorrido 1](#)

Herdade de Vale de Arca - Aceite de Pago Virgen Extra

En Vale de Arca, encontramos a Manuel Fernandes Magalhães, un productor de aceite de oliva con un proyecto inspirado en el movimiento «Farm to Table». Él es el propietario de la Hacienda Vale de Arca, que cuenta con casi 1.200 hectáreas y fue en el pasado el escenario de las grandes cacerías del rey Carlos I de Portugal y su corte.

El olivar se origina en torno a un grupo de olivos del siglo XV, y abarca 600 hectáreas en la actualidad. El lagar se encuentra en medio de los olivos, está provisto de las más recientes tecnologías de extracción y cuenta incluso con laboratorio propio. Todo el aceite de la Hacienda Vale de Arca se elabora con aceitunas propias, y se produce y envasa en este mismo lagar.

Con la marca Vale de Arca se comercializa el aceite de oliva premium — Owners Private Selection (0,1% de acidez)— galardonado en 2014 con la medalla de plata en el Concurso Nacional de Aceites de Oliva Vírgenes Extra, y el aceite de pago virgen extra gourmet (0,2% de acidez) que se comercializa bajo las denominaciones Gourmet y Club Oil.

Con cita previa, se puede participar en la campaña de la aceituna (recogida entre octubre y diciembre) y realizar visitas

guiadas al lagar, con catas de aceite.

En esta hacienda, que también es un coto privado de caza y pesca, se crían vacas, ovejas y caballos, y se producen aceitunas en conserva, quesos regionales, corcho, carbón vegetal y leña y huesos de aceituna para chimeneas. Toda la energía eléctrica y térmica consumida se produce mediante paneles solares fotovoltaicos instalados en la propia hacienda.



Cómo llegar - Desde el pueblo de Torrão, siga en dirección a Vale de Arca y una vez allí siga las indicaciones hasta la hacienda.

INFORMACIÓN

Dirección Herdade de Vale de Arca - Vale de Arca, 7595-172 Torrão, Alcácer do Sal • **GPS** 38° 20' 42.46" N / 8° 18' 07.41" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 265 669 127. Para visitas: Graça Pereira - (+351) 939 010 646 / E-mail: valedearca@hva.pt • **Condiciones** Con cita previa • **Idiomas** Portugués, inglés, francés, español y alemán • www.valedearca.com

< [Volver al Recorrido 1](#)

Paseo por Torrão

En el pueblo de Torrão encontrará pan y repostería. El pan, famoso en todo el país, tiene una enorme importancia en la vida y la economía del pueblo, y recibe un interesante homenaje en su museo etnográfico. Descubra la textura correcta que debe tener para poder ser utilizado como antaño, en *açordas*, migas y guisos. Y deguste los hojaldres del Alentejo, y los dulces de nombres inolvidables, como las *costas dobradas* y las *costas estendidas* (espaldas dobladas y espaldas extendidas) hechos con la masa del pan.

Museo Etnográfico de Torrão

Contactos Teléfono: (+351) 265 669 203 / E-mail: museu.etnografico.torrao@gmail.com • **Horario** De lunes a viernes y en los primeros y terceros sábados de cada mes, de 09:00 a 13:00 y de 14:00 a 17:00. Cierra los domingos y festivos.

< [Volver al Recorrido 1](#)

Fábrica Carapinha & Filhas, Torrão

La pastelería Carapinha existe desde hace 25 años. Fue fundada por la madre de Maria de Jesus, la actual responsable, quien aprendió los secretos de la repostería con una señora de Torrão y decidió transmitírselos a sus hijas. En esta fábrica se elaboran y venden el bolo real, los famosos pastelitos de queso o *queijadas*, el *pão de rala* y los *tosquiados*. Con cita previa, puede aprender a hacerlos siempre que reúna a un grupo de 6 personas como mínimo y 10 como máximo.

INFORMACIÓN

Dirección Rua do Fernando, 43, 7595-134 Torrão • **GPS** 38° 17' 39.867" N / 8° 13' 34.673" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 265 669 336 / (+351) 926 270 088 / E-mail: pastelariacarapinhas@gmail.com • **Horario** Todos los días, de 08:00 a 19:00 • **Condiciones** Entre 6 y 10 personas por taller. Cita previa con una semana de antelación. Todo el año, excepto los meses de agosto y diciembre • **Idiomas** Portugués

< [Volver al Recorrido 1](#)

Embalse de Vale de Gaio

El embalse de Vale de Gaio se encuentra entre los pueblos de Torrão y Grândola. Se trata de un lugar paradisíaco con una masa de agua que suaviza el paisaje e invita a descansar.

< [Volver al Recorrido 1](#)

Grândola

Si pasa por Grândola en junio y julio, no se pierda la Ruta de las Tabernas, un evento anual cuyo objetivo es recuperar

y revitalizar estos tradicionales lugares de encuentro enogastronómico. Se trata de una excelente oportunidad para descubrir los sabores del Alentejo que proponen las tabernas participantes: migas con carne frita, cordero con judías verdes, sesos con carne en vino y ajo, hígado en salsa, ensalada de bacalao con pimientos, sopa de cocido alentejano con acederas, pollo frito, *açorda* de verdolagas, jabalí estofado, chicharrones... Consulte el programa anual. En noviembre se celebran dos ferias curiosas: la Feria del Chocolate, el segundo fin de semana, y la Feria del Boniato Carvalhal-Comporta, el último domingo del mes.

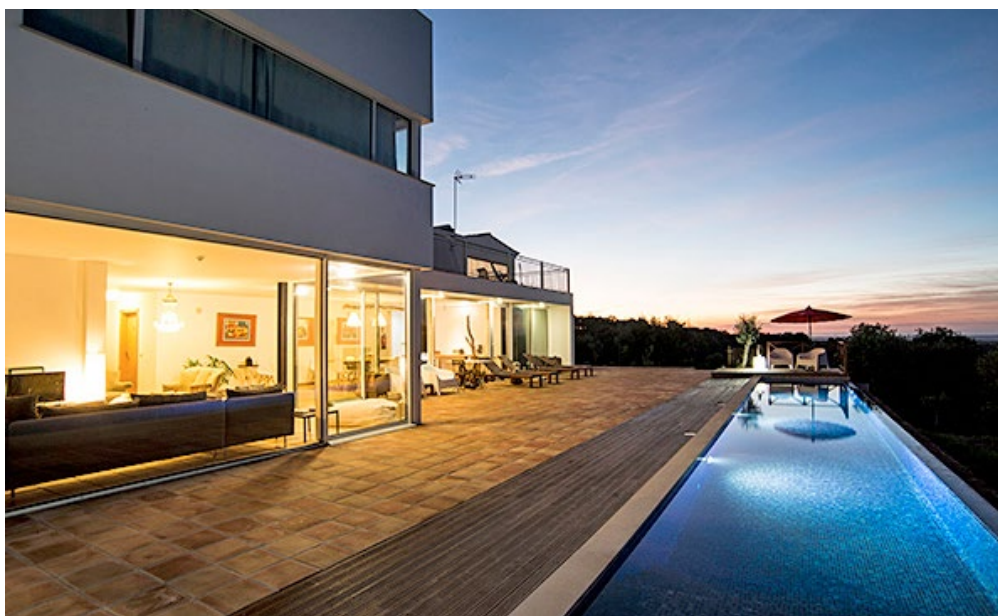
MÁS INFORMACIÓN

www.visitalentejo.pt/es/brochures

< [Volver al Recorrido 1](#)

Serenada Enoturismo, de Jacinta Sobral, Sobreiras Altas

Monte da Serenada, en el corazón de la sierra de Grândola, pertenece a la misma familia desde hace tres siglos. Cuenta con una viña de más de 50 años, plantada en 1961, y una viña nueva plantada en 2008. Su explotación enoturística incluye una unidad de alojamiento con cuatro habitaciones, biblioteca, salón de eventos, terrazas y piscina exterior panorámica. Los huéspedes y visitantes, con cita previa, podrán conocer las viñas y la bodega, catar vinos y participar en diferentes talleres. Ofrece también menús enogastronómicos para grupos. Los vinos se elaboran en la propia bodega de Serenada con la colaboración de toda la familia que gestiona esta empresa. En este momento se comercializan dos marcas: Serras de Grândola (blanco, tinto y verdello) y Serras de Grândola Cepas Cinquentenárias (blanco y tinto). Las catas pueden ser sencillas o con degustación de productos regionales: quesos, compotas, jaleas, miel, etc. Los talleres incluyen una introducción teórica a la viticultura y a la enología, cata de vinos y visita a la bodega y viñas; asimismo, pueden incluir una comida con un menú enogastronómico.



Cómo llegar - Saliendo de Grândola en dirección a Comporta, siga las indicaciones a Sobreiras Altas / Fontainhas. A 1,6 kilómetros, aproximadamente, gire a la derecha.

INFORMACIÓN

Dirección RIC 1265 - Outeiro André, Sobreiras Altas, 7570-345 Grândola • **GPS** - 38° 11' 54" N / 8° 39' 25" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 269 498 014 / E-mail: geral@serenada.pt • **Horario** En verano, de 11:00 a 19:00. En invierno, de 11:00 a 17:00 • **Condiciones** Visitas con cita previa. Las catas de vino solo se realizan por las tardes. Talleres con cita previa, según la disponibilidad de la enóloga. Mínimo 10 personas • **Idiomas**: Portugués, inglés y español • www.serenada.pt

< [Volver al Recorrido 1](#)

Quinta Brejinho da Costa, Brejinho d'Água

Los vinos Brejinho da Costa se elaboran a partir de 30 hectáreas de viñas que crecen en un suelo arenoso que se beneficia de una exposición solar suavizada por su proximidad al mar. En esta empresa familiar, de clara preocupación medioambiental, la viña se explota en régimen de protección integrada.

En este momento, se comercializan los vinos regionales Península de Setúbal Brejinho da Costa (blanco, tinto y rosado), Costa SW (tinto, reserva tinto y blanco) y ediciones especiales (tinto Aljubarrota).

Los visitantes podrán ver las viñas y la bodega, y participar en degustaciones de vino. Las catas se organizan en la bodega o en el exterior, entre las propias viñas.



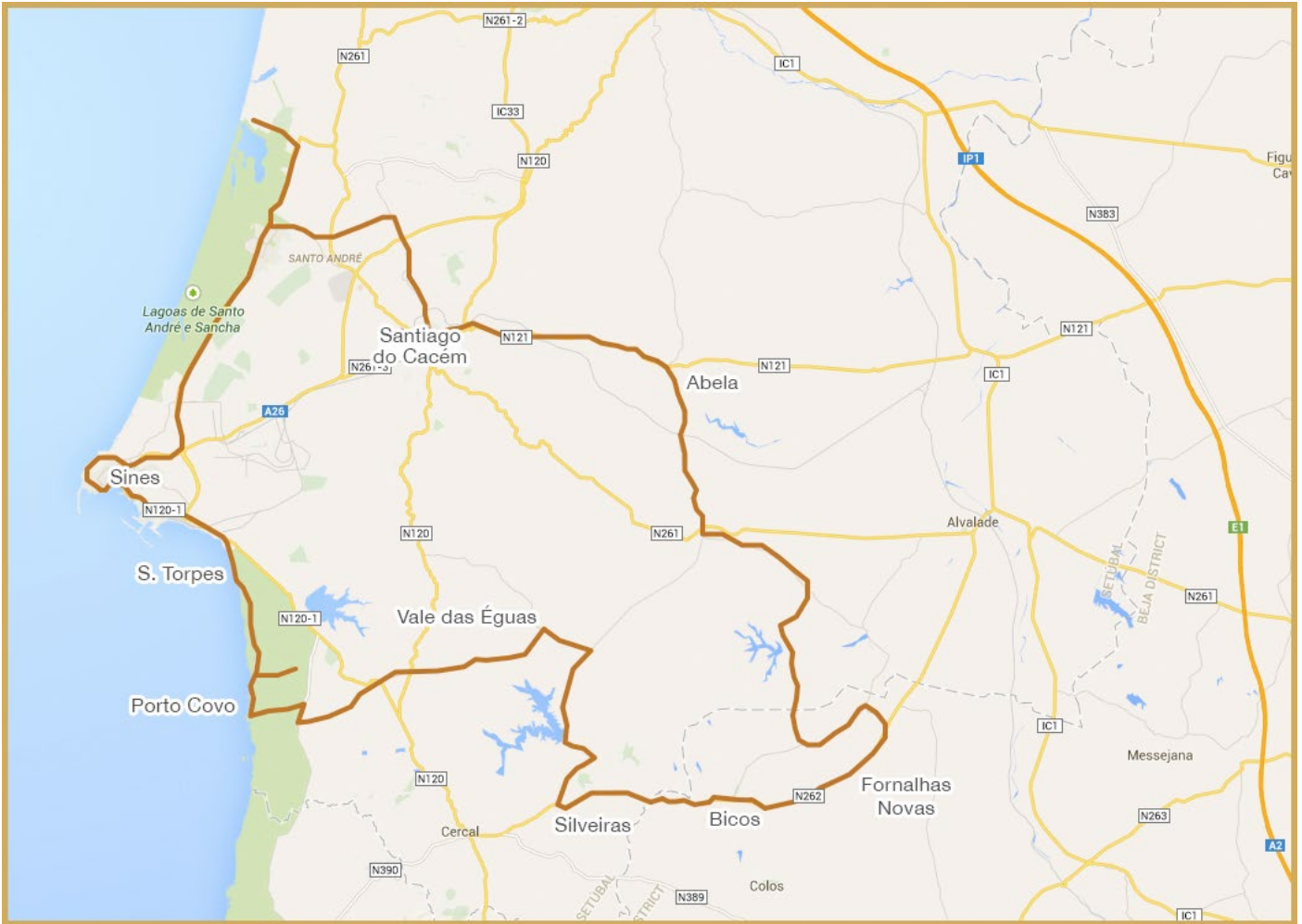
INFORMACIÓN

Dirección Brejinho d'Água, 7570-516 Grândola • **GPS** 38° 15' 26" N / 8° 42' 20" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 244 850 950 / E-mail: info@brejinhodacosta.com ; e.brejinho.dacosta@gmail.com • **Horario** De lunes a viernes, de 08:00 a 17:00 • **Condiciones** Con cita previa • **Idiomas** Portugués e inglés • **www.** [brejinhodacosta.pt](http://www.brejinhodacosta.pt)

< [Volver al Recorrido 1](#)

Recorrido 2

Vila Nova de Santo André – Santa Cruz – Santiago do Cacém – Abela – Fornalhas Novas – Foros de Vale de Água – Bicos – Silveiras – Vale das Éguas – Porto Covo – São Torpes – Sines – Vila Nova de Santo André



Visitas y Actividades

- Visita a la Albufera de Santo André.
- Visita y cata de aceite de oliva en Lagar do Parral, Santa Cruz.
- Paseo por Santiago do Cacém, con visita al Molino Municipal de Quintinha.
- Visita y cata de aceite de oliva en el Lagar de aceite de Abela.
- Visita al Museo del Trabajo Rural de Abela.
- Visita, cata de vinos y otras actividades relacionadas con el vino en la bodega de Monte dos Nascedios, en Foros de Vale de Água.
- Visita y observación del proceso de elaboración de la miel en Apicortes, en Bicos.
- Visita, cata de vinos y otras actividades relacionadas con el vino en Herdade do Cebolal, en Vale das Éguas.
- Visita a Porto Covo, Playa de São Torpes y Puerto Pesquero de Sines.

Lugares de Interés / Productores

Albufera de Santo André

La Albufera de Santo André, clasificada como Reserva Natural, ocupa una superficie de 150 a 250 hectáreas que se puede duplicar durante el invierno. Permanece aislada del mar por un cordón dunar. Aunque ocasionalmente se abre al Atlántico de un modo natural, esta barrera se rompe artificialmente todas las primaveras desde al menos el siglo XVII. Se trata de una ancestral forma de gestionar la albufera, que permite renovar sus aguas y exportar la materia orgánica y sus nutrientes a la franja costera. También permite reducir los procesos de sedimentación, el crecimiento excesivo de plantas y algas y el riesgo de carencia de oxígeno, y facilita la entrada de peces todavía pequeños, con lo que aumenta la variedad de especies en la albufera. Este canal se deja abierto casi un mes. Merece la pena conocer el día exacto de su apertura, pues se trata de un momento que muchos consideran todo un evento local.

Todavía se puede observar la pesca artesanal en barcos a remo, así como algunas de las artes tradicionales permitidas

en esta Zona Protegida. Es el caso de los *covos* para la captura de langostinos, y las *nasas* o *galrichos*, para la captura de anguilas, que aquí se consumen fritas o en *caldeirada*.

Los aficionados a las caminatas cuentan con varios recorridos señalizados y explicados, que son una preciosa manera de descubrir la riqueza de la flora y de la fauna de esta Reserva Natural.



Cómo llegar - Desde Vila Nova de Santo André, siga en dirección al pueblo de Brescos (a unos tres kilómetros de Vila Nova) hasta encontrar un cruce en donde está señalizada la Albufera, hacia la izquierda. A unos 1.100 metros de distancia se encuentra un camino de tierra batida con la indicación «Reserva Natural». Al cabo de 600 metros se llega al «Centro de Interpretación de Monte do Paio».

INFORMACIÓN

Departamento de Conservación de la Naturaleza y Bosques del Alentejo: Reserva Natural de las Albuferas de Santo André y de Sancha (RNLSAS) • Contactos Tel.: (+351) 269 708 400 / E-mail: rnlzas@icnf.pt • Centro de Interpretación de Monte do Paio: Brescos, Santo André | Tel. (+351) 269 749 001 • GPS 38° 06' 01.7" N / 8° 47' 22.2" W • Contactos Teléfono: (+351) 269 708 400 / E-mail: rnlzas@icnf.pt • www.natural.pt/portal/pt/AreaProtegida/item/22 • www.youtube.com/watch?v=u4dpZZJTc18

< *Volver al Recorrido 2*

Lagar de Aceite do Parral

En 1906, Manuel João António Nunes hizo realidad su sueño de construir un lagar en la propiedad de «Parral Velho». En esa época, la aceituna se aplastaba con un molino movido por animales, y luego se colocaba en capachos. Estos capachos se apilaban y comprimían en una prensa accionada por la fuerza del hombre. Así se obtenía el aceite de oliva.

Tras más de cien años, Lagar do Parral pretende aunar la tradición familiar y los avances tecnológicos, siempre con el objetivo de producir un aceite de oliva de calidad que es el resultado de combinar la aceituna Galega y la Cobrançosa del Bajo Alentejo. Se comercializa bajo la denominación Lagar do Parral, y está disponible en las variedades virgen y virgen extra. Con cita previa, se puede pasear por el olivar, visitar el lagar y participar en una degustación de aceites de oliva.



Cómo llegar - Desde Deixa o Resto, viniendo de la Albufera de Santo André, tome como referencia el «Café da Mónica» y siga por la carretera de la izquierda. Unos tres kilómetros más adelante, siga en dirección a Santiago do Cacém. Al cabo de unos 600 metros se encontrará una parada de autobús y las indicaciones para el Lagar de aceite do Parral.

INFORMACIÓN

Dirección Parral, Caixa Postal 7304, Santa Cruz • **GPS** 38° 4' 1.71" N / 8° 42' 29.52" W • **Contactos** Teléfono: 269 826 163 / E-mail: azeite.parral@gmail.com • **Horario** Todos los días, de 09:00 a 18:00 • **Condiciones** Visitas al lagar con cita previa (tres días) • **Idiomas** Portugués • www.facebook.com/pages/Azeitesdo-Parral/157029987682053 • www.lagardoparral.com

< [Volver al Recorrido 2](#)

Santiago do Cacém

Al pasear por Santiago do Cacém, una tierra llena de historia, no deje de visitar el viejo molino que nos recuerda al Alentejo del pasado con sus velas hinchadas por el viento para la molienda del pan. Se trata del Molino Municipal de Quintinha, que el Ayuntamiento conserva en funcionamiento desde 1982. Siempre que las condiciones meteorológicas lo permiten, los visitantes pueden conocer el proceso tradicional de molienda de los cereales. El grano molido pertenece a los habitantes de las zonas rurales, que todavía conservan la tradición de acudir al molino. El pago por este servicio sigue siendo, como antiguamente, una parte de la cantidad traída por el cliente. A modo de curiosidad: se dice que los molineros siempre tienen perros negros, para poder saber si han metido la nariz en la harina.



Cómo llegar - Acceso señalizado en la salida de Santiago do Cacém hacia Beja (N121).

INFORMACIÓN

GPS 38° 00' 55.2" N / 8° 41' 13.8" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 269 826 696 / E-mail: turismo@cm-santiagocacem.pt • **Horario** De noviembre a marzo: de 08:30 a 12:30 y de 14:00 a 17:00. De abril a octubre: de 09:00 a 12:30 y de 14:00 a 17:30. Cierra los domingos, los lunes y los festivos • **Precio** Entrada gratuita. Para visitas en grupos, póngase en contacto con el Ayuntamiento de Santiago do Cacém • www.visitalentejo.pt/es/brochures, www.cm-santiagocacem.pt/Concelho/Gastronomia/Paginas/default.aspx • www.cm-santiagocacem.pt/Concelho/Patrimonio/PatrimonioArquitetonico/producao/Paginas/default.aspx

< [Volver al Recorrido 2](#)

Abela

En Abela hay dos programas interesantes: la visita al Museo del Trabajo Rural y una degustación en el Lagar de aceite de Abela.

Museo del Trabajo Rural, Abela

Se encuentra en un antiguo cuartel de la Guardia Nacional Republicana. El objetivo de este museo es conservar la memoria del mundo rural, ya se trate de aperos o de métodos de trabajo. Este objetivo, válido por sí solo, cobra un nuevo significado en un momento de la historia en la que mucha gente retorna al campo y empieza a reconocer el error que supuso darle la espalda a la ancestral relación del hombre con la tierra.

Cómo llegar - Saliendo de Santiago do Cacém por la N120 en dirección a Beja, recorra unos 13 kilómetros hasta encontrar el cruce en donde está la señal de Abela. Entre en el pueblo, avance unos 650 metros más y gire a la izquierda. El Museo del Trabajo Rural se encuentra a su derecha.

INFORMACIÓN

Dirección Largo 5 de Outubro, 7540-011 Abela • **Contactos** Teléfono: (+351) 269 902 048 / E-mail: museudotrabalhorural.abela@gmail.com • **Horario** De miércoles a viernes, de 14:00 a 18:00. Sábados, de 10:00 a 13:00 y de 14:00 a 18:00. Cierra los domingos, los lunes, los martes y los festivos • **Entrada** gratuita www.cm-santiagocacem.pt/viver/Cultura/EspacosCulturais/museudotrabalhorural/Paginas/MuseudoTrabalhoRuraldeAbela.aspx

< *Volver al Recorrido 2*

Lagar de Abela

Lagar de Abela fue fundado hace casi 50 años por el abuelo de la actual propietaria, y ha sido recientemente renovado. Produce aceite de oliva virgen y virgen extra a partir de dos variedades de aceituna cosechadas en la región: la Galega y la Cobrançosa. Con cita previa, se puede visitar el lagar y participar en una degustación de aceites de oliva.

Cómo llegar - Busque el Largo do Chafariz y aparque. Suba a pie por la Rua Padre Hermano Lima hasta encontrar a su izquierda un portalón azul. Ese es el Lagar de Abela.

INFORMACIÓN

Dirección Rua Padre Hermano Almeida Lima, n.º 3, 7540 Abela • **GPS** 38° 0' 1.3" N / 8° 33' 26" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 269 902 068 / E-mail: guidasilva@montedogiestal.com • **Horario** Todos los días, excepto los domingos • **Condiciones** Visitas al lagar con cita previa (cuatro días) • **Idiomas** Portugués e inglés

< *Volver al Recorrido 2*

Adega dos Nascedios, Fornalhas Novas

En Monte dos Nascedios, la pasión por la viticultura goza de tradición familiar. Esta bodega se construyó desde cero y produjo su primer vino en 2003. Puede pasear por las 20 hectáreas de viñas, visitar la bodega, catar vinos y participar en la vendimia, en el pisado de la uva y en las demás fases del proceso de elaboración. En este momento se encuentran en el mercado el vino regional alentejano Encosta das Fornalhas (selección tinto, tinto y blanco) y el vino de mesa Fornalha (tinto y blanco). Entre los productos de esta empresa se encuentran también tres variedades de aceite de oliva Fornalha: virgen, virgen extra y virgen extra DOP.



Cómo llegar - Desde São Domingos, puede seguir por la N261 en dirección a Alvalade, y después por la N262 hasta Fornalhas Novas. Pero también puede aventurarse por las carreteras municipales que unen São Domingos, Foros da Casa Nova, el embalse de Fonte Serne, Foros da Pouca Sorte y Castelo Velho. Siguiendo este recorrido se disfruta de una visión más próxima de los cultivos de regadío de la zona. Si se decide por esta opción, debe girar a la derecha en el cruce con la N262 y, más adelante, a la izquierda, hacia Fornalhas Novas. Adega dos Nascedios se encuentra señalizada dentro del pueblo. La distancia es prácticamente la misma en ambos trayectos: entre 24 y 22 kilómetros, respectivamente.

INFORMACIÓN

Dirección Monte dos Nascedios, Fornalhas Novas, 7630-717 Vale de Santiago • **GPS** 37° 50' 41.2" N / 8° 24' 13.5" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 283 623 163 / Teléfono móvil: (+351) 917 576 578 / E-mail: adeganascedios@sapo.pt • **Condiciones** Con cita previa • **Idiomas** Portugués e inglés • www.encostada-fornalha.com

< *Volver al Recorrido 2*

Apicortes, Bicos

La productora de miel Apicortes es una empresa familiar recientemente remodelada en la que se crían abejas y se produce y comercializa miel, polen y cera. De la mano del apicultor Pedro Cortes, podrá iniciarse en el apasionante mundo de las abejas y sus especies florales preferidas, de los equipos y procesos implicados en la extracción de la miel, de las diferentes fases de su producción y de sus múltiples y sanas aplicaciones. Al finalizar, descubrirá nuevos sabores en la degustación de la miel. Resultado de la colaboración con la empresa Chocolates de Beatriz, esta miel está presente en los bombones rellenos de miel que podrá saborear en Odemira.



Cómo llegar - Entre en el pueblo de Bicos y, después de la gasolinera, continúe por la carretera de la derecha. Apicortes se encuentra unos metros más adelante.

INFORMACIÓN

Dirección Rua António Mateus Alves, n.º 39, 7630-711 Bicos • **GPS** 37° 48' 53" N / 8° 29' 60" W • **Contactos** Teléfono móvil: (+351) 962 483 946 / E-mail: apicortes@sapo.pt • **Horario** Todos los días, de 09:00 a 19:00 • **Condiciones** Grupos con un máximo de 10 personas. Con cita previa • **Idiomas** Portugués e inglés

[< Volver al Recorrido 2](#)

Herdade do Cebolal, Vale das Éguas

Herdade do Cebolal pertenece a la familia Mota Capitão, y está formada por una dehesa de alcornoques y una zona de pendientes que miran al sur, en donde se cultivan viñas desde mediados del siglo XIX. En la actualidad cuenta con dos viñas que suman 23 hectáreas y alimentan la producción de tres vinos: Herdade do Cebolal (blanco, rosado y tinto), Caios (blanco y tinto) y Vale das Éguas (blanco y tinto). El espacio que separa las líneas de vides está sembrado con césped para combatir la erosión y el calentamiento del suelo, de modo que se mejore su enriquecimiento. Esta decisión, aunque se tomó por razones de protección medioambiental, tuvo como resultado el embellecimiento de la propia viña. La vendimia se realiza a mano en agosto y septiembre (agosto para el vino blanco y septiembre para el vino tinto). Se realiza una doble selección de los racimos: primero por las vendimiadoras, y después a la entrada en la bodega original, construida a finales del siglo XIX.

En esta hacienda se pueden visitar las viñas y la bodega, degustar vinos con tapas regionales, y participar en la vendimia y en diferentes fases de la elaboración. Su oferta incluye también la organización de picnics (en primavera y verano) y de almuerzos y cenas en torno al vino (todo el año).



Cómo llegar - Desde Bicos, seguir en dirección a Silveiras y girar a la derecha hacia el Embalse de Campilhos. Continuar hasta encontrar la señalización a Vale das Éguas. Desde Santiago do Cacém, tomar la N121 en dirección a Ferreira do Alentejo hasta el cruce con la N390. Seguir en dirección a Abela y São Domingos, y continuar hasta encontrar la señalización a Vale das Éguas. Herdade do Cebolal se encuentra a la derecha.

INFORMACIÓN

Dirección C/P 3013 - Vale das Éguas - 7540-650 Santiago do Cacém • GPS 37° 54' 37.47" N / 9° 37' 14.53 " W • Contactos Teléfono: (+351) 269 909 174 / Teléfono móvil: (+351) 968 034 250 / (+351) 914 642 466 / E-mail: herdadecebolal@gmail.com • Horario Todos los días, de 10:30 a 18:30 • Condiciones Cita previa con dos días de antelación • Idiomas Portugués e inglés • www.facebook.com/pages/Herdade-do-Cebolal/480504225337427

< [Volver al Recorrido 2](#)

Entre Porto Covo y Sines

Terminadas las visitas, y sea cual sea la época del año en la que viaje, es obligado pasar por Porto Covo, conocer el salón del siglo XIX que es hoy el Largo Marquês de Pombal y seguir la línea de costa que se extiende desde la playa de Ilha do Pessegueiro hasta el puerto de Sines. Dicen los estudiosos que los cartagineses ocuparon esta pequeña isla antes de la II Guerra Púnica (218-202 a.C.). Durante la presencia romana, la isla contaba con un pequeño centro pesquero. Hoy hemos descubierto restos de los depósitos utilizados para la salazón del pescado durante la época romana. Este descubrimiento dio lugar al nombre de la isla, que se relaciona con la actividad pesquera: *piscis* (pez), *piscatorius* o *piscarium*.

Además de las playas — que aquí son familiares, naturistas, históricas o de evasión —, la gastronomía es una buena razón para visitar esta zona. Porto Covo y Sines cuentan con lonjas de las que sale una parte considerable del pescado y del marisco que alimenta a los restaurantes locales. Son famosas las sardinas — cocinadas de diferentes maneras — y muchos otros platos con sabor a mar.

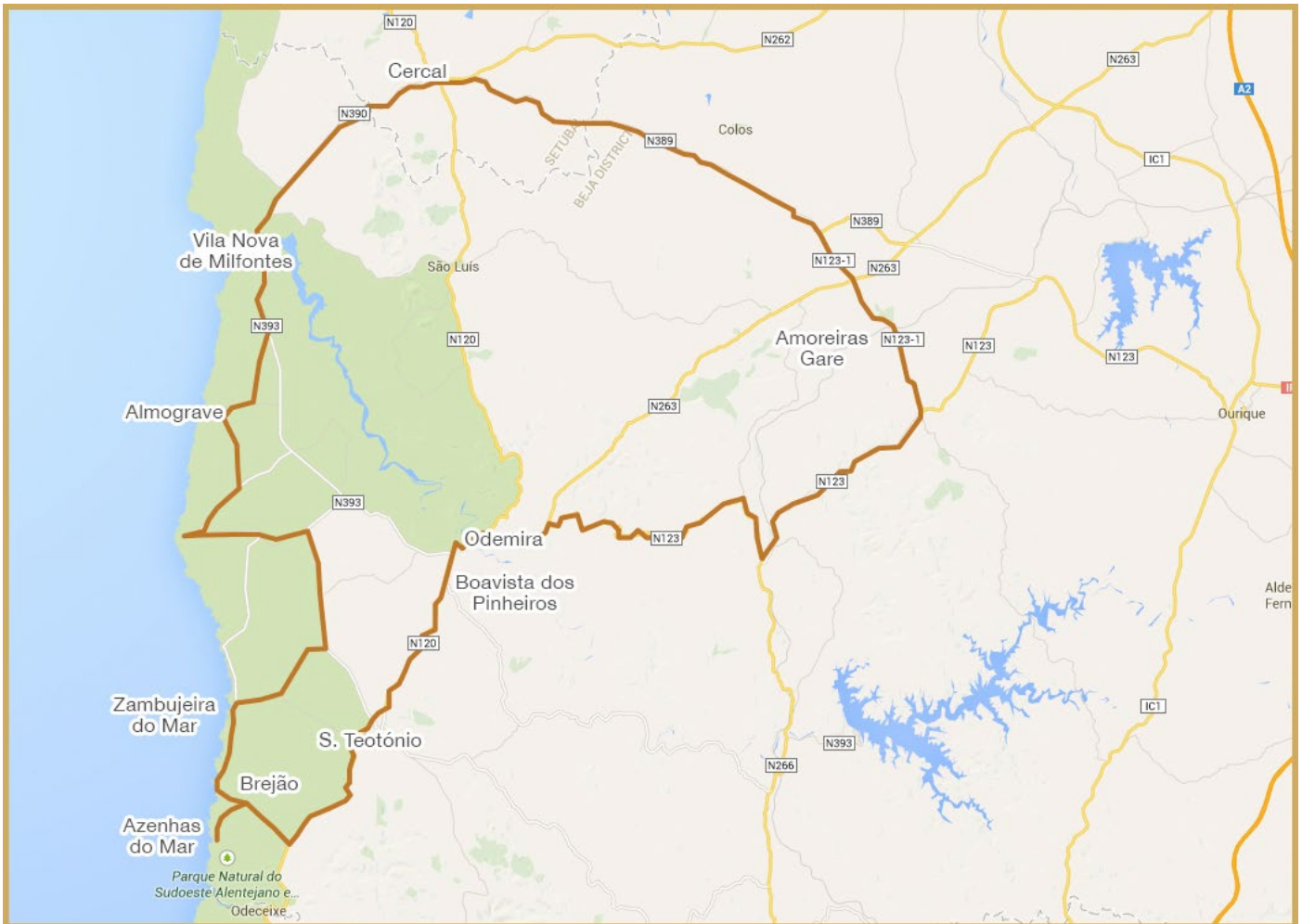
En Sines, tierra natal de Vasco de Gama, no se deje vencer por la industrialización: visite el centro histórico, pida el calendario de eventos previstos, visite el puerto pesquero y no se olvide de los dulces típicos a base de almendras y huevo: los *vasquinhos*, cuyo nombre es un homenaje a dicho navegante.

www.visitalentejo.pt/es/brochures • issuu.com/cmsines/docs/visitar_sines_e_porto_covo?e=1025444/2600965

< [Volver al Recorrido 2](#)

Recorrido 3

Vila Nova de Milfontes – Colos – Amoreiras-Gare – Odemira – Boavista dos Pinheiros – São Teotónio – Brejão – Excursión por Azenhas do Mar – Zambujeira do Mar – Cabo Sardão – Almogrove – Vila Nova de Milfontes



Visitas y Actividades

- Visita al puerto pesquero de Portinho Canal, en Vila Nova de Milfontes.
- Visita al lagar y cata de aceites de oliva y tibornas (pan acabado de salir del horno mojado en aceite) en la Sociedade de Azeites Parrinha, en Colos.
- Visita, cata de vinos y otras actividades en Monte do Verdelho, en Amoreiras-Gare.
- Paseo por Odemira.
- Cata de quesos en la quesería Caprino de Odemira.
- Visita y observación de la elaboración de los Chocolates de Beatriz.
- Paseo por el recorrido ribereño.
- Visita y cata de quesos en Queijaria do Mira.
- Taller de repostería en la empresa Cores e Sabores, en Boavista dos Pinheiros.
- Taller de repostería en la pastelería A Parreirinha, en São Teotónio.
- Visita de campo y observación de la recogida de los productos FRUPOR, en Brejão.
- Excursión por Azenhas do Mar.
- Visita a Zambujeira do Mar.
- Recorrido por la costa entre Cabo Sardão, playa de Almogrove, puerto de Lapa das Pombas y Vila Nova de Milfontes.

Lugares de Interés / Productores

Vila Nova de Milfontes y Portinho do Canal

Vila Nova de Milfontes se yergue en la hermosísima desembocadura del río Mira, a la sombra de los muros protectores del Forte de São Clemente, y forma parte del Parque Natural del Sudoeste Alentejano y Costa Vicentina, un lugar de paso obligado para los caminantes que transitan la Ruta Vicentina, y destino del turismo de balneario con un considerable movimiento en los meses de verano. La gastronomía es excelente, y en ella destacan el pescado y el marisco que se puede

degustar en los restaurantes del pueblo y el puerto pesquero de Portinho do Canal o Porto das Barcas. Son famosos los percebes, la ensaladas (de bigaros, de pulpo o de huevas), el sargo a la parrilla, la lubina negra y la pasta con mero, entre otros manjares. En el puerto pesquero, que ha sufrido obras de remodelación para dotarlo de una nueva lonja, merece la pena asistir a la llegada de los barcos y, al caer la tarde, pasear por el muelle en compañía de las cigüeñas.

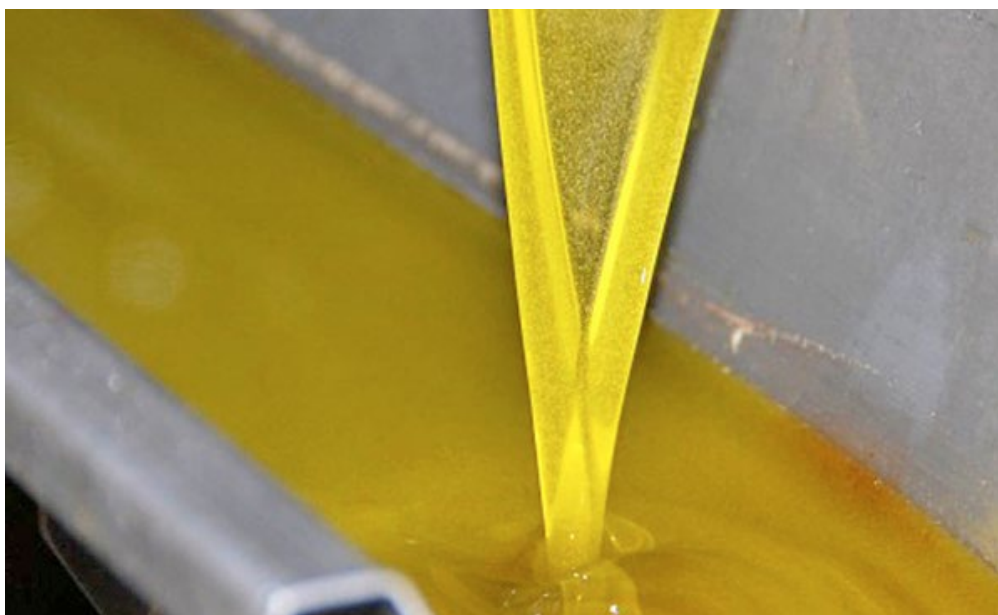
INFORMACIÓN

Portinho do Canal o Porto das Barcas • GPS 37° 43' 21.5" N / 8° 47' 00.2" W • Horario Lonja: todos los días laborables, a las 15:00 • www.turismo.cm-odemira.pt/PageGen.aspx?WMCM_PaginaId=28111, www.turismo.cm-odemira.pt/PageGen.aspx?WMCM_PaginaId=28096

< [Volver al Recorrido 3](#)

Sociedade de Azeites Parrinha de António Brissos Loução & Filhos, Colos

Esta empresa se fundó en 1950, y ha sabido aprovechar la evolución y modernización de los equipos. En este lagar se produce un reconocido aceite de oliva monovarietal a partir de aceitunas de la variedad Galega. Puede visitar sus modernas instalaciones y conocer la antigua prensa, además de degustar el aceite de oliva y las tradicionales *tibornas* (pan acabado de salir del horno mojado en aceite). Se aconseja realizar la visita entre el 1 de noviembre y el 15 de enero, que es la época en la que el lagar se encuentra en funcionamiento.



Cómo llegar - Entrando en Colos procedente de Cercal, siga de frente unos 550 metros. Gire a la derecha en Rua de Relíquias. Siga esa ruta y, al cabo de 180 metros, encontrará el lagar a su mano izquierda.

INFORMACIÓN

Dirección Rua das Relíquias, 7630 Colos • GPS 37° 43' 51" N / 8° 27' 42" W • Contactos Teléfono: (+351) 283 691 109 / Teléfono móvil: (+351) 933 523 330 / E-mail: parrinha.7@gmail.com • Condiciones Época aconsejada: del 1 de noviembre al 15 de enero. Resto del año: visitas con cita previa con una semana de antelación • Idiomas Portugués, francés e inglés • www.azeiteparrinha.pt

< [Volver al Recorrido 3](#)

Adega Monte do Verdelho, Amoreiras-Gare

En Monte do Verdelho — propiedad familiar con casi 22 hectáreas, de las cuales 10 son de viñas —, Diogo Baltazar Costa, veterinario de profesión, se dedica a la producción de vino. La primera fase de la fermentación de los vinos tintos se realiza en lagares de piedra abiertos. Algunos de ellos permanecen a continuación en barricas de roble francés o americano. En Monte do Verdelho podrá visitar la bodega acompañado de un guía, degustar vinos y, en el momento adecuado del año, participar en la vendimia y demás actividades relacionadas con el vino. En la actualidad, este productor comercializa el vino de mesa Cá do Monte (blanco y tinto) y el vino regional alentejano Sudoeste (blanco y tinto).



Cómo llegar - Viniendo de Colos por la N123-1, continuar unos 6,5 kilómetros hasta encontrar un cruce en el que está la señal de Amoreiras-Gare. Seguir por esa carretera unos 800 metros, hasta Monte do Verdelho.

INFORMACIÓN

Dirección Monte do Verdelho, Amoreiras-Gare • **GPS** 37° 39' 8.5" N / 8° 24' 13.5" W • **Contactos** Teléfono móvil: (+351) 933 480 202 / E-mail: geral@montedoverdelho.pt • **Horario** de 10:00 a 18:00 • **Condiciones** Con cita previa • **Idiomas** Portugués, inglés y español • www.facebook.com/monte.verdelho, www.montedoverdelho.pt

< [Volver al Recorrido 3](#)

Odemira

En Odemira, lo mejor que puede hacer es parar con tiempo. Aparque, visite la oficina de turismo y descubra sobre el terreno la mejor manera de realizar las visitas que se sugieren: ver el molino de viento, pasear por el recorrido ribereño, degustar quesos de cabra y oveja y hacer chocolate.

MÁS INFORMACIÓN

www.visitalentejo.pt/es/brochures

Molino de Viento de Odemira

El molino de viento de Odemira se encuentra en Cerro dos Moinhos Juntos. Se cree que data de 1874, y el Ayuntamiento lo adquirió en 1989. Una vez restaurado, se contrató a un molinero para que el molino pudiese funcionar de manera tradicional. Actualmente, la población local lo utiliza para comprar harina o moler grano. La forma de pago sigue también la tradición: la maquila, un porcentaje de la cantidad de cereal molido.

Cómo llegar - Cuando se entra en Odemira procedente de Amoreiras-Gare, se encuentra el parque de Bomberos Voluntarios a la derecha. Al molino se llega por el camino de tierra batida que se encuentra justo en frente al parque.

GPS 37° 35' 34.6" N / 8° 38' 36.8" W • www.turismo.cm-odemira.pt/PageGen.aspx?WMCM_PaginaId=28125

< [Volver al Recorrido 3](#)

Caprino de Odemira

La quesería Caprino de Odemira es un interesante e innovador proyecto de Paula Oudman y Massimo Vila, una portuguesa y un italiano que decidieron dejar Milán por la tranquilidad de Odemira. Los quesos de cabra se elaboran con leche fresca de origen local. También hacen quesos curados de vaca. Caprino de Odemira abrió sus puertas en marzo de 2012, y ofrece cuatro variedades de queso: corazón, curado clásico, caprino fuerte y pyramide.

Como la quesería es pequeña, no se organizan visitas, pero se pueden probar estos quesos en la tienda que se encuentra en el Mercado Municipal. A pesar de tratarse de un proyecto joven con una producción limitada, los Caprino de Odemira ya se comercializan en más de 30 tiendas de norte a sur del país.



Cómo llegar - Busque los indicadores del Mercado Municipal. La quesería está en el exterior, y la tienda está en el interior.

INFORMACIÓN

Dirección Mercado Municipal de Odemira, Rua Dr. Santos Agudo- 7630 Odemira • GPS 37° 35' 48" N / 8° 38' 22" W • Contactos Teléfono móvil: (+351) 919 604 853 / E-mail: caprinodeodemira@gmail.com • Horario De lunes a viernes, de 11:00 a 17:00, preferiblemente entre mediados de febrero y octubre • Condiciones Cierra los sábados por la tarde y los domingos. Grupos grandes: con cita previa • Idiomas Portugués, inglés, italiano, neerlandés, francés y español • www.facebook.com/CaprinoDeOdemira, www.caprinodeodemira.com

< [Volver al Recorrido 3](#)

Chocolates de Beatriz, Odemira

Esta es la historia de una vuelta al mundo que acabó pasando por Odemira. Muchos suizos emigraron a Argentina a principios del siglo XX. Se llevaron consigo una larga tradición de fabricación artesanal de chocolate, y desarrollaron sus proyectos en la Patagonia, conocida como la «Suiza argentina». Beatriz, una argentina nacida en Bariloche — una importante ciudad de la Patagonia — bebe de estas raíces chocolateras y decide hacerlas florecer en el Alentejo. Imparte cursos y organiza eventos, crea y recrea, pero se considera una aprendiz en constante búsqueda de combinaciones y nuevos sabores. La fábrica es pequeña, pero se puede visitar para conocer el proceso de elaboración y degustar el producto final.



Cómo llegar - Está señalizada en la Rua do Cemitério, y tiene espacio para aparcar junto al inicio del recorrido ribereño de Odemira.

INFORMACIÓN

Dirección Rua do Cemitério - 7630 Odemira • GPS 37° 59' 48" N / 8° 64' 38" W • Contactos Teléfono: (+351) 283 327 205 / E-mail: fabrica@chocolatesdebeatriz.com • Horario De martes a sábado, de 10:00 a 13:00 y de 15:00 a 19:00 • Condiciones Cierra los domingos y lunes. Grupos de 8 personas como máximo. Con cita previa • Idiomas Portugués, inglés y español • www.chocolatesdebeatriz.com

< [Volver al Recorrido 3](#)

Queijaria do Mira, Odemira

Queijaria do Mira es una empresa familiar que elabora quesos de cabra, de oveja y de vaca, y un fantástico queso fresco de cabra. Luís Lourenço, propietario de la quesería, acepta visitas y organiza catas de quesos si se anuncian con cierta antelación.



Cómo llegar - Desde Odemira, en el margen derecho del río Mira, esta quesería se encuentra a la izquierda de la carretera, inmediatamente después del puente que lo cruza en dirección a Odeceixe (N120).

INFORMACIÓN

Dirección Bairro das Barreiras Vermelhas, 7630 Odemira • **GPS** 37° 35' 45.4" N / 8° 38' 55.2 " W • **Contactos** Teléfono: (+351) 283 322 659 / Teléfono móvil: (+351) 936 119 060 • **Horario** Todos los días, de 09:00 a 18:00 • **Condiciones** Visitas y catas para un máximo de 10 personas. Con cita previa • **Idiomas** Portugués

< [Volver al Recorrido 3](#)

Cores & Sabores, Boavista dos Pinheiros

Maria Virgínia es la propietaria de la empresa Cores & Sabores, de Boavista dos Pinheiros, que elabora repostería variada: regional, postres y tartas de boda y cumpleaños. Sus especialidades son las *alcôncoras* y los canutos con cabello de ángel. Para visitar las instalaciones y ver cómo se trabaja, basta con solicitarlo uno o dos días antes. Quien quiera aprender a hacer una tarta regional, debe concertar una cita con más antelación. Los talleres se organizan para un número mínimo y máximo de participantes (2-6), y solo se celebran por las mañanas.

Cómo llegar - Saliendo de Odemira, tome la EN 120 en dirección a Odeceixe. Al cabo de unos 5 kilómetros verá la indicación a Boavista dos Pinheiros. Tomando como referencia el restaurante marisquería «O Jaime», gire a la izquierda hacia la Avenida do Comércio. La fábrica se encuentra en el siguiente cruce, a mano derecha.

INFORMACIÓN

Dirección Avenida do Comércio, n.º 10, 7630-033 Boavista dos Pinheiros • **GPS** 37° 34' 51" N / 8° 39' 53" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 283 882 145 / E-mail: mvlfpastcoressabores@gmail.com • **Horario** De domingo a viernes, de 09:00 a 18:00 • **Condiciones** Talleres: Con cita previa (4 días), entre 2 y 6 personas. La elaboración se realiza por las mañanas (de 06:00 o 07:00 hasta las 11:00) • **Idiomas** Portugués

< [Volver al Recorrido 3](#)

A Parreirinha, São Teotónio

En la pastelería A Parreirinha se encuentra José Luís Machado, creador de tres dulces: las *alentejanitas*, los *vicentinos* y los *sarapicos*. Las *alentejanitas* se hacen con almendras, pasas y nueces. Los *vicentinos* pueden llevar un relleno de nuez, cabello de ángel y garbanzos, o nueces, calabaza confitera y boniato. Los *sarapicos* llevan el exótico jengibre y la típica calabaza, o un relleno más convencional de huevo y almendra. Puede visitar las instalaciones para ver cómo se trabaja, o participar en talleres en los que aprenderá a elaborar una tarta regional. Los talleres se organizan para un número mínimo y máximo de participantes (2-6), y solo se celebran por las mañanas.



Cómo llegar - Llegando a São Teotónio, siga hasta la iglesia. La pastelería se encuentra a la derecha, con un toldo amarillo.

INFORMACIÓN

Dirección Largo Gomes Freire, 7630-624 São Teotónio • **GPS** 37° 30' 31" N / 8° 42' 19" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 283 959 054 / Teléfono móvil: (+351) 913 459 879 / E-mail: sarapicos.vicentinos@gmail.com • **Horario** En verano, de domingo a viernes, de 08:00 a 00:00. En invierno, de domingo a viernes, de 08:00 a 20:00 • **Condiciones** Talleres: Con cita previa (4 días). Entre 2 y 6 personas • La elaboración se realiza por las mañanas (de 06:00 o 07:00 hasta las 11:00) • **Idiomas** Portugués e inglés

< [Volver al Recorrido 3](#)

FRUPOR, Brejão

En las haciendas de Frupor, en Brejão, se cultivan, según el modo de producción biológico, coles chinas, zanahorias y plantas ornamentales que se envían a los principales mercados del norte de Europa. La viña es la plantación más reciente. Los amantes de las zanahorias en miniatura con las que se hacen algunos platos del Alentejo en verano tienen aquí una excelente ocasión para verlas fuera del plato. Este proyecto, de origen noruego y que se abrió al turismo con un conjunto de casas de campo, ofrece a sus huéspedes y no solo, salidas al campo para la observación de la producción y de las labores de recogida.

Cómo llegar - Salga de São Teotónio en dirección a Brejão y, a unos ocho kilómetros, gire a la derecha en el cruce de Azenhas do Mar – Brejão – Carvalhal. Antes de llegar a Brejão, gire en el primer cruce a la izquierda, donde se indica «Frupor».

INFORMACIÓN

Dirección Herdades da FRUPOR, Brejo Redondo, Brejão, 7630-559 São Teotónio • **GPS** 37° 27' 48.6" N / 8° 45' 58.0" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 282 940 000 / E-mail: main@frupor.com • **Condiciones** Con cita previa • **Idiomas** Portugués, inglés y español • herdadesdafrupor.com/?lang=pt

< [Volver al Recorrido 3](#)

Del Puerto Pesquero de Azenhas do Mar a Vila Nova de Milfontes

En este tramo de regreso se sugiere conocer la costa y los restaurantes especializados en los sabores del mar. Es un programa más que suficiente para varios días de viaje...

Déjese tentar por los caminos de la Ruta Vicentina que encontrará en todos los puertos y playas por los que va a pasar, y recuerde que la buena gastronomía se encuentra junto al mar, pero también en los pueblos cercanos, en el interior.

Son lugares de parada obligada: el puerto de Azenhas do Mar, a dos pasos de Brejão, donde se pesca y se recogen algas; las playas de Carvalhal, Alteirinhos (naturista) y Zambujeira do Mar (aquí merece la pena acudir al Mercado a comprar tartas tradicionales); el fantástico Cabo de Sardão, desde donde se tiene una amplia vista de la costa y de las cigüeñas que nidifican en los acantilados; la playa de Almogrove y el puerto pesquero de Lapa das Pombas, a donde hay que bajar para ver de cerca las rocas de pizarra y asistir a la faena de los pescadores; la playa de Furnas, junto a Vila Nova de Milfontes; y, finalmente, el hermoso estuario del río Mira, que podrá descubrir durante un paseo en barco.

INFORMACIÓN

Puerto Pesquero de Azenhas do Mar • **GPS** 37° 27' 50.5" N / 8° 47' 49.3" W
Cabo Sardão • **GPS** 37° 35' 55.0" N / 8° 48' 58.3" W • El faro permanece abierto al público los miércoles. Las visitas se realizan a las 14:00, 15:00 y 16:00.
Puerto Pesquero de Lapa das Pombas • **GPS** 37° 38' 09.8" N / 8° 48' 29.9" W • www.turismo.cm-odemira.pt/PageGen.aspx?WMCM_PaginaId=28223, www.turismo.cm-odemira.pt/PageGen.aspx?WMCM_PaginaId=28146

< [Volver al Recorrido 3](#)

Dónde Comer

Restaurantes Certificados

Pousada D. Afonso II – Alcácer do Sal. Castillo de Alcácer do Sal. Tel. (+351) 265 613 070. No cierra. www.pousadas.pt/historic-hotels-portugal/es/pousadas/alentejo-hotels/pousada-de-alcacer-do-sal/d-afonso-ii/pages/home.aspx

Dona Bia – Comporta. EN261. Tel. (+351) 265 497 337. No cierra. restaurantedonabia.pt/pt

A Talha – Grândola. Rua Dom Nuno Álvares Pereira. Tel. (+351) 269 086 942. Cierra los domingos por la tarde y los lunes. www.facebook.com/pages/A-Talha-de-Azeite/142183229134597?fref=ts

Volta ao Prato – Grândola. R. do Bocage, 3 A. Tel. (+351) 269 441 407. Cierra los domingos. www.facebook.com/voltaaoprato?fref=ts

Chez Daniel – Santiago do Cacém. EM 544. Tel. (+351) 969 425 031. Cierra los miércoles.

Arte e Sal – São Torpes. Playa de Morgavel. Tel. (+351) 269 869 125. Cierra los miércoles. www.arteesal.pt.vu

Casa dos Bifes – Duna SteakHouse – Vila Nova de Milfontes. Eira da Pedra. (+351) 283 990 070. No cierra. www.dunaparquegroup.com/casa-dos-bifes-duna-steakhouse.html

Dunas Mil – Vila Nova de Milfontes. Av. Marginal. Tel. (+351) 283 996 420. No cierra. dunasmil.com

Oásis – Vila Nova de Milfontes. Playa de Furnas. Tel. (+351) 283 998 020.

Páteo Alentejano – Vila Nova de Milfontes. R. do Pinhal, 4. Tel. (+351) 283 997 164. Cierra los jueves. www.facebook.com/pages/P%C3%A1tio-Alentejano/108999535812441

Porto das Barcas – Vila Nova de Milfontes. Estrada do Caval. Tel. (+351) 283 997 160. No cierra. www.facebook.com/pages/Restaurantewine-bar-Porto-das-barcas/252899378091976

Tasca do Celso – Vila Nova de Milfontes. R. dos Aviadores, 32 A. Tel. (+351) 283 996 753. wonderfulland.com/tascadocelso/#

Tasca O Bernardo – Boavista dos Pinheiros. Av. do Comércio, 6. Tel. (+351) 283 386 476. Cierra los lunes.

O Josué – Longueira. R. José António Gonçalves, 87.

O Tarro – Odemira. Estrada da Circunvalação. Tel. (+351) 283 322 161. No cierra.

O Lavrador – Almogrove. Praça do Comércio, 2. Tel. (+351) 283 647 182. Cierra los miércoles.

Otras Sugerencias:

Retiro Sadino – Alcácer do Sal. Av. João Soares Branco, 6. Tel. (+351) 265 613 086. No cierra. www.retirosadino.com

Sabores da Barrosinha – Alcácer do Sal. Herdade da Barrosinha, Estrada Nacional 5. Tel. (+351) 265 623 142. www.herdadedabarrosinha.pt

Museo del Arroz – Comporta. Estrada Nacional 261, Km 0. Tel. (+351) 265 497 555. www.restaurantemuseudoarroz.com

TROIA RESORT – Comporta. www.troiaresort.pt

www.visitalentejo.pt/es/catalogo/donde-comer

(busque por los pueblos de Alcácer do Sal, Grândola, Santiago do Cacém, Odemira y Sines)

Dónde Dormir

TROIA RESORT – Comporta. www.troiaresort.pt

Herdade da Barrosinha – Alcácer do Sal. www.herdadedabarrosinha.pt

Enoturismo A Serenada – Grândola. www.serenada.pt

Monte do Giestal – Casas de Campo e SPA, Abela. www.montedogiestal.com/es

Herdades Frupor – Casas de Campo, Brejão. www.frupor.com

Otras Sugerencias

www.visitalentejo.pt/es/catalogo/donde-dormir

(busque por los pueblos de Alcácer do Sal, Grândola, Santiago do Cacém, Odemira y Sines).

Eventos Enogastronómicos

Alcácer do Sal

Alcácer de los 5 Sentidos. Evento anual. Se realizan visitas y actividades por todo el municipio, además de una muestra gastronómica en los restaurantes del lugar. Abril – Sabores de la Tierra. Junio – Sabores del Mar y del Río. Septiembre y octubre – Sabores de la Caza. Diciembre – Muestra de Repostería Tradicional de Navidad.

Pimel – Feria del Turismo y de las Actividades Económicas del Municipio. Muestras y concursos de gastronomía, repostería, miel y otros manjares. Junio.

Feria de Agosto, Torrão. El primer fin de semana de agosto. Exposiciones, artesanía, animación musical y cata de tibernas (pan acabado de salir del horno mojado en aceite).

Feria Nueva de Octubre. El primer fin de semana de octubre. Es una de las tradiciones más antiguas de la ciudad. Se inicia gracias a un Real Decreto emitido durante el reinado de Maria I de Portugal, que determinaba que se celebrase el primer domingo del mes de octubre y tuviese una duración de tres días. En esta feria se venden los primeros frutos secos del año.

Fiesta del Boniato de Carvalhal/Comporta. Octubre/noviembre, Comporta. Una buena ocasión para comprender el papel del boniato en la gastronomía de la costa del Alentejo.

Muestra de Repostería Tradicional de Navidad. Diciembre.

Quincenas Gastronómicas de las Posadas de Portugal:

31 de octubre a 13 de noviembre – quincena de «Las setas y el queso» en el restaurante de la Pousada de Alcácer do Sal. 28 de noviembre a 11 de diciembre – quincena de la caza en el restaurante de la Pousada de Alcácer do Sal.

www.pousadas.pt/historic-hotels-portugal/en/restaurants/pages/eventos-gastronomicos.aspx

Grândola

Ruta de las Tabernas. Junio y julio. Ruta por las tabernas del municipio de Grândola.

www.cm-grandola.pt/frontoffice/pages/366?news_id=51

Feria de Agosto, Turismo y Ambiente. Con fondas y venta de productos gastronómicos regionales.

Feria del Chocolate. El segundo fin de semana de noviembre, en el Parque de Ferias y Exposiciones de Grândola. Talleres, show cook y diferentes actividades relacionadas con el chocolate.

Santiago do Cacém

Feria del Monte. El primer fin de semana de septiembre. Esta feria se remonta al siglo XVI. Por aquel entonces, se celebraba alrededor de la iglesia de Nuestra Señora del Monte el día de la patrona. Actualmente, se celebra en el Pabellón Municipal de Ferias y Exposiciones de Santiago. Además de la feria tradicional, hay varias exposiciones relacionadas con la artesanía y la gastronomía del lugar.

Feria Anual de Santo André. 30 de noviembre y 1 de diciembre. Es el lugar donde tradicionalmente se venden alcomonias, mermelada típica del Alentejo llamada.

Sines

Tasquinhas (fondas): Gastronomía de Verano. Un evento que se celebra en verano y dura 10 días, en los cuales se realizan diferentes concursos relacionados con la cocina regional (en 2012, por ejemplo, se realizó un concurso para premiar al mejor plato de sardinas).

Fiesta de Nuestra Señora de Salas / Feria de Sines. 15 de agosto. Este certamen incluye la venta de artesanía, quincallería y productos agrícolas, además de la presentación de las actividades económicas del municipio, restaurantes y tabernas.

Odemira

FEI-TUR – Feria de Turismo Activo y Deportivo. Junio, en Vila Nova de Milfontes. Se exhibe la riqueza de este municipio como destino turístico mediante una muestra de productos, servicios, animación, gastronomía, cultura e historia.

Feria de la Caza Mayor. Principios del otoño. Se celebra en São Teotónio, en el recinto de FACECO. Se trata de una iniciativa del Ayuntamiento de Odemira en colaboración con las asociaciones de cazadores del municipio. La entrada es gratuita. Esta feria está formada por demostraciones de caza con perros y cetrería, exposiciones de perros de caza y de trofeos, foros de debate, gastronomía y animación musical.

Amoreiras-Gare

Fiestas de Mayo – Feria del Interior del Municipio de Odemira. Gira en torno al desarrollo del interior del municipio de Odemira. Sus puntos fuertes son la convivencia, los debates y la gastronomía.

Saboia

FACES – Feria de las Actividades Culturales y Económicas de Saboia. Agosto. Esta feria cuenta con decenas de expositores de diferentes actividades económicas, sobre todo artesanía (varios artesanos del municipio trabajando en directo).

La Ostra Portuguesa



¿Qué fue de las famosas «Portugaises»?

En los últimos años se ha observado una considerable repoblación de los bancos naturales de ostras portuguesas en los ríos Sado y Mira. Los especialistas reconocen que en estos lugares los bancos naturales de *angulata* presentan una mayor integridad, es decir, no existe una presencia significativa de otras especies. La palabra «ostra» sirve para englobar un conjunto de especies distribuidas a lo largo de todo el mundo, desde las zonas litorales a las más profundas. En Portugal se han registrado cuatro especies autóctonas de ostras: *Ostrea edulis* (ostra plana europea), *Ostrea cochlear*, *Ostrea stentina* y *Crassostrea angulata* (ostra portuguesa).

La ostra portuguesa — también denominada aquí *carcanhola*, *cascabulho*, *lostra*, *maranhão* y *maranhaque* — tuvo una gran importancia comercial hasta principios de la década de los 70. Los estuarios de los ríos Tajo y Sado eran por aquel entonces los mayores bancos de esta especie en Europa. Ambos producían decenas de toneladas de ostra portuguesa al año, destinadas principalmente a la exportación, sobre todo a Francia. Solo en el Sado, esta actividad llegó a dar trabajo a más de 4.000 personas, por lo que era de gran importancia para la economía local. El elevado valor nutritivo de este bivalvo y su bajo coste — por su abundancia — lo convirtieron en un alimento común en esta región, por lo que existía mucha literatura sobre las ostras en la gastronomía local de Setúbal y Lisboa, entre la que destacan los textos del poeta Bocage y los relacionados con una «sopa al estilo de Lisboa», hecha con ostras.

En el extranjero, las ostras portuguesas también se granjearon una gran reputación. De hecho, todavía hoy son recordadas por los franceses como «les Portugaises». Se exportaban a Francia en grandes cantidades cuando, en 1868, un barco cargado de ostras portuguesas naufragó en la costa francesa, lo que dio origen a una colonia salvaje en la bahía de Arcachon, en la entrada del estuario del Gironde.

Desde finales de la década de los 60, la producción de estas ostras en Portugal comenzó a descender. La contaminación industrial y la sobreexplotación de este recurso, además de la inexistencia de una gestión racional de los recursos de los estuarios, estuvieron en el origen de la propagación de enfermedades que llevaron a esta especie al borde de la extinción. En los últimos años se ha observado una considerable repoblación de los bancos naturales de ostras portuguesas en los ríos Sado y Mira. Los especialistas reconocen que en estos lugares los bancos naturales de *angulata* presentan una mayor integridad, es decir, no existe una presencia significativa de otras especies.

La recuperación de la ostra portuguesa equivale a la recuperación de un patrimonio natural que está presente en la memoria colectiva y en las tradiciones de los pueblos próximos al estuario.

Algunas Curiosidades Sobre las Ostras

El poeta Manuel Maria Barbosa du Bocage fue uno de los primeros que solicitó una concesión para la explotación de las ostras en Setúbal, hecho del que existen registros en la Sociedad de Geografía.

El sueldo de las legiones romanas tenía un complemento en alimentos que, en muchas ocasiones, eran ostras.

La explotación de las ostras tuvo una gran importancia en la economía portuguesa: entre 1953 y 1971, Portugal fue el mayor productor de ostras de la península ibérica.

Las ostras son riquísimas solo con limón, pero Plinio ya habla de su transformación en el Tratado de Gastronomía.

Uno de los factores que explican que «Les Portugaises» sean todavía hoy una referencia en el mercado internacional de ostras es la calidad del fitoplancton característico del estuario del Sado, el alimento que asimilan y les proporciona un sabor superior.

RUTA II: Hacia el Sur, entre Mértola y Alvito



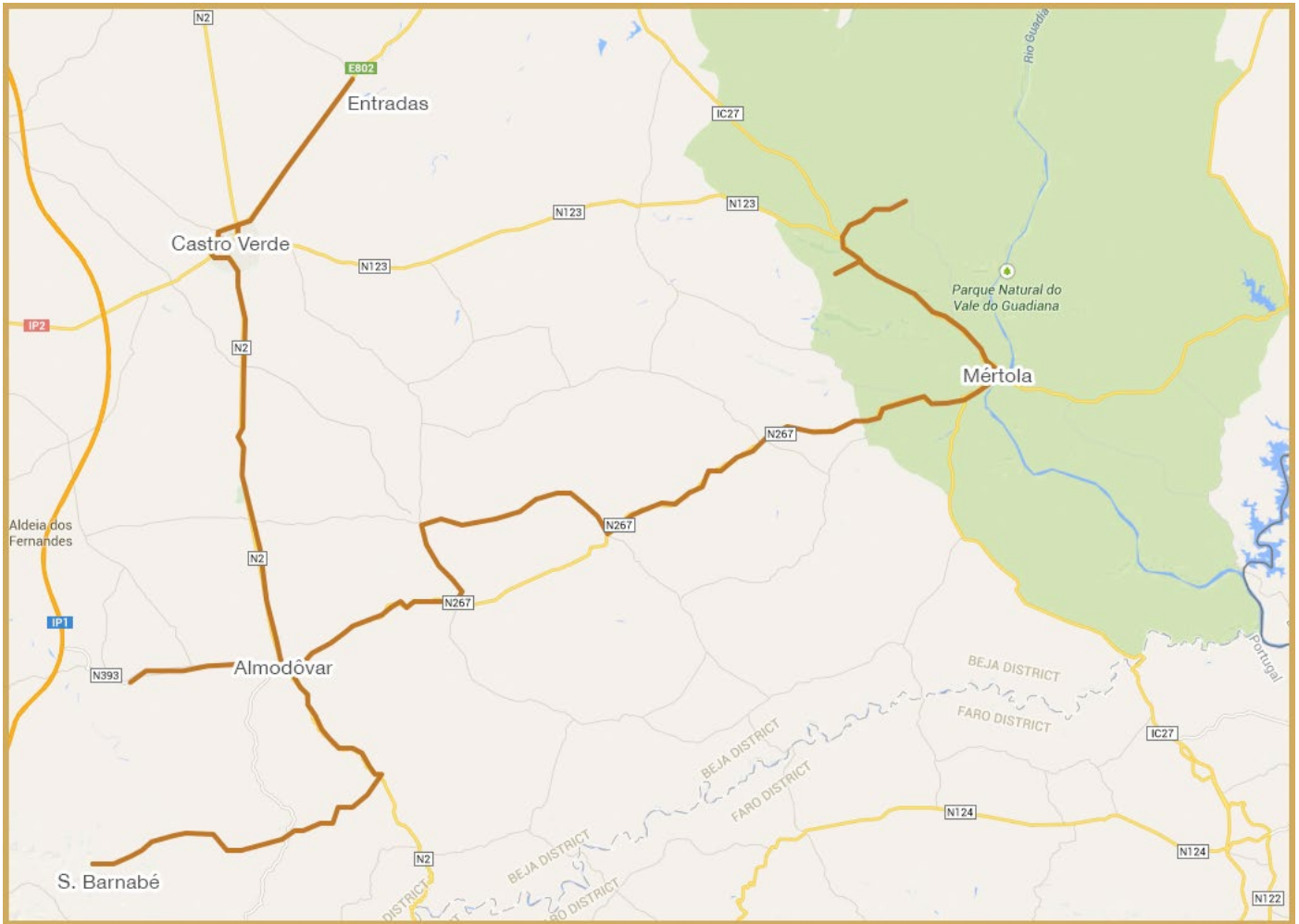
Este recorrido atraviesa la parte más meridional del Alentejo interior, ya que transcurre entre Mértola, Castro Verde, Beja, Vidigueira, Viana do Alentejo y Alvito.

El paisaje es variado. Empieza con la agreste belleza de la pizarra de Mértola, se prolonga por los contrafuertes de la sierra hasta Almodôvar, y se suaviza en las tierras claras de Campo Branco. A partir de ahí serpentea por zonas de regadío en Ourique, Aljustrel y Ferreira do Alentejo que, durante el estío, sorprenden al viajero con los colores de los campos de arroz, maíz y girasoles. Al otro lado de los barros de Beja emerge uno de los raros tramos del viejo Guadiana no tocado por el complejo de Alqueva, con recuerdos de molinos de agua, fortines y vadeos. Más adelante, las viñas de Vidigueira se apoderan del campo y, tras cruzar el embalse del Alvito, aparecen Viana do Alentejo, Alcáçovas y Alvito como referencias finales de esta larga travesía.

Por el camino se descubren proyectos antiguos y nuevos. Unos, firmados por gente de fuera que depositó aquí su corazón; otros, por gente que siempre creyó que merece la pena ser fiel a la cuna y modernizar las tradiciones. Se siente la fuerza del enoturismo en empresas de calidad gestionadas por quien sabe y disfruta de lo que hace. Las catas y experiencias son muy variadas: incluyen quesos Serpa y quesos de cabra — frescos y curados —, aguardientes de madroño, aceites de oliva, vinos, embutidos, dulces, plantaciones de espárragos y plantas aromáticas y medicinales.

Recorrido 4

Mértola – Almodôvar – Excursión por São Barnabé – Castro Verde – Excursión por Entradas



Visitas y Actividades

- Paseo por Mértola.
- Visita y cata de quesos en la Queijaria Corte Gafo.
- Paseo por Pulo do Lobo.
- Visita y cata de quesos en la Queijaria Vale do Guadiana.
- Visita y cata de quesos en la Queijaria Monte Pereiro, en Senhora da Graça dos Padrões.
- Paseo por Almodôvar.
- Excursión por São Barnabé para visitar la destilería de aguardiente de madroño de Sónia Cabrita, con degustación de aguardientes y otras actividades.
- Visita al Museo Arqueológico y Etnográfico de Santa Clara a Nova.
- Paseo por Castro Verde.
- Visita y degustación de embutidos en la fábrica Contente & Contente.
- Excursión por Entradas.
- Visita y cata de quesos en Queijaria Charrua, en Entradas.
- Visita al Museo del Mundo Rural, en Entradas.

Lugares de Interés / Productores

Mértola

Mértola, el pueblo más árabe de Portugal, es un excelente lugar para descansar la mirada sobre el río y reflexionar sobre la importante herencia que nos dejó esta cultura, empezando por los hábitos alimentarios. Por tratarse el último puerto del interior de la gran vía fluvial que era el Guadiana, Mértola tiene una larga historia que contarnos, la cual puede leerse en el centro histórico y en todos sus museos. Recorra este pueblo de cabo a rabo, porque merece la pena. No se olvide de las ferias gastronómicas de este municipio: en marzo, la dedicada al pescado del río, en Pomarão; en abril, la dedicada a la miel, el queso y el pan; y en octubre, la dedicada a los platos de caza.

< *Volver al Recorrido 4*

Queijaria Corte Gafo, Corte Gafo de Cima

La quesería de Joaquim Mestre Raposo existe desde hace casi 40 años, y en ella se elaboran artesanalmente quesos curados de oveja. Tiene tres trabajadores. Hace unos años, recibían casi 600 litros de leche al día y vendían para todo el país. Hoy reciben 200 y venden sobre todo en el Alentejo. Para la elaboración de estos quesos utilizan solo ingredientes tradicionales: leche, cuajo y sal. Se pueden visitar sus instalaciones, aprender a elaborar quesos y participar en una degustación.



Cómo llegar - El pueblo de Corte Gafo se encuentra señalizado en la N123, que une Mértola y Castro Verde. Una vez llegue al pueblo, pida que le indiquen dónde está la quesería.

INFORMACIÓN

Dirección Corte Gafo de Cima, 7650 Mértola • **GPS** 37° 43' 14.6" N / 7° 42' 33.8" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 286 612 245 • **Condiciones** Número máximo de participantes: 10 personas. Cita previa con dos días de antelación • **Idiomas** Portugués, inglés, español y alemán • www.facebook.com/queijaria.cortegafo

< *Volver al Recorrido 4*

Pulo do Lobo

En Corte Gafo no puede perderse el Pulo do Lobo, un accidente geomorfológico originado por el retroceso del agua del mar durante la última glaciación. La caída de agua, de unos 14 metros de altura, es el resultado de los efectos de la erosión, que excavó la llamada «corredoura» (corredera), visible desde la plataforma de observación de la caída. Las aguas se calman en Pêgo dos Sáveis, un lugar para el disfrute de los pescadores. Señalizado en Corte Gafo.

< *Volver al Recorrido 4*

Queijaria Vale do Guadiana, Corte Velha

Se fundó en 1999, y en su producción se combinan los saberes de tres generaciones. El queso Vale do Guadiana se elabora en el área geográfica del queso Serpa, y una parte de esta producción cuenta con el sello DOP (denominación de origen protegida). Además de queso de oveja, Vale do Guadiana también comercializa queso de cabra fresco y curado. Es interesante aprovechar esta visita para comprender el complejo proceso de elaboración de un queso DOP, desde las exigencias de los pastos hasta el etiquetado del producto acabado, pasando por el ordeño, la filtración, la adición de cuajo, la coagulación, el corte, el prensado, la cura y los lavados. La degustación es la guinda del pastel.



Cómo llegar - El pueblo de Corte Velha se encuentra señalizado en la N123, que une Mértola y Castro Verde. Una vez llegue al pueblo, pida que le indiquen dónde está la quesería.

INFORMACIÓN

Dirección Corte da Velha, Apartado 8026, 7750-306 Mértola • **GPS** 37° 41' 04.7" N / 7° 44' 35.8" W • **Contactos** Teléfono móvil: (+351) 963 495 343 / E-mail: info@qvaledoguadiana.com • **Horario** De 09:00 a 18:00 • **Condiciones** Visitas con cita previa (2 días). Máximo 10 personas • **Idiomas** Portugués e inglés • www.qvaledoguadiana.com

< [Volver al Recorrido 4](#)

Queijaria Monte do Pereiro, Graça de Padrões

Maria dos Anjos Lança es el alma de la quesería Monte do Pereiro, en Graça de Padrões. Ella mantiene viva la fabricación artesanal de quesos de cabra frescos y curados, y nos abre sus puertas para que podamos visitar sus instalaciones, conocer el proceso de elaboración y participar en una degustación.



Cómo llegar - Saliendo de Mértola en dirección a Almodôvar por la N267, se recorren unos 25 kilómetros y se toma la carretera municipal a la derecha, hacia Caiada. Al cabo de dos kilómetros, se gira a la izquierda en el cruce y se continúa poco más de dos kilómetros. La Queijaria Monte do Pereiro aparece a nuestra derecha.

INFORMACIÓN

Dirección Monte do Pereiro, Graça de Padrões, 7700-270 Almodôvar • **GPS** 37° 34' 21.3" N / 7° 56' 15.8" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 286 684 215 / E-mail: marialancafilhos@gmail.com • **Condiciones** Con cita previa • **Idiomas** Portugués • www.facebook.com/MonteDoPereiroQueijos/timeline

< [Volver al Recorrido 4](#)

Almodôvar

Si pasa por Almodôvar a la hora del almuerzo, pruebe sus famosos cocidos de garbanzos y judías, o los platos de caza,

como la *açorda* de perdiz o la sopa de liebre. Su repostería nos brinda *nógados*, *bolo de chibo*, *queijadas* de requesón, *costas* y hojaldre con cabello de ángel. Todo cosas «ligeras» que piden aguardiente de madroño que se podrá degustar a continuación...

MÁS INFORMACIÓN

www.visitalentejo.pt/es/brochures

< [Volver al Recorrido 4](#)

Destilería Cabrita & Filhos, São Barnabé

Sónia Cabrita recibió el legado de una de las destilerías más antiguas de la región, la Cabrita & Filhos, y da continuidad a este empresa familiar propietaria de la marca Aguardiente de Medronho de São Barnabé. Quienes deseen observar o participar en la recogida de madroños deben organizar su viaje en otoño, y consultar con el productor el periodo exacto previsto para esta actividad ese año. La visita a la destilería y la degustación del aguardiente pueden realizarse en cualquier época del año. Es importante recordar que aquí se celebra la Feria de las Setas y los Madroños el último fin de semana de noviembre.

Cómo llegar - Desde Almodôvar, siga la N2 hacia el Algarve hasta Dogueno, y la municipal hasta São Barnabé. En el pueblo, aparque junto a la iglesia y siga a pie hasta la *junta de freguesia*. La destilería se encuentra al lado.

INFORMACIÓN

Dirección Caixa Postal 1825, 7700-260 São Barnabé • **GPS** 37° 21' 27.0" N / 8° 09' 56.9" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 286 463 186 / E-mail: *aguardente.medronho@gmail.com* • **Condiciones** Con cita previa • **Idiomas** Portugués e inglés

< [Volver al Recorrido 4](#)

Museo Arqueológico y Etnográfico de Santa Clara a Nova

En este museo se exponen los fondos del yacimiento arqueológico de Mesas do Castelinho. La parte dedicada a la etnografía es notable: tema a tema, a través de una impresionante composición de figuras a tamaño real, se nos muestran las memorias de esta comunidad rural, desde la intimidad de la casa hasta las artes y oficios tradicionales y la vida en sociedad.

Castro Verde

Castro Verde es el centro de Campo Branco, una región que fue durante siglos una zona de pastos comunes para los rebaños procedentes de la Sierra de la Estrella y de España, los cuales entraban por... Entradas.

Hoy Castro Verde destaca en el mapa por otros dos tipos de valores: las minas de Neves Corvo y la riqueza de su avifauna esteparia, que le valió la inclusión de buena parte de su territorio en la Red Natura 2000. Pero los que han estado allí en alguna ocasión saben que lo que hace de este un pueblo inolvidable es la alegría, juventud y hospitalidad de sus gentes. Ante obras de arte públicas como las rotondas de las ovejas o de los cerdos, es inevitable pararse y sentir la necesidad de descubrir a pie el patrimonio y el gusto por la vida de esta tierra que nos recibe con letreros en los que se lee «Una ventana abierta a la llanura».

Acuda a la oficina de turismo para saber todo lo que puede ver y hacer, y si está programado algún espectáculo que le permita escuchar el sonido de la guitarra campaniça y el cante a despique e baldão, no se lo pierda. Aproveche también para solicitar las necesarias indicaciones para llegar al primer punto de encuentro gastronómico de este recorrido. Si desea visitar el molino de viento, este es el lugar adecuado para concertar una cita. Infórmese sobre la gastronomía local, tradicionalmente vinculada al cordero, al cerdo, al pan y a los dulces como las *queijadas* y las tartas de cabello de ángel.

MÁS INFORMACIÓN

www.visitalentejo.pt/es/brochures

< [Volver al Recorrido 4](#)

Embutidos Contente & Contente, Castro Verde

Esta empresa de embutidos tradicionales cuenta con más de 50 años de existencia. Los embutidos se fabrican de manera tradicional con carne de cerdo ibérico y cerdo blanco, y se comercializan tres variedades: morcilla, longaniza y *paio*. Puede visitar las instalaciones y degustar estos productos, con cita previa. La venta al público se realiza en los establecimientos comerciales y en la oficina de turismo.

INFORMACIÓN

Dirección Rua Alexandre Herculano, n.º 39, 7780 Castro Verde • **GPS** 37° 42' 01.8" N / 8° 05' 14.4" W • **Contactos** Teléfono móvil: (+351) 963 081 885 / (+351) 966 244 962 / E-mail: *mccontente@gmail.com* • **Condiciones** Con cita previa (3 días) • **Idiomas** Portugués • www.facebook.com/pages/Contente-Contente-Lda/106876119354152

< [Volver al Recorrido 4](#)

Molino de Viento, Castro Verde

Este molino se encuentra en Largo da Feira. Aunque fue rehabilitado en 2003 por el Ayuntamiento, no se sabe con certeza la fecha de su construcción. Del edificio original solo quedan la torre y las «traviesas» que soportan el suelo de los pisos interiores. Se puede visitar siempre que el molinero se encuentre trabajando o esté disponible.

INFORMACIÓN

Dirección Largo da Feira, 7780-131 Castro Verde • **GPS** 37° 41' 45.5" N / 8° 05' 18.4" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 286 328 148 / E-mail: posto.turismo@cm-castroverde.pt • **Condiciones** Con cita previa para grupos (oficina de turismo de Castro Verde)

< [Volver al Recorrido 4](#)

Queijaria Charrua, Entradas

Esta quesería es una casa con la tradición de tres generaciones que transmiten sus saberes en el trabajo cotidiano que allí se realiza. La leche se recoge de madrugada, y se pone a calentar con la lentitud que el proceso exige. A continuación, se espera a que el cuajo haga efecto, se utilizan paños para separar la cuajada, se aprieta la masa y se disponen los quesos para su curación. Con cita previa, se puede asistir a este ritual diario en el que cada fase tiene su ritmo y su tiempo, y del cual se obtienen los quesos — unos mantecosos, otros más duros — y el requesón que podremos degustar.

INFORMACIÓN

Dirección Rua de São Marcos, n.º 1, 7780-293 Entradas • **GPS** 37° 46' 39.6" N / 8° 00' 42.5" W • **Contactos** Teléfono móvil: (+351) 969 685 409 / (+351) 926 520 584 / E-mail: queijariacharrua@gmail.com • **Condiciones** Con cita previa. Época aconsejada: de finales de noviembre a junio • **Idiomas** Portugués • www.facebook.com/queijariacharrua.charrua

< [Volver al Recorrido 4](#)

Museo del Mundo Rural, Entradas

En Entradas, visite el Museo del Mundo Rural. Se organiza por temáticas, y ofrece una exposición permanente formada por equipos y aperos de labranza previos a la mecanización de la agricultura, además de muchos de los objetos del taller del último mayoral de Castro Verde; una desgranadora fija de 1907 que se utilizó durante más de 40 años en los campos de la región; el taller de herrero de la familia Matos, la última familia que trabajó en una forja en Entradas; las miniaturas de Manuel da Conceição Silva, que conservan la memoria de instrumentos y aperos agrícolas tallados en madera, corcho y latón; y una sala de exposiciones temporales que anima con regularidad un espacio que se pretende que esté vivo y que resulte pedagógico y participativo. En la sala de proyecciones se exhiben continuamente varios documentales de corta duración, mientras que en el centro de documentación se brindan documentos en formato digital sobre diferentes temas relacionados con el patrimonio inmaterial de Castro Verde. En la taberna se mantiene el gusto por la convivencia, la tertulia y la buena mesa, muchas veces animados por los sonidos de la guitarra *campaniça*. Todas ellas son buenas razones para una visita que sin duda le abrirá el apetito de cara a una suculenta y sabrosa comida en el restaurante que se encuentra allí mismo, el ya famoso A Cavalariça.

INFORMACIÓN

Dirección Rua de Santa Madalena, 7780-328 Entradas • **GPS** 37° 46' 36.9" N / 8° 00' 47.0" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 286 925 329 / E-mail: museururalidade@cm-castroverde.pt • **Horario** De martes a domingo, de 10:00 a 19:00 • museudaruralidade.blogspot.pt/p/museu.html

< [Volver al Recorrido 4](#)

< *Volver al Recorrido 5*

Monte do Pardieiro, Foros de Vale de Água, Messejana

Aquí nace y se desarrolla un interesante proyecto de cultivo de plantas aromáticas y medicinales siguiendo el modo de producción biológico: estragón (*Artemisia dranunculus*), mejorana (*Origanum majorana*), ajedrea (*Satureja montana*), tomillo (*Thymus vulgaris*) y hierbabuena (*Mentha spicata*). En este lugar podrá conocer las exigencias de este modo de producción, aprender a cultivar, recoger, secar y guardar plantas aromáticas y medicinales, y degustar té.

Monte do Pardieiro forma parte de APAM, la Academia de las Plantas Aromáticas y Medicinales de Alqueva, y colabora con Edia – Empresa para o Desenvolvimento das Infraestruturas de Alqueva, S.A. y con el CEVRM – Centro de Excelência para a Valorização dos Recursos Mediterrânicos, S.A. Su producción biológica está certificada por ECOCERT. En su paso por Messejana, no se pierda el famoso azul de algunas casas tradicionales de este antiquísimo pueblo del Alentejo.



Cómo llegar - Desde el embalse de Monte da Rocha, debe regresar al pueblo de Conceição y continuar hacia Messejana. En Messejana, busque la salida hacia Vale d'Água y siga las indicaciones a Monte do Pardieiro.

INFORMACIÓN

Dirección Sede: Rua São João de Deus, n.º 1, 7600-033 Aljustrel, Monte: Foros de Vale de Água, 7600 Messejana • **GPS** 37° 51' 43.6" N / 8° 18' 20.8" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 914 058 515 / E-mail: info@montedopardieiro.com • **Condiciones** Época aconsejada de visita: abril/mayo y octubre/noviembre. Con cita previa • Idiomas Portugués, inglés y español • www.facebook.com/montepardieiro/timeline, www.visitalentejo.pt/es/brochures (busque por Aljustrel)

< *Volver al Recorrido 5*

Aljustrel

En el pueblo minero de Aljustrel, visite el Museo Municipal. Si pasa por aquí en junio, acuda a la Feria del Campo Alentejano, que gira en torno al campo, las actividades agropecuarias, los productos gastronómicos regionales y, como bien esencial en la mesa de todos los alentejanos, el pan.

MÁS INFORMACIÓN

www.visitalentejo.pt/es/brochures

< *Volver al Recorrido 5*

Ferreira do Alentejo

Las siguientes visitas deben realizarse a partir de Ferreira do Alentejo. Dé un pequeño paseo por la urbe. Tiene que ver al menos su monumento más importante, a saber, la capilla del Calvario, también conocida como capilla de Santa Maria Madalena, o iglesia de las Piedras. Marzo, no se olvide, es el mes del aceite de oliva.

MÁS INFORMACIÓN

www.visitalentejo.pt/es/brochures

< *Volver al Recorrido 5*

Herdade Vale da Rosa, Pinheiro

Famosa por su uva sin pepitas, esta hacienda posee actualmente 230 hectáreas de viñas con 12 variedades de uvas, seis con pepitas y otras seis sin ellas. Las uvas sin pepitas, 100% naturales, son el resultado de la ausencia de desarrollo del embrión en algunas variedades, y tienen una existencia milenaria. Se trata de una uva de bajo calibre cuyo tamaño no fue posible aumentar por mero cruce de variedades hasta el siglo XIX, lo que le aportó un nuevo valor comercial. Quienes deseen observar la recogida de la uva deben organizar su viaje entre junio y noviembre. Las uvas sin pepitas se recogen entre mediados de julio y finales de octubre, y las uvas con pepitas se recogen entre mediados de junio y mediados de noviembre. La visita a la hacienda incluye la degustación de dos tipos de uva.



Cómo llegar - El acceso a Pinheiro se encuentra señalizado en la IP8, en sentido Ferreira do Alentejo – Beja, antes de la salida a Peroguarda. La hacienda se encuentra a dos kilómetros y medio.

INFORMACIÓN

Dirección Herdade Vale da Rosa, 7900-999 Ferreira do Alentejo • **GPS** 38° 05' 21.3" N / 8° 04' 53.2" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 284 739 933 / E-mail: geral@valedarosa.com • **Horario** Abierta a las visitas los jueves por la mañana • **Condiciones** Fuera de este horario, las visitas deben contar con cita previa • **Idiomas** Portugués, español e inglés • www.valedarosa.com

< [Volver al Recorrido 5](#)

Lagar do Marmelo, Ferreira do Alentejo

Lagar do Marmelo es el centro neurálgico del famoso aceite de oliva Oliveira da Serra, propiedad de la empresa familiar Sovena. Ha sido diseñado por el arquitecto portugués Ricardo Bak Gordon, y está considerado el máximo exponente de la tecnología al servicio de la calidad del aceite de oliva y de la sostenibilidad medioambiental, lo que atestiguan sus dos certificaciones internacionales: la ISO 14000 y la ISO 22000.

Esta empresa, que pretende convertirse en el mayor olivar del mundo, posee ya más de 10 millones de estos árboles. Además de las tres calidades de aceite de oliva que aquí se producen — virgen, virgen extra y Premium —, es necesario mencionar las tres calidades de vinagre — de vino blanco, de vino tinto y balsámico — y las aceitunas verdes y negras en salmuera. Se pueden visitar los olivares y el lagar, y catar aceites.



Cómo llegar - Acceso muy visible y señalizado en la IP8, entre Figueira de Cavaleiros y Ferreira do Alentejo.

INFORMACIÓN

Dirección Herdade do Marmelo, Apartado 43, 7900-909 Ferreira do Alentejo • **GPS** 38° 05' 09.7" N / 8° 10' 23.5" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 214 129 334 / E-mail: oliveiradaserra.lagar@sovena.pt • **Horario** Los viernes, de 11:00 a 13:00 y de 14:00 a 17:00 • **Condiciones** Fuera del horario de atención al público, visitas con cita previa en función de la disponibilidad del guía • **Idiomas** Portugués, inglés y español • www.oliveiradaserra.pt

< [Volver al Recorrido 5](#)

Queijaria Catarina & Filho, Trigaches

Óscar Ribeiro y su madre elaboran artesanalmente quesos de cabra frescos y curados. Con cita previa, podrá visitar la quesería y degustar quesos, preferiblemente entre noviembre y abril, la época del año en la que la producción se inicia por la mañana. Durante el verano es más complicado, porque la jornada de trabajo empieza a las dos de la madrugada.

Cómo llegar - En la N124, siga las indicaciones a Trigaches. En Trigaches, busque la Rua Nova.

INFORMACIÓN

Dirección Rua Nova, n.º 18, 7800-771 Trigaches • **GPS** 38° 05' 26.4" N / 7° 58' 21.8" W • **Contactos** Teléfono móvil: (+351) 965 326 068 / E-mail: catari-naefilho@hotmail.com • **Condiciones** Número máximo de participantes: de 10 a 12 personas • **Idiomas** Portugués

< [Volver al Recorrido 5](#)

Chocolatería Mestre Cacau - Bombones, Beja

En Mestre Cacau - Bombones se pretende fusionar lo mejor de dos mundos: el chocolate belga y los mejores sabores del Alentejo. El aguardiente de madroño de Ourique, la miel de Mértola caramelizada, el aceite de oliva virgen de Beja, la mantequilla de oveja de la sierra de Serpa, las trufas de romero de Alqueva y las trufas de aguardiente de Vidigueira son algunos de estos sabores que, complementados con el cacao procedente de África, América Central y del Caribe, dan como resultado una gran variedad de productos: bombones cubiertos, rellenos o moldeados, trufas, etc., a los que se unen en la tienda los diferentes chocolates calientes, negro y blanco, los crepes y los croissants. Con cita previa, Mestre Cacau - Bombones organiza degustaciones de bombones con sabores típicos del Alentejo.



INFORMACIÓN

Dirección Rua Capitão João F. Sousa, n.º 14, 7800-451 Beja • **GPS** 38° 00' 45.5" N / 7° 51' 48.4" W • **Contactos** Teléfono móvil: (+351) 925 994 643 / E-mail: geral@mestrecacau.pt • **Horario** De lunes a sábado, de 10:00 a 19:00 • **Condiciones** Con cita previa • **Idiomas** Portugués e inglés • www.mestrecacau.pt

< [Volver al Recorrido 5](#)

Beja

Conviene recordar que Beja es una ciudad patrimonial con una buena gastronomía y una reputadísima repostería conventual que podrá degustar en el centenario café Luís da Rocha, en la casa de té Maltesinhas y en las pastelerías Bambina y O Farnel. ¿Demasiadas calorías? No es difícil quemarlas: hay un centro histórico que descubrir, y quienes deseen hacer penitencia por sus pecados mortales encontrarán 183 escalones de subida a la torre del homenaje del castillo, desde donde podrán disfrutar de las más fantásticas vistas del Bajo Alentejo.

MÁS INFORMACIÓN

www.visitalentejo.pt/es/brochures

www.cm-beja.pt

www.cm-beja.pt/showturismo.do2?jsessionid=594812830D674F62D1D40D73F5A48BB4

< [Volver al Recorrido 5](#)

Recorrido 6

Beja – Excursiones por Santa Vitória, Albernoa, Quintos y Baleizão – Cuba – Vila de Frades – Vidigueira



Visitas y Actividades

- Visita a Herdade dos Grous, con cata de vinos y aceites de oliva y participación en actividades relacionadas con el vino.
- Visita a Casa de Santa Vitória, Clube de Campo Vila Galé, con cata de vinos y aceites de oliva, y participación en actividades relacionadas con el vino.
- Visita a Herdade da Malhadinha Nova, con cata de vinos y aceites de oliva, y participación en actividades relacionadas con el vino.
- Visita a Herdade do Vau, con cata de vinos y participación en actividades relacionadas con el vino.
- Visita a Herdade Encosta do Guadiana, con cata de vinos y participación en actividades relacionadas con el vino.
- Paseo por Cuba.
- Visita a Herdade do Rocim, con cata de vinos y participación en actividades relacionadas con el vino.
- Paseo por Vila de Frades.
- Visita y cata de quesos en la Queijaria Pinto.
- Visita a la bodega/restaurante País das Uvas.

Lugares de Interés / Productores

Herdade dos Grous, Albernoa

Herdade dos Grous cuenta con un proyecto que abarca muchas facetas: cría ganado porcino, bovino y ovino de razas autóctonas, cultiva vegetales y frutas en régimen de agricultura biológica, cría caballos, produce aceite de oliva y vino, y realiza actividades de turismo rural, restauración y enoturismo. Las viñas ocupan una superficie de 73 hectáreas: 13 de ellas con variedades blancas y 60 de tintas. Cuenta con 24 unidades de alojamiento con una excelente ubicación junto a un embalse de 90 hectáreas.

En el ámbito del enoturismo, una de las grandes apuestas de Herdade dos Grous son las actividades que ofrece a sus huéspedes y visitantes: visitas a las viñas y a la bodega — con diferentes tipos de catas de vinos (basic, selection, top

y flight)», el programa «Un día en Herdade dos Grous» — con cuatro actividades: construcción de lotes, cata a ciegas, degustación de dulces y cata olfativa —, la carta de vinos, las noches del chef en la bodega y el menú romántico. Además de producir vino, Herdade dos Grous cuenta con una línea de productos *gourmet*: aceite de oliva virgen extra elaborado a partir de aceitunas de las variedades Galega, Cordovil y Cobrançosa, trufas de chocolate con vino de variedades autóctonas, compotas, miel de lavanda, tisanas, bizcochos de aceite, y condimentos como la flor de sal (de Castro Marim), la menta poleo, el romero y el tomillo, entre otros. Todos estos productos están a la venta en la tienda de la hacienda. En la actualidad, se comercializan los siguientes vinos: Herdade dos Grous (blanco, tinto y sus respectivas reservas), Herdade dos Grous 23 Barricas, Moon Harvested y Late Harvest.



Cómo llegar - Salga de Beja por la IP2 en dirección a Castro Verde. A 300 metros antes de Albernoa, gire a la derecha siguiendo las indicaciones «Turismo Rural» y «Adega» hasta la entrada de piedra de Herdade dos Grous.

INFORMACIÓN

Dirección Herdade dos Grous, Albernoa, 7800-601 Beja • **GPS** 37° 51' 28.29" N / 7° 57' 28.29" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 284 960 000 / E-mail: info@herdade-dosgrous.com • **Horario de visitas** Todos los días, de 09:00 a 17:00 • **Condiciones** Con cita previa. Talleres para 10 personas como mínimo • **Idiomas** Portugués, inglés, alemán, español, italiano y francés • www.herdadedosgrous.com

< [Volver al Recorrido 6](#)

Casa de Santa Vitória, Clube de Campo Vila Galé

Casa de Santa Vitória es una empresa del Grupo Vila Galé que se dedica a la producción y comercialización de vinos y aceites de oliva alentejanos de calidad. Se fundó en 2002, y cuenta con 127 hectáreas de viñas y 150 de olivares. Por lo que respecta al enoturismo, se incluyen dos programas estructurados: «De la uva al vino. Un día en la vendimia», en el que el visitante puede aprender a vendimiar, puede pisar las uvas en el lagar de la bodega, almorzar en el restaurante Pavilhão de Caça y terminar el día con una cata de vinos; y «Catas de vinos», con diferentes composiciones, almuerzo o cena. Estos programas se deben concertar con cita previa. Las visitas a la bodega se pueden realizar todos los días, pero exigen cita previa si se realizan fuera del horario previsto. En este momento, Casa Santa Vitória comercializa sus vinos con las siguientes marcas: Versátil (tinto, blanco y rosado), Santa Vitória (reserva tinto, blanco y rosado; gran reserva blanco y tinto; Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional y licoroso) e Inevitável (tinto). También produce vinagre de vino tinto. El aceite se produce fuera, y es el resultado de combinar aceitunas de las variedades Cobrançosa, Cordovil, Galega y Picual, de las que se extrae un único aceite Santa Vitória, a saber, virgen extra con una acidez del 0,2%. Todas las catas de vinos que se realizan en la bodega de Casa Santa Vitória incluyen catas de aceite de oliva. También se puede observar la recogida de la aceituna (no así la fase de vareo).

Cómo llegar - Salga de Beja por la IP en dirección a Castro Verde. Salga de la IP a la derecha, para entrar en Albernoa (señalización Albernoa, Hotel, Adega). Siga las indicaciones hacia el Hotel Vila Galé Clube de Campo.

INFORMACIÓN

Dirección Herdade da Malhada, 7800-730 Santa Vitória • **GPS** 37° 53' 20.1" N / 8° 01' 15.5" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 284 970 170 / E-mail: info@santavitoria.pt • **Horario de visitas y de catas de vinos** De lunes a sábado: visitas a las 11:30 y a las 16:00. Domingos: visitas a las 11:30 • **Condiciones** Visitas fuera de horario y otras actividades: con cita previa • Es necesario concertar cita previa para participar en las actividades • **Idiomas** Portugués e inglés • www.santavitoria.pt

< [Volver al Recorrido 6](#)

Herdade da Malhadinha Nova, Albernoa

La hacienda de Malhadinha Nova pertenece a la familia Soares, y se dedica a la producción de vinos y aceites de oliva, y

a la cría de animales de razas autóctonas, además de gestionar una unidad de enoturismo con alojamiento, restaurante *gourmet* y *spa*. El hotel cuenta con siete habitaciones dobles y tres suites en las que todo — desde el diseño de los equipos hasta la decoración — ha sido pensado para proporcionar la máxima comodidad y tranquilidad.

Las viñas ocupan 33 hectáreas de suelo de pizarra con suaves pendientes que sirven de materia prima para una considerable gama de vinos que se comercializan con las siguientes marcas: Monte da Peceguinha (blanco y tinto), Malhadinha (blanco, tinto y Late Harvest), Marias da Malhadinha (tinto), Menino António (tinto), Pequeno João (tinto), monovarietales (Viognier da Peceguinha) y ediciones limitadas.

En las 64 hectáreas de olivar, las aceitunas 100% Galega se recogen a mano y se transforman en el aceite de oliva virgen extra de la marca Malhadinha.

Los huéspedes podrán disfrutar de todo esto, además de poder elaborar una comida con la ayuda de un reputado chef. Pero las puertas también permanecen abiertas a los visitantes, que tienen a su disposición una amplia gama de actividades: participar en la recogida y selección de las uvas (Harvest Experience), diferentes tipos de catas, y el programa Harvest Expert, que consiste en la elaboración de un blend de vinos con la ayuda del enólogo de la hacienda.



Cómo llegar - Salga de Beja por la IP2 en dirección a Castro Verde. A unos seis kilómetros después de Albernoa, siga la señalización «Turismo Rural» a la izquierda, pase bajo la IP y siga las indicaciones a Malhadinha Nova. Este trayecto está considerado peligroso porque es obligatorio cruzar la IP. En días u horas de mucho movimiento, es más seguro continuar en la IP hasta Entradas para salir allí y volver a entrar en dirección a Beja, siguiendo las indicaciones a Malhadinha, ahora al lado derecho de la carretera.

INFORMACIÓN

Dirección Herdade da Malhadinha Nova, 7800-601 Albernoa • **GPS** 37° 49' 50.4" N / 7° 59' 20.7" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 284 965 432 / E-mail: geral@malhadinhanova.pt • **Horario de visitas** En invierno, de lunes a sábado: 11:00, 12:00, 14:00, 15:00 o 16:00. En verano, de lunes a sábado: 11:00, 12:00, 14:00, 15:00, 16:00 y 17:00 • **Condiciones** Con cita previa • **Idiomas** Portugués e inglés • www.malhadinhanova.pt

< [Volver al Recorrido 6](#)

Herdade do Vau, Vau de Cima

Herdade do Vau disfruta de una ubicación privilegiada cerca del Guadiana, e incluye una unidad de turismo rural dirigida por Maria Manuel y Miguel de Sousa Otto como expresión del concepto *biochic*. Portadores del galardón Green Key, proponen seguir y cultivar una actitud responsable que aúne la sostenibilidad y el equilibrio medioambiental con lo que ellos definen como la «elegante simplicidad» del Alentejo. Las viñas y la producción de vino constituyen la base de la oferta para sus huéspedes de una serie de experiencias en el campo de la viticultura y la enogastronomía: participación en la vendimia (de mediados de agosto a mediados de septiembre) y en la poda de la vid (de mediados de diciembre a mediados de febrero); visitas guiadas por las viñas para entrar en contacto con las técnicas de cultivo y aprender a diferenciar las distintas variedades; iniciación a la cata de vinos; catas de vino comentadas y complementadas con productos regionales, algunos de ellos procedentes de la propia hacienda; e iniciación al maridaje de los vinos con los manjares tradicionales. Todo ello gira en torno al vino que aquí se produce: Riso de Sousa Otto & Friends (tinto, blanco y reserva), un nombre con el que se pretende subrayar la actitud positiva ante la vida. Miguel de Sousa Otto fue considerado el productor revelación del año 2013 por la Revista de Vinhos, y recibió el premio al mejor turismo rural concedido en la edición de 2014 de los Premios Entidad Regional de Turismo del Alentejo.



Cómo llegar - Salga de Beja en dirección a Serpa (N260) y siga las indicaciones a Quintos. En el centro de Quintos se encuentra la primera de las cuatro flechas que señalizan Herdade do Vau. A la salida del pueblo se entra en un camino de tierra batida. Son seis kilómetros hasta Vau.

INFORMACIÓN

Dirección Lugar Monte do Vau, Quintos, 7800-661 Beja • **GPS** 37° 55' 37.5" N / 7° 41' 01.5" W (utilizar Google Maps) • **Contactos** Teléfono: (+351) 226 199 800 / Teléfono móvil: (+351) 966 052 219 / E-mail: info@herdadedovau.com • **Horario de visitas** En invierno, de lunes a sábado: 11:00, 12:00, 14:00, 15:00 o 16:00. En verano, de lunes a sábado: 11:00, 12:00, 14:00, 15:00, 16:00 y 17:00 • **Condiciones** Con cita previa • **Idiomas** Portugués, inglés, español y francés • www.herdadedovau.com/es/index.html

< [Volver al Recorrido 6](#)

Sociedade Agrícola Encosta do Guadiana, Baleizão

Encosta do Guadiana nació en 2002 como la división vitivinícola del Grupo Paço do Conde, formado por las diferentes sociedades de tres hermanos: José, Luísa y Miguel Castelo Branco. Este Grupo explota en la actualidad unas 4.000 hectáreas de superficie agrícola en el Bajo Alentejo, de las cuales es el propietario de 2.700. Se trata de un proyecto basado en un gran esfuerzo de reconversión de la actividad agrícola para sustituir el cultivo de cereales de secano por viñas y olivares. Un esfuerzo para el cual, según se desprende de sus palabras, «se inspiraron en el sol y se templaron en la tierra». Mereció la pena: tanto la viña, con 150 hectáreas, como el olivar, con 1.100, hacen crecer sus frutos gracias a una sabia combinación de suelos, plantas (variedades), sol y riego gota a gota.

Los visitantes podrán conocer las viñas y la bodega, y degustar vinos y aceites de oliva. Los vinos se comercializan con las marcas: Herdade do Paço do Conde (blanco, tinto, rosado, cosecha seleccionada Antão Vaz & Verdelho, cosecha seleccionada tinto y reserva tinto), Herdade das Albernoas (blanco y tinto) y Vilares (blanco, tinto y reserva tinto). El aceite de oliva, única y exclusivamente virgen extra, es Herdade Paço do Conde.



Cómo llegar - Monte Paço do Conde se encuentra señalizado en Baleizão (N260 Beja-Serpa) con las placas de la Ruta de los Vinos del Alentejo.

INFORMACIÓN

Dirección Monte Paço do Conde, 7800-611 Baleizão • GPS 38° 01' 16.4" N / 7° 41' 13.9" W • Contactos Teléfono: (+351) 284 924 415 / E-mail: geral@encostadoguadiana.com ; mf@encostadoguadiana.com • Horario De lunes a viernes, de 08:30 a 13:00 y de 14:00 a 17:00 • Condiciones Con cita previa, según la disponibilidad • Idiomas Portugués e inglés • www.pacodoconde.com

< [Volver al Recorrido 6](#)

Cuba

En su paseo por el pueblo de Cuba, no se pierda el guiso de cordero, la sopa de verdolagas con queso fresco y huevos, ni la especialidad local: codornices al estilo de Fialho de Almeida.

MÁS INFORMACIÓN

www.visitalentejo.pt/es/brochures

< [Volver al Recorrido 6](#)

Herdade do Rocim, Cuba

Herdade do Rocim fue adquirida en el año 2000 por la empresa Movicortes S.A. Se trata de una propiedad con casi 120 hectáreas, de las cuales 70 se dedican a viñas y 10 a olivar. La bodega, construida a partir de cero, materializa el doble objetivo de integración en el paisaje y de máxima funcionalidad de los espacios interiores. Estos espacios, concebidos desde un primer momento como espacios de producción y visita, permiten, por un lado, que los visitantes circulen de un modo agradable y cómodo, sin interferir en la actividad productiva y, por el otro, que Herdade do Rocim pueda desarrollar al máximo sus potencialidades. Además de los balcones con vistas a las viñas, los jardines y el viñedo pedagógico, la bodega cuenta con una amplia sala de barricas, un auditorio, salas de formación, salas multiusos, bar, terraza y tienda. Estas instalaciones están preparadas para acoger eventos culturales, sociales y de ocio, y actividades empresariales como reuniones y presentaciones.

Por lo que respecta al enoturismo, Herdade do Rocim organiza visitas a la bodega y diferentes tipos de catas, según el número y la variedad de vinos participantes. Estas degustaciones se acompañan siempre con pan tradicional de Vidigueira, quesos y embutidos, pero también existe una modalidad de degustación con comida regional. También existe la posibilidad de celebrar almuerzos y cenas con menús propios de la gastronomía alentejana seleccionados en función de los vinos de la hacienda. Además de visitar el viñedo pedagógico, también se puede observar el proceso de elaboración y la vendimia, que aquí se realiza a mano, siguiendo el método tradicional. Todas las visitas, catas y demás actividades se deben concertar con cita previa.

En la actualidad, esta hacienda comercializa el aceite de oliva virgen extra Herdade do Rocim y los siguientes vinos: Grande Rocim (DOC reserva tinto), Olho de Mocho (tinto, reserva blanco y rosado), Herdade do Rocim (tinto, blanco y reserva tinto) y Vale da Mata (vino regional de Lisboa, tinto, blanco y reserva tinto).

Cómo llegar - Herdade do Rocim se encuentra señalizada en la N387, que une Cuba y Vidigueira.

INFORMACIÓN

Dirección Estrada Nacional 387 – Apartado 64, 7940-909 Cuba • GPS 38° 11' 48.7" N / 7° 51' 19.6" W • Contactos Teléfono: (+351) 284 415 180 / (+351) 935 683 517 / Fax: (+351) 284 415 188 / E-mail: enoturismo@herdadedorocim.com • Horario de visitas De lunes a sábado, de 11:00 a 19:30 (última visita a las 18:00) • Condiciones Con cita previa • Idiomas Portugués, inglés y español

< [Volver al Recorrido 6](#)

Vila de Frades

Conviene recordar que Vila de Frades participa en el calendario de eventos vinculados al vino, y que aquí se ha llevado a cabo un interesante trabajo de conservación de la elaboración tradicional de *vinho da talha* (vino hecho en recipientes de barro). Merece la pena realizar una visita a principios de diciembre, para poder participar en Vitifrades – Festas Báquicas, un lugar de encuentro para los productores locales, y factor de animación de las fondas y de la buena gastronomía de la tierra.

MÁS INFORMACIÓN

www.facebook.com/pages/VITIFRADES/168954341407
www.visitalentejo.pt/es/brochures
(busque por Vidigueira)

< [Volver al Recorrido 6](#)

Queijaria Pinto, Vila de Frades

La familia Pinto mantiene la elaboración artesanal y apuesta por los quesos genuinos. Solo trabaja con la leche de las cabras criadas por Nuno Pinto. Esta quesería abre sus puertas a quien desee visitar sus instalaciones y probar sus quesos frescos y curados.



INFORMACIÓN

Dirección Rua Nova de Baleizão, 7960 Vila de Frades • **GPS** 38° 12' 51.9" N / 7° 49' 38.9" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 284 441 894 / Teléfono móvil: (+351) 967 553 113 • **Horario** De lunes a viernes, de 08:00 a 18:00. Sábados, de 08:00 a 13:00 • **Condiciones** Visitas con cita previa. Máximo: 10 personas • **Idiomas** Portugués

< Volver al Recorrido 6

Bodega/restaurante País das Uvas, Vila de Frades

No es solo una bodega, ni solo un restaurante. Es una potente alianza entre el vino del productor y la gastronomía más auténtica del Alentejo. Un espacio plagado de vasijas de barro, con la sencilla y genuina hospitalidad de quien disfruta recibiendo visitas y atendiéndolas debidamente en un ambiente siempre agradable y familiar en el que surge en muchas ocasiones el cante alentejano. Y por si eso no fuera poco, con las puertas abiertas para compartir su saber secular. Los cántaros no son mera decoración, sino que guardan el vino que aquí se produce. Algunas de sus especialidades: gurumelos con huevos y espárragos, cocido de garbanzos, guiso de cordero, *açorda* alentejana de ajo, espárragos con huevos, cabeza de borrego asada al horno de leña y sopas de tomate.

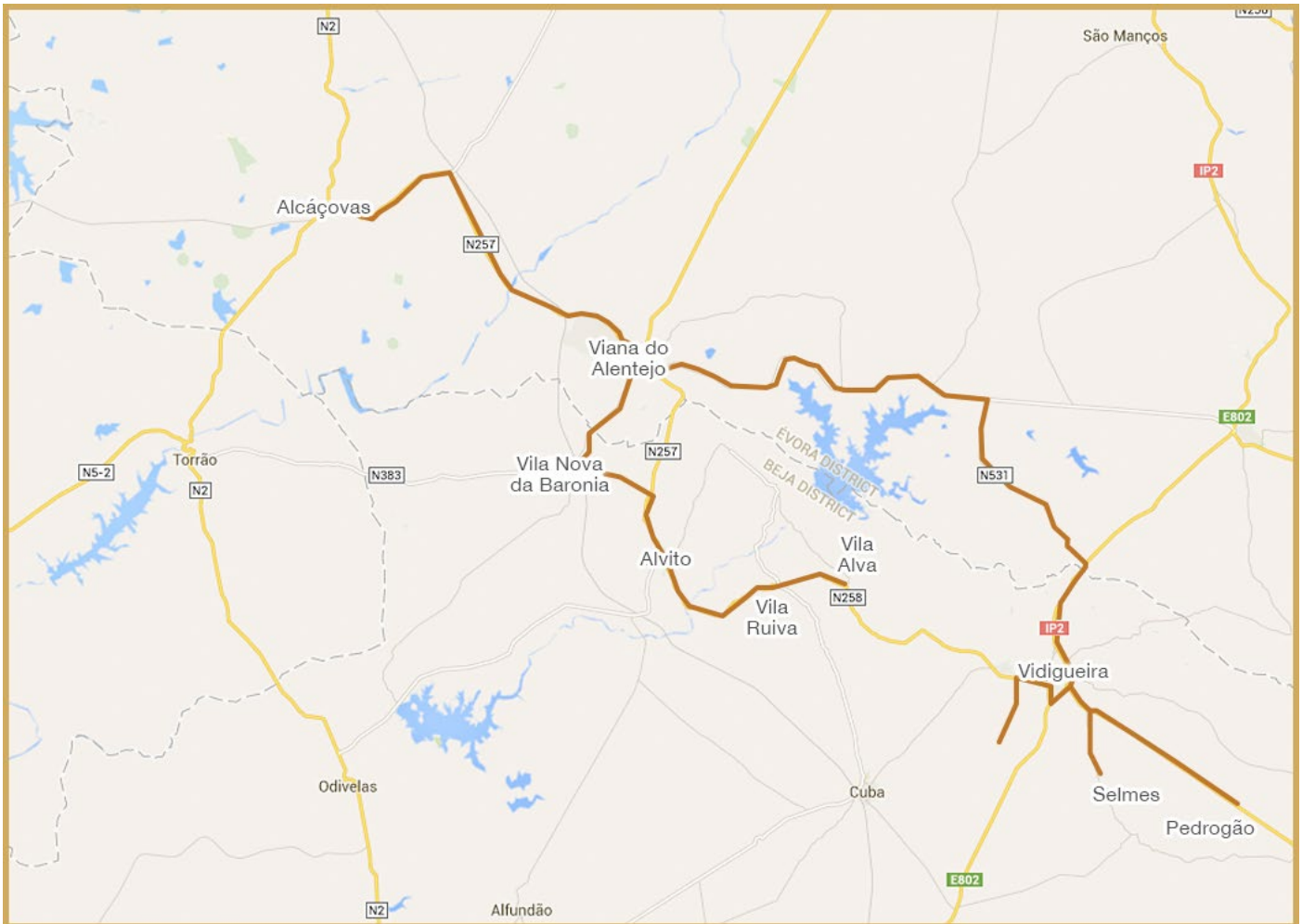
INFORMACIÓN

Dirección Rua General Humberto Delgado nº19, 7960-446 Vila de Frades • **GPS** 38° 12' 50.1 N / 7° 49' 16.4" W • **Contactos** Tel: (+351) 284 441 023 / E-mail: adega-restaurantepaisdasuvas@hotmail.com • www.pt-pt.facebook.com/PaisdasUvas

< Volver al Recorrido 6

Recorrido 7

Vidigueira – Excursiones por Sesmarias, Selmes y Pedrógão – Oriola – Viana do Alentejo – Alcáçovas – Vila Nova da Baronia – Alvito – Paseo por Vila Ruiva y Vila Alva



Visitas y Actividades

- Paseo por Vidigueira.
- Visita a las viñas y la bodega de la Hacienda Branca Vineyard Estate, con cata de vinos.
- Visita a las viñas y la bodega de Ribafreixo Wines, con cata de vinos y posibilidad de almorzar en el restaurante de enoturismo.
- Visita a la bodega Paulo Laureano Vinus, con cata de vinos y aceites de oliva, y participación en actividades relacionadas con el vino.
- Visita al lagar de José Palhete, con cata de aceites de oliva.
- Visita a Herdade Cortes de Cima, con cata de vinos y aceites de oliva, y participación en actividades relacionadas con el vino.
- Visita y degustación de embutidos en Fercarnes, en Oriola.
- Visita al lagar y cata de aceites de oliva de Soavi, en Viana do Alentejo.
- Paseo por Alcáçovas.
- Visita y cata de quesos en Queijaria de Alcáçovas.
- Visita y participación en talleres de repostería en Casa Maria Vitória.
- Visita y participación en talleres de repostería en la pastelería de Margarida Ilhéu.
- Paseo por Alvito.
- Visita a Alvispargos para observar y participar en la recogida de espárragos.
- Paseo por Vila Alva y Vila Ruiva.

Lugares de Interés / Productores

Vidigueira

Vidigueira es la capital del pan del Alentejo. Ya son pocas las personas que lo hacen para consumo propio, como

antiguamente. Pero todavía quedan panaderías tradicionales orgullosas de su pan amasado en un recipiente de barro y cocido en horno de leña. Pruébelo y diga si es verdad o no que el Alentejo es el único lugar del mundo en donde no supone ningún castigo condenar a alguien a pan y agua. No se pierda el festival gastronómico «A pão e laranjas», que se celebra en marzo.

MÁS INFORMACIÓN

www.visitalentejo.pt/es/brochures
www.cm-vidigueira.pt/descobrir/pao

< *Volver al Recorrido 7*

Hacienda Branca Vineyard Estate, Vila de Frades

João Xabregas se define como un viajero. Estuvo en Australia, África y América del Sur, y culminó su periplo por el mundo en un lugar muy especial para él: el Alentejo. Aquí fue donde encontró las personas, la historia, el paisaje y las condiciones climáticas necesarias para realizar su sueño: producir series limitadas de grandes vinos en las 80 hectáreas de su Hacienda Branca. Estas tierras se encuentran dentro del alcance del riego del embalse de Alqueva, y las viñas se aprovechan del riego por goteo automático y de un sistema de fertirrigación. En la oferta de esta bodega — en la que «los enólogos pueden soñar y crear en libertad» — se encuentran vinos blancos monovarietales (Arinto, Antão Vaz y Verdelho), el 3V — Viognier, Verdelho y Vermentino — y un rosado, todos de la marca Hacienda Branca. La marca Letícia distingue a toda una gama de tintos de mayor complejidad.

Con cita previa, en Hacienda Branca podrá visitar las viñas y la bodega, y degustar sus vinos.



Cómo llegar - Saliendo de Vila de Frades en dirección a Sesmarias, en el cruce con la N258 se encuentra la señalización a Sesmarias y a la bodega. Al cabo de un kilómetro por este CM1010, aparece a la derecha la entrada a Hacienda Branca. La bodega se encuentra a 800 metros sobre tierra batida.

INFORMACIÓN

Dirección Quinta do Paral, Apartado 31, 7960-909 Vidigueira • **GPS** 38° 11' 39.9" N / 7° 49' 06.9" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 284 441 620 / E-mail: geral@haciendabranca.pt • **Horario** De 09:00 a 18:00 • **Condiciones** Con cita previa • **Idiomas** Portugués, inglés y español • www.haciendabranca.pt

< *Volver al Recorrido 7*

Ribafreixo Wines, Vidigueira

Ribafreixo Wines supone la materialización de los sueños de dos hombres de acción: el empresario Mário Pinheiro, nacido en Mozambique y emigrado de niño a Sudáfrica; y el ingeniero agrónomo Nuno Bico, vinculado desde siempre a las cosas de la tierra, por gusto y por formación. Juntos consiguieron adquirir en solo tres años 28 parcelas de tierras abandonadas en las inmediaciones del pueblo de Vidigueira, que transformaron en una propiedad única con 114 hectáreas: Herdade do Moinho Branco. Recuperaron algunas viñas ya existentes, plantaron grandes extensiones de viña nueva y, en 2012, abrieron la nueva bodega: un moderno edificio de 4.000 m², equipado con tecnología punta y con capacidad para producir un millón y medio de botellas de vino de un modo continuado. En esta bodega se desarrolla el proyecto de enoturismo de esta empresa, en el que intervienen varios elementos: una sala multiusos para eventos y reuniones empresariales, una tienda de vinos, una zona de ocio, una sala de catas y un restaurante gourmet con cocina tradicional alentejana (cierra los lunes). Los vinos se comercializan con las marcas: Pato Frio (blanco, tinto y rosado), Gáudio (blanco, tinto y rosado), Connections (el primer vino que se elabora en Portugal con uvas de la variedad Chenin Blanc) y Barracôa (tinto). A partir de una única variedad de aceituna — la Galega —, en esta hacienda también se elabora el aceite de oliva virgen extra Sol Portugal Gourmet Galega. Con cita previa, podrá visitar las viñas y la bodega, y catar vinos. Las catas son de varios tipos: pack sencillo, pack básico (mínimo dos personas), pack premium (mínimo dos personas) y pack VIP (mínimo cuatro personas).



Cómo llegar - Saliendo de Vidigueira en dirección a Beja, Ribafreixo se encuentra señalizada en la IP2, a casi un kilómetro y medio de la confluencia de la N258 con la IP.

INFORMACIÓN

Dirección Adega Moinho Branco, 7960-212 Vidigueira • **GPS** 38° 11' 35.9" N / 7° 48' 17.2" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 284 436 240 / Teléfono móvil: (+351) 963 559 964 / E-mail: tours@ribafreixo.com • **Horario** De martes a domingo, de 09:00 a 18:00 • **Condiciones** Visitas con cita previa • **Idiomas** Portugués e inglés • www.ribafreixo.com

< [Volver al Recorrido 7](#)

Paulo Laureano Vinus, Vidigueira

Paulo Laureano es un enólogo de renombre vinculado a muchos y excelentes vinos del Alentejo. Agrónomo de formación, adquirió conocimientos de enología en Portugal, Australia y España. Su pasión por la elaboración del vino acabó llevándolo a fundar su propia empresa, Paulo Laureano Vinus, que es la responsable de la explotación de sus 110 hectáreas de viñas en Vidigueira, a las que se suman 10 hectáreas en Évora. Dos apuntes importantes sobre este enólogo y productor. La primera es la filosofía del proyecto. Su apuesta exclusiva por variedades portuguesas refleja su manera de entender el vino: en un mundo en donde la tendencia generalizada es la homogeneización, Paulo Laureano defiende que la producción de nuestros vinos, con nuestras propias variedades, en nuestro suelo y aprovechando nuestro clima, puede ser un factor diferenciador importante. La segunda es su especial interés por la cultura y la civilización romana, lo que le llevó a investigar el proceso tradicional utilizado por nuestros antepasados para la elaboración de *vinho da talha* (vino hecho en recipientes de barro). En la bodega de Monte Novo de Lisboa, la colección de 14 vasijas de barro del siglo XIX, con una capacidad que oscila entre los 1.500 y los 2.300 litros, sirve a un propósito. Con el objetivo de preservar y divulgar un vino que define como histórico, todos los años elabora pequeñas cantidades para embotellar — en el mes de febrero del año siguiente al de su producción — en pequeñas vasijas de barro similares a las que sirvieron para su elaboración. Estas vasijas se exportan a todo el mundo. En esta bodega se elaboran también los demás vinos de Paulo Laureano: Dolium (reserva y selección), Reserve (tinto y blanco), Premium (tinto y blanco) y Clássico (tinto y blanco). Podrá visitar las viñas y la bodega, degustar vinos y aceites de oliva, y participar en diferentes talleres: «Alentejo y el vino», «Alentejo, vino y gastronomía», «Alentejo, vino, gastronomía y cultura», «El rincón del chef» y «Cocinas del mundo».

Cómo llegar - Desde Vidigueira, tome la IP en dirección a Beja y gire a la derecha al cabo de cinco kilómetros. Monte Novo de Lisboa se puede ver desde la carretera.

INFORMACIÓN

Dirección Monte Novo da Lisboa, 7960-909 Selmes • **GPS** 38° 10' 32.7" N / 7° 49' 32.9" W • **Contactos** Tel: (+351) 284 437 060 / Fax: (+351) 284 437 069 / E-mail: geral@paulolaureano.pt • **Horario** De 09:00 a 17:30 - Variable • **Condiciones** Con cita previa • **Idiomas** Portugués, español e inglés.

< [Volver al Recorrido 7](#)

Aceite de oliva Nossa Senhora das Neves, de José Palhete, Selmes

El olivar de la hacienda Nossa Senhora das Neves abarca casi 75 hectáreas, en las que predominan las aceitunas de la variedad Cobrançosa. Las demás son Picual, Manzanilla y Cordovil. La recogida se realiza por medios mecánicos. Se puede visitar el lagar y degustar el aceite de oliva Nossa Senhora das Neves y las aceitunas en conserva. Antes o después de la visita, merece la pena conocer los pueblos de Selmes y Pedrógão, y acercarse hasta la presa de Pedrógão, que pertenece al embalse de Alqueva. Si viaja en octubre, no se olvide de que se celebra una muestra de platos de pescado de río en Pedrógão.



Cómo llegar - Salga de Vidigueira por la N258 en dirección a Moura. Al cabo de 1.300 metros, gire a la derecha, hacia Selmes. Tras otros 700 metros, siga de frente en el cruce. Unos 1.600 metros después, aparece la entrada a la hacienda Nossa Senhora das Neves.

INFORMACIÓN

Dirección Quinta de Nossa Senhora das Neves, 7960 Selmes • **GPS** 38° 10' 34.2" N / 7° 47' 40.2" W • **Contactos** Teléfono móvil: (+351) 968 482 780 / E-mail: josepalhete@sapo.pt • **Horario** De lunes a sábado, de 08:00 a 17:00 • **Condiciones** Visitas: cita previa con una semana de antelación. Número máximo de participantes: 20 personas • **Idiomas** Portugués, inglés, francés y español.

[< Volver al Recorrido 7](#)

Adega Cortes de Cima, Vidigueira

En 1988, Carrie y Hans Kristian Jorgensen zarparon en un velero en busca de un lugar en donde poder hacer realidad tres deseos: formar una familia, plantar una viña y elaborar vino. Acabaron «atracando» en Vidigueira. Compraron la hacienda de Cortes de Cima, construyeron un monte alentejano, instalaron el tendido eléctrico y crearon su propio embalse. Y Hans plantó su viña con las variedades que creyó mejor adaptadas al suelo y al clima, para hacer el vino que soñaba hacer. Contra los consejos y normas de entonces, plantó la variedad Syrah, que no estaba permitida en aquellos tiempos. Cuando en 1996 presentó su primer vino, no fue del agrado de los críticos. Pero no se rindió. Al contrario, envió los vinos de sus primeras vendimias (1996 y 1997) al International Wine Challenge 1998, en Londres, y se hizo con las medallas más importantes para Portugal. Después, aquel primer Syrah — al que llamó «ilegal» y «escondió» bajo la más correcta denominación de Incógnito — ganó una medalla de oro en Bruselas. Las opiniones cambiaron enseguida. Hoy vemos Syrah en todo el Alentejo.

Además de 140 hectáreas de viñas, 112 de variedades tintas y 28 de blancas, Herdade Cortes de Cima cuenta con 50 hectáreas de olivar, y ha sido reforestada en otras 70 con alcornoques, encinas y algarrobos. De sus aceitunas Cobrançosa se extrae un aceite de oliva virgen extra que obtuvo una medalla de oro en 2014 en el Concurso Nacional de Aceite de Oliva y en el Concurso de Aceite de Oliva Virgen de la Feria Nacional de Olivicultura.

Además del aceite de oliva y del vinagre Cortes de Cima, la hacienda comercializa vino de mesa Courela (tinto), vinos regionales alentejanos Chaminé (blanco y tinto) y Cortes de Cima (blanco y tinto), monovarietales Syrah, Aragonez, Trincadeira, Petit Verdot y Touriga Nacional, Homenagem a Hans Christian Andersen, el famoso Incógnito y un reserva tinto. En Cortes de Cima se puede visitar la bodega, degustar vinos —acompañado de pan casero y aceite de oliva—, participar en eventos y adquirir productos de la tierra directamente a su productor.



Cómo llegar - Herdade de Cortes de Cima se encuentra señalizada en la N258 que une Vidigueira y Moura, a unos 7 kilómetros de Vidigueira. La entrada es muy visible gracias a sus dos cántaros de barro.

INFORMACIÓN

Dirección Herdade Cortes de Cima, 7960-189 Vidigueira • **GPS** 38° 09' 37" N / 7° 43' 27" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 284 460 060 / E-mail: contacto@cortesdecima.pt • **Horario** De lunes a viernes, de 09:00 a 12:00 y de 13:00 a 16:00. Cierra los fines de semana y festivos nacionales y regionales • **Condiciones** Degustación de Chaminé y Cortes de Cima: mínimo 2 personas. Degustación de Oenophilia e Incógnito: mínimo 4 personas. Época aconsejada: primavera y otoño • **Idiomas** Portugués e inglés • www.cortesdecima.pt

< [Volver al Recorrido 7](#)

Embutidos FERCARNES, Oriola

En Oriola nos espera una degustación de embutidos en Fercarnes, una empresa fundada por la familia Ferro en 1991, si bien su gerente, Euclides Ferro, trabaja en el sector de la carne y los embutidos desde 1955. En 2006 se trasladaron a sus nuevas instalaciones, y ese mismo año la empresa era reconocida por Trade Leader's Club como la mejor empresa alimentaria de Portugal y recibe el Trofeo Internacional de Alimentación y Bebidas. Su marca «Bem Alentejano» pretende materializar la relación entre la fidelidad a la tradición y la calidad de su diversificada producción que se puede comprobar con los tradicionales *paio* curado, *paio* y *painho* de cerdo ibérico, morcilla y *farinheira*, entre muchos otros.

Cómo llegar - Fercarnes se encuentra en la Zona Industrial de Oriola, que está señalizada en el pueblo.

INFORMACIÓN

Dirección Zona Industrial II, lote 2, 7220-301 Oriola • **GPS** 38° 19' 05.9" N / 7° 51' 40.3" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 266 677 141 / E-mail: comercial@fercarnes.pt • **Condiciones** Visitas con cita previa • **Idiomas** Portugués, inglés y español • www.fercarnes.pt

< [Volver al Recorrido 7](#)

SOAVI – Sociedade de Azeites de Viana do Alentejo

La empresa que dirige Joaquim Alfacinha produce aceite de oliva monovarietal con aceitunas de la variedad Galega procedentes de olivares privados. El lagar permanece abierto todos los días durante la campaña, entre octubre y enero, y todos los sábados el resto del año, para vender aceite de oliva. Con cita previa, se puede visitar el lagar y degustar el aceite de oliva, que se comercializa con la marca Serra de S. Vicente.

Cómo llegar - El lagar de SOAVI se encuentra a la izquierda de la carretera que sale de Viana do Alentejo en dirección a Oriola.

INFORMACIÓN

Dirección Quinta do Chaparreiro, Estrada de Portel, 7090-222 Viana do Alentejo • **Contactos** Teléfono: (+351) 266 939 280 / E-mail: jalfacinha@hotmail.com • **GPS** 38° 19' 52.6" N / 7° 59' 38.3" W • **Condiciones** Cita previa con dos días de antelación • **Idiomas** Portugués e inglés

< [Volver al Recorrido 7](#)

Alcáçovas

Nunca está de más recordar que en Alcáçovas se encuentra el Museo del Cencerro, obra del gran João Penetra. Pero hay más. Además de ser un pueblo lleno de historia y patrimonio, es también el escenario de una importante muestra de repostería. Todos los años, en diciembre.

MÁS INFORMACIÓN

www.visitalentejo.pt/es/brochures
(busque por Viana do Alentejo)

< [Volver al Recorrido 7](#)

Queijaria de Alcáçovas

En la quesería de Joaquim Porfírio se producen quesos de Évora DOP curados y semicurados, suero de oveja, delicias de queso (trozos de queso con aceite de oliva y orégano), quesos de cabra curados con orégano y quesos frescos de cabra. Con cita previa, podrá visitar la quesería y participar en una degustación, o ponerse manos a la obra y aprender a hacer quesos de cabra frescos. Quienes deseen participar en esta experiencia deben recordar que la producción suele realizarse muy temprano por las mañanas.



Cómo llegar - En Alcáçovas, siga las indicaciones hasta la Zona Industrial en la que se encuentra la quesería.

INFORMACIÓN

Dirección Rua dos Saberes e Sabores, lote 16-B, Zona Industrial de Alcáçovas, 7090-079 Alcáçovas • **GPS** 38° 23' 04.5" N / 8° 08' 57.9" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 266 954 677 / E-mail: quejariadealcacovas@hotmail.com • **Condiciones** Talleres: Número máximo de participantes: 6 personas. Solo los fines de semana. Cita previa con tres semanas de antelación. Los fines de semana, solo con cita previa de tres semanas • **Horario** Aconsejado los días laborables: de 09:30 a 12:30 y de 14:30 a 17:00 • **Idiomas** Portugués, español e inglés

< [Volver al Recorrido 7](#)

Casa Maria Vitória, Alcáçovas

Casa Maria Vitória es una empresa familiar que elabora pasteles frescos y en conserva, bizcochos y galletas, dulces de convento, panes y bocaditos salados. Aunque son fieles a las recetas tradicionales, procuran innovar y sorprender al cliente. El objetivo de Casa Maria Vitória es convertir su marca en una referencia en todo el país e iniciar el proceso de internacionalización.

Con cita previa se puede visitar la fábrica y participar en una degustación de dulces. La fábrica se encuentra en la Zona Industrial de Alcáçovas.



INFORMACIÓN

Dirección Rua dos Saberes e Sabores, n.º 1, Zona Industrial de Alcáçovas, 7090-010 Alcáçovas • **GPS** 38° 23' 01.8" N / 8° 08' 57.7" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 266 954 063 / E-mail: geral@casamariavitoria.pt • **Horario** De lunes a viernes, de 08:00 a 17:00 • **Condiciones** Visitas y catas: mínimo seis personas • **Idiomas** Portugués • www.casamariavitoria.pt; www.facebook.com/casamariavitoria

< [Volver al Recorrido 7](#)

Pastelería Margarida Ilhéu, Alcáçovas

Margarida Ilhéu empezó a hacer dulces por diversión, pero enseguida le cogió el gusto. En los 90 trabajaba solo dos

tipos de masa, y hoy ya ha llegado a los diez. Son exigencias de la repostería de convento que no todos logran satisfacer. Si desea aprender a elaborar alguna de sus especialidades —pão de rala, encharcada, sericaia, fidalgo, tocino de cielo o bolo real— solo tiene que pedir cita y recordar que estas actividades deben realizarse fuera del horario normal de producción, es decir, los fines de semana. La pastelería se encuentra en el centro de Alcáçovas.

INFORMACIÓN

Dirección Rua dos Sevilhanos, 21, 7090-054 Alcáçovas • **GPS** 38° 23' 42.0" N / 8°09 '13.2 " W • **Contactos** Teléfono: (+351) 266 954 291 / Teléfono móvil: (+351) 965 127 245 / E-mail: margarida.ilheu@gmail.com • **Horario** De 07:00 a 13:00 y de 17:00 a 19:00 • **Condiciones** Talleres solo los fines de semana. Cita previa con cinco días de antelación • **Idiomas** Portugués • www.alcacovas.blogs.sapo.pt/455363.htm

< [Volver al Recorrido 7](#)

Alvito

Alvito es un pueblo muy interesante a medio camino entre el Alto y el Bajo Alentejo, con una gran presencia del estilo manuelino. Su descubrimiento está al alcance de un breve paseo. No se lo pierda. En octubre se celebra el Festival de los Frutos Secos. Si pasa por aquí en febrero o en junio, vaya a Vila Nova da Baronia a conocer «As Ervas da Baronia» un evento enogastronómico de exaltación de los espárragos y de los cardillos (en febrero) y de las verdolagas (en junio). Para quienes nunca han probado los platos que se pueden hacer con estos ingredientes, este es el mejor momento.

MÁS INFORMACIÓN

www.visitalentejo.pt/es/brochures

< [Volver al Recorrido 7](#)

Alvispargos, Alvito

La oferta en el Alentejo era escasa, pero la demanda aumentaba. Eran las condiciones ideales para poner en marcha un negocio en el que se suman las ventajas dietéticas del producto y su relación ancestral con la gastronomía alentejana. Así fue como surgió el proyecto de Luís Trindade: Alvispargos, una empresa que se dedica al cultivo de espárragos verdes desde 2004. La producción empezó siendo pequeña —unos 300 kilos por temporada—, pero las perspectivas de crecimiento a medio plazo apuntaban a una producción de 10 toneladas por temporada. En la actualidad, con una superficie de tres hectáreas, esta explotación ubicada a un kilómetro de Alvito, en la carretera a Ferreira do Alentejo, es uno de los mayores productores de espárragos verdes del país. Si el tema le interesa, puede concertar una cita para visitar las plantaciones y asistir o participar en la recogida de los espárragos. El mejor momento para la visita es entre febrero y abril, la mejor época para probar los mejores ejemplares de la gastronomía alentejana. Este productor abrió en Évora una tienda de productos biológicos entre los que se encuentran sus espárragos verdes, certificados por AGRICERT. Se llama AlemBio, y se encuentra en Rua do Cano.



Cómo llegar - La visita a las plantaciones se realiza en compañía del productor, que indicará el punto de encuentro.

INFORMACIÓN

Dirección Rua Alexandre Herculano, n. º5, 7920-031 Alvito • **GPS** 38° 15' 29.3" N / 7° 59' 29.6" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 284 485 315 / Teléfono móvil: (+351) 969 069 507 / E-mail: alvispargos@iol.pt • **Condiciones** Con cita previa (1 semana). Época aconsejada: de febrero a abril • **Idiomas** Portugués • www.facebook.com/Alvispargos

< [Volver al Recorrido 7](#)

Paseo por Vila Alva y Vila Ruiva

Durante su estancia en Alvito, puede realizar un paseo en automóvil por las localidades del municipio de Cuba que están más próximas: Vila Alva y Vila Ruiva. Su riqueza patrimonial es sorprendente. En Vila Alva podrá encontrar vestigios de la producción de *vinho da talha* (vino hecho en recipientes de barro). Basta con entrar en algunas tabernas o realizar esta visita en noviembre, el mes por excelencia del vino nuevo.

MÁS INFORMACIÓN

www.cm-cuba.pt/index.php?option=com_content&view=article&id=259&Itemid=892

www.visitalentejo.pt/es/brochures

(busque por Cuba)

< *Volver al Recorrido 7*

Dónde Comer

Restaurantes Certificados

O Brasileiro – Mértola. Cerro de S. Luís. Tel. (+351) 286 612 660. Abierto todos los días. www.facebook.com/restauranteobrasileiro

A Cavalariça – Entradas. Rua do Poço, 14. Tel.: (+351) 286 915 491. Cierra los lunes. www.facebook.com/restauranteacavalatica.lda

O Moinho – Almodôvar. Rua do Arco, n.º 38 B. Tel. (+351) 286 400 156. Cierra los domingos.

Castro da Cola – Ourique. Circuito Arqueológico Castro da Cola. Tel. (+351) 286 516 400. Cierra los lunes. www.castro-dacola.pt

Fio d'Azeite – Aljustrel. Rua General Humberto Delgado, 5. Tel. (+351) 284 600 800. Cierra los domingos y los lunes al mediodía. www.hotelaljustrel.com/?lang=es

Sabores com Memória – Ferreira do Alentejo. António José de Almeida, nº 41. Tel. (+351) 965 095 672. Cierra los martes. saborescommemoria.pt

Pousada São Francisco – Beja. Largo D. Nuno Álvares Pereira. Tel. (+351) 284 313 580. No cierra. www.pousadas.pt/historic-hotels-portugal/es/pousadas/alentejo-hotels/pousada-de-beja/sao-francisco/pages/home.aspx

Pavilhão de Caça – Santa Vitória. Herdade da Figueirinha. Tel. (+351) 284 970 100. No cierra. www.vilagale.com/es/hoteles/alentejo/vila-gale-clube-de-campo/servicios

Adega da Casa Monte Pedral – Cuba. R. dos Leões. Tel. (+351) 966 520 036. Cierra los martes.

País das Uvas – Vila de Frades. Rua General Humberto Delgado, 18. Tel.: (+351) 284 441 023. Cierra los lunes. www.facebook.com/PaisdasUvas

A Cascata – Vidigueira. Largo da Cascata, 6. Tel. (+351) 284 434 180. Cierra los martes.

A Romeirinha – Aguiar. Rua 10 de Outubro, Lote 6. Tel.: (+351) 266791347. No cierra.

Pousada do Castelo de Alvito – Alvito. Castelo de Alvito. Tel. (+351) 284 480 700. No cierra. www.pousadas.pt/historic-hotels-portugal/es/pousadas/alentejo-hotels/pousada-de-alvito/castelo-de-alvito/pages/home.aspx

O Camões – Vila Nova da Baronia. R. 5 de Outubro, 15. Tel. (+351) 284 475 209. Cierra los lunes.

Otras Sugerencias:

Adega típica 25 de Abril – Beja. Rua da Moeda nº 23. Tel. (+351) 284 325 960. Cierra los lunes.

www.visitalentejo.pt/es/catalogo/donde-comer

(busque por los pueblos de Mértola, Almodôvar, Castro Verde, Ourique, Aljustrel, Ferreira do Alentejo, Beja, Vidigueira, Cuba, Viana do Alentejo y Alvito)

Dónde Dormir

Herdade dos Grous – www.herdadedosgrous.com

Vila Galé Clube de Campo - www.vilagale.com/es/hoteles/alentejo/vila-gale-clube-de-campo

Herdade da Malhadinha Nova – www.malhadinhanova.pt

Herdade do Vau – www.herdadedovau.com/es/index.html

Otras Sugerencias

www.visitalentejo.pt/es/catalogo/donde-dormir

(busque por los pueblos de Mértola, Almodôvar, Castro Verde, Ourique, Aljustrel, Ferreira do Alentejo, Beja, Vidigueira, Cuba, Viana do Alentejo y Alvito)

Eventos Enogastronómicos

Mértola

Feria de la Miel, del Queso y del Pan. Abril. Una excelente oportunidad para degustar los mejores productos del municipio de Mértola. Los reyes de la fiesta son los quesos, la miel y el pan, pero también podrá encontrar embutidos, repostería, compotas, tés y vino. Para acompañar este desfile de sabores, no faltará la música tradicional.

Festival del Pescado de Río. Último fin de semana de marzo, en Pomarão, antiguo puerto de embarque del mineral de la mina de São Domingos. Las fondas ofrecen una carta variada en la que destaca la lamprea, el mújol y las anguilas.

Feria de la Caza de Mértola. Octubre. Este certamen gira en torno a la actividad cinegética y la gastronomía de la caza, e incluye conferencias, concursos, animación y exposiciones.

Almodôvar

FACAL (Feria de las Artes y la Cultura de Almodôvar). Julio. Además del patrimonio inmaterial —grupos corales—, en este evento se destaca lo mejor del municipio: sus productos regionales y su gastronomía.

Feria de las Setas y los Madroños. Último fin de semana de noviembre, en São Barnabé. Esta feria pretende mostrar y promocionar estos dos productos, considerados recursos endógenos. Desde 2010, incluye el Festival Internacional de Licores y Aguardientes Tradicionales. Consulte el programa anual.

Castro Verde

Feria de São Sebastião, también llamada Feira do Pau Roxo. El 20 de enero. En esta feria se vende de todo, pero principalmente productos de la tierra: árboles frutales, productos de la huerta, huevos, quesos y embutidos. La zanahoria morada («pau roxo») es la protagonista, y solo se encuentra en el mercado en esta época del año. Se trata de un alimento común en las tabernas, en donde se consumía cruda, cortada en rodajas y aliñada con vinagre.

Feria de Castro. El tercer domingo de octubre (reza el dicho: «¡tan puntual como la Feria de Castro!»). La Feria de Castro fue instituida por Felipe II de Portugal (Felipe III de España) en 1620, y enseguida se convirtió en la primera feria del sur; primero, de ganado, y después de mil y una mercancías y productos manufacturados y de la tierra, sirviendo de acicate para el comercio local y regional. Mantas de lana, quesos, frutos secos, artículos de latón y barro, aperos de labranza, muebles rústicos... En esta gran feria se puede encontrar de todo. En la actualidad, incluye además diferentes iniciativas de revalorización del patrimonio cultural de la región, como el desfile de corales «Planície a Cantar» y el encuentro de tocadores de guitarra campaniça y cantores a despique e baldão.

Ourique

Feria del Cerdo Alentejano. Marzo, en Ourique. Un evento que gira en torno al cerdo alentejano, con feria, concursos, coloquios, espectáculos musicales, fondas y showcooking.

Feria de Garvão. Mayo, en Garvão. Evento de promoción del mundo rural, con exposición agropecuaria, gastronomía, actividades ecuestres, concurso gastronómico, subastas de ejemplares de cerdo alentejano, espectáculos, artesanía y venta de productos.

Aljustrel

Feria del Campo Alentejano. El segundo fin de semana de junio. Esta feria tiene como objetivo demostrar la calidad de los productos locales e intentar atraer a posibles inversores dando a conocer las plusvalías de este municipio. Asimismo, rinde homenaje al campo y a un producto que siempre estuvo presente en la mesa de las familias: el pan. Se llevan a cabo varias actividades, desde una muestra gastronómica hasta conciertos y coloquios.

VIN&CULTURA. Noviembre, en Ervidel. Las bodegas de Ervidel abren sus puertas para dar a conocer el néctar de Baco.

Ferreira do Alentejo

Marzo, el mes del aceite de oliva. En marzo, en Ferreira do Alentejo. Este certamen se dedica por entero al aceite de oliva. Los restaurantes presentan menús dedicados a la cocina tradicional, con el aceite de oliva como protagonista. Las pastelerías presentan repostería tradicional, pero también las tostadas «al estilo antiguo», es decir, regadas con aceite de oliva. Este certamen también cuenta con un curso de iniciación a las catas de aceite de oliva, un paseo por la hacienda en la que se encuentra uno de los lagares más emblemático del municipio, y talleres sobre la elaboración de jabón tradicional y bizcochos de aceite de oliva.

Fiesta del Melón. Agosto, en Figueira dos Cavaleiros. En este evento se realizan concursos en los que se premian el mejor melón, el mejor dulce de melón y el mejor expositor. También se realizan talleres y actividades de animación.

Beja

OVIBEJA. Abril/mayo. Feria de actividades económicas de gran proyección que, manteniendo su vocación inicial de feria de ganado y aperos de labranza, fomenta los productos regionales y anima la ciudad con diferentes eventos culturales.

Vinipax / Olivipax. Octubre. Muestra de vinos del sur del Tajo. Setúbal, el Alentejo y el Algarve.

Vidigueira

Sabores de la Caza. Febrero, en Selmes. Además de una muestra gastronómica y fondas, en este evento encontrará

demostraciones de perros de caza, monterías y otras actividades relacionadas con la caza.

Festival gastronómico «A pão e laranjas». El tercer fin de semana de marzo, en Vidigueira. Este certamen tiene como principal objetivo divulgar la gastronomía local y la cocina tradicional. Los productos protagonistas son el pan, la repostería y las naranjas.

Mercado de la Tierra. El primer fin de semana de agosto, en el Mercado Municipal de Vidigueira. Este evento tiene como objetivo divulgar los productos y sabores del municipio.

Festival de Sabores del Río. Octubre, en Pedrógão. Este evento consiste en la muestra de platos elaborados con pescados de río. Los restaurantes que participan presentan una carta especial. Además de la vertiente gastronómica, también se celebran concursos de pesca deportiva y actividades de animación.

Vitifrades (Fiesta del Vinho da Talha / Festas Báquicas). El segundo fin de semana de diciembre, en Vila de Frades. Este evento vivió su primera edición en 1998 y gira en torno al *vinho da talha* (vino hecho en recipientes de barro). Se trata de un encuentro enogastronómico de productores y aficionados en el que también destacan productos regionales como el pan, los embutidos y el aceite de oliva. Hay rutas por la naturaleza, pruebas deportivas, animación musical, concursos y coloquios relacionados con el vino. Más información: www.vitifrades.net/

Cuba

Pequeña Feria Gastronómica de Vila Alva. El tercer fin de semana de agosto. Organizado por la Junta de Freguesia de Vila Alva, este evento pretende dar a conocer los productos locales tradicionales y sus productores. Podrá probar el vino artesanal, repostería, platos típicos regionales, embutidos y quesos.

Feria Anual de Cuba. El primer fin de semana de septiembre. Incluye una muestra de productos regionales y la tradicional «Fiesta de nuestro pan».

Viana do Alentejo

Muestra de Repostería de Alcáçovas. Diciembre. Esta muestra tiene como objetivo divulgar la repostería tradicional y conventual. Se celebra en Alcáçovas, y cada año recibe más visitas y acoge más stands de reposteros del Alentejo.

Alvito

As Ervas da Baronía – Vila Nova da Baronía. Evento dividido en dos periodos: febrero y junio. Se realiza el fin de semana con el objetivo es dar a conocer la gastronomía y los vinos de la región gracias a la participación de los restaurantes y demás empresas locales. Las hierbas son las protagonistas. En febrero destacan los espárragos y los cardillos. En junio reinan las verdolagas.

Feria de los Santos y Festival de los Frutos Secos. Entre el 31 de octubre y el 2 de noviembre. Muestra de productos regionales en la que destacan los higos, las nueces y las castañas.

El Queso del Alentejo



En el Alentejo existen tres regiones que producen quesos con DOP (Denominación de Origen Protegida): Nisa, Évora y Serpa. Todos se obtienen por filtrado lento de la cuajada tras la coagulación de la leche de oveja por acción de una infusión de cardos. Conserva las formas tradicionales de elaboración, y revela características atribuibles a la leche y a la forma tradicional de cría de las ovejas.

El Queijo Nisa (DOP), curado, de pasta semidura, cerrada y de ojos pequeños, es exclusivo de una región del norte del Alentejo que abarca ocho municipios. En esta misma zona geográfica se produce el queso mestizo de Tolosa (IGP, Indicación Geográfica Protegida), a base de leche de oveja y cabra.

El Queijo Évora (DOP) es un queso curado, de pasta dura o semidura, con pocos o ningún ojo, que se elabora en una amplia zona que abarca 17 municipios: 14 en el Alentejo Central y 3 en el Norte Alentejano.

El Queijo Serpa (DOP) es probablemente el más famoso del Alentejo. Se trata de un queso curado de oveja, de pasta semiblanda y mantecosa que puede presentar pocos o ningún ojo. Los quesos se guardan en «rouparias» (queserías) al menos un mes, en un ambiente fresco y húmedo, hasta que alcanzan el punto correcto de maduración. Estos quesos proceden de una región que abarca 12 municipios del Bajo Alentejo, a cuyo clima, suelos y pastos deben las características que lo convierten en un queso único.

Adaptado de «O Melhor do Alentejo».

RUTA III: Por Tierras de Alqueva



El embalse de Alqueva, al dotar al Alentejo de una inimaginable cantidad de agua, cambió radicalmente el antiguo paisaje del valle del Guadiana. Aunque su entorno le debe este nuevo y seductor aspecto, no es menos cierto que este embalse debe mucho de su enorme potencial a la fuerza de ese mismo entorno, en donde se encuentran grandes referencias del patrimonio de la región. Es el caso de las defensas de primera y segunda línea del río Guadiana, que forman parte de este itinerario: Portel, Monsaraz, Mourão, Moura, Noudar y Serpa.

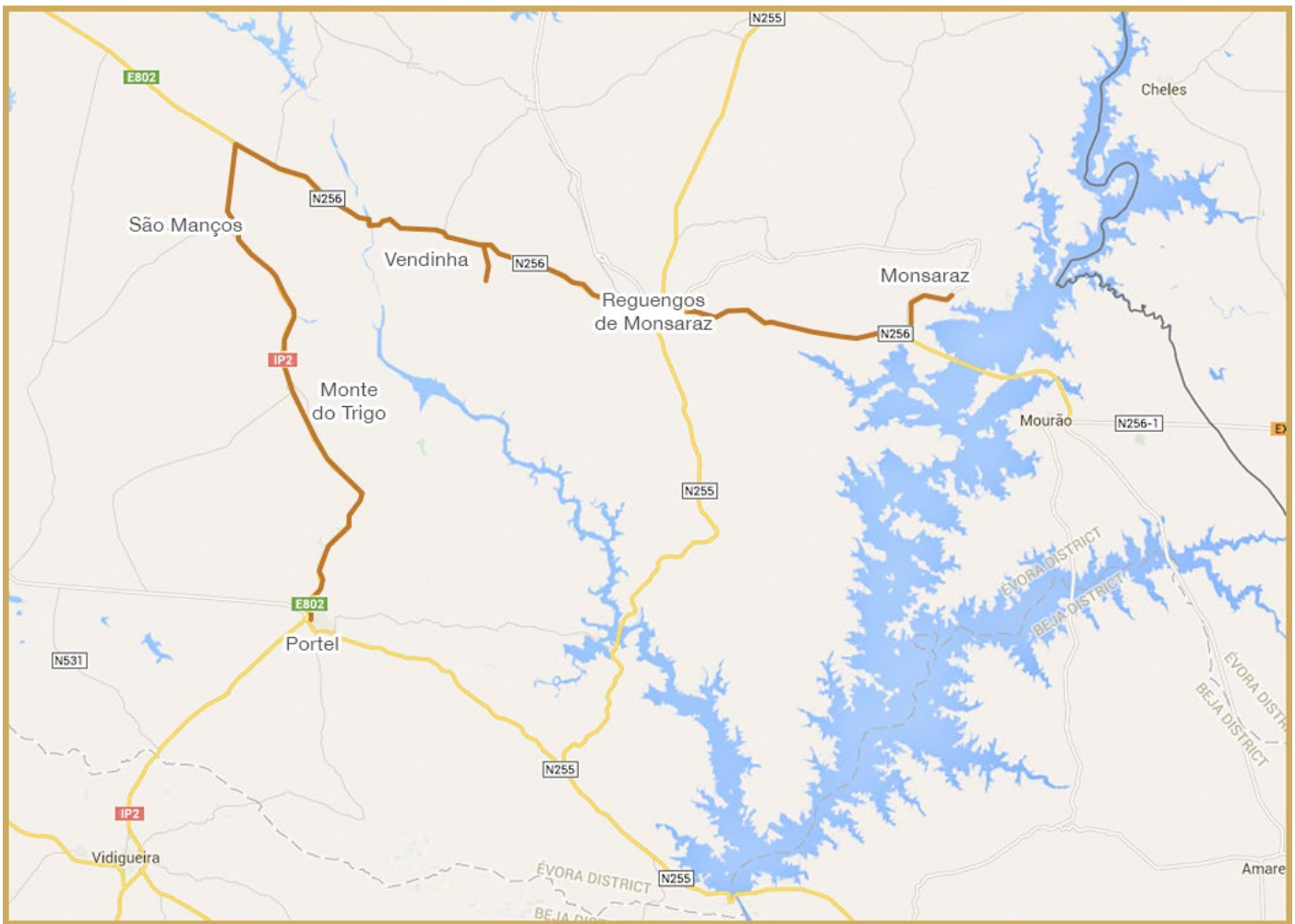
En el bellissimo escenario de esta feliz alianza entre el pasado y el presente, podemos conocer la tradición y la innovación enogastronómica de esta zona: plantas aromáticas, quesos artesanales, embutidos de cerdo ibérico, diferentes tipos de miel, dulces, bizcochos y una gran variedad de vinos y aceites de oliva ofrecidos por bodegas, lagares y empresas de enoturismo. En el pueblo fronterizo de Barrancos, conoceremos el primer jamón DOP del Alentejo.

Partimos de Portel con rumbo a Monsaraz, cruzamos el embalse de Alqueva por el largo puente que nos deja en la orilla izquierda, junto a Mourão, y continuamos hacia el sur, hasta Luz. El paso sobre el río Alcarrache nos conduce hasta Estrela, bañada por las aguas del gran lago. Tras una excursión por Granja, continuamos por Amareleja hasta el extremo más oriental del Alentejo —Barrancos y Noudar—, para poner rumbo después hacia Serpa, con paradas obligadas en tierras de Santo Aleixo da Restauração y Sobral da Adiça. Después de Serpa, y tras una excursión por Santa Iria y Vale do Poço, nos encaminamos al norte para conocer Pias, Moura, Amieira, Alqueva...

Se trata de un extenso itinerario que puede llevar días. Basta con transformar estas sugerencias en un programa de vacaciones dedicado a inolvidables experiencias de la mano de nuestros productores y al disfrute en calma de todo lo que Alqueva nos puede ofrecer.

Recorrido 8

Portel – Monte do Trigo – Vendinha – Reguengos de Monsaraz – Monsaraz



Visitas y Actividades

- Paseo por Portel.
- Visita al Pabellón A Bolota.
- Taller de repostería en Casa dos Sabores Regionais de Maria de Lurdes Esturra.
- Visita y cata de aceite de oliva en el lagar Olivais do Sul, en Monte Trigo.
- Visita a Adega da Ervideira, en Vendinha, con cata de vinos y participación en actividades relacionadas con el vino.
- Visita a la bodega CARMIM, en Reguengos de Monsaraz, con cata de vinos y participación en actividades relacionadas con el vino.
- Visita a Herdade do Esporão, con cata de vinos y participación en actividades relacionadas con el vino.
- Paseo por Monsaraz.
- Participación en el programa «Cocinar con el chef», en el restaurante Feitiço da Moura.

Lugares de Interés / Productores

Portel

Portel es un pueblo pequeño coronado por un castillo que pertenece a la Fundación de la Casa de Braganza. Vale la pena realizar un recorrido para conocer su patrimonio. Si viaja en abril, participe en el Congreso de las Açordas.

MÁS INFORMACIÓN
www.visitalentejo.pt/es/brochures

< Volver al Recorrido 8

Casa dos Sabores Regionais de Maria de Lurdes Esturra, Portel

Su gusto por los dulces le viene de muy temprano, de cuando ayudaba a su madre en la panadería. Hoy tiene su propia pastelería especializada en pasteles de garbanzos, *popias*, tartas de milhojas y bizcochos «esses». Si quiere aprender,

puede visitar la fábrica y participar en talleres.

INFORMACIÓN

Dirección Rua Coronel Beltrão, 2 A, 7220 Portel • GPS 38° 18' 08.7" N / 7° 42' 03.3" W • Contactos Teléfono: (+351) 266 086 813 • Condiciones Con cita previa • Idiomas Portugués • www.facebook.com/mariadelurdes.esturra; www.cm-portel.pt/pt/conteudos/turismo

< [Volver al Recorrido 8](#)

Pabellón Temático A Bolota, Portel

Merece la pena visitar este pabellón, que se encuentra instalado en el matadero de Portel y funciona como una guía para descubrir la dehesa, sus valores naturales y culturales y su relación con la gastronomía. Desde la cría del cerdo en dehesas hasta las plantas aromáticas, pasando por los usos del corcho —como los tarros y los tapones, cuya calidad es tan importante para la buena conservación del vino—, realizamos un viaje por el monte entendido como espacio multiusos. Está formado por cuatro salas temáticas: la sala de la artesanía, la sala del corcho, la sala del patrimonio y la sala de los sentidos (en esta última se pueden descubrir olores y degustar infusiones).

INFORMACIÓN

Dirección Rua 1.º de Maio, 7220 Portel • GPS 38° 18' 15.4" N / 7° 41' 51.7" W • Contactos Teléfono: (+351) 266 611 298 • Horario De martes a domingo, de 10:00 a 13:00 y de 14:30 a 18:00 • www.cm-portel.pt/pt/conteudos/turismo/iniciativas/A%20Bolota%20-%20Pavilhao%20Tematico.htm

< [Volver al Recorrido 8](#)

Lagar Olivais do Sul, Monte do Trigo

En el ondulado paisaje de Monte do Trigo, Olivais do Sul — una empresa especializada en el cultivo de olivos y la elaboración y envasado de aceite de oliva virgen extra — cuenta con 600 hectáreas de olivares en régimen de cultivo intensivo y súper intensivo. Podremos visitar el olivar y el lagar, degustar los aceites de oliva y participar en la campaña de la aceituna. Con o sin almuerzo. Para participar en la campaña debe planificar el viaje entre mediados de octubre y mediados de diciembre. Olivais do Sul comercializa dos marcas, fundamentalmente: Olivais do Sul (clásico, virgen y virgen extra) y Art&Soul (virgen extra). En virtud de su política medioambiental, se aprovechan todos los subproductos de la aceituna: los huesos se venden y se utilizan como combustible para la caldera; el bagazo se vende después de aprovechar los huesos y el aceite; y el agua residual se aprovecha para regar. Olivais do Sul posee el Estatuto de PME Líder y los certificados ISO 22000 (Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria), ISO 14001 (Sistema de Gestión Medioambiental) e IFS (requisitos para intervenir en la cadena alimentaria).



Cómo llegar - Desde Portel, siga por la IP2 en dirección a Évora durante unos 11 kilómetros. Salga en el desvío a Monte do Trigo y, en la siguiente rotonda, tomar la tercera salida hacia la CM 1119, en dirección a São Manços. Al cabo de dos kilómetros, gire a la izquierda. El lagar se encuentra a 150 metros.

INFORMACIÓN

Dirección Herdade da Azambuja, Monte do Trigo, 7220-205 Portel • GPS 38° 24' 49" N / 7° 43' 23" W • Contactos Teléfono: (+351) 266 647 030 / E-mail: geral@olivaisdosul.com • Horario De lunes a viernes, de 09:00 a 13:00 y de 14:00 a 18:00 • Condiciones Época aconsejada: del 20 de octubre al 10 de diciembre • Idiomas Portugués, inglés y español • www.olivaisdosul.com/index.php/es

< [Volver al Recorrido 8](#)

Adega da Ervideira Sociedade Agrícola, Vendinha

Las haciendas de Monte da Ribeira y de Herdadinha pertenecen a la familia Leal da Costa, descendientes directos del Conde de Ervideira. La producción de vino se inició en 1880. Los viñedos se encuentran distribuidos entre Vidigueira

(110 hectáreas) y Reguengos de Monsaraz (50 hectáreas). Además de su conocida gama de vinos - Conde d'Ervideira, Vinha d'Ervideira, Lusitano, Terras d'Ervideira y S de Sol -, es necesario mencionar la innovación introducida por el nuevo vino Invisível (Aragonez blanco). Este vino, totalmente transparente, se obtiene a partir de uvas tintas de la variedad Aragonez, y es el resultado de vendimiar de noche unas uvas seleccionadas en su momento álgido de maduración. Bajo marca Ervideira también se comercializa su aceite de oliva virgen extra, elaborado con aceitunas de las variedades Galega y Cobrançosa. Esta empresa fue la primera en utilizar tapones de corcho con rosca Helix. Este tapón ha sido patentado para todo el mundo, y es fruto de una colaboración de cuatro años entre Corticeira Amorim y Owens-Illinois, líder mundial en envases de vidrio. La innovación consiste en la creación de una solución de apertura fácil para botellas de vino que evita el uso del sacacorchos a la vez que mantiene el binomio vidrio-corcho: un tapón de corcho ergonómico y una botella de vidrio con el cuello roscado. Aunque su uso se limita a vinos de consumo rápido, la dehesa lo agradece. Para obtener más información, visite las viñas y la bodega y deguste los vinos o participe en talleres; basta con solicitar una cita con antelación. Además de la tienda de vinos de Adega da Ervideira, también podrá visitar la Ervideira Wine Tastings & Shop, en Évora, en Rua 5 de Outubro, 56 (abierta todos los días de 11:00 a 19:00).



Cómo llegar - Adega da Ervideira se encuentra señalizada en la carretera N381, a unos dos kilómetros después de pasar el pueblo de Vendinha en dirección a Reguengos de Monsaraz.

INFORMACIÓN

Dirección Bodega: Herdade da Herdadinha, Vendinha, 7200-042 Reguengos de Monsaraz / **Tienda en Évora:** Rua 5 de Outubro, n.º 56, 7000-854 Évora
• **GPS Bodega** 38° 26' 43" N / 7° 37' 24" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 266 950 010 / E-mail: ervideira@ervideira.pt • **Horario Bodega:** de 10:00 a 17:30.
Tienda en Évora: de 11:00 a 19:00 • Cierre los días 25 de diciembre y 1 de enero y Domingo de Pascua • **Condiciones** Cita previa para los talleres • **Idiomas** Portugués, inglés, español y francés • www.wonderfulland.com/ervideira/#

< *Volver al Recorrido 8*

CARMIM – Cooperativa Agrícola de Reguengos de Monsaraz

CARMIM fue creada en 1971 por un grupo de 60 viticultores, y en la actualidad cuenta con casi 1.000 asociados y produce 74 referencias de vinos blancos, tintos, jóvenes, reservas, licorosos, rosados y espumosos. Entre otros, podemos citar el Monsaraz Millennium (tinto y blanco) el Garrafeira dos Sócios (tinto), el Monsaraz Premium, el Bom Juiz (reserva tinto), el Reguengos Reserva Mestre Baptista (tinto y blanco), el Monsaraz monovarietal (Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional, Syrah, Alicante Bouschet y Gouveio), el Terras d'el Rei Colheita Seleccionada (tinto y blanco), el Reguengos DOC (tinto y blanco), el Reguengos Reserva (tinto y blanco), el Monsaraz DOC (tinto, blanco y rosados), el CARMIM monovarietal (Trincadeira, Tinta Caiada, Syrah, Aragonês, Alicante Bouchet y Cabernet Sauvignon) y el Espumoso Monsaraz. CARMIM elabora también aguardiente de vino, vino licoroso y aceite de oliva virgen con las marcas Terras d'el Rei (virgen y virgen extra) y Monsaraz (virgen). Es necesario señalar que esta cooperativa cuenta con un complejo agroindustrial de 80.000 m2 dotado de la más alta tecnología, con capacidad para recibir 1,5 millones de kilos de uvas al día, capaz de embotellar 24.000 botellas cada hora y almacenar hasta 32 millones de litros. Es la mayor bodega el Alentejo, y una de las más grandes del país. A pesar del ajetreo constante que reina en estas instalaciones, CARMIM apuesta por el enoturismo y permite visitar las viñas y los olivares, la bodega y el lagar, y degustar vinos y aceites de oliva. Quienes deseen participar, podrán ayudar en la vendimia, en las demás etapas de la elaboración del vino y en la recogida de la aceituna.

Cómo llegar - La bodega de CARMIM se encuentra en Reguengos de Monsaraz, en la salida hacia São Pedro do Corval.

INFORMACIÓN

Dirección Rua Professor Mota Pinto, Ed. Administrativo, Ap. 3, 7200-999 Reguengos de Monsaraz • **GPS** 38° 25' 51.4" N / 7° 31' 18.6" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 266 508 200 / E-mail: info@carmim.eu • **Condiciones** Con cita previa • **Idiomas** Portugués e inglés • www.carmim.eu

Enoturismo Herdade do Esporão, Reguengos de Monsaraz

Las actividades de enoturismo de Herdade do Esporão combinan vinos, aceites de oliva, gastronomía y actividades turísticas en una serie de propuestas dentro del ámbito del turismo de naturaleza y del turismo cultural que, en esta hacienda, se benefician de las características del paisaje y de su rico patrimonio histórico y arqueológico. Desde su fundación en 1973, Herdade do Esporão pertenece a la familia Roquete —primero parcialmente, y en su totalidad a partir de 1989—, y cuenta con una superficie total de 1.500 hectáreas, de las cuales 460 están plantadas con viñas y 80 están dedicadas a olivar. Las viñas tienen 194 variedades, pero las 37 que se encuentran en plena producción corresponden a las que mejor se han adaptado a esta región. Actualmente, comercializa los siguientes vinos: Torre (tinto), Private Selection (tinto y blanco), Vinha da Defesa (tinto, blanco y rosado), Reserva Esporão (tinto y blanco), monovarietales Alicante Bouschet y Syrah, Monte Velho (tinto blanco), Varietais (tinto y blanco), Alandra (tinto y blanco), espumoso blanco, Late Harvest blanco y Verdelho blanco.

La parte de olivar destinada a la producción de aceite de oliva biológico presenta dos variedades de aceitunas: Cobrançosa y Arbequina. La producción total del aceite Esporão se hace en el lagar de Serpa e incluye también la contribución de otros 20 olivicultores de la zona demarcada de Moura con los que Herdade do Esporão mantiene una relación de colaboración. Los aceites se comercializan bajo las denominaciones Quinta das Murças (esta empresa también está presente en Douro), Galega, Cordovil, Virgem Extra, DOP Moura, Seleção, Virgem y Azeite Biológico.

Las instalaciones dedicadas a las actividades de enoturismo han sido remodeladas recientemente, e incluyen un restaurante que ofrece excelentes experiencias enogastronómicas, una tienda, un bar de vinos, un espacio multiusos con capacidad para 110 personas y una sala de catas. La variada oferta de experiencias en Herdade do Esporão (visitas, catas, paseos y talleres) exige concertar cita previa.



Cómo llegar - Herdade do Esporão se encuentra señalizada en el centro de Reguengos de Monsaraz. Una vez en esta hacienda, siga las indicaciones «Enoturismo».

INFORMACIÓN

Dirección Herdade do Esporão, Ap. 31, 7200-999 Reguengos de Monsaraz • **GPS** 38° 23' 55.0" N / 7° 32' 46.0" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 266 509 280 / E-mail: reservas@esporao.com • **Condiciones** Todas las actividades están sujetas a la confirmación del departamento de reservas • **Idiomas** Portugués, inglés y español • www.esporao.com

Monsaraz



No hace falta elegir: en este pueblo fortificado de aire medieval tiene que ver y probarlo todo, ya sea su patrimonio o los detalles de sus calles y callejuelas, las calzadas circundantes, los cafés y restaurantes, las tiendas, la producción artesanal local o las deslumbrantes vistas del gran lago de Alqueva.

MÁS INFORMACIÓN

www.visitalentejo.pt/es/brochures

(busque por Reguengos de Monsaraz)

< *Volver al Recorrido 8*

Restaurante Feitiço da Moura, Monsaraz - Programa «Cocinar con el chef»

Esta clase práctica de gastronomía alentejana transcurre en un ambiente relajado y lúdico. En ella, los participantes aprenden con el chef a elaborar un primer plato, un plato de pescado, un plato de carne y un postre. Esta actividad incluye un gorro de cocinero, un certificado, un servicio de vino blanco y agua y la comida con la misma carta de la clase, con vino blanco y tinto. A partir de 2015, este programa presentará una versión para niños de 7 a 11 años acompañados de un adulto.

Cómo llegar - Desde Monsaraz, siga en dirección a Mourão y, a unos 350 metros, gire a la derecha siguiendo la señalización «Hotel Rural Horta da Moura».

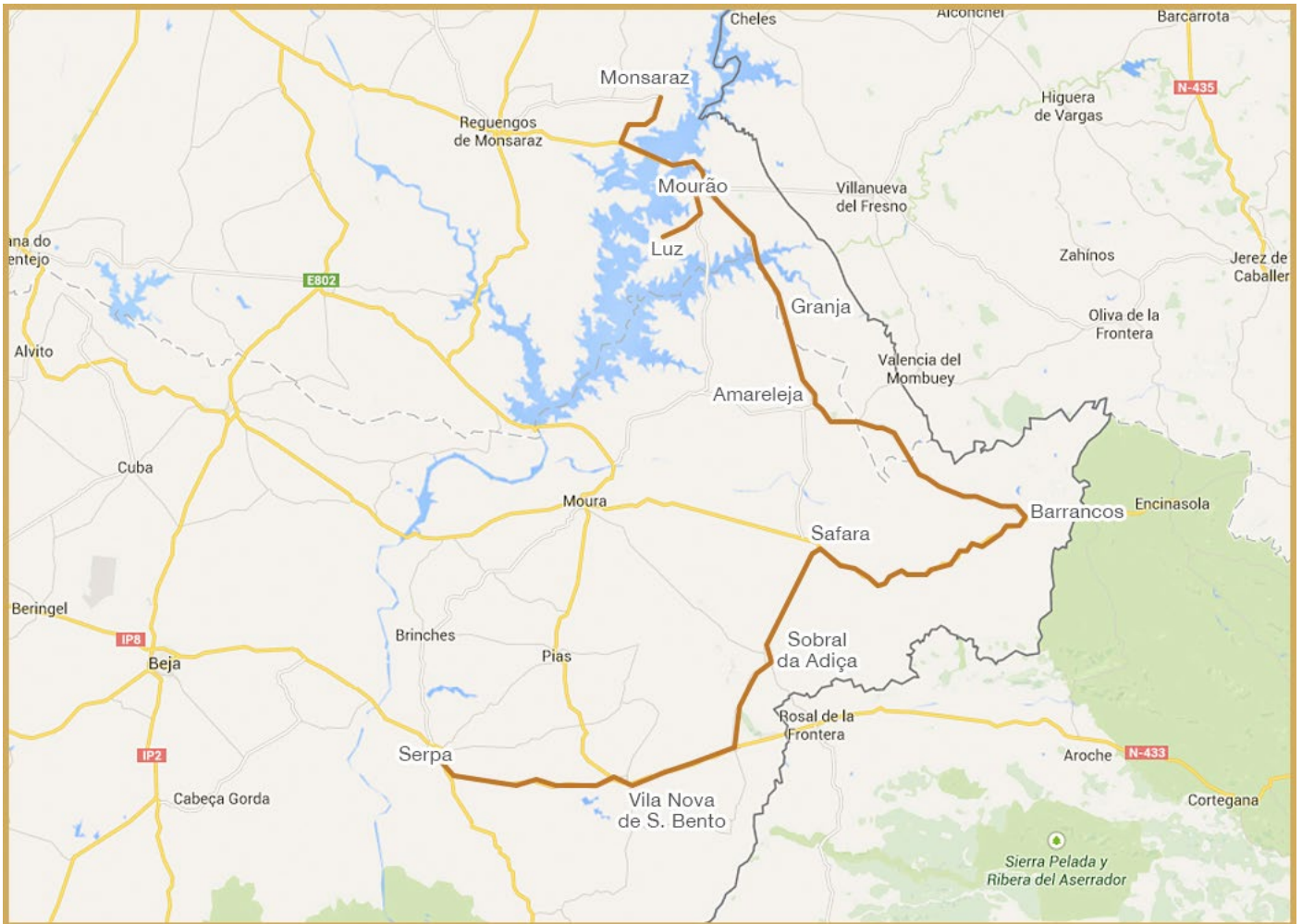
INFORMACIÓN

Dirección Horta da Moura, Apartado 64, 7200-999 Monsaraz • **GPS** 38° 26' 08.45" N / 7° 23' 19.42" W • **Contactos** Tel: (+351) 266 550 100 / E-mail: reservas@hortadamoura.pt • **Condiciones** Con cita previa • www.hortadamoura.pt

< *Volver al Recorrido 8*

Recorrido 9

Monsaraz – Mourão – Luz – Excursión por Granja - Amareleja – Barrancos – Safara – Sobral da Adiça – Vila Nova de São Bento – Serpa



Visitas y Actividades

- Paseo por Mourão.
- Visita y cata de quesos en la Queijaria de António Verdasca Fernandes.
- Visita a Canteiro da Luz.
- Visita y cata de miel en la empresa productora de João Bação.
- Paseo por Amareleja.
- Cata de vinho da talha (vino hecho en recipientes de barro) en Adega Catrino.
- Visita y cata de quesos en Queijaria Almerinda.
- Visita y cata de miel en la empresa productora de António José Tereno.
- Paseo por Barrancos con excursión por Noudar.
- Visita y degustación de embutidos y jamón DOP en Barrancarnes.
- Visita y cata de miel en la empresa productora de Gertrudes Godinho.
- Visita y cata de aceite de oliva en Lagar Talefe.
- Visita y degustación de embutidos en Paladares Alentejanos.
- Paseo por el centro histórico de Serpa.

Lugares de Interés / Productores

Mourão

Para hacerse una idea del tamaño de la albufera de Alqueva no hay nada mejor que cruzar el puente que une Monsaraz y Mourão. Tendrá que hacerlo para llegar a la orilla izquierda, una zona que se corresponde con la única parte del río Guadiana que no hace frontera con España. Aquí, entre el arroyo Cuncos, al norte de Mourão, y el río Chança, junto a Pomarão, al otro lado del río/lago, es Portugal. Para sentirlo, dé un pequeño paseo por las calles de Mourão y pruebe su gastronomía.

< Volver al Recorrido 9

Queso Alcaria, de António Luís Verdasca Fernandes, Mourão

Desde hace 25 años, António Luís Verdasca Fernandes elabora quesos de cabra frescos, curados y semicurados con la leche de su propio rebaño. Desde junio/julio a octubre, las cabras no se ordeñan, porque están preñadas. Una semana después de nacer los cabritos, se apartan de sus madres a la hora de mamar, para poder aprovechar la leche para hacer queso. Por esta razón, las degustaciones de queso fresco se deben realizar entre marzo y abril. Estas degustaciones se acompañan con pan tostado y dulce casero de uva o tomate, o miel. Con cita previa, la quesería y las cabras se pueden visitar todo el año, y se puede degustar el queso curado. Es necesario indicar que el queso de cabra curado de esta quesería recibió una mención de honor en la categoría Cabra-Grande Curado, en el concurso Quesos de Portugal 2013, organizado por la ANIL (Asociación Nacional de las Industrias Lácteas).



Cómo llegar - a quesería se encuentra en Monte da Vitória Alcaria, a unos 600 metros de la rotonda de la salida de Mourão hacia Luz.

INFORMACIÓN

Dirección Monte da Vitória Alcaria, Estrada da Póvoa de S. Miguel, 7240 Mourão • GPS 38° 22' 08.7" N / 7° 20' 09.9" W • Contactos Teléfono: (+351) 266 586 176 / Teléfono móvil: (+351) 962 419 077 / E-mail: luisfernandes33a@gmail.com • Horario De 08:00 a 13:00 y de 14:30 a 16:30. Cierra los miércoles • Condiciones Con cita previa • Idiomas Portugués, español, francés e inglés

< Volver al Recorrido 9

Canteiro da Luz, Mourão

Canteiro da Luz es un proyecto de José Rui y Filipe Lopes, quienes se dedican a la producción y comercialización de plantas aromáticas, medicinales y de uso alimentario siguiendo el modo de producción biológico. Podrá visitar las plantaciones y aprender a distinguir la salvia, la menta piperita, las ajedreas, el espliego y la hierba luisa, probarlas en infusión y saber cómo construir en su propia casa un vivero de plantas de uso alimentario. Podrá presenciar la cosecha y las demás fases de la producción, y participar en seminarios sobre el tema. Si es usted productor o agricultor, podrá solicitar visitas técnicas.

No se pierda Aldeia da Luz, un pueblo que tuvo que ser cambiado de lugar por culpa del embalse de Alqueva, y visite el museo en el que se guardan sus memorias. Podrá disfrutar de la tranquilidad del gran lago con vistas a Monsaraz y Mourão.



Cómo llegar - Desde Mourão, siga en dirección a Luz y, en la entrada del pueblo, gire a la izquierda y siga las indicaciones.

INFORMACIÓN

Dirección Rua da Estrela, 7240-100 Luz • GPS 38° 20' 39.6" N / 7° 22' 14.6" W • Contactos Teléfono móvil: (+351) 964 839 742 / E-mail: canteirodaluz@gmail.com • Condiciones Cita previa con un o dos días de antelación y según la disponibilidad. Para visitas técnicas: consultar • Idiomas Portugués e inglés • www.facebook.com/canteirodaluz

< Volver al Recorrido 9

Productora de miel de João José Caeiro Bação, Granja

La empresa productora de miel de João Bação está preparada para recibir su visita, ya que nunca es tarde para conocer la apicultura: la cosecha, los diferentes tipos de miel y los beneficios para nuestra salud.

La mejor forma de llegar a Granja desde Luz es dirigirse al sur, en dirección a Estrela, otro pueblo ribereño de Alqueva, y, antes de Póvoa de São Miguel, tomar la N385 para realizar una excursión por Granja. Una vez en Granja, pregunte por la «melaria».



INFORMACIÓN

Dirección Rua Joaquim António de Castro, lote 1, 7240-012 Granja • GPS 38° 18' 00.9" N / 7° 15' 08.7" W • Contactos Teléfono: (+351) 210 805 368 / Teléfono móvil: (+351) 933 427 854 • Condiciones Con cita previa • Idiomas Portugués

< Volver al Recorrido 9

Adega Catrino, Amareleja

Acompañados de António Barradas, propietario de Adega Catrino, podremos conocer las viñas que se encuentran en la carretera que une Amareleja y Granja y degustar su *vinho da talha* (vino hecho en recipientes de barro). Después de trabajar 10 años en Suiza, a donde emigró con su familia, se convirtió en productor de vino y en gerente de una cafetería. Su producción anual ronda los 4.000 litros, justo el doble de la capacidad de la mayor vasija de barro de su bodega... Pero

quiere llegar a los 15.000. Sus catas —siempre con cita previa— pueden ser sencillas o acompañadas con pan, queso y embutidos.



INFORMACIÓN

Dirección Rua das Ferrarias, n.º 93, 7885-044 Amareleja • **GPS** 38° 12' 23.3" N / 7° 13' 32.1" W • **Contactos** Teléfono móvil: (+351) 966 950 724 • **Condiciones** Con cita previa • **Idiomas** Portugués y francés

< [Volver al Recorrido 9](#)

Queijaria Almerinda, Amareleja

Queijaria Almerinda, propiedad de António Mota Lopes, se fundó hace 10 años, y se amplió hace 5 para poder satisfacer mejor las exigencias de sus clientes. Está especializada en queso de cabra puro, es decir, el que solo se elabora con leche de cabra procedente de pastos naturales, mediante un sistema de manipulación en el que no intervienen ni productos químicos ni otros tipos de leche. Los tres ingredientes tradicionales son suficientes: leche hervida, cuajo y sal. Sus productos son la *merendeira* de cabra, fresca o curada, y el queso de cabra, fresco o curado. Algunos con y otros sin hierbas aromáticas. António Mota Lopes se complace en mostrar sus instalaciones, explicar el proceso de elaboración y organizar degustaciones de quesos.

Cómo llegar - Esta quesería se encuentra en la carretera a Safara (N385), a menos de 500 metros de Amareleja.

INFORMACIÓN

Dirección Bracieira, 7885 Amareleja • **GPS** 38° 12' 09.9" N / 7° 13' 50.4" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 285 982 258 / Teléfono móvil: (+351) 962 152 527 / **E-mail:** antoniomanuelmotalopes@gmail.com • **Horario** Todos los días: de 09:00 a 18:00 • **Condiciones** Con cita previa • **Idiomas** Portugués y francés • www.facebook.com/queijarialmerinda; www.motalopes.pt

< [Volver al Recorrido 9](#)

Productora de Miel de António José Tereno, Amareleja

António Tereno es un apasionado apicultor que tiene el gusto de recibir y explicar todo lo que ha aprendido y experimentado a lo largo de su vida en la apicultura. Podemos preguntarle todo sobre las colmenas, el proceso de extracción de la miel y la vida de las abejas, qué es exactamente una miel multifloral, cómo se distingue de la de lavanda y cómo se evalúa la calidad de la miel. António sabe muy bien de lo que habla, ya que ha ocupado el primer puesto en el Concurso de Miel de la Región de Moura en las ediciones de 2013 y 2014, en el que participaron varias decenas de productores de estos dos tipos de miel.

INFORMACIÓN

Dirección Rua das Ferrarias, n.º 81, 7885-044 Amareleja • **GPS** 38°12' 21.0" N / 7° 13' 30.2" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 285 983 074 / Teléfono móvil: (+351) 966 709 308 • **Condiciones** Con cita previa • **Idiomas** Portugués, español y francés • www.cm-moura.pt/F_Amareleja_home.htm

< [Volver al Recorrido 9](#)

Barrancarnes, Barrancos

Barrancarnes es una empresa fundada en 1988 que se dedica exclusivamente a la producción, elaboración y curado de productos derivados del cerdo de la raza alentejana. Tiene dos fábricas en Barrancos y un matadero en Reguengos de Monsaraz especializado en el sacrificio de cerdo ibérico. Su gama de productos es muy variada. Además del jamón Barrancos DOP, denominación de origen protegida creada en 1995, destacan la paleta, el lomo, la *paiola*, la *copita* y el *paio*, entre otros.

Dos son los secretos del sabor especial de este jamón y de estos embutidos: unos cerdos que pastan en libertad en la dehesa entre 18 y 24 meses, y el microclima de Barrancos, que permite una curación lenta y natural sin necesidad de ahumar. Con cita previa, se pueden visitar estas instalaciones, conocer el proceso de elaboración y degustar jamón y embutidos.



Cómo llegar - Llegando a Barrancos por la N258, siga las indicaciones a la Zona Industrial.

INFORMACIÓN

Dirección Eiras Altas, Apartado 2, 7230-999 Barrancos • **GPS** 38° 08' 00.7" N / 6° 59' 06.1" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 285 958 530 / E-mail: barrancarnes@barrancarnes.com • **Condiciones** Con cita previa • **Idiomas** Portugués y español • www.barrancarnes.com

< [Volver al Recorrido 9](#)

Barrancos

En Barrancos debe conocer las tradiciones, afinar el oído para distinguir el dialecto barranqueño —considerado Patrimonio Cultural Inmaterial de Interés Municipal— y no dejar de visitar Noudar aunque el castillo pueda estar cerrado.

MÁS INFORMACIÓN

www.visitalentejo.pt/es/brochures

< [Volver al Recorrido 9](#)

Productora de Miel de Gertrudes Paias Godinho, Santo Aleixo da Restauração

A unos siete kilómetros de Safara se yergue el heroico pueblo de Santo Aleixo da Restauração, en donde nos espera otra degustación de miel. Aunque la empresa está a nombre de su madre, es Vítor quien realiza el trabajo en las colmenas y en la fábrica, dando continuidad de este modo a una tradición familiar. Él será nuestro guía por el fascinante mundo de las abejas y de la producción de la miel.

INFORMACIÓN

Dirección Rua Aleixo Carrasco, n.º 7, 7875 Santo Aleixo da Restauração • **GPS** 38° 04' 00.1" N / 7° 09' 09.2" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 285 965 286 / Teléfono móvil: (+351) 966 168 537 • **Condiciones** Con cita previa • **Idiomas** Portugués • www.cm-moura.pt/F_Aleixo_home.htm

< [Volver al Recorrido 9](#)

Lagar Talefe, Sobral da Adiça

«Talefe: aceite de oliva de prensa. Siguiendo el estilo antiguo, nace uno de los mejores aceites de oliva del Alentejo. Es el arte del placer y de la salud en nuestra mesa». Esta es su carta de presentación en la visita virtual a su lagar y a sus instalaciones. Pero en estos temas, lo virtual solo sirve para estimular el viaje. De la mano de los hermanos Paulo y Luís Carrasco, podrá conocer todo este mundo en directo, comprender este aceite de oliva de prensa y descubrir su sabor. Un excelente pretexto para conocer Sobral da Adiça.

Cómo llegar - Entrando en Sobral da Adiça, Lagar Talefe se encuentra a 600 metros del cruce de la N385 con la N255-1 (a Moura).

INFORMACIÓN

Dirección Rua dos Lameirões, 45-A, 7875 Sobral da Adiça • **GPS** 38° 01' 14.2" N / 7° 15' 53.1" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 284 575 115 / Teléfono móvil: (+351) 965 167 915 / E-mail: azeite.talefe@gmail.com • **Condiciones** Con cita previa • **Idiomas** Portugués, inglés y español • www.azeitetalefe.com/index.php, www.cm-moura.pt/F_Sobral_home.htm

< *Volver al Recorrido 9*

Paladares Alentejanos, Vila Nova de São Bento

Paladares Alentejanos es una empresa dedicada a la producción, transformación y comercialización de carne de cerdo ibérico alentejano. Su fábrica se encuentra en Vila Nova de São Bento, e inició sus actividades en enero de 2009. El gran objetivo es fabricar productos de calidad basándose en los ancestrales conocimientos que existen en esta región, y en los actuales conceptos de calidad y seguridad alimentaria. Los embutidos se someten a un proceso de curación prolongada con una breve exposición al humo de leña de encina. Se pueden visitar las instalaciones y participar en degustaciones de embutidos. La producción presenta una gran variedad: *cabeça de xara*, *catalão*, morcilla, morcilla delgada, *farinheira*, longaniza, longaniza delgada, *paio*, *paio* de lomo, *paio* negro, *palaio*, salchichón y tocino.



Cómo llegar - Entrando en el pueblo de Vila Nova de São Bento, tome la calle de la izquierda hasta el cruce desde el cual se puede ver a la derecha el supermercado Minipreço. Por la izquierda: Paladares Alentejanos se encuentra en el último edificio de esa calle.

INFORMACIÓN

Dirección Zona de Actividades Económicas, lote 23 – Apartado 25, 7831-908 Vila Nova de São Bento • GPS 37° 55' 58.3" N / 7° 24' 20.4" W • Contactos Teléfono: (+351) 284 568 184 / Teléfono móvil: (+351) 969 491 174 / E-mail: geral@paladaresalentejanos.pt • Condiciones Con cita previa (3 días) • Idiomas Portugués e inglés • www.paladaresalentejanos.pt

< *Volver al Recorrido 9*

Serpa

El centro histórico de Serpa merece una visita con tiempo. Aproveche para degustar quesos Serpa. Si viaja en febrero, no se olvide de que aquí se celebra la Feria del Queso del Alentejo.

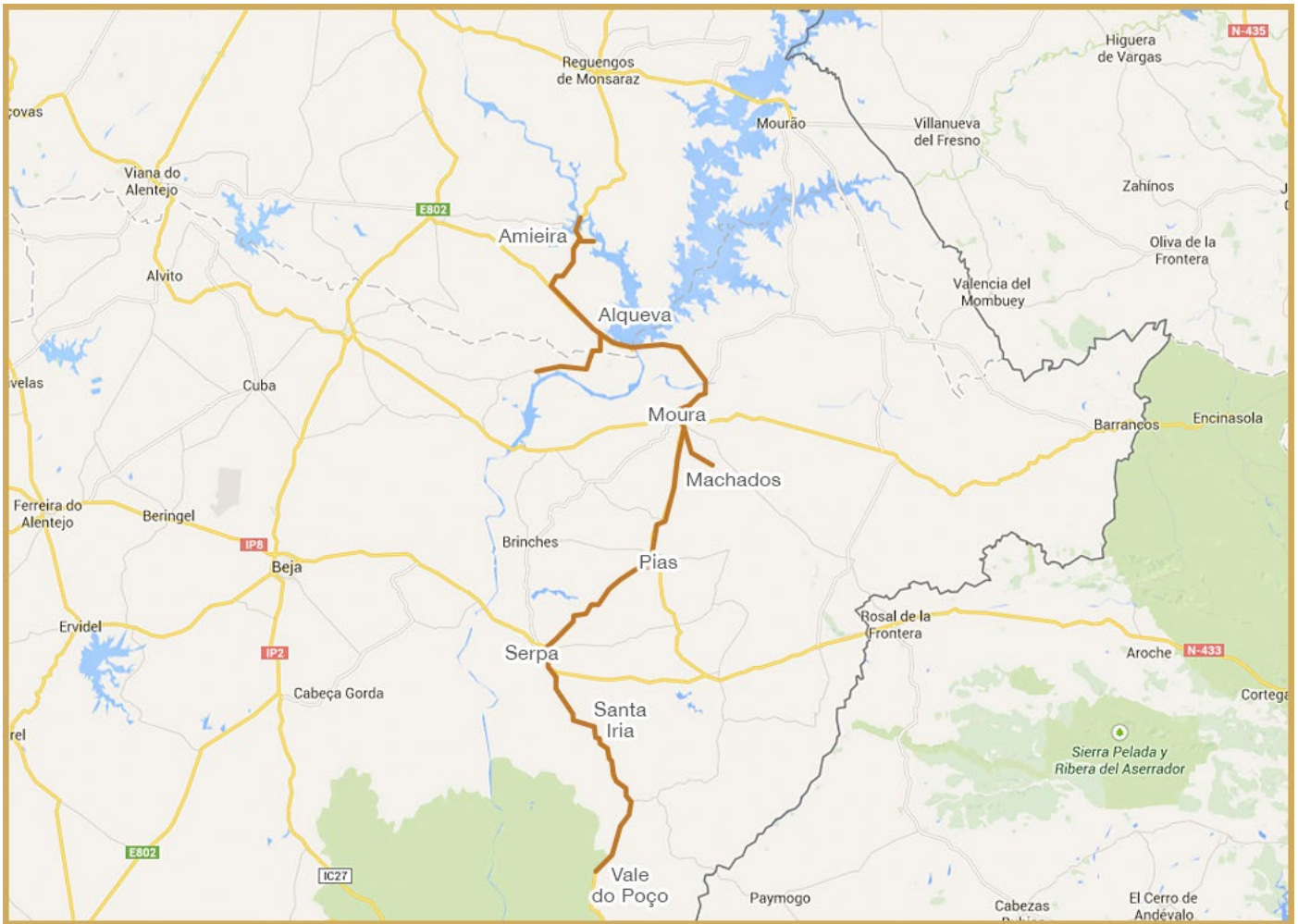
MÁS INFORMACIÓN

www.visitalentejo.pt/es/brochures

< *Volver al Recorrido 9*

Recorrido 10

Serpa – Excursión por Santa Iria y Vale do Poço – Pias – Moura – Excursión por Machados – Embalse de Alqueva – Excursión por Amieira - Alqueva



Visitas y Actividades

- Visita a la empresa Risca Grande, degustación de aceite de oliva biológico y otras actividades en Monte Novo da Fonte Corcho.
- Visita y cata de quesos en Queijaria Silvestre.
- Visita y cata de quesos en Queijaria Sota.
- Cata de vinos y aceites de oliva en Sapias.
- Paseo por Moura, con visita al lagar de Varas do Fojo y al Jardim das Oliveiras.
- Visita y degustación de embutidos en Casa Cavalheiro.
- Visita y cata de vinos en Herdade dos Machados.
- Paso por la presa del embalse de Alqueva.
- Visita y cata de miel en la empresa Mel Serra de Portel, en Amieira.
- Visita a Amieira Marina.
- Visita, diferentes actividades y cata de vinos, aceites de oliva y otros productos relacionados con el enoturismo en Herdade do Sobroso.

Lugares de Interés / Productores

Aceite de Oliva biológico Risca Grande, Santa Iria

Fundada en 2007 por Andreas Bernhard, Alfred Zehnder y Ralph Mader, la empresa Risca Grande explota 105 hectáreas de olivar con 20.000 olivos con edades comprendidas entre los 5 y los 500 años. La recogida de la aceituna se realiza a mano o mediante procedimientos mecánicos, según el tamaño y las características del árbol. Toda la explotación se realiza de acuerdo con las normas de la agricultura biológica y biodinámica. Sus diferentes productos cuentan con los certificados Bio y Deméter, y los procesos productivos están certificados por las normas del BRC-GFS.

Con cita previa, se puede participar en la campaña de la aceituna, visitar el lagar y degustar aceites de oliva. Las visitas

permiten conocer las exigencias del modo de producción biológico y las normas de calidad impuestas por dichos certificados, así como conocer los diferentes trabajos que exige un olivar a lo largo de las estaciones. En la actualidad, Risca Grande comercializa los siguientes aceites de oliva virgen extra: Premium (Bio), Classic (Deméter), Classic (Bio), Intense (Deméter), Antique (Deméter), Lemon (Deméter), Mandarine (Deméter) y Basilicum (Deméter).



Cómo llegar - La empresa Risca Grande se encuentra en Santa Iria, a 8,5 kilómetros de Serpa, en la carretera a Mértola / Mina de São Domingos (N265). El acceso está señalizado.

INFORMACIÓN

Dirección Monte Novo da Fonte Corcho, 7830-304 Serpa • **GPS** 37° 54' 10.4" N / 7° 32' 25.8" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 284 544 654 / E-mail: info@risca-grande.com • **Horario** De lunes a viernes, de 08:00 a 13:00 y de 14:00 a 17:00. Sábados, de 08:00 a 13:00 • **Condiciones** Con cita previa. Número mínimo de participantes: 5 personas. Número máximo de participantes: 11 personas • **Idiomas** Portugués, inglés, alemán y español • www.risca-grande.com

< *Volver al Recorrido 10*

Queijaria Silvestre, Vale do Poço

En la quesería de Joaquim Silvestre se elaboran quesos de oveja, quesos de cabra (frescos y curados) y requesón. El mercado de esta zona incluye un importante porcentaje de españoles, que aumentó considerablemente cuando se terminó la nueva vía de enlace a Paymogo (Huelva). Con cita previa, podrá visitar las instalaciones de la Queijaria Silvestre, conocer los modos de elaboración de sus diferentes productos y degustarlos.



Cómo llegar - La N265 que une Serpa y Mértola pasa por el pueblo de Sobreira Formosa. Después de la parada de autobús, se encuentra la entrada señalizada de Queijaria Silvestre.

INFORMACIÓN

Dirección Sobreira Formosa, Vale do Poço 1229, 7830-500 Serpa • **GPS** 37° 46' 29.3" N / 7° 31' 19.6" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 284 595 102 / Teléfono móvil: (+351) 938 669 974 / (+351) 967 879 300 / E-mail: geral@queijariasilvestre.com • **Condiciones** Con cita previa • **Idiomas** Portugués • queijariasilvestre.com

< *Volver al Recorrido 10*

Queijaria Sota, Vale do Poço

En Vale do Poço, Queijaria Sota, dirigida por el matrimonio formado por Fátima y João Dias Sota, produce quesos de oveja, suero y requesón. A pesar de tener muchísimo trabajo, abren sus puertas a todas las personas interesadas en conocer sus instalaciones y procesos de fabricación, y en degustar sus quesos.

La Feria Agropecuaria Transfronteriza de Vale do Poço, que se celebra todos los años en septiembre, es una cita de gran animación en esta y otras localidades de la zona.

Cómo llegar - Queijaria Sota se encuentra en Vale do Poço, en la carretera de Serpa a Mértola / Mina de São Domingos (N265), a unos 22 kilómetros de Serpa. Si desea visitar Pulo do Lobo por la orilla izquierda, este es el lugar adecuado para conocer las condiciones del camino de tierra que le da acceso.

INFORMACIÓN

Dirección Vale do Poço • **GPS** 37° 45' 44.1" N / 7° 32' 22.1" W • **Contactos** Teléfono móvil: (+351) 932 863 467 / E-mail: queijaria_sota@hotmail.com • **Horario** Todos los días: de 08:00 a 18:00 • **Condiciones** Con cita previa (4 días) • **Idiomas** Portugués, español e inglés

< [Volver al Recorrido 10](#)

Sociedade Agrícola de Pias

En 1973, José Veiga Margaça decide adquirir una serie de propiedades en la zona de Pias con el objetivo de dar rienda suelta a su pasión por la enología y elaborar vinos. Todos esos años de trabajo y esfuerzo le granjearon notoriedad e hicieron posible crear una obra con futuro. En la actualidad, las haciendas suman 800 hectáreas y cuentan con 30 trabajadores que se dedican a la producción de vino y aceite de oliva en Pias, y la sociedad sigue en manos de la familia que la adquirió: son los hijos y los nietos de José Veiga Margaça quienes continúan su obra y mantienen viva su memoria. La bodega tiene un bar de vinos, una sala de cata y un pequeño museo sobre la historia de la Sociedade Agrícola de Pias. Con cita previa, podrá visitar las viñas y la bodega, asistir a la vendimia, degustar los vinos y aceites de oliva y participar en seminarios de cata de vinos y aceites de oliva. Los vinos que se comercializan son los siguientes: Margaça (vino de mesa, blanco y tinto), As Pias (vino regional, blanco y tinto), Pulo do Lobo, monovarietal (blanco Antão Vaz, rosado Touriga Nacional y tinto Syrah), Encostas do Enxoé (blanco IGP y tinto IGP reserva) e Igreja Velha (tinto DOC reserva).



INFORMACIÓN

Dirección Rua de Santo António, 8, 7830-232 Pias • **GPS** 38° 01' 18.2" N / 7° 28' 50.8" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 284 858 222 / E-mail: geral@sapias.pt • **Condiciones** Visitas con cita previa. Seminarios: cita previa y para grupos • **Idiomas** Portugués e inglés • sapias.pt

< [Volver al Recorrido 10](#)

Moura

Museo del Aceite de Oliva – Lagar de Varas do Fojo / Jardim das Oliveiras

En toda Ruta Enogastronómica, siempre hay lugares de la memoria que son de visita obligada. El lagar de Varas do Fojo, restaurado por el Instituto Portugués del Patrimonio Arquitectónico y considerado Inmueble de Interés Público, es uno de estos lugares. Se trata de un homenaje a la historia del aceite de oliva, que tiene como principal objetivo dar a conocer a las futuras generaciones las antiguas técnicas e instrumentos de producción

Como complemento a este homenaje, entre el lagar y el CEPAAL (Centro de Estudios y Promoción de los Aceites de oliva del Alentejo) se instaló en 2012 el Jardim das Oliveiras, también llamado de Miguel Hernández, el poeta español. Fue diseñado por Francisco Caldeira Cabral, y ocupa una superficie de 1.600 m², en la que se pueden observar diferentes especies de olivos, algunos de ellos milenarios, perfumados por un amplio abanico de plantas aromáticas.

INFORMACIÓN

Dirección Rua São João de Deus, 20, 7860-068 Moura • GPS 38° 08' 21.8" N / 7° 26' 49.8" W • Contactos Teléfono: (+351) 285 252 640 • Horario De martes a domingo, de 9:30 a 12:30 y de 14:30 a 17:30 • Precio Entrada gratuita • Idiomas Portugués • www.museudemoura.pt/museums/3?l=PT; www.visitalentejo.pt/es/brochures

< [Volver al Recorrido 10](#)

Casa Cavalheiro, Moura

Casa Cavalheiro es una institución que tiene casi un siglo. Su fundador, Manuel Cavalheiro, mayoral de profesión, tenía una sobrina con tierras que decidió abrir una tienda para vender los productos de la hacienda: fruta, huevos, pollos, tocino, etc. Corría el año 1922. El negocio pasó de generación en generación, y hoy es el nieto, Manuel Luís Cavalheiro, quien lo dirige. Para los habitantes de Moura, es una imagen familiar. Para los que vienen de fuera, constituye una grata sorpresa llegar a Largo da Latoa y descubrir esta antiquísima casa con un escaparate lleno de embutidos de cerdo ibérico y otros productos regionales. Con cita previa, puede visitar las instalaciones y degustar los embutidos.



INFORMACIÓN

Dirección Largo da Latoa, 7860-005 Moura • GPS 37° 55' 58.3" N / 7° 24' 20.4" W • Contactos Teléfono: (+351) 285 252 272 / E-mail: virginia.cavalheiro@sapo.pt • Condiciones Con cita previa • Idiomas Portugués • www.facebook.com/pages/CASA-CAVALHEIRO/139782276092743

< [Volver al Recorrido 10](#)

Casa Agrícola Santos Jorge, S.A. – Herdade dos Machados, Moura

La Casa Agrícola se fundó en 1967 para la explotación agropecuaria y la transformación de los productos de una hacienda que, por aquel entonces, abarcaba 6.100 hectáreas. Era casi como un pueblo, como todos los «montes» de las haciendas de entonces, ya que contaba con la casa de los propietarios, las instalaciones para los trabajadores, consulta médica, escuela primaria, lagar, bodega, instalaciones para la maquinaria e incluso una destilería para transformar los higos. La historia cambió radicalmente esta propiedad, que hoy abarca una superficie de 1.900 hectáreas. A pesar de las vicisitudes por las que ha pasado, todavía cuenta con 340 hectáreas de olivar, 70 de viñas y 30 de regadío, además de algunas zonas con cultivos de cereales, forraje y bosque. Conserva el estatus de criador de caballos lusitanos de pura sangre, y de bovinos de las razas charolesa y alentejana.

Casi un 75% de sus vinos son DOC. Las marcas son muy conocidas. Por citar solo algunas: Morgado da Canita (blanco y tinto), Santos Jorge (blanco y tinto), Herdade dos Machados (Aragonez, Antão Vaz, reserva tinto), Cerro das Pedras (Cabernet Sauvignon y Moscatel Graúdo) La Casa Agrícola Santos Jorge está incluida en la Ruta de los Vinos del Alentejo, y prefiere que todas las visitas a la bodega y las catas de vinos se organicen con cita previa a través de la asociación.

Cómo llegar - Herdade dos Machados se encuentra a seis kilómetros de Moura, en la carretera de Sobral da Adiça (N255-1). El acceso está señalizado.

INFORMACIÓN

Dirección Herdade dos Machados, Apartado 24, 7860-909 Moura • GPS 38° 05' 32.4" N / 7° 24' 55.6" W • Contactos Teléfono: (+351) 285 251 575 / E-mail: geral@casantosjorge.com • Horario De lunes a viernes, de 09:00 a 17:00 • Condiciones Con cita previa a través de la Comisión Vitivinícola Regional Alentejana Contactos Tel.: (+351) 266 746 498 / E-mail: rota@vinhosdoalentejo.pt • Idiomas Portugués, español e inglés • www.casantosjorge.com

< [Volver al Recorrido 10](#)

Embalse de Alqueva

Es un lugar de paso obligado entre Moura y Portel, y también un punto de parada obligatoria, antes o después de la

travesía. A un lado nos encontramos un inmenso lago que, en su cota máxima, alcanza los 250 km², con 83 kilómetros de largo, 4.150 millones de m³ de agua y, gracias al recorte de las orillas, 1.160 kilómetros de perímetro. Al otro se adivinan los contornos del viejo Guadiana, a pesar de la subida de las aguas de la presa de Pedrógão. En la época de descarga, el escenario es espectacular. Para quienes hayan conocido el antiguo valle del Guadiana, el cambio de paisaje es, como mínimo, impresionante. No se lo puede perder.

INFORMACIÓN

GPS 38° 11' 51.8" N / 7° 29' 44.0" W • www.edia.pt/pt/o-que-e-o-alqueva/o-territorio/103

< [Volver al Recorrido 10](#)

Mel Serra de Portel, Amieira

Mel Serra de Portel es una empresa de tradición familiar que se dedica a la producción y comercialización de productos apícolas. Se encuentra en el pueblo ribereño de Amieira, en la sierra de Portel, en donde las características de la flora (abundancia de lavanda y jaras, entre otros arbustos) y las condiciones climáticas proporcionan a las abejas la materia prima fundamental para la producción de una miel muy apreciada. Con cita previa, puede visitar las instalaciones y degustar la miel.

Esta empresa comercializa cuatro productos: miel de lavanda, miel con panal, miel con propóleos y polen. La miel de lavanda recibió el primer premio en el Concurso de Miel de la Región de Moura en 2013, y el segundo en 2014. También recibió una mención de honor en el 1.º Concurso de Miel organizado por la Cofradía de la Miel / Universidad de Trás-os-Montes y Alto Douro, dentro de la IV APIOCASIÃO 2014.



INFORMACIÓN

Dirección Rua da Bica, n.º 1, 7220-110 Amieira • Contactos Teléfono: (+351) 266 611 395 / E-mail: melserraportel@gmail.com • GPS 38° 17' 15.4" N / 7° 33' 29.8" W • Horario Todos los días, de 10:00 a 18:00 • Condiciones Con cita previa • Idiomas Portugués • melserraportel.pt; montedomel.blogspot.pt/2013/10/apicultura-do-alentejo-montemor-o-novo.html

< [Volver al Recorrido 10](#)

Amieira

Amieira es uno de los pueblos ribereños creados por el embalse de Alqueva. Fue el lugar elegido para la instalación del primer y hasta ahora único puerto deportivo del gran lago. Merece la pena visitar y conocer el panorámico restaurante Amieira Marina.

< [Volver al Recorrido 10](#)

Enoturismo Herdade do Sobroso, Vidigueira

Herdade do Sobroso abarca 1.600 hectáreas entre la sierra de Mendro y el valle del río Guadiana. En este paisaje, fuerte y sereno en el pasado, que tanto seduce a los contemplativos como a los amantes del descanso activo, se combinan el enoturismo, el turismo cinegético y una amplia gama de actividades de turismo de naturaleza. El enoturismo nos ofrece un establecimiento de turismo rural con la clasificación de casa de campo, formada por cinco habitaciones dobles en el edificio principal, cuatro apartamentos con un dormitorio y uno con dos dormitorios. Los huéspedes tienen a su disposición varias zonas de esparcimiento, piscina de agua salada, bar, restaurante, servicio de niñera y perrera. Los aficionados a la caza y a los safaris fotográficos podrán encontrar en esta hacienda venados, gamos, muflones y jabalíes. Quienes deseen participar en actividades relacionadas con el vino podrán visitar las viñas y la bodega, participar en la vendimia y demás fases de la elaboración del vino, degustar vinos, quesos y embutidos, y realizar un curso de iniciación

a la cata. También se celebran talleres de gastronomía tradicional alentejana y catas de aceite de oliva. En la actualidad, Herdade do Sobroso comercializa los siguientes vinos: Herdade do Sobroso (blanco, tinto, reserva y Cellar Selection), Sobro (blanco, tinto y rosado) y Anas (blanco, tinto y reserva). En la tienda de enoturismo, además de vinos podrá adquirir los demás productos de la hacienda: aceite de oliva virgen extra, miel de lavanda y compotas (higo, tomate con canela, membrillo, melón, naranja y calabaza con nueces).



Cómo llegar - Entrando en el pueblo de Alqueva por la carretera que une Portel y Moura (N255), en la primera rotonda se debe seguir en dirección a Marmelar y Vidigueira, y en la segunda se sigue la señalización a Casa de Campo. Herdade do Sobroso se encuentra a unos nueve kilómetros de esta rotonda.

INFORMACIÓN

Dirección Herdade do Sobroso, Apartado 61, 7960-909 Vidigueira • **GPS** 38° 10' 38" N / 7° 35' 43" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 284 456 116 / Teléfono móvil: (+351) 961 732 958 / E-mail: geral@herdadedosobroso.pt • **Horario de visitas** De lunes a viernes • **Condiciones** Dos personas como mínimo • **Idiomas** Portugués, español e inglés • www.herdadedosobroso.pt

< *Volver al Recorrido 10*

Dónde Comer

Restaurantes Certificados

Taberna Al-Andaluz – Reguengos de Monsaraz. Rua 1º de Maio, 39 Frente. Tel. (+351) 266 519 362 / (+351) 965 639 028. Cierra los domingos. www.tabernaandaluz.com/es

Feitiço da Moura – Monsaraz. Horta da Moura. Tel. (+351) 266 550 100. www.hortadamoura.pt

Xarez – Monsaraz. Rua de Santiago, nº 33. Tel. (+351) 266 557 052. www.facebook.com/xarez.monsaraz

Adega Velha – Mourão. R. Joaquim José de Vasconcelos Gusmão. Tel. (+351) 266 443 586. Cierra los domingos por la tarde y los lunes.

Pátio da Oliveira – Mourão. Praça da República, 17. Tel. (+351) 266 586 232. www.facebook.com/patiodaoliveiramourao?rf=166054213549383

O Encalho – Amareleja. Rua Catarina Eufémia, nº 43. Tel. (+351) 285 983 263. Cierra los martes y festivos. www.facebook.com/restaurante.oencalho/

A Esquina – Barrancos. Rua das Fontainhas. Tel. (+351) 285 958 694. Cierra los miércoles. www.tascadaesquina.com

Molhó Bico – Serpa. Rua Quente, 1. Tel. (+351) 284 549 264. Cierra los miércoles. www.molhobicoserpa.com

Panorâmico Amieira Marina – Amieira. Tel. (+351) 266 611 175. No cierra. Solo sirve cenas los viernes, los fines de semana, los festivos y las vísperas de festivos. www.restaurante.amieiramarina.com

Otras Sugerencias:

Herdade do Esporão – Reguengos de Monsaraz. Tel. (+351) 266 509 280. www.esporao.com/enoturismo/gastronomia/restaurante

www.visitalentejo.pt/es/catalogo/donde-comer

(busque por los pueblos de Portel, Reguengos de Monsaraz, Mourão, Moura, Barrancos, Serpa)

Dónde Dormir

Hotel Rural Horta da Moura – Monsaraz. www.hortadamoura.pt

Herdade do Sobroso – Pedrógão. www.herdadedosobroso.pt

Otras Sugerencias

www.visitalentejo.pt/es/catalogo/donde-dormir

(busque por los pueblos de Portel, Reguengos de Monsaraz, Mourão, Moura, Barrancos, Serpa)

Eventos Enogastronómicos

Portel

Congreso de las Açordas. Marzo. Este certamen da a conocer uno de los platos más característicos y sabrosos del Alentejo. Se trata de un espacio de reflexión y debate con un gran componente gustativo: incluye una feria gastronómica de productos regionales en la que se pueden probar «las mil y una açordas» que podrá encontrar en Portel.

Reguengos de Monsaraz

Festival de los Cangrejos de Río (São Pedro do Corval). Último fin de semana de junio. Festival dedicado a los cangrejos de río, que se preparan de diferentes maneras y se pueden degustar en esta época en los restaurantes locales.

Mourão

Feria Anual de Mourão. Mayo, el fin de semana más próximo al día 24.

Moura

Feria de la Viña y del Vino. El primer fin de semana de diciembre. Esta feria pretende dar a conocer los buenos productos de Amareleja. Es el lugar de encuentro anual de los productores y aficionados al buen vino.

Feria de la Artesanía de Moura. Septiembre. Esta feria tiene como objetivo dar a conocer los productos regionales. En ella se celebra la Muestra de Aromas y Sabores, en la que los productores del municipio exponen sus productos.

Feria del Bovino Mertolengo y Olivomoura. Mayo. El ganado bovino mertolengo, las yeguas lusitanas de pura sangre y el rafeiro del Alentejo se dan a conocer en esta feria, que también incluye Olivomoura (feria nacional de olivicultura), que se celebra en el mismo recinto, dedicada al aceite de oliva y otros manjares regionales.

Barrancos

ExpoBarrancos. El segundo fin de semana de abril. ExpoBarrancos es la feria del jamón y de los embutidos. En ella participan productores de jamones y embutidos, pero también cuenta con gastronomía (restauración), artesanía, actividades vinculadas a la tauromaquia y diferentes actividades deportivas y culturales.

Serpa

Feria del Queso del Alentejo. A finales de febrero. En este certamen participan diferentes productores de queso locales, regionales y extranjeros. Durante los días que dura la feria, el queso es el rey, pero no faltan otros productos regionales, como el aceite de oliva, los embutidos, el vino, la miel, el pan y las aceitunas. Además de la muestra de quesos, también podremos encontrar fondas y escuchar el cante.

Feria del Aceite de Oliva. El segundo fin de semana de marzo, en Vale de Vargo. Es un evento bianual que pretende dar a conocer el aceite de oliva que se produce en Vale de Vargo y otras localidades del municipio. Incluye coloquios, catas de aceite de oliva y otras degustaciones gastronómicas.

Feria Agropecuaria Transfronteriza de Vale do Poço. El segundo fin de semana de septiembre. Esta feria pretende ser amplia y diversificada para incluir las diferentes producciones de toda la zona transfronteriza, pero con especial atención a los productos locales más característicos de la región. Además de las zonas dedicadas a la exposición y venta de productos como el queso, el pan, la miel, los embutidos, la fruta y las hierbas aromáticas, entre otros, hay exposiciones y venta de ganado, tanto de razas autóctonas como adaptadas, como la vaca mertolenga, el cerdo alentejano y la cabra serpentina.

Aceitunas y Aceites del Alentejo



Basta recorrer el Alentejo para ser conscientes de la importancia del cultivo de la aceituna. Los olivares ocupan más de 150.000 hectáreas, y son uno de los elementos del hermoso paisaje de la región. Los aficionados a la fotografía encontrarán material de sobra entre los muchos olivos centenarios que aquí perduran, con troncos que son verdaderas esculturas.

De estos compañeros del hombre brota la aceituna, un alimento de larga tradición que se sigue utilizando como antiguamente, condimentada con sal y orégano, y de presencia obligada en todas las mesas del Alentejo. Todavía se conservan los modos de consumo caseros, ahora en los restaurantes: las primeras aceitunas recogidas a primeros de octubre se consumen rajadas o machacadas, mientras que el resto de la producción se destina a la conserva, que queda lista en el mes de marzo. Por lo que respecta a la producción industrial, la única aceituna de conserva del Alentejo con denominación de origen protegida (DOP) es la de Elvas y Campo Maior.

Existen tres marcas de aceite de oliva DOP: Azeite de Moura, Azeites do Norte Alentejano y Azeite do Alentejo Interior, todos con sabores diferentes. El aceite de oliva DOP es virgen o virgen extra, es decir, se obtiene exclusivamente mediante procedimientos mecánicos a baja temperatura. Solo recibe esta denominación cuando se demuestra la relación inequívoca entre su calidad y los factores naturales y humanos de su región de origen. Los aceites de oliva biológicos están en clara expansión.

Adaptado de «O Melhor do Alentejo».

MÁS INFORMACIÓN

www.azeitedoalentejo.pt

Contacto: cepaal@azeitedoalentejo.pt

RUTA IV: En el Alentejo Central



Salimos de Vendas Novas para terminar en Évora, pero el recorrido es grande: pasa por Montemor, Arraiolos, Mora, Estremoz, Borba, Vila Viçosa, Alandroal y Redondo...

Nos encontramos en el Alentejo Central. El paisaje, cada vez más y mejor tratado, revela la pujanza de las dehesas de alcornoque, los pastos que hacen posible la actividad ganadera y las grandes extensiones de viñas y olivares. El patrimonio es tan omnipresente como el aire que se respira.

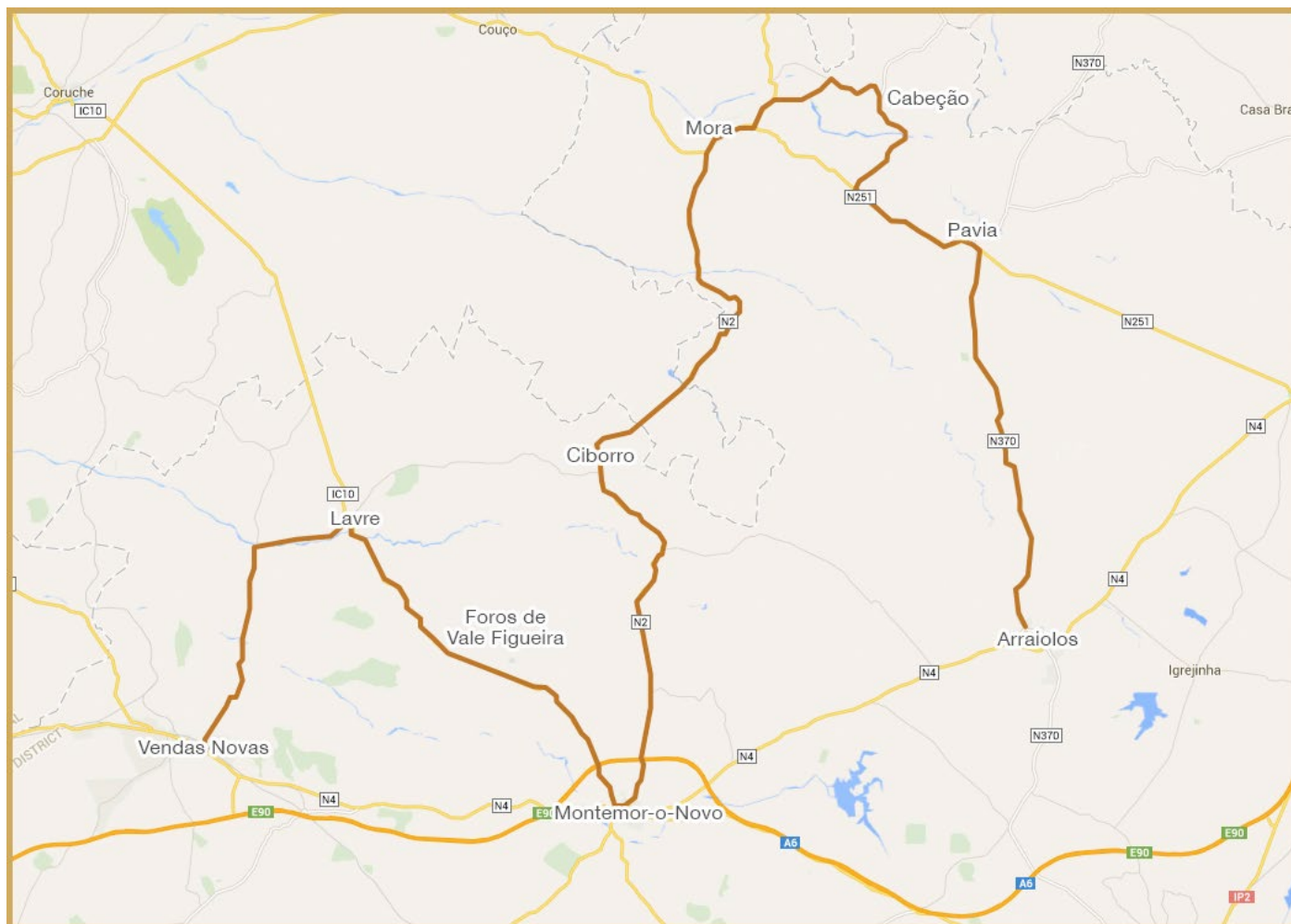
Por lo que respecta a la enogastronomía, aunque esta sea una de las zonas más visitadas del Alentejo, hay muchas cosas que nos van a sorprender en esta Ruta. Por un lado, el encuentro con nombres y productos conocidos por todos, pero que tendremos el gusto de saber exactamente de dónde vienen y cómo se hacen. Es el caso de algunos vinos, quesos y embutidos, que podremos degustar con sus respectivos productores. Por otro, lo que no conocemos tan bien, ya sea porque no hemos oído hablar o porque no sabíamos que aquí estaba su origen: toda una serie de proyectos antiguos y nuevos que van desde las plantas aromáticas y medicinales hasta la casi centenaria fabricación de utensilios y objetos de nuestras mesas y cocinas, pasando por las mejores compotas, la genuina repostería conventual o la inversión en sofisticados productos alimentarios, como los arroces perfumados y las flores comestibles.

Por todas partes existe la sensación de que la opción gourmet se ha adueñado del Alentejo y representa aquí un acusado factor de innovación. Que la dificultad aguzó el ingenio.

Por todo ello, póngase en camino. Si no puede pasar aquí dos o tres semanas, tal como esta Ruta exigiría, dedíquese al menos dos o tres días cada vez...

Recorrido 11

Vendas Novas – Lavre – Foros de Vale de Figueira – Montemor-o-Novo – Cíborro – Brotas – Mora – Cabeção – Pavia – Arraiolos



Visitas y Actividades

- Paseo por Vendas Novas.
- Visita y cata de quesos en Queijaria das Romãs.
- Visita a Herdade da Ajuda Nova, con cata de vinos y otras actividades.
- Visita y actividades en Herdade Freixo do Meio, en Foros de Vale Figueira.
- Visita y actividades en la empresa productora de miel de Paulo Pirata, en Fazenda dos Cortiços.
- Paseo por Montemor-o-Novo.
- Visita a la fábrica de Herdade do Carvalhoso, en Cíborro.
- Visita, degustación de miel y actividades en la empresa productora de miel de Monte Novo, en Mora.
- Visita al Fluviário de Mora.
- Visita, degustación de miel y actividades en la empresa productora de miel de Montinho do Chiado, en Pavia.
- Visita, cata de vinos y otras actividades en Monte da Ravasqueira, en Arraiolos.

Lugares de Interés / Productores

Vendas Novas

Vendas Novas es la referencia nacional en materia de bifanas, un producto genuino con marca registrada desde 2011. Es casi obligado probarlas en el mejor lugar, y pasar por aquí en mayo, cuando se celebra el festival dedicado a este plato típico.

MÁS INFORMACIÓN
www.visitalentejo.pt/es/brochures

< Volver al Recorrido 11

Queijaria das Romãs, Vendas Novas

La historia de Queijaria das Romãs se remonta a 1982-83, cuando Isabel y Manuel Enes Ferreira decidieron trasladarse al Alentejo con sus cinco hijos. Querían vivir en el campo y que sus hijos pudiesen crecer en libertad, fuera de las cuatro paredes de su apartamento en la capital. Después de varias experiencias y del necesario aprendizaje, encontraron aquí su oficio: se transformaron en productores de queso. En 1988 inauguraron Queijaria das Romãs, especializada en quesos frescos de oveja, suero y requesón. Los hijos crecieron y, de un modo u otro, todos pasaron por la quesería. En la actualidad, dos de ellos — Sofia y Salvador — son los encargados de dar continuidad al proyecto familiar. Esta quesería combina los procesos tradicionales con las modernas tecnologías, y sus quesos hace tiempo que han dejado atrás las fronteras del Alentejo. Sofia, ingeniera zootécnica, les explicará cuáles son las normas que debe cumplir en la actualidad una quesería tradicional, cómo se puede tener leche todo el año sincronizando la época de celo de los animales, y todo lo que deseen saber sobre las ovejas, los pastos, la leche, el proceso de elaboración del queso, los proyectos de distribución y algunas de sus mejores colaboraciones, como la que hizo posible la elaboración de los dulces queijadas con el queso fresco de esta empresa. Queijaria das Romãs está abierta a visitas y degustaciones de quesos, y la mejor hora para ver la elaboración es siempre por la mañana. Un excelente pretexto para alojarse la víspera en Vendas Novas y empezar el día con los buenos sabores de Queijaria das Romãs.



INFORMACIÓN

Dirección Rua Carlos Pacheco, 7080-032 Vendas Novas • **GPS** 38° 40' 38.2" N / 8° 29' 16.2" W • **Contactos** Teléfono móvil: (+351) 913 865 180 / E-mail: geral@quintadasromas.com • **Condiciones** Con cita previa • **Idiomas** Portugués, inglés y español • www.quintadasromas.com

[< Volver al Recorrido 11](#)

Herdade da Ajuda Nova, Vendas Novas

Herdade da Ajuda Nova es un joven proyecto de gestión agrícola que nace en 2007, cuando surge la oportunidad de adquirir esta propiedad. Tiene una superficie de 400 hectáreas, de las cuales 120 se destinan a viñas. Los propietarios realizaron la primera vendimia el mismo año de su compra. Tras unos cambios de gran calado que se traducen en un nuevo modelo productivo y una nueva estrategia comercial, plantan otras 25 hectáreas de viña. En la actualidad comercializan diferentes gamas de vinos con las siguientes marcas: Ajuda (blanco y tinto), Carizma (blanco, tinto y reserva tinto), Herdade da Ajuda (premium tinto, reserva tinto y rosado), Syrah & Touriga Nacional y Vale do Chafariz (blanco, tinto y reserva tinto.). Con cita previa, podrá visitar las viñas y la bodega, y degustar los vinos acompañados con tapas alentejanas. En agosto y septiembre podrá asistir a la vendimia y a la entrada de las uvas en la bodega.

Cómo llegar - Saliendo de Vendas Novas en dirección a Évora / Montemor-o-Novo, la señalización a Herdade da Ajuda Nova se encuentra cerca del Parque Industrial.

INFORMACIÓN

Dirección Herdade do Ajuda, Ap. 87, 7080-999 Redondo • **GPS** 38° 40' 03.2" N / 8° 26' 53.3" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 265 805 667 / Teléfono móvil: (+351) 915 138 142 / E-mail: geral@herdadedaaajuda.pt • **Horario** De lunes a viernes, Cierra los fines de semana y festivos • **Condiciones** Con cita previa • **Idiomas** Portugués e inglés • www.herdadedaaajuda.pt

[< Volver al Recorrido 11](#)

Herdade do Freixo do Meio, Vale de Figueira

El actual proyecto de Herdade do Freixo do Meio se inició en 1990, bajo la coordinación de Alfredo Cunhal Sendim. El reto pasaba por gestionar con eficiencia las 440 hectáreas de dehesa de alcornoques y encinas. El objetivo era producir alimentos de la dieta mediterránea de acuerdo con las exigencias del modo de producción biológico. La agricultura

biológica se practica desde 2001, y la aplicación de los principios biodinámicos empieza en 2005. A partir de 2008, Herdade do Freixo do Meio abre sus puertas a proyectos independientes, pero complementarios, gracias al concepto «Vivero Freixo do Meio». Curiosamente, el primer proyecto puesto en marcha fue el de un antiguo encargado de la hacienda, António Abel, quien instaló una cadena artesanal de producción y transformación de miel.

Entre los productos de Herdade do Freixo do Meio se encuentran frutas y hortalizas transformadas y conservas vegetales, productos secados al sol, cereales y frutos secos, miel y dulces, vino y bebidas, setas y charcutería, aceite de oliva y aceitunas, cerdos ibéricos alentejanos, pavos, ovejas merinas, cabras serpentinas y vacas *barrosãs*. En esta hacienda también se fabrican jabones de aceite de oliva y aceites esenciales de lavanda.

Con cita previa, podrá visitar la hacienda, realizar actividades relacionadas con la agricultura biológica y degustar aceites de oliva, aceitunas, vinos, embutidos, pan de bellotas y otros productos de la casa. Además de la tienda de la hacienda, Freixo do Meio también cuenta con una tienda en el Mercado da Ribeira, en Lisboa.



Cómo llegar - Herdade Freixo do Meio está señalizada en Foros de Vale de Figueira, que se encuentra a unos dos kilómetros.

INFORMACIÓN

Dirección Herdade do Freixo do Meio, 7050-704 Foros de Vale Figueira • GPS 38° 42' 11.4" N / 8° 19' 33.5" W • Contactos Teléfono: (+351) 266 677 136 / Teléfono móvil: (+351) 938 434 608 / E-mail: freixodomeio@herdadedofreixodomeio.com • Condiciones Grupos: mínimo 10 personas • Idiomas Portugués, inglés, español y francés • www.herdadedofreixodomeio.com

[< Volver al Recorrido 11](#)

Montemor-o-Novo

En Montemor-o-Novo es de justicia no limitarse a pasar por la calle principal. Hay mucho que descubrir entre esta carretera y la colina sobre la que se yergue el castillo. En mayo, venga a ver la oferta de la Feria del Pan y la Repostería. Entre finales de octubre y principios de noviembre, pruebe las sopas al final de un día de otoño en el Festival de las Sopas, un suculento plato principal en esta región.

MÁS INFORMACIÓN

www.visitalentejo.pt/es/brochures

[< Volver al Recorrido 11](#)

Productora de Miel de Paulo Pirata, Fazenda dos Cortiços

Paulo Pirata es un joven empresario que convirtió en una profesión la afición de Alexandre, su padre: la apicultura. Con él descubrió el arte y la ciencia de este oficio y heredó el gusto por el mundo de las abejas. En la actualidad, y gracias a su apoyo, se encuentra al frente de su propio proyecto. La empresa se encuentra en Fazenda dos Cortiços, junto a Montemor. Los visitantes son bienvenidos. La vista se prolonga durante una hora, y empieza con la explicación del proceso de producción y decantación de la miel, y continúa entre colmenas, a un kilómetro de distancia. En esta segunda parte del programa, los visitantes deben vestir los trajes de protección propios de los apicultores. Al finalizar Paulo le propone una degustación de miel — en este caso, de lavanda — y de licores caseros, de poleo y de mirto. Entre junio y septiembre se puede participar en la actividad denominada «Cresta ao Vivo», que consiste en la recogida de la miel, el momento más importante en la vida de un apicultor. En la tienda podrá comprar miel, panales de miel y polen.



Cómo llegar - Esta empresa se encuentra en Fazenda dos Cortiços, en la N2 que une Montemor-o-Novo y Mora.

INFORMACIÓN

Dirección R. 25 de abril, 9, Fazenda dos Cortiços, 7050-011 Montemor-o-Novo • GPS 38° 41' 39.7" N / 8° 12' 02.4" W • Contactos Teléfono móvil: (+351) 966 354 777 / (+351) 966 065 006 / E-mail: alex@tecnimontemor.com • Condiciones Con cita previa. Época aconsejada para la visita a las colmenas: entre marzo y junio • Idiomas Portugués y español

< [Volver al Recorrido 11](#)

Fábrica de Herdade de Carvalho, Ciborro

En la década de los 80, cuando el valle del Sorraia y sus zonas limítrofes producían millones de toneladas de cereales, parecía muy sensata la construcción de una fábrica para el secado de maíz y arroz, y para descascarillar y blanquear el arroz. Así fue cómo nació el proyecto inicial de esta fábrica de la Sociedade Agrícola de Herdade do Carvalho. Pero, contra todo pronóstico, la economía y la política agrícola nacional y comunitaria siguieron otros derroteros. La producción bajó y la fábrica resultaba demasiado grande para el trabajo existente. Así pues, la empresa decidió apostar a ultranza por la agricultura biológica; primero, en alimentos para animales, y después en la transformación de cereales biológicos para consumo humano. En 2003 obtuvo el certificado para el modo de producción biológico, y desde entonces comercializa dos marcas de productos: Herdade do Carvalho, dentro de la línea «tradición y calidad», dirigida a supermercados biológicos y otras tiendas especializadas; y Gouchi, en la línea de la «innovación artesanal», destinada a mercados de alta selección y espacios gourmet. Entre los productos Herdade do Carvalho encontramos arroces sencillos y con hierbas mediterráneas, arroces caldosos al estilo tradicional, legumbres, cereales, harinas, salvados, azúcares y crujientes de chocolate. Entre los productos Gouchi, de nuevo arroces — aquí perfumados, aromatizados y con vegetales —, deshidratados — un método ancestral de conservación de alimentos (vegetales, frutas y flores comestibles — y chocolates y azúcares. Toda una tentación. ¿Quién puede resistirse a probar un arroz aromatizado con pensamientos, o a poner un toque de color en una ensalada o un postre con flores comestibles, o a hacer cubitos de hielo con pétalos de rosa? Si quiere conocer más de cerca este mundo, sus puertas están abiertas (con cita previa): es de aquí de donde sale todo.



Cómo llegar - En la N2 de Montemor-o-Novo a Cíborro, la entrada a la fábrica se encuentra inmediatamente después del indicador «Cíborro», siguiendo un camino de tierra que está a la izquierda.

INFORMACIÓN

Dirección Paço dos Aragões, 7050-616 Cíborro • **GPS** 38° 47' 35.8" N / 8° 13' 41.5" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 266 847 169 / E-mail: comercial@herdadecarvalho.pt • **Condiciones** Con cita previa • **Idiomas** Portugués • www.herdadecarvalho.pt

< [Volver al Recorrido 11](#)

Mora

En Mora, Brotas, Cabeção y Pavia vale la pena realizar una larga parada gastronómica. Hay varios restaurantes certificados, y en noviembre y diciembre son muchos los que colaboran con la Muestra Gastronómica de Caza. La inauguración se realiza durante una cena medieval en la que se pueden degustar más de 20 platos. Mientras dura el evento, podrá encontrar arroces, *açordas*, guisos, asados y estofados de liebre, perdiz, conejo, venado, palomo, pato salvaje y jabalí. Todos muy sabrosos y con sabores muy diversos, según la mano de cada maestro cocinero.

MÁS INFORMACIÓN

www.visitalentejo.pt/es/brochures

< [Volver al Recorrido 11](#)

Productora de Miel de António Luís Carlos y Manuela Bridges, Mora

Esta productora de miel se encuentra en Montes Novos, cerca de Mora. Las colmenas están repartidas por el campo. Gracias a la gran dedicación de Manuela Bridges, usted podrá vivir la experiencia de ser apicultor por una o dos horas. Vestido con el correspondiente equipo para entrar en contacto con las colmenas de un modo seguro, aprenderá todo sobre la miel y las abejas en talleres conducidos por maestros apicultores. A partir de 2015, podrá degustar la miel de naranjo.

Esta productora de miel se encuentra entre Mora y Cabeção, pero el acceso pasa un poco desapercibido. Si lo desea, cuando concierte una cita previa puede indicar un punto de encuentro con el productor.



Cómo llegar - Desde Mora, salga por la calle Rua do Barco, cruce el arroyo Raia y siga por Caminho dos Montes Novos alrededor de un kilómetro y medio. En la bifurcación, siga a la izquierda, recorra unos 450 metros, gire de nuevo a la izquierda y continúe otros 400 metros. Monte Novo se encuentra a la izquierda.

INFORMACIÓN

Dirección Sede/Casa: Rua Dr. António José de Almeida, n.º 30, 7490-068 Cabeção. Productora de miel: Monte Novo, Mora • **GPS** Sede / Casa: 38° 57' 13.5" N / 8° 04' 29.0" W Productora de miel: 38° 58' 11.0" N / 8° 09' 44.8" W • **Contactos** Teléfono móvil: (+351) 968 910 896 / E-mail: manuela_bridges@msn.com • **Condiciones** Con cita previa por correo electrónico. Las visitas dependen de las condiciones meteorológicas • **Idiomas** Portugués e inglés

< [Volver al Recorrido 11](#)

Fluviário de Mora

No es fácil observar la fauna que habita en las aguas de los ríos. Se esconde en los pozos, se escapa entre las rocas y las plantas, se disimula entre el lodo, la arena y las aguas turbias...

En el Fluviário de Mora, esta vida cobra transparencia. Literalmente, se exhibe.

Se transforma en una clase en directo en la que se aprende sobre el comportamiento y la idiosincrasia de peces con nombres extraños, como el saramugo, ruivaca o cumba. Se muestra con grandes cambios de color que, aun sin la exuberancia de los ambientes marinos tropicales, desmiente la idea preconcebida de que los peces de río son feos, oscuros,

grises, sin gracia... Se trata de una visita obligada junto a la bucólica playa fluvial del embalse de Gameiro, en el pueblo de Cabeção. El conjunto merece una visita de un día entero. El acceso es excelente, y la señalización, que se inicia en la carretera Mora-Pavia, es muy clara.

MÁS INFORMACIÓN
www.fluviariomora.pt

< [Volver al Recorrido 11](#)

Cabeção

Cabeção es un pueblo con una ancestral tradición de producción artesanal de vino. Desde fuera no se puede adivinar, pero todavía son muchas las casas que cuentan con bodegas antiguas, aunque ya quedan lejos los tiempos en los que en cada puerta se elaboraba *vinho da talha* (vino hecho en recipientes de barro). Ello no es impedimento para que en diciembre todos los caminos conduzcan a Cabeção, ya que se celebra el gran evento «Prova de Vinho Novo» en un circuito de cata del vino nuevo, entre bodegas y fondas que los amantes del vino y de la gastronomía no van a querer perderse.

< [Volver al Recorrido 11](#)

Montinho do Chiado, de Custódia Maria Casanova, Pavia

Custódia Maria Casanova es la propietaria de la marca Montinho do Chiado, con la que comercializa sus productos: miel multifloral y de lavanda, y compotas y jaleas de limón, fresa, tomate, higo, calabaza y zanahoria con jengibre. La empresa se encuentra en Pavia, junto al río Tera, y le permite visitar las colmenas, realizar un paseo didáctico por los cultivos para recoger hierbas y frutos silvestres comestibles, degustar miel y compotas, o elaborar una receta tradicional. En 2012, la miel Montinho do Chiado recibió dos premios en las Jornadas Técnicas Apícolas de Avis: una mención honorífica para la miel de lavanda, y el segundo puesto para la miel multifloral.



INFORMACIÓN

Dirección Rua Nova, n.º 23, 7490-443 Pavia • GPS 38° 53' 44.6" N / 8° 01' 04.0" W • Contactos Teléfono móvil: (+351) 967 260 455 / E-mail: mcasinha@gmail.com • Condiciones Con cita previa. Visitas a las colmenas: en verano, hasta las 9:30 horas y, en principio, los fines de semana. Número mínimo de participantes: 6. Época aconsejada: otoño y primavera • Idiomas Portugués, español e inglés • www.facebook.com/montinho.dochiado.3

< [Volver al Recorrido 11](#)

Monte da Ravasqueira, Arraiolos

Monte da Ravasqueira se encuentra vinculado desde hace años a la familia de José de Mello, y está gestionado y explotado por la Sociedade Agrícola D. Dinis, S.A. Se trata de un proyecto que partió de una gran inversión en viticultura y enoturismo, y que lleva asociado toda una serie de otras actividades relacionadas con el corcho, el aceite de oliva, la miel y la cría de ganado bovino y de cerdo ibérico alentejano. Dentro del ámbito del enoturismo destacan un museo con una importante colección privada de arreos y enganches de diferentes épocas y estilos; una bodega inspirada en Napa Valley, California, totalmente gestionada mediante un programa informático desarrollado en Monte da Ravasqueira; un servicio de comidas alentejanas de elaboración propia, muy familiar; la Sala de los Azulejos, destinada a reuniones y pequeños eventos; y, obviamente, una amplia gama de programas relacionados con el vino, que incluyen diferentes visitas y catas, cursos y actividades temáticas en torno al vino. Esta empresa produce vinos blancos, tintos y rosados en sus 44 hectáreas. En la actualidad, comercializa las siguientes marcas: MR Premium (tinto, blanco y rosado), MR Vinha das Romãs (tinto), MR Late Harvest (blanco), MR Monocastas (Alvarinho, Sauvignon Blanc, Viognier, Touriga Nacional,

Sangiovese, Nero d'Avola, Petit Verdot), MR Reserva (blanco y tinto), Monte da Ravasqueira (blanco, tinto y rosado), Fonte da Serrana (blanco y tinto), Prova (tinto) y Calantica (tinto). Monte da Ravasqueira también produce aceite de oliva virgen extra con las aceitunas de la hacienda, de la variedad Galega, y miel de lavanda en la sierra de Serpa.



Cómo llegar - En la carretera Arraiolos-Pavia, se sigue en dirección a Santana do Campo (cruce a dos kilómetros de Arraiolos). Unos pocos metros más adelante, se encuentra un camino de tierra a la izquierda en el que se señala Monte da Ravasqueira.

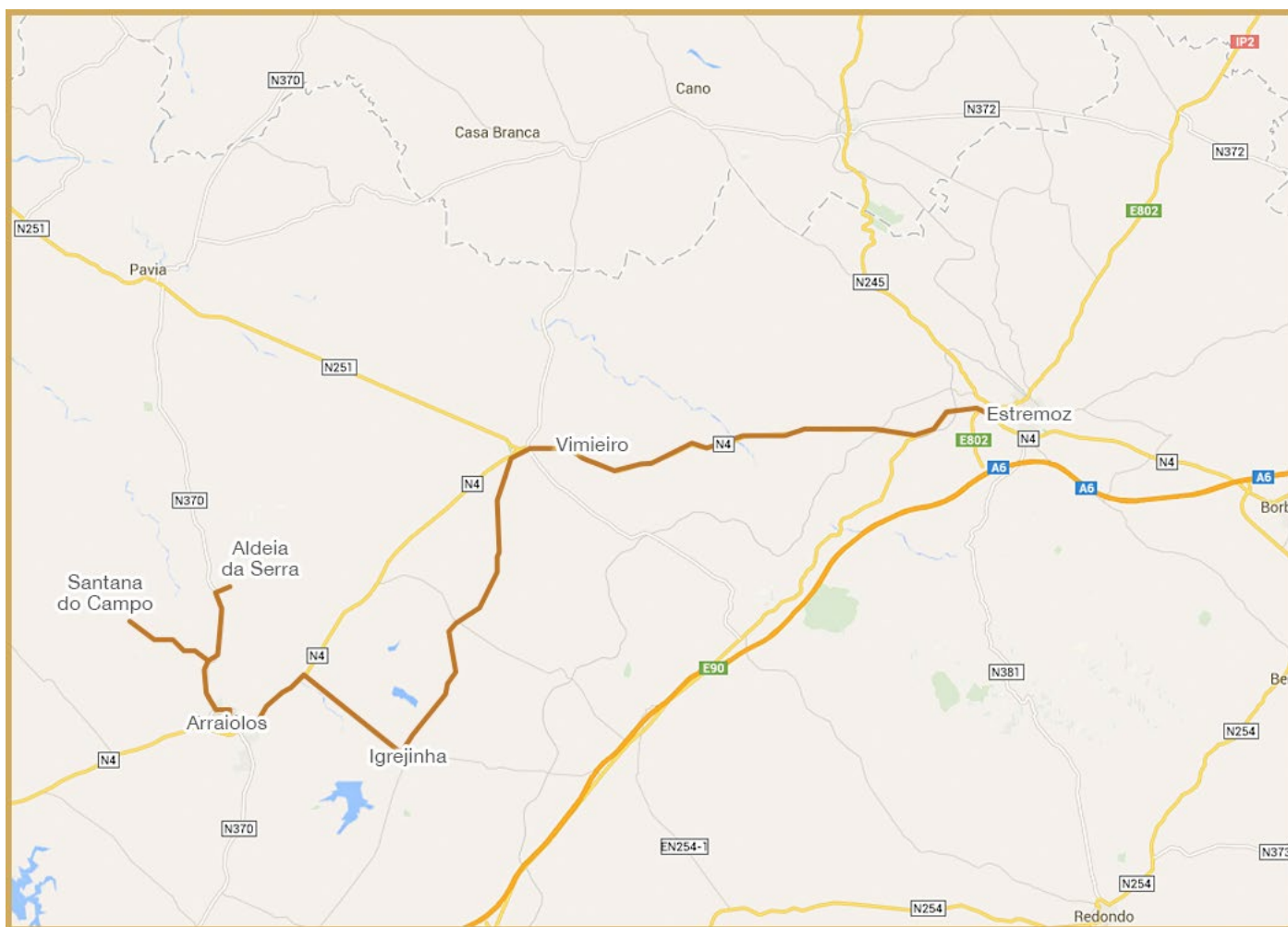
INFORMACIÓN

Dirección Monte da Ravasqueira, 7040-201 Arraiolos • **GPS** 38° 44' 47.6" N / 8° 00' 27.9" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 266 490 200 / E-mail: ravasqueira@ravasqueira.com • **Horario** De martes a sábado, de 10:00 a 18:00. Domingos y festivos: grupos, con cita previa y en función de la disponibilidad. Cierra los lunes y los días 25 de diciembre y 1 de enero, y del 1 al 31 de agosto • **Condiciones** Con cita previa y posterior confirmación para todos los programas. Los cursos de vino y las visitas con comida, picnic o actividades temáticas dependen de un número mínimo y máximo de participantes • **Idiomas** Portugués, inglés y español • www.ravasqueira.com

< *Volver al Recorrido 11*

Recorrido 12

Arraiolos – Excursión por Aldeia da Serra – Excursión por Santana do Campo – Igrejinha – Vimieiro – Estremoz



Visitas y Actividades

- Paseo por Arraiolos.
- Actividades en el establecimiento Teresa Alves Gourmet.
- Visita, actividades y degustación de infusiones, bizcochos, compotas y miel en Moinho dos Pisões.
- Visita y degustación de quesos, embutidos, compotas y licores en Herdade da Amendoeira.
- Visita a Herdade dos Coelhoiros, con cata de vinos y participación en actividades relacionadas con el vino.
- Visita a la bodega y cata de vinos en Monte do Pintor.
- Visita a Herdade da Comenda Grande, con cata de vinos y participación en actividades relacionadas con el vino.
- Visita a Herdade das Servas, con cata de vinos y participación en actividades relacionadas con el vino.
- Visita a la empresa João Portugal Ramos Vinhos, con cata de vinos y participación en actividades relacionadas con el vino.

Lugares de Interés / Productores

Arraiolos

Arraiolos es tierra de alfombras, empanadas y pasteles de tocino. Las empanadas tienen su propio festival, y arraigan consigo a los dulces y a las alfombras. Se celebra en noviembre, una época excelente para visitar el Alentejo. En cualquier época del año, en Arraiolos siempre encontrará todo al alcance de un breve paseo a pie.

MÁS INFORMACIÓN
www.visitalentejo.pt/es/brochures

< Volver al Recorrido 12

Teresa Alves Gourmet

En este establecimiento encontrará productos regionales elaborados por el equipo de Teresa Alves: empanadas variadas

(de gallina, de pato, de caza, de legumbres y de ternera), compotas, galletas, delicias de tocino y *queijadas* de requesón. Con cita previa, podrá aprender a elaborar empanadas o dulces regionales.

INFORMACIÓN

Dirección Rua 5 de Outubro, 4, 7040-028 Arraiolos • GPS 38° 43' 14.4" N / 7° 59' 16.3" W • Contactos Teléfono: (+351) 266 499 159 / Teléfono móvil: (+351) 968 023 859 / E-mail: tpfalves@sapo.pt • Horario Todos los días: de 08:00 a 20:00. Cierra los miércoles • Condiciones Con cita previa • Idiomas Portugués y español • www.facebook.com/pages/Teresa-Alves-Gourmet/107884259350234?pref=photo

< *Volver al Recorrido 12*

Moinho de Pisões, Aldeia da Serra

Moinho dos Pisões es una marca alentejana de productos biológicos certificados por ECOCERT que se elaboran en una propiedad de 7 hectáreas junto al río Divor, con vegetación ribereña y dehesa de encinas. Son tres sus productos: harina de bellota (que posee la gran ventaja de estar exenta de gluten) para la elaboración de bombones de bellota con chocolate; dulces y miel de lavanda; y hierbas aromáticas (hierba luisa, menta piperita, menta acuática y hierba limón). Entre octubre y junio se realiza la transformación de las bellotas en harina, y la elaboración de bombones. Las actividades relacionadas con la producción y tratamiento de las plantas de uso alimentario y medicinales de origen biológico infusiones, compotas, bizcochos — y la extracción y transformación de la miel se realizan entre abril y octubre.

Con cita previa, podrá visitar la propiedad, degustar sus productos y, según la época del año, participar en las diferentes fases de la producción. De momento existen dos tipos de programas ya definidos: Induction Program y Soft Program. El Induction Program, de iniciación teórica y práctica, tiene una duración de un día: la mañana transcurre en el molino, e incluye la participación en la recogida, plantación, acondicionamiento y almacenaje de productos agrícolas; por la tarde se participa en la transformación de los productos y en su etiquetado, en Arraiolos, en la casa que esta empresa posee en Praça do Município, debidamente equipada para ello. El almuerzo y el transporte corren a cargo del cliente. El Soft Program tiene una duración de una mañana, e incluye la visita a la propiedad y una degustación de infusiones.



Cómo llegar - Saliendo de Arraiolos en dirección a Pavia (N370), hay que girar a la derecha a unos siete kilómetros escasos, hacia Aldeia da Serra. A unos 300 metros se encuentra la indicación a Moinho de Pisões.

INFORMACIÓN

Dirección Moinho de Pisões, 7040-130 Arraiolos • GPS 38° 46' 38.3" N / 7° 59' 24.1" W • Contactos Teléfono: (+351) 266 429 097 / Teléfono móvil: (+351) 919 588 958 / E-mail: moinhodepisoes@gmail.com • Condiciones Número máximo de participantes: 6. Con cita previa • Idiomas Portugués, inglés y francés • www.facebook.com/pages/Moinho-de-Pisões/239628839522281

< *Volver al Recorrido 12*

Herdade da Amendoeira, Santana do Campo

En Herdade da Amendoeira se desarrollan múltiples actividades. Cuenta con turismo rural — ocho habitaciones —, el restaurante Rédeas Curtas, programas de ecoturismo, turismo cinegético (jabalíes, gamos, perdices y palomos), pesca turística, actividades agropecuarias (cría de bovinos Limousine para su reproducción) y toda una serie de infraestructuras y productos de enogastronomía: quesos, licores, miel, compotas y embutidos.

La quesería tiene una sala de visitas acristalada que permite observar el proceso de elaboración, desde la recepción de la leche al envasado del queso. Con la leche procedente de las cabras y las ovejas de la hacienda se elaboran quesos de cabra frescos y curados, quesos de oveja mantecosos, semicurados y curados, *merendeiras* de oveja mantecosas, semicuradas, curadas y curadas en sal, suero y requesón. Los quesos curados se presentan en una versión ya cortada, envasada en sal o en un tarro con aceite de oliva.

La Destilaria Montemoreense, con más de 120 años de existencia, abandonó la producción durante varios años. Desde su reactivación en 2009, presenta dos gamas de licores elaborados mediante destilación en alambique de sus diferentes ingredientes: la gama clásica cuenta con dos licores tradicionales — Licor de Poejo y Granito Montemoreense —, y en la nueva gama, de bajo contenido alcohólico, destacan los licores de almendras amargas, moras silvestres, avellanas, anís e hinojo, menta piperita, limón, arándanos, mandarinas y poleo.

Los embutidos se elaboran con carne de cerdos ibéricos alimentados con pasto y bellotas en las dehesa de alcornoques y encinas. La curación se realiza en dos etapas: la primera es tradicional, con humo de leña de encina; y la segunda, más lenta, que se realiza gracias a la tecnología de control de la temperatura y humedad. Con la marca Herdade da Amendoeira, podrá encontrar en el mercado lomo, *painho*, chorizo, *farinheira* y *cabeça de xara*.

La producción de miel gira en torno a mieles de almendro, lavanda y eucalipto. Las compotas son de calabaza, cidra cayote, ciruela, moras silvestres, castañas, higos, fresas y tomate.

Con cita previa, se pueden realizar visitas guiadas por los diferentes centros productivos, degustar sus productos y participar en talleres relacionados con el queso.



Cómo llegar - Llegando a Santana do Campo desde Arraiolos, en la rotonda antes del pueblo hay que seguir en dirección a Pavia, pasar el campo de fútbol y girar en la primera calle a la derecha. Unos metros más adelante, hay que girar de nuevo a la derecha. A partir de ese punto, Herdade da Amendoeira está señalizada.

INFORMACIÓN

Dirección Santana do Campo, 7040-130 Arraiolos • **GPS** 38° 47' 02.6" N / 8° 01' 28.5" W • **Contactos** Teléfono móvil: (+351) 935 764 610 / E-mail: geral@herdadeamendoeira.com • **Horario** De lunes a viernes, de 09:00 a 18:00. Sábados, domingos y festivos: de 10:00 a 17:00 • **Condiciones** Todas las actividades se realizan con cita previa. Talleres para un mínimo de 6 participantes • **Idiomas** Portugués, inglés y español • www.herdadeamendoeira.com/es

< [Volver al Recorrido 12](#)

Herdade dos Coelheiros, Igreja

Herdade dos Coelheiros se fundó en 1981, y en ella se desarrollan actividades de agroturismo, enoturismo y turismo cinegético. Cuenta con 800 hectáreas de tierra dedicadas a la producción de vinos tintos y blancos de marcas ya famosas en el mercado. En la actualidad, se comercializan las siguientes: Ciranda (blanco, tinto y cosecha seleccionada 2009 tinto), Roda dos Coelhos (tinto 2012), Tapada de Coelheiros (blanco, tinto, Garrafeira, Petit Verdot 2006 y Chardonnay 2011), Branca de Almeida (tinto 2009). La hacienda también posee una dehesa de alcornoques, un olivar y una gran extensión de nogales de diferentes especies: Lara, Franquete, Serr, Hartley, Chandler y Pedro. Entre las actividades cinegéticas, podrá elegir la caza mayor (venados y gamos) o la caza menor (conejos, liebres, patos, palomos y perdices).

Se puede visitar la hacienda y su producción, participar en la recogida de nueces, visitar la bodega y degustar los vinos.



Cómo llegar - Desde Igrejinha, se sigue en dirección a Vimieiro / Vale do Pereiro. Herdade dos Coelhoiros se encuentra a menos de tres kilómetros, a la derecha.

INFORMACIÓN

Dirección Monte dos Coelhoiros, 7040-202 Igrejinha • **GPS** 38° 43' 39" N / 7° 52' 56" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 266 470 000 / Teléfono móvil: (+351) 962 692 236 (Maria Senhorinha) / E-mail: turismo@herdadecoelhoiros.pt • **Condiciones** Las visitas y las catas se deben organizar con antelación. Todas las visitas son guiadas. Cuatro participantes, como mínimo. Visita a la hacienda en jeep: máximo ocho participantes. Grupos mayores: consultar • **Idiomas** Portugués e inglés • www.herdadecoelhoiros.pt

< [Volver al Recorrido 12](#)

Monte do Pintor - Sociedade Agrícola da Sossega, Igrejinha

La Sociedade Agrícola da Sossega se fundó en 1991 con el objetivo de producir y comercializar vinos.

La propiedad cuenta con 200 hectáreas, de las cuales 30 se destinan a viñas, 80 se destinan a dehesa de alcornoces y las demás se dedican a otros cultivos. La bodega tiene el tamaño exacto para esta superficie de viña y solo trabaja con las uvas de producción propia. Este productor comercializa las siguientes marcas de vino regional alentejano: Escultor (tinto), Monte do Pintor (reserva tinto, blanco y tinto) y Pequeno Pintor (tinto). Las etiquetas son obra del escultor João Cutileiro. En Monte do Pintor se puede visitar la bodega y degustar vinos.

Cómo llegar - Desde Igrejinha, se sigue en dirección a Vimieiro / Vale do Pereiro. Monte do Pintor se encuentra a unos tres kilómetros, a la izquierda.

INFORMACIÓN

Dirección Monte do Pintor, 7040-202 Igrejinha • **GPS** 38° 44' 18" N / 7° 52' 29.4" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 266 477 203 / E-mail: tg@montedopintor.com • **Horario** De 09:00 a 12:00 y de 14:00 a 17:00 • **Condiciones** No se realizan visitas a la bodega sin cata de vinos. Cita previa con una semana de antelación • **Idiomas** Portugués e inglés • montedopintor.com/pages/spain/menu.htm

< [Volver al Recorrido 12](#)

Herdade da Comenda Grande, Arraiolos

Herdade da Comenda Grande abarca 750 hectáreas. Se trata de una explotación agrícola famosa en la región, puesta en marcha por Maria José de Almeida Margiochi, nieta de José Maria Eugénio de Almeida e hija de Francisco Simões Margiochi, destacada figura de la agricultura portuguesa del siglo XIX. La familia Noronha Lopes, herederos de este patrimonio, realizaron grandes inversiones en la propiedad para su reconversión agrícola y para destinar una parte del monte al alojamiento turístico. La hacienda cuenta con ocho habitaciones dobles, salones con chimenea, salas para comidas, pabellón de caza, salones de juego, piscina exterior y cotos privados de caza y pesca.

En la parte agrícola, además de la reconversión de parte de los terrenos de secano en regadío, se reforzaron las superficies de bosque para dar prioridad al alcornoque y se plantaron 30 hectáreas de viñas y otras 30 de olivar.

En esta explotación se producen aceite de oliva y diferentes vinos blancos, tintos y rosados, todos bajo la marca Comenda Grande, algunos de los cuales son monovarietales, como es el caso de Comenda Grande Tinta Caiada y Alicante Bouschet. En años excepcionales se produce el Comenda Grande Reserva Tinto, fruto de la combinación de las variedades que mejor se hayan desarrollado ese año.

En esta hacienda se puede participar en la vendimia y en la poda, se pueden visitar las viñas y la bodega, degustar vinos acompañados de embutidos y aceite de oliva, y participar en talleres relacionados con el vino y en algunas etapas de la producción.



Cómo llegar - Desde Igrejinha, se sigue en dirección a Vale do Pereiro / Vimieiro. Monte da Comenda se encuentra a unos 6,5 kilómetros, a la derecha.

INFORMACIÓN

Dirección Monte da Comenda Grande, Caixa Postal 148, 7040-201 Arraiolos • **GPS** 38° 45' 33" N / 7° 52' 14" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 266 470 510 / E-mail: sjlbatalha@gmail.com • **Horario** De lunes a sábado, de 09:00 a 17:00 **Condiciones** Las visitas con cita previa se pueden realizar fuera del horario de funcionamiento. Talleres con cita previa. Época aconsejada: de septiembre a noviembre • **Idiomas** Portugués, inglés y español • www.comenda-grande.com

< [Volver al Recorrido 12](#)

Centro Interpretativo del Mundo Rural, Vimieiro

Los fondos del Centro Interpretativo del Mundo Rural forman dos interesantes y valiosas colecciones: la colección de aperos de labranza, equipos y utensilios del mundo rural alentejano, constituida en la actualidad por 748 objetos datados entre las últimas décadas del siglo XIX y el último cuarto del XX, y la colección de fotografías del mundo rural alentejano, formada en este momento por 873 imágenes que van desde los años 20 del siglo XX a 2004. En este centro se pueden realizar dos tipos de visita: de carácter global, sobre todos los temas expuestos, o de carácter temático, sobre el trabajo que se realiza en la época del año en la que tiene lugar la visita.

INFORMACIÓN

Dirección Largo Prof. Doutor José Caeiro da Matta, 7040-620 Vimieiro • **GPS** 38° 49' 55.5" N / 7° 50' 14.4" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 266 490 220 / E-mail: cimr@cm-arraiolos.pt • **Horario** En verano (de mayo a octubre), de miércoles a domingo, de 10:00 a 13:00 y de 15:00 a 19:00. En invierno, (de noviembre a abril), de miércoles a domingo, de 10:00 a 13:00 y de 15:00 a 18:00. Cierra los lunes y los martes, el 24 y 25 de diciembre, el 1 de enero, el 1 de mayo y el Domingo de Pascua • cimr.pt

< [Volver al Recorrido 12](#)

Herdade das Servas, Estremoz

Herdade das Servas es un lugar centenario de producción de vinos. Las tallas datadas de 1667 que se encontraron en la propiedad, y que hoy en día están expuestas al público, son testimonio de esta producción ancestral. Más reciente, pero con cuatro generaciones ya, es la relación de la familia Mira, propietaria de la hacienda, con la producción de vinos en el Alentejo: el bisabuelo materno de los hermanos Mira fue uno de los tres fundadores y presidente de la Adega Cooperativa de Borba, y el abuelo paterno fundó una de las primeras empresas privadas para la producción de vino en Borba.

Con estos antecedentes, se puede afirmar que los hermanos Mira nacieron y crecieron en un ambiente vitivinícola y, a lo largo de sus vidas, acumularon las experiencias y el saber hacer que resultaron fundamentales para el desarrollo de su actual empresa. En este momento, sus 250 hectáreas de viñas producen las siguientes marcas de vino: Herdade das Servas Vinhos Velhos (tinto), Reserva (tinto), bivarietal Syrah / Touriga Nacional (tinto) Colheita Seleccionada (tinto y blanco), Reserva Alicante Boushet, Monte das Servas Escolha (tinto, blanco y rosado) y Vinha das Servas (tinto y blanco). En esta hacienda se puede pasear por los jardines — que gozan de una fantástica vista de los castillos de Estremoz y Evoramonte —, visitar la bodega, degustar vinos en la sala de catas, visitar la tienda del productor y participar en talleres enogastronómicos. El restaurante tiene capacidad para 80 personas. Una de sus propuestas es una cena cuya carta se define en función del vino que se elija. A modo de nota curiosa, es necesario señalar que, para celebrar las cinco medallas conquistadas en concursos internacionales a lo largo de 2014 — dos de plata y tres de oro —, Herdade das Servas lanzó al mercado una botella gigante de 12 litros con el vino premiado, a saber, el Herdade das Servas Colheita Seleccionada Tinto.



Cómo llegar - Herdade das Servas se encuentra en la N4, entre Vimieiro y Estremoz. Desde Vimieiro, la entrada está a la derecha, a unos 13 kilómetros de esta localidad. Está señalizada con una placa de la Ruta de los Vinos.

INFORMACIÓN

Dirección Herdade das Servas, Apartado 286, 7100-909 Estremoz • **GPS** 38° 50' 11.9" N / 7° 40' 41.9" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 268 322 949 / E-mail: info@herdadedasservas.com; restaurante@herdadedasservas.com • **Horario de visitas** De lunes a viernes, de 9:15 a 12:30 y de 14:00 a 17:30. Sábados y festivos: de 10:15 a 12:30 y de 14:00 a 17:30 • **Condiciones** Con cita previa. Talleres enogastronómicos para un mínimo de 6 personas y un máximo de 10 • **Idiomas** Portugués e inglés • www.herdadedasservas.com

< [Volver al Recorrido 12](#)

João Portugal Ramos Vinhos, Estremoz

João Portugal Ramos comenzó su carrera en el Alentejo como enólogo en 1980, trabajando para algunas importantes bodegas de la región. Cuando decidió elaborar su propio vino, eligió Estremoz, donde construyó desde cero la Adega Vila Santa. En 1990 inició la plantación de sus propias viñas, y realizó el primer vino en 1997, ya en sus nuevas instalaciones. La bodega sigue los cánones de la arquitectura rural alentejana, y los lagares, en donde se pisa parte de la cosecha, son de mármol autóctono. La primera ampliación se produjo en 2000: la bodega amplió su superficie cubierta a 9.000 m². En la actualidad, entre viñas propias y arrendadas, cuenta con 600 hectáreas en el Alentejo, entre las que se incluyen las que trepan colina arriba hasta las murallas de Estremoz. Desde 2011, posee una viña con 34 hectáreas en conversión al modo de producción biológico. En 2004, João Portugal Ramos inició la expansión de su empresa a otras regiones: Tejo, Douro, Minho y Beira Interior.

Sus vinos alentejanos se comercializan con las siguientes marcas: Loios (blanco y tinto), Marquês de Borba DOC Alentejo (blanco, tinto y reserva), Vila Santa monovarietal (Trincadeira, Aragonez y Syrah), Quinta da Viçosa (tinto) y Estremus (tinto). João Portugal Ramos produce también vinagre de vino y aceite de oliva virgen extra de la marca Oliveira Ramos. Por lo que respecta al enoturismo, Adega Vila Santa cuenta con salas de catas, de formación y de reuniones, y con una tienda. Ofrece programas de varios tipos, con comida incluida (reservas, Vila Santa, Marquês de Borba) y tres tipos de cata. Estos programas se deben concertar con cita previa y, en algunos casos, con un número mínimo de participantes. Además de las visitas a la bodega y de las catas de vinos y aceites de oliva, también se puede participar en la vendimia.



Cómo llegar - Esta bodega se encuentra en la N4, entre Vimieiro y Estremoz, a unos cuatro kilómetros de esta última localidad. Desde Vimieiro, son unos 17 kilómetros. La entrada está señalizada con una placa de la Ruta de los Vinos.

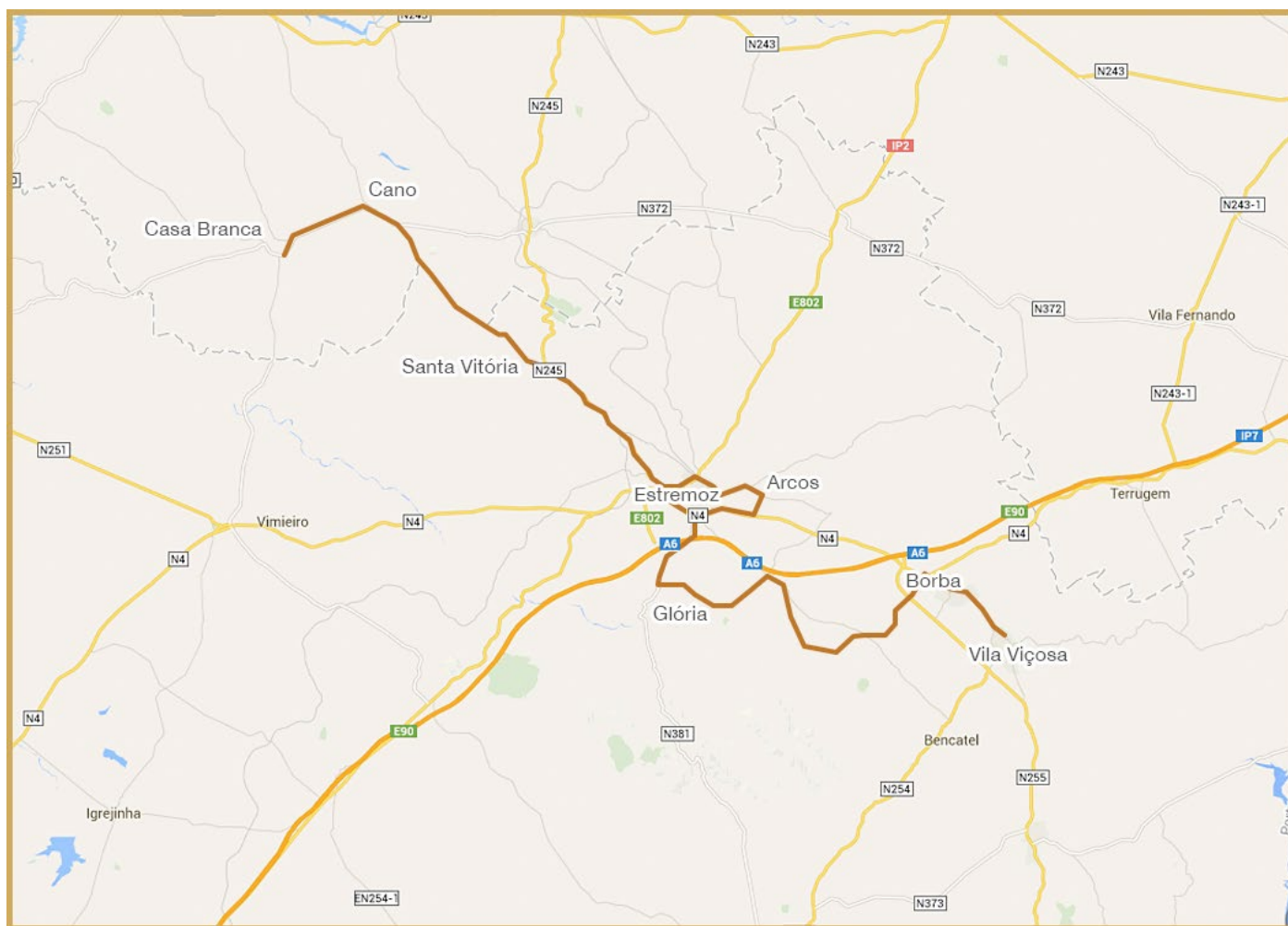
INFORMACIÓN

Dirección Vila Santa, 7100-149 Estremoz • **GPS** 38° 50' 24.82" N / 7° 37' 43.54" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 268 339 910 / E-mail: marketing@jportugalramos.pt • **Horario** De lunes a viernes, de 09:00 a 18:00. Sábados, de 10:00 a 18:00 • **Condiciones** Con cita previa • **Idiomas** Portugués e inglés • **www.** jportugalramos.com

< Volver al Recorrido 12

Recorrido 13

Estremoz – Excursión por Santa Vitória y Cano – Arcos – Glória – Borba – Vila Viçosa



Visitas y Actividades

- Paseo por Estremoz.
- Visita a Quinta do Mouro, con cata de vinos y participación en actividades relacionadas con el vino.
- Visita a Quinta Dona Maria, con cata de vinos y participación en actividades relacionadas con el vino.
- Visita a Quinta da Esperança, Encostas de Estremoz, con cata de vinos y participación en actividades relacionadas con el vino.
- Visita a Adega do Monte Branco, con cata de vinos y participación en actividades relacionadas con el vino.
- Visita a Adega do Monte dos Seis Reis, con cata de vinos y participación en actividades relacionadas con el vino.
- Visita y cata de quesos en la Queijaria de Vitória Rato, en Santa Vitória do Ameixial.
- Visita y cata de aceites de oliva en Templo do Azeite, en Cano.
- Visita al lagar y cata de aceite de oliva Guia, en Estremoz.
- Visita a la fábrica y degustación de embutidos tradicionales en SEL – Salsicharia Estremocense.
- Visita a la bodega de Marcolino Sebo, con cata de vinos y participación en actividades relacionadas con el vino.
- Visita a la bodega de Tiago Cabaço Wines, con cata de vinos y participación en actividades relacionadas con el vino.
- Actividades con Ervitas Catitas, en Glória.
- Visita y cata de quesos en Daviqueijos, en Rio de Moinhos.
- Paseo por Borba.
- Visita a la Adega Cooperativa de Borba, con cata de vinos y aceites de oliva, y participación en actividades relacionadas con el vino.
- Visita y cata de quesos en Borqueijos.

Lugares de Interés / Productores

Estremoz

En Estremoz son muchos los lugares de interés relacionados con el patrimonio, las artes y oficios tradicionales, la

gastronomía, los vinos, la repostería o los eventos temáticos, como el certamen gastronómico llamado «Cozinha dos Ganhões» (la cocina de los jornaleros). Pero no podrá decir que estuvo en Estremoz si no acude un sábado por la mañana al Mercado do Rossio, la más genuina expresión de la vida local, allí donde todos coinciden haciendo compras, tomando café, leyendo o comentando las primeras noticias del día.

MÁS INFORMACIÓN

www.visitalentejo.pt/es/brochures

< [Volver al Recorrido 13](#)

Quinta do Mouro, Estremoz

Quinta do Mouro se encuentra en el centro de la ciudad. Posee una casa del siglo XVIII y jardines según el gusto de aquella época. Fue adquirida en 1979 por Miguel Viegas Louro, médico dentista y padre de muchos hijos que no permitió que su profesión le impidiese alcanzar sus sueños. En los 80, decidió elaborar su propio vino. El lanzamiento de la marca Quinta do Mouro se produjo en 1994, y a ella le siguió Casa dos Zagalos en 1998 y Vinha do Mouro en 2004. Hoy posee 27 hectáreas de viña con claro predominio de las variedades tintas. Los vinos de Miguel Louro son el resultado de su gran dedicación, empeño, experimentación e innovación, y reflejan lo que él entiende que debe ser un genuino vino alentejano: cuerpo, gran estructura, fuerte personalidad y gran potencial de envejecimiento. En la actualidad, comercializa las siguientes marcas: Quinta do Mouro (Tinto Regional, Rótulo Dourado, Vinha do Malhó, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon), Zagalos (tinto) y Vinha do Mouro (tinto y blanco). Con cita previa, podrá visitar las viñas y la bodega, y catar vinos en cualquier época del año. Quienes deseen participar, podrán ayudar en la vendimia y en el pisado de la uva.



Cómo llegar - Entrando en Estremoz por la N4, después de la primera rotonda se sigue en dirección al centro. Inmediatamente después aparece a la izquierda la indicación a la bodega.

INFORMACIÓN

Dirección Quinta do Mouro, 7100-056 Estremoz • **GPS** 38° 50' 59.21" N / 7° 35' 49.14" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 268 334 097 / E-mail: geral@quintadomouro.com • **Horario** De 09:00 a 18:00 • **Condiciones** Con cita previa • **Idiomas** Portugués, inglés, español y francés • www.quintadomouro.com

< [Volver al Recorrido 13](#)

Quinta Dona Maria, Estremoz

Entrar en Quinta Dona Maria es una experiencia inolvidable. La casa, la capilla, el jardín y las dependencias en las que se encuentra la bodega forman un conjunto mágico. Esta propiedad data del siglo XVIII, y según la historia habría sido adquirida por Juan V de Portugal para regalársela a Maria, una cortesana de la que se había enamorado. De ahí su nombre, que también es el de los vinos que Júlio Bastos elabora aquí desde 2003, año en que se inicia una nueva fase de su vida como productor independiente tras la venta de la totalidad de la marca Quinta do Carmo. La bodega antigua se restauró por completo y se dotó de los equipos más modernos, pero conserva los famosos lagares de mármol, que todavía se utilizan para la elaboración de gran parte de los vinos en el tradicional y festivo pisado de la uva. Gracias a sus 80 hectáreas de viña, Júlio Bastos produce y comercializa las marcas Dona Maria (rosado, blanco, tinto, Viognier, Petit Verdot, Touriga Nacional y Reserva Tinto), Amantis Reserva (blanco y tinto) y Júlio B. Bastos Garrafeira.

Con cita previa, podrá visitar las viñas, participar en la vendimia y en el pisado de la uva, conocer la bodega y degustar vinos. Todas las degustaciones se acompañan de pan y quesos de la región. La visita incluye la capilla del siglo XVIII dedicada a Nuestra Señora del Carmen, y los jardines de la propiedad. Su empresa de enoturismo también organiza comidas en la bodega y en el palacio.



Cómo llegar - Desde Estremoz, siga en dirección a Portalegre (IP2). Antes del supermercado Continente, gire a la izquierda hacia Agro Turismo / Turismo Rural. Quinta Dona Maria se encuentra a la derecha, a unos 150 metros.

INFORMACIÓN

Dirección Quinta do Carmo, 7100-055 Estremoz • **GPS** 38° 51' 16" N / 7° 35' 06" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 268 339 150 / E-mail: donamaria@donamaria.pt • **Horario** De 09:00 a 18:00 • **Condiciones** Visita a las viñas: avise dos horas antes, como mínimo. Visita a la bodega y cata de vinos: con cita previa. Número mínimo de participantes: Dos personas • **Idiomas** Portugués, español, inglés y francés • donamaria.pt

< [Volver al Recorrido 13](#)

Encostas de Estremoz

Sociedade Agrícola Encostas de Estremoz, de José Castro Duarte, produce 600.000 botellas al año en 100 hectáreas de viña, de las cuales 50 se encuentran en Quinta da Esperança.

Las primeras viñas se plantaron en 1993. En 2001, año de la construcción de la bodega, se inicia el proceso de elaboración de vino de su propia marca. En 2008 se inauguran las instalaciones de enoturismo, gestionadas por Siqueira & Duarte - Wine Bar, Lda., propiedad de Joana y Teófilo Castro Duarte, la nueva generación que da continuidad al proyecto familiar. Estas instalaciones tienen capacidad para recibir a 70 personas. En ellas se organizan catas de vinos, comidas y otros eventos, y se venden los productos directamente al público.

Las catas de vino, precedidas de una visita a las viñas y a la bodega, incluyen entre tres y cinco vinos, dos aceites de oliva (uno *gourmet* y otro común), y se acompañan de pan, quesos y embutidos alentejanos.

En la época de la vendimia, que se suele realizar por la noche, Quinta da Esperança presenta el programa «Vindima ao Luar» (vendimia a la luz de la luna), que se inicia contemplando la puesta del sol desde lo alto de la colina en la que se encuentra la bodega, con vistas a Estremoz, continúa con una cena y termina con la asistencia a la vendimia y la entrada de las uvas en el lagar.

El aceite de oliva *gourmet* de Quinta da Esperança se comercializa con la marca Lagar do Monte. Por lo que respecta a los vinos, en la actualidad se encuentran los siguientes en el mercado: Terras de Estremoz (blanco y tinto) y los tintos Quinta da Esperança (reserva), Pródigo, Enjeitado, Grande Escolha y Rótulo.

Todas las actividades de enoturismo en Encostas de Estremoz se deben concertar con cita previa.



Cómo llegar - Quinta da Esperança está señalizada en la carretera de Estremoz a Sousel (N245), a un kilómetro y medio de la rotonda de salida de Estremoz.

INFORMACIÓN

Dirección Quinta da Esperança, 7100-145 Estremoz • **GPS** 38° 51' 15" N / 7° 36' 28" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 268 333 795. Cita previa para las actividades de enoturismo: (+351) 912 619 927 / E-mail: barbaramacedo@encostasdeestremoz.com • **Horario** De miércoles a domingo, de 10:00 a 13:00 y de 14:30 a 19:00 • **Condiciones** Actividades con cita previa. 6 personas como mínimo • **Idiomas** Portugués, inglés, español y francés • www.facebook.com/encostasdeestremoz.vinhos

< [Volver al Recorrido 13](#)

Adega do Monte Branco, Estremoz

Luís Louro cursó los estudios de ingeniería agroindustrial en el Instituto Superior de Agronomía, y trabajó en Sonoma County, una región vinícola de California en la que hay más de 400 bodegas. Con esta formación, y tras seis años de trabajo junto a su padre en Quinta do Mouro, tomó la decisión de crear su propio proyecto: Adega do Monte Branco, fundada en 2006. Sus vinos se elaboran gracias a las 25 hectáreas de viñas propias y arrendadas, y se comercializan con dos marcas: Alento y Monte Branco. Alento (aliento) es una denominación y un concepto, ya que, según este productor, pretende expresar «el carácter de los vinos regionales alentejanos especiales y capaces de dar un nuevo soplo de vida». Comercializa vinos rosados, blancos, tintos, blancos reserva y tintos reserva. Monte Branco, cosecha de 2010, tinto, se presentó en 2014 y ocupa la parte más alta de la gama de esta bodega. En Adega do Monte Branco se pueden visitar las instalaciones y degustar vinos, visitar las viñas y participar en la vendimia.



Cómo llegar - Saliendo de Estremoz en dirección a Sousel (N245), a un kilómetro y medio de la rotonda de salida de Estremoz hay un portalón con la indicación «Quinta da Esperança». Entre, pase la bodega de Quinta da Esperança y siga hasta arriba. Adega do Monte Branco está a la derecha.

INFORMACIÓN

Dirección Monte Branco, Apartado 21, 7100-145 Estremoz • **GPS** 38° 51' 19.31" N / 7° 36' 20.74" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 268 098 077 / E-mail: info@adegamontebranco.com • **Horario** de 09:00 a 18:00 • **Condiciones** Época aconsejada: de marzo a septiembre. Con cita previa • **Idiomas** Portugués, inglés, español y francés • www.adegamontebranco.com

< [Volver al Recorrido 13](#)

Monte Seis Reis, Estremoz

El nombre de esta empresa de enoturismo nace de la voluntad de sus promotores de establecer una relación entre el vino y la historia de Estremoz. El proyecto transcurre en Herdade dos Casarões, una propiedad con 200 hectáreas, de las cuales 50 son de viñas. Tiene un olivar y una dehesa de alcornocos del que se obtiene corcho. Además, produce ciruelas reina claudia y cría cerdos ibéricos, caballos, ponis y un rebaño de ovejas. De su complejo de enoturismo forman parte: la bodega, una sala-museo llamada «Seis Reis», un recorrido expositivo sobre los trabajos de la vid y el papel del vino en la vida social, un salón para reuniones, almuerzos y cenas, una sala de arte con una exposición permanente sobre el vino y otras exposiciones temáticas temporales, y una tienda en la que se vende vino y otros productos regionales.

En la actualidad, Monte Seis Reis comercializa las siguientes marcas: Arte Real (blanco y tinto), Boa Memória (blanco y tinto), Bolonhês (tinto), Herdade dos Casarões (tinto), Monte das Nogueiras (tinto), Monte das Oliveiras (tinto), Seis Reis Syrah, Seis Reis Reserva (tinto) y Paço Real (tinto).

Entre sus actividades de enoturismo, este productor ofrece visitas a las viñas y a la bodega, diferentes tipos de catas de vinos y el paquete Vindima. Este último programa incluye la participación en la recogida de la uva, una visita a la bodega, cata de vinos con productos regionales y almuerzo.



Cómo llegar - Monte Seis Reis se encuentra señalizado en la carretera Estremoz-Sousel (N245), a unos dos kilómetros de Estremoz.

INFORMACIÓN

Dirección Herdade dos Casarões, Santa Maria, 7100-078 Estremoz • GPS 38° 51' 37.1" N / 7° 37' 06.1" W • Contactos Teléfono: (+351) 268 322 221 / Teléfono móvil: (+351) 910 143 441 (Joana Marques) / E-mail: geral@seisreis.com • Horario Todos los días: de 9:00 a 18:00. Cierra los domingos • Condiciones Cita previa (mínimo cinco días laborables) • Idiomas Portugués e inglés • www.seisreis.pt

< [Volver al Recorrido 13](#)

Queijaria de Vitória Paulina Cota Rato, Santa Vitória do Ameixial

Vitória Paulina es la actual propietaria de esta quesería, que fue fundada en el siglo XIX por su bisabuela para poder dar de comer a sus cinco hijos tras enviudar. Hizo historia y creó una tradición familiar. En los años 20 del siglo XX, los padres de Vitória Paulina, continuadores del negocio, construyeron la quesería en la que hoy todavía se trabaja, en Monte do João das Ovelhas. Vitória Paulina sigue elaborando y curando los quesos de manera artesanal, sin utilizar métodos de secado. Solo utiliza leche de ovejas merinas, que adquiere a los productores de Arcos y de Glória.

En esta quesería se pueden visitar las instalaciones, aprender a elaborar un sabroso producto y participar en una degustación.



Cómo llegar - Llegando a Santa Vitória do Ameixial, deje atrás el edificio de la Junta da Freguesia y gire a la derecha. Siga por esa calle, deje atrás la iglesia y siga siempre de frente por la carretera de asfalto hasta llegar a un camino de tierra. Desde ahí se puede ver Monte do João das Ovelhas.

INFORMACIÓN

Dirección Monte João das Ovelhas, 7100-405 Santa Vitória do Ameixial • GPS 38° 54' 06.7" N / 7° 40' 20.9" W • Contactos Teléfono: (+351) 268 979 082 • Horario Todos los días: de 07:00 a 21:00 • Condiciones Visitas con cita previa (2 días) • Idiomas Portugués

< [Volver al Recorrido 13](#)

Templo do Azeite, Cano

Este antiguo lagar de prensas se reconstruyó en 1940 sobre otro ya existente. Tras el cese de su explotación, se dedicó a una nueva función: museo y tienda. El museo pertenece a José Guilherme. En él podrá probar el aceite de oliva Qualidade Lusitana, extraído de aceitunas Cobrançosa y Galega en el lagar de la Cooperativa Agrícola de Cano. El Templo do Azeite se encuentra en la avenida principal de Cano.

INFORMACIÓN

Dirección Avenida D. Basílio do Nascimento, n.º 10, 7470-110 Cano • GPS 38° 57' 40.6" N / 7° 45' 43.0" W • Contactos Teléfono móvil: (+351) 964 385 470 / E-mail: qualidadelusitana@gmail.com • Idiomas Portugués • www.facebook.com/pages/Templo-do-Azeite/215060265181485

< [Volver al Recorrido 13](#)

Lagar de Azeite Guia, Estremoz

El lagar de Azeite Guia se fundó en 1910, y todavía elabora su aceite mediante el tradicional prensado en frío, una técnica que garantiza la conservación de las propiedades y cualidades del aceite de oliva. En este lagar se produce aceite de oliva virgen y virgen extra. Se pueden visitar las instalaciones y participar en una degustación de aceites.

INFORMACIÓN

Dirección Largo General Graça, 82, R/C, 7100-112 Estremoz • GPS 38° 50' 37.9" N / 7° 35' 17.5" W • Contactos Teléfono: (+351) 268 322 141 / E-mail: azeite.guia@sapo.pt • Horario De lunes a viernes, de 08:00 a 19:00. Sábados, de 09:00 a 13:00 • Condiciones Con cita previa • Idiomas Portugués • lagardeazeiteguia.edicypages.com

< [Volver al Recorrido 13](#)

SEL - Salsicharia Estremocense, Lda., Estremoz

SEL inició su andadura en 1980 con un joven empresario que adquirió una empresa familiar de elaboración de embutidos que contaba con 150 m2 y tres trabajadores. En 2014, posee una fábrica con 3.500 m2, 120 trabajadores y una producción anual de 770 toneladas de ahumados y 1.000 de frescos y congelados, lo que representa un 25% de la cuota del matadero de Sousel. Cuenta con el certificado NP EN ISO 9001:2001 y el Estatuto de PME Líder que concede el Instituto portugués de apoyo a pequeñas y medianas empresas. Produce y comercializa más de medio centenar de tipos de embutidos de cerdo ibérico y cerdo blanco, así como una succulenta gama de embutidos tradicionales *gourmet* bajo la marca Varanegra. Esta gama, cuya materia prima se selecciona entre las mejores de las mejores, presenta en este momento tres productos: el paio de cachaço, el jamón de cerdo ibérico — ambos envejecidos en bodega, en un ambiente natural (el jamón, entre 24 y 40 meses) — y el chorizo de cerdo ibérico en lonchas, curado con leña de encina siguiendo el método de ahumado tradicional.

SEL cuenta con una sala de degustación en la que los visitantes son atendidos por técnicos especializados.



Cómo llegar - Desde las murallas de Estremoz, salga por la Porta dos Currais y en las dos bifurcaciones siguientes tome siempre la de la izquierda. SEL se encuentra a unos 600 metros.

INFORMACIÓN

Dirección Fábrica: Outeiro de S. José, Apartado 161, 7100-909 Estremoz • GPS 38° 50' 07.1" N / 7° 35' 03.6" W • Contactos Teléfono: (+351) 268 339 800 / E-mail: relacoespublicas@sel.pt • Horario De lunes a viernes, de 08:00 a 17:00. Cierra los sábados y los domingos • Condiciones Visitas: no hay límite para el número de visitantes, pero solo se puede atender a 10 personas cada vez. Hora aconsejada para la visita: de miércoles a viernes, por las mañanas • Idiomas Portugués e inglés • www.sel.pt

< [Volver al Recorrido 13](#)

Marcolino Sêbo, Arcos

Esta empresa familiar se fundó en 1975, y comenzó su andadura muy ligada a la viticultura. Durante más de 25 años, sus uvas se entregaron en Adegas Cooperativas de Borba, hasta que Marcolino Sêbo, su propietario, aumentó la superficie de viña y diseñó una bodega que permitiera la producción de su propio vino. En 2000, cuando ya explotaba 130 hectáreas de viña, inició la vinificación de sus uvas, y en 2001 embotelló y comercializó su primer vino. La apuesta de esta empresa pasa por la producción de vinos DOC, la cual alcanza casi un 65% de la producción.

En la actualidad, comercializa las siguientes marcas: Visconde Borba DOC Alentejo (blanco, tinto, rosado y Garrafeira tinto), Quinta da Pinheira (tinto DOC, blanco Chardonnay y cosecha seleccionada), Monocastas Marcolino Sêbo (Aragonez, Castelão y Trincadeira), Monte da Vaqueira (blanco y tinto), vino licoroso (blanco dulce) y aguardiente (de orujo y de vino).

Además de vino, Marcolino Sêbo produce dos líneas de aceite de oliva a partir de tres variedades de aceitunas de sus propios olivares: Cobrançosa, Galega y Arbequina. Una de ellas presenta 1 grado de acidez, y se obtiene por refinado, mientras que la otra está formada por aceite de oliva virgen extra obtenido exclusivamente por procedimientos mecánicos. Ambas se comercializan con la marca Visconde de Borba.

En esta empresa de Arcos podrá conocer las viñas y la bodega, catar vinos y participar en la vendimia.



Cómo llegar - La bodega de Marcolino Sêbo está señalizada en Arcos.

INFORMACIÓN

Dirección Quinta da Pinheira, Arcos, 7100-031 Estremoz • **GPS** 38° 50' 00.5" N / 7° 30' 32.3" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 268 891 570 / E-mail: geral@marcolinosebo.com • **Horario** De lunes a viernes, de 08:00 a 13:00 y de 14:00 a 17:00. Sábados, de 09:00 a 13:00 • **Condiciones** Visitas con cita previa • **Idiomas** Portugués e inglés • www.marcolinosebo.com/

< [Volver al Recorrido 13](#)

Tiago Cabaço Wines, Mártires

Tiago Cabaço es uno de los productores de vino más jóvenes del Alentejo. Nació en Estremoz, en una familia de productores, por lo que se puede decir que se crió en la ciencia, la técnica y el arte del vino. Inició su propio proyecto en 2004. En 2012, inauguró su nueva bodega: un edificio de líneas contemporáneas camino de la hermosa iglesia de Nossa Senhora dos Mártires.

En la actualidad cuenta con 83 hectáreas de viña gracias a las que produce una considerable variedad de vinos: Torre de Estremoz (blanco y tinto), .com (blanco y tinto), beb (blanco, tinto y rosado), blog (tinto y bivariedad tinto, los más altos de la gama) y bd (blanco dulce, cosecha temprana). En el equipo de Tiago Cabaço se encuentra Susana Esteban, la primera mujer que recibió el título de mejor enóloga de la *Revista de Vinhos* (2011).

Los visitantes podrán conocer las viñas y la bodega, catar vinos y participar en la vendimia.



Cómo llegar - Saliendo de Estremoz por la IP2, en dirección a Évora, gire a la izquierda en el cruce con la N4. Al cabo de unos 2,5 kilómetros, gire a la derecha, hacia Mártires. La bodega se encuentra a la derecha. A 300 metros se encuentra la iglesia de Nossa Senhora dos Mártires.

INFORMACIÓN

Dirección Apartado 123, Quinta da Berlica – Mártires, Apartado 123, 7100-148 Estremoz • **GPS** 38° 49 '58.0" N / 7° 35' 02.3" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 268 323 233 / E-mail: geral@tiagocabacowines.com; p.zacarias@tiagocabacowines.com • **Horario** De lunes a viernes, de 09:00 a 13:00 y de 14:00 a 18:00. Sábados, de 10:00 a 13:00 y de 14:00 a 18:00. Cierra los domingos y festivos • **Condiciones** Visitas de grupos: 10% de descuento y guía gratis. Con cita previa • **Idiomas** Portugués, inglés y español • www.tiagocabacowines.com

< [Volver al Recorrido 13](#)

Ervidas Catitas, Glória

Ervidas Catitas es un proyecto empresarial de Raquel Alves dedicado a la producción de hierbas aromáticas de acuerdo con los principios de la agricultura biológica, aceites esenciales de plantas aromáticas y viveros. Los campos de cultivo y la destilería se encuentran en Glória, Estremoz, y los viveros están en Pegões. Esta empresa, certificada por CERTIPLANET, cultiva las siguientes especies: romero, hierba luisa, tomillo, tomillo blanco y tomillo limonero, hierba limón, hojas de olivo, laurel, mejorana, orégano, salvia, menta piperita, tilos, jaras y lavanda. Podrá visitar la explotación de Monte dos Abibes, participar en la recogida de hierbas aromáticas y presenciar el proceso de destilación para la obtención de aceites esenciales.



Cómo llegar - Como el camino a Monte dos Abibes no es fácil, debe acordar un lugar de encuentro con el productor en el momento de concertar la fecha de la visita.

INFORMACIÓN

Dirección Monte dos Abibes, Glória, 7100 Estremoz • **GPS** 38° 47' 20.3" N / 7° 33' 25.3" W • **Contactos** (+351) 918 391 593 / E-mail: ervitas.catitas@gmail.com • **Condiciones** Época aconsejada: de mayo a octubre. Con cita previa • **Idiomas** Portugués, inglés, español y francés • ervitascatitas.eu

< [Volver al Recorrido 13](#)

Daviqueijos, Rio de Moinhos

David Venâncio es el propietario y responsable de esta quesería desde hace muchos años. Sus quesos de oveja, semicurados y curados, se elaboran a partir de la leche que compra a los productores locales. Con cita previa, se pueden visitar sus instalaciones, conocer el proceso de elaboración y degustar los quesos y comprárselos directamente al productor.

Cómo llegar - La Queijaria Daviqueijos se encuentra en Rio de Moinhos.

INFORMACIÓN

Dirección Rua da Aldeia Nova, 21, 7150-365 Rio de Moinhos • **GPS** 38° 46' 05.2" N / 7° 30' 06.6" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 268 801 170 / E-mail: daviqueijos@hotmail.com • **Horario** Todos los días: De 08:00 a 17:00 • **Condiciones** Grupos: 10 personas como máximo. Fabricación de quesos: martes, miércoles y jueves • **Idiomas** Portugués

[< Volver al Recorrido 13](#)

Adega Cooperativa de Borba

Adega de Borba fue fundada en 1955 por 13 viticultores de Borba, pero hoy cuenta con 300 socios. En la actualidad, su gran objetivo es fomentar la aproximación del viticultor a la bodega, ya que, una vez realizado el trabajo previo — selección y cría de las mejores variedades, y equipamiento tecnológico —, solo se puede alcanzar la excelencia en la elaboración de vino si el viticultor se implica por completo en el proceso.

En este momento Adega de Borba trabaja una superficie de 2.200 hectáreas de viña con un 70% de variedades tintas y un 30% de variedades blancas. Sus vinos se comercializan con las siguientes marcas: Galitos (tinto, blanco y rosado), Adega de Borba DOC Alentejo (tinto, blanco y rosado), Convento da Vila (tinto y blanco), Rótulo de Cortiça DOC Alentejo (tinto), Montes Claros Colheita DOC Alentejo (tinto, blanco, premium tinto, premium blanco, Garrafeira y espumoso blanco), Senses (Touriga Nacional, Verdelho, Syrah, Alvarinho) y ediciones especiales DOC Alentejo (campeones europeos). Produce además aguardientes (de orujo y de vino) y licores.

Adega de Borba también produce aceite de oliva con la marca Adega de Borba DOP virgen extra, así como toda una gama de productos gourmet, en colaboración con la chocolatería ELLG Gourmet: bizcochos de aceite, chocolates (de vino, trufas de vino licoroso, trufas de aguardiente y tabletas de chocolate negro) y varios dulces (de ciruela y de higo con vino licoroso blanco, de tomate, de fresa y de ciruela roja con vino licoroso tinto).

Por lo que respecta al enoturismo, Adega de Borba cuenta con una tienda en la que se venden sus productos, y realiza visitas por las viñas y la bodega. En su sala de catas se pueden realizar degustaciones de vinos de diferentes tipos, acompañadas de pan y de aceite de oliva. Permite participar en la vendimia y en las diferentes fases de la elaboración de vino, y organiza cursos de cata y seminarios a lo largo de todo el año. Para ello, cuenta con un auditorio para 60 personas y un salón para 150.



Cómo llegar - Adega de Borba se encuentra señalizada en Borba.

INFORMACIÓN

Dirección Largo Gago Coutinho e Sacadura Cabral, 25, Apartado 20, 7151-913 Borba • **GPS** 38° 48' 24.3" N / 7° 27' 41.8" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 268 891 660 / E-mail: geral@adegaborba.pt • **Horario** Tienda: de lunes a sábado, de 09:00 a 19:00 • **Condiciones** Todas las actividades se realizan con cita previa • **Idiomas** Portugués, inglés y español • www.adegaborba.pt

[< Volver al Recorrido 13](#)

Borqueijos – Sociedade de Queijos de Borba, Lda

Esta pequeña quesería pertenece a Joaquim Proença y se dedica a la fabricación artesanal de quesos de oveja. Se pueden

visitar sus instalaciones, conocer las técnicas de producción y degustar quesos frescos del día, semicurados y curados. El queso se elabora con la leche adquirida a los productores locales. La curación se realiza en cámara.

Cómo llegar - Borqueijos se encuentra en Borba.

INFORMACIÓN

Dirección Rua Cruz de Cristo, 28, 7150-252 Borba • **GPS** 38° 47' 54.7" N / 7° 27' 19.2" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 268 894 427 / Teléfono móvil: (+351) 917 271 809 / E-mail: borqueijosborba@sapo.pt • **Horario** Todos los días: De 09:00 a 13:00 y de 14:00 a 18:00 • **Condiciones** Con cita previa. Número máximo de participantes: 6 • **Idiomas** Portugués

< Volver al Recorrido 13

Borba

Recorra el centro histórico y conozca su oferta de restaurantes y fondas. Hay excelentes lugares para tomar un vino y unas tapas. Pregunte por la Ruta de las Tabernas y su tradición de «recorrer las 11». En noviembre se celebra el gran evento del vino: la Fiesta de la Viña y del Vino, que es una excelente ocasión para rellenar la bodega y la despensa con productos regionales alentejanos.

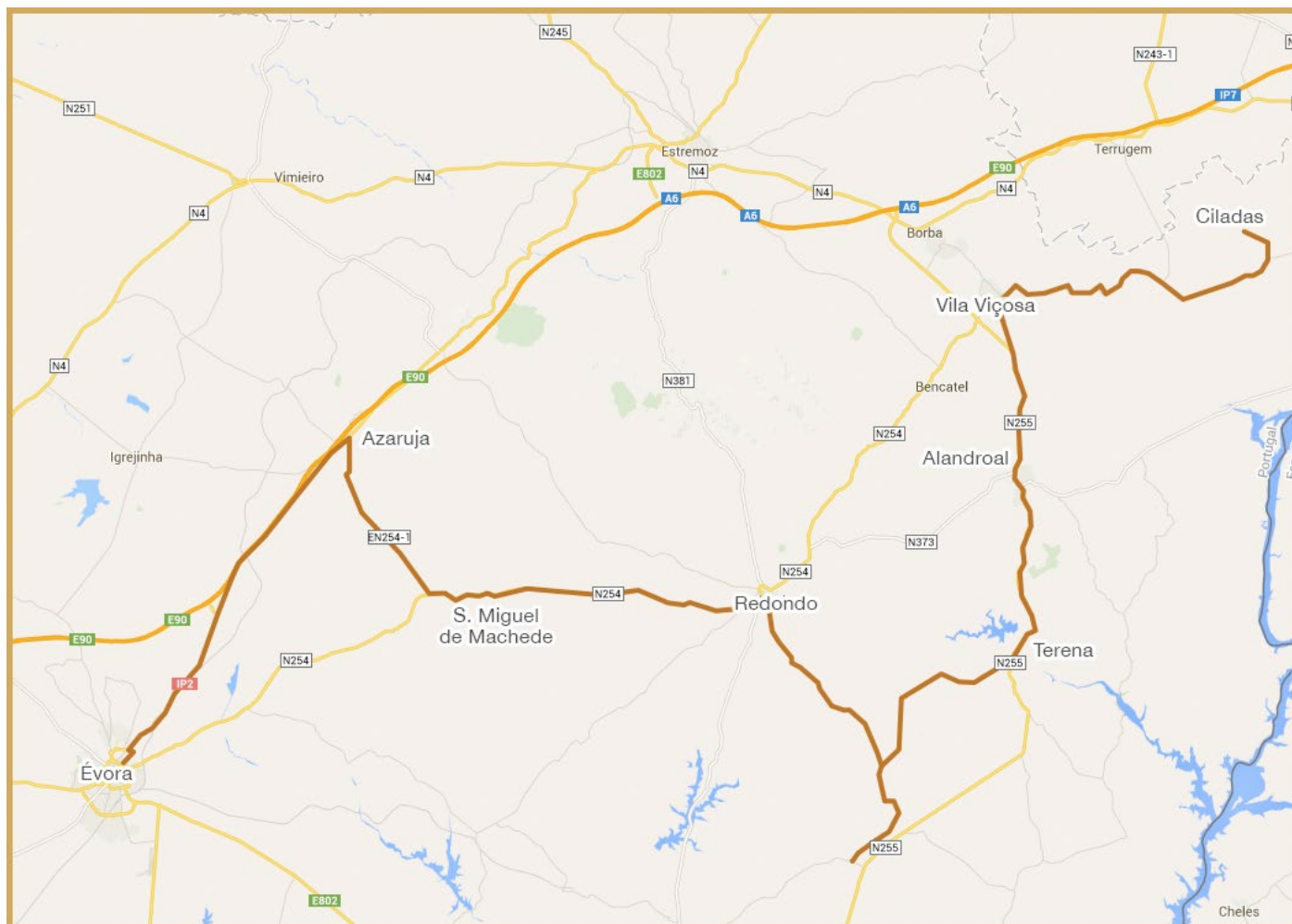
MÁS INFORMACIÓN

www.visitalentejo.pt/es/brochures

< Volver al Recorrido 13

Recorrido 14

Vila Viçosa – Excursión por Ciladas – Alandroal – Terena – Orvalhos – Aldeia dos Marmelos – Excursión por Casas Novas dos Mares – Redondo – São Miguel de Machede – Azaruja – Évora



Visitas y Actividades

- Paseo por Vila Viçosa.
- Visita y degustación de embutidos en Apolinário Arvana, en Ciladas.
- Taller de repostería en la pastelería Landroal.
- Visita y cata de quesos en Queijaria Serra Lica, en Orvalhos.
- Visita y degustación de embutidos en la fábrica de Francisco Grazina Rainho, en Aldeia dos Marmelos.
- Visita y degustación de quesos en Queijaria Fátima e Filhos, en Casas Novas de Mares.
- Paseo por Redondo, con visita al Museo del Vino.
- Visita a la Adega Cooperativa de Redondo, con cata de vinos y participación en actividades relacionadas con el vino.
- Visita a Casa Agrícola de Alexandre Relvas, con participación en actividades relacionadas con el vino.
- Visita a Cutelaria Franzina.
- Visita a Cortiçarte.
- Visita y cata de vinos y aceites de oliva en Herdade da Calada.
- Visita y cata de quesos en la Queijaria Cachopas.
- Visita y cata de vinos en Adega da Cartuxa.
- Visita y cata de cervezas artesanales en Balluta.
- Visita y actividades en Olivae.
- Cata de vinos en la tienda de la Adega Pêra-Grave.
- Ruta gastronómica por el centro histórico de Évora.

Lugares de Interés / Productores

Vila Viçosa

Los amantes de la caza y de la gastronomía relacionada con ella no se deben perder el Museo de la Caza del castillo de

Vila Viçosa, ni la armería D. Carlos, que ocupa una hermosísima sala del palacio ducal. En febrero, no se olvide de la Semana Gastronómica del Cerdo. Para aquellos que aprecian los productos de temporada, este es el mejor momento para degustar todos los platos de cerdo fresco.

MÁS INFORMACIÓN

www.visitalentejo.pt/es/brochures

< [Volver al Recorrido 14](#)

Embutidos de Apolinário Arvana, São Romão

Fundada el 1 de diciembre de 2000 por Apolinário Arvana, esta fábrica de embutidos alentejanos es una empresa joven dedicada a la producción de embutidos de cerdo alentejano, ibérico y blanco, curados con humo de leña. Aquí se producen *paías do cachaço*, chorizos, *farinheiras*, longanizas, morcillas y *painhos*. Con cita previa, se pueden visitar las instalaciones y participar en una degustación de embutidos.

Cómo llegar - Salga de Vila Viçosa en dirección a São Romão, y siga hasta Ciladas. La fábrica de embutidos se encuentra dentro del pueblo.

INFORMACIÓN

Dirección Rua Dr. Couto Jardim 13, S. Romão, 7160-120 Ciladas • **GPS** 38.770852 N / -7.364599 W • **Contactos** Teléfono: (+351) 268 969 130 / **E-mail:** aarvana@gmail.com • **Condiciones** Con cita previa • **Idiomas** Portugués • www.facebook.com/pages/Apol%C3%A1rio-Arvana-F%C3%A1brica-de-Enchidos-Alentejanos/273456809377828

< [Volver al Recorrido 14](#)

Alandroal

Alandroal es un municipio en el que se yerguen tres fortalezas de la línea de defensa del río Guadiana: Alandroal, Terena y Juromenha. Su relación con el río se expresa en los platos de pescado, alrededor de los cuales se organiza un festival en marzo. La gastronomía del pueblo es excelente, como se puede comprobar por la oferta y el servicio de sus restaurantes certificados. A Alandroal se puede llegar por varias carreteras. Lo mejor es llegar al centro, aparcar y seguir a pie. Todo está al alcance de la mano si toma como referencia su magnífico castillo de pizarra, justo al lado de la oficina de turismo. A su paso por Terena, es obligado subir al fortín y bajar hasta la ermita fortaleza de Senhora da Boa Nova, que se encuentra en un canal de riego del embalse de Lucefecit. En verano, los cultivos de regadío de esta zona resultan impresionantes.

MÁS INFORMACIÓN

www.visitalentejo.pt/es/brochures

< [Volver al Recorrido 14](#)

Repostería de la Pastelería Landroal, Alandroal

Esta pastelería elabora sus propios pasteles y recibe con gusto a las personas interesadas en aprender a hacer tartas regionales. Sus especialidades son tres: Pêro-Rodrigues, pasteles de guisantes y Peixinho de Rala. Recientemente, se presentó una innovación muy del gusto de las nuevas corrientes nutricionistas: pasteles de nata hechos con harina de bellota, es decir, sin gluten.

INFORMACIÓN

Dirección Rua Dr. António José de Almeida, 7, 7250-107 Alandroal • **GPS** 38° 42' 10.6" N / 7° 24' 13.7" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 268 449 262 • **Horario** De miércoles a lunes, de 08:00 a 00:00 • **Condiciones** Con cita previa (1 semana) • **Idiomas** Portugués e inglés • www.landroalresidencial.com

< [Volver al Recorrido 14](#)

Quesos del Alentejo de João Serra Lica, Orvalhos

En esta quesería, doña Gertrudes, la esposa de João Lica, es el alma de la producción y comercialización de quesos frescos y curados de cabra, de quesos curados de oveja y de mezcla de oveja y vaca. Y no es tarea baladí, ya que la materia prima — la leche que compran a los productores de la región — está sujeta a variaciones estacionales. Los quesos de oveja se producen todo el año con cuajo. La producción con cardos se limita a la primavera. Estos quesos, considerados los mejores, son un poco más caros. Una parte de la producción de quesos curados de oveja y de cabra se realiza con orégano. Con cita previa, podrá visitar la quesería — ya que está equipada con todo lo necesario para recibir visitantes según la normativa vigente — y degustar los quesos.

Cómo llegar - Desde Terena, siga en dirección a Hortinhas. Orvalhos se encuentra en la carretera. La quesería está junto al café.

INFORMACIÓN

Dirección Caixa Postal 716, Orvalhos, 7200-017 Santiago Maior • **GPS** 38° 35' 50.6" N / 7° 28' 19.0" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 268 459 523 / Teléfono móvil: (+351) 914 225 429 / **E-mail:** serralica@gmail.com • **Condiciones** Con cita previa • **Idiomas** Portugués

< [Volver al Recorrido 14](#)

Fábrica de Embutidos de Francisco Grazina Raínho, Aldeia dos Marmelos

En esta empresa familiar, los embutidos de cerdo ibérico y blanco se elaboran de forma artesanal, y se curan con humo de leña. Se presentan en seis variedades: longaniza, *farinheira*, morcilla, *painho*, *paio* y *cacholeira*. Con cita previa, se puede visitar la fábrica, escuchar las explicaciones del matrimonio Raínho sobre los diferentes tipos de embutidos y participar en una degustación.



Cómo llegar - Aldeia de Marmelos está señalizada en la carretera municipal que une Terena, Hortinhas y Santiago Maior a la N255.

INFORMACIÓN

Dirección Rua da Liberdade, 11, Aldeia dos Marmelos, 7200-013 Santiago Maior • GPS 38° 33' 38.0" N / 7° 28' 21.1" W • Contactos Teléfono: (+351) 268 499 224 / Teléfono móvil: (+351) 965 337 754 • Condiciones Con cita previa • Idiomas Portugués

< [Volver al Recorrido 14](#)

Fátima & Filhos, Casas Novas de Mares

En Casas Novas de Mares se puede visitar la quesería familiar y artesanal de Fátima & Filhos, y degustar sus quesos. Unos son puros de cabra, tanto frescos como curados. Otros son de mezcla de vaca y cabra, también frescos o curados. Nada mejor que una cata para aprender a distinguir sus sabores.

Cómo llegar - Casas Novas está señalizada en la carretera municipal que une Terena, Hortinhas y Santiago Maior a la N255.

INFORMACIÓN

Dirección Caixa Postal 402, Bloco 6, Casas Novas de Mares, 7200-015 Santiago Maior • GPS 38° 32' 11.1" N / 7° 29' 36.1" W • Contactos Teléfono: (+351) 268 490 100 / E-mail: fatima-filhos@sapo.pt • Condiciones Con cita previa • Idiomas Portugués

< [Volver al Recorrido 14](#)

Redondo

Museo del Vino Regional, Redondo

En el Museo del Vino de Redondo, abierto al público desde septiembre de 2001, se documenta la tradición vinícola de este pueblo. En su exposición permanente se pueden ver instrumentos agrícolas, objetos, imágenes y textos relacionados con el arte de la elaboración del vino, además de diferentes piezas de cerámica, como cabe esperar en este centro de alfarería. La organización de la exposición pretende reproducir las diferentes etapas de la elaboración siguiendo el recorrido del vino desde el acondicionamiento de la tierra para la plantación de viñas hasta la copa.

En estas instalaciones se encuentra la oficina de turismo, la cual le permitirá conocer los eventos del municipio, las exposiciones temporales y las conferencias previstas en el museo, además del horario de la enoteca, un curioso lugar de encuentro para los amantes del vino y las tapas. El museo se encuentra en el centro del pueblo, en Praça da República, en donde también se yergue el Ayuntamiento.

INFORMACIÓN

Dirección Praça da República n.º 5/6, 7170-011 Redondo • GPS 38° 25' 51.4" N / 7° 31' 18.6" W • Contactos Teléfono: (+351) 266 909 100 / E-mail: museudo-vinho@cm-redondo.pt • Horario De martes a domingo, de 10:00 a 20:00 • www.visitalentejo.pt/es/brochures

< [Volver al Recorrido 14](#)

Adega Cooperativa de Redondo, Redondo

En el siglo XIX, las plagas que afectaron a las viñas del Alentejo obligaron a los viticultores a aunar sus esfuerzos para sobrevivir. Pero no es hasta el XX que resurge el ánimo que hizo renacer el cultivo de las vides y la elaboración de vino en esta región. Las bodegas cooperativas desempeñaron un papel fundamental en este renacimiento, y entre ellas, la Adega Cooperativa de Redondo. Fundada en 1956 por 14 viticultores, hoy cuenta con más de 200, lo que equivale a casi el 98% de la subregión de Redondo. Las grandes inversiones realizadas a partir de la década de los 80 en las instalaciones de recepción de uvas, transformación y almacenamiento han servido para dar un empujón a la bodega, la cual presenta en la actualidad una capacidad de producción de 12.000 botellas de vino a la hora. Las marcas son varias y muy conocidas: Real Lavrador (tinto y blanco), AR Triplo (regional alentejano), Terra d'Ossa DOC Alentejo (tinto y blanco), Porta da Ravessa DOC Alentejo (tinto y blanco), Anta da Serra DOC Alentejo (tinto y blanco), AR Touriga Nacional (tinto), AR Reserva y Garrafeira AcR (tinto), y vino licoroso.

La Adega Cooperativa de Redondo abre sus puertas a quienes estén interesados en el cultivo de la vid y la elaboración del vino. Con cita previa, y en función de la disponibilidad del enólogo, organiza visitas a la bodega y catas de vinos, además de talleres relacionados con el vino, para grupos.

El edificio es muy visible, y se encuentra en la carretera Redondo-Évora, junto a la rotonda en la que se señalizan las diferentes direcciones de salida del pueblo.



INFORMACIÓN

Dirección Estrada de Évora, Ap. 26, 7170-999 Redondo • **GPS** 38° 38' 35.7" N / 7° 33' 21.7" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 266 989 100 / E-mail: geral@acr.com.pt; enoturismo@acr.com.pt • **Condiciones** Con cita previa • **Idiomas** Portugués, inglés y francés • www.acr.com.pt

[< Volver al Recorrido 14](#)

Casa Agrícola Alexandre Relvas, São Miguel de Machede

La Casa Agrícola Alexandre Relvas se fundó en 2001, y tiene una producción anual de unos tres millones de botellas de vino. Exporta el 70% de su producción. Esta producción gira en torno a dos ejes principales: Herdade da Pimenta, con 100 hectáreas de viñas; y Herdade São Miguel, con 35 hectáreas. En el espacio sobrante de ambas haciendas se crían ovejas merinas blancas, caballos de competición y especies autóctonas portuguesas en vías de extinción, como el burro de Mirandela y el garrano de Gerês.

En Herdade de São Miguel se plantaron 100.000 alcornoques entre 1998 y 1999 con el objetivo de reducir su huella de carbono, por lo que obtuvo el sello Earth Friendly Winery. La primera bodega que se construyó fue la de esta hacienda. De estilo minimalista y rodeada de viñas, se concibió para poder transformar 500.000 kilos de uvas al año. Todo el trabajo se realiza artesanalmente.

En 2009 se crea Adega da Pimenta, un edificio muy bien integrado en el paisaje y totalmente recubierto de corcho. Gracias a su tecnología punta, esta bodega está preparada para transformar 2,5 millones de kilos de uva al año.

La Casa Agrícola Alexandre Relvas comercializa una amplia gama de vinos blancos, tintos, rosados, monovarietales y reservas: Herdade de São Miguel, Herdade da Pimenta, Ciconia, Montinho de São Miguel, Monte dos Amigos, São Miguel dos Descobridores, Atlântico, Aya, São Miguel das Missões, São Miguel Special Edition y Segredos de S. Miguel.

La Casa Agrícola Alexandre Relvas posee el Estatuto de PME Líder que concede el Instituto portugués de apoyo a pequeñas y medianas empresas, y los certificados de calidad ISO 9001 y 22000. Se reciben visitas. Podrán conocer las viñas y la bodega, y degustar los vinos.



Cómo llegar - Llegando a São Miguel de Machede desde Redondo, tome la primera entrada y cruce el pueblo, siempre de frente hasta Largo da Igreja. Una vez ahí, siga en dirección a la salida hacia Évora. La entrada a Casa Agrícola se encuentra más adelante, a la derecha. Viniendo de Évora, tome la primera entrada y siga hasta Casa Agrícola, que se encuentra a la izquierda.

INFORMACIÓN

Dirección Herdade de São Miguel, Apartado 60, São Miguel de Machede, 7170-999 Redondo • **GPS** 38° 38' 26.5" N / 7° 44' 21.5" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 266 988 034 / E-mail: info@herdadesaomiguel.com • **Horario** De lunes a viernes, de 09:00 a 16:00 • **Condiciones** Con cita previa • **Idiomas** Portugués e inglés • www.herdadesaomiguel.com

< [Volver al Recorrido 14](#)

Cutelaria Joaquim Franzina, Azaruja

Los olivos no son solo los árboles sagrados que, en el Alentejo, llegan a tener la edad de nuestra era. No solo nos dan las aceitunas con las que hacemos el aceite de oliva, tan importante en la gastronomía alentejana. En Cutelaria Joaquim Franzina son el ingrediente de un instrumento fundamental en nuestras mesas: la madera con la que se hacen los mangos de los famosos cuchillos Azaruja, con hojas de acero del tamaño y la hechura necesaria para cada cometido. Hay cuchillos para el corcho, cuchillos de zapatero y cuchillos de cocina. Juegos completos y cuchillos individuales, con y sin soporte. Pero siempre son excelentes y muy afilados. Se fabrican desde hace casi 100 años en esta casa, que ya va por la tercera generación, da trabajo a siete personas y tiene una producción de 500 cuchillos al día. Una visita que no se puede perder.

Cómo llegar - Viniendo de São Miguel de Machede, siga en dirección a Azaruja, para entrar en el pueblo por Courelas de Azaruja y Azarujinha. Una vez en el centro, en donde se encuentra la plaza de toros, siga en dirección a Évora hasta la puerta de la cuchillería.

INFORMACIÓN

Dirección Rua Engenheiro José Frederico Ulrich 13, 7005-117 Azaruja • **GPS** 38° 42' 20.5" N / 7° 46' 47.9" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 266 977 168 • facasjoaquimfranzina.pt/pt

< [Volver al Recorrido 14](#)

Cortiçarte, Azaruja

Después de tantos y tantos kilómetros por el Alentejo en compañía de miles de alcornocques, merece la pena parar en Cortiçarte para conocer de qué manera esta materia prima se relaciona con la enogastronomía. Aquí no se trabaja pensando en la industria, sino que se transforma el corcho para realizar objetos de uso cotidiano. Pero antes es necesario prepararlo. Alguien tuvo que extraerlo de los alcornocques y apilar las planchas. Para ver esta parte del trabajo, tiene que venir al Alentejo entre junio y agosto. En esta fábrica podrá conocer todo el proceso de transformación, desde la cocción hasta la fabricación de objetos como carteras, maletas, zapatos, sombreros o paraguas. U otros que podrá llevarse a su mesa: bases para platos y para vasos, recipientes para servir la comida, y copas, frascos y botellas recubiertos de corcho. Aquí también podrá ver cómo se selecciona el corcho para los tapones, y como se fabrican. Tanto para el vino como para el champán.

Cómo llegar - Cortiçarte se encuentra en el Parque Industrial da Azaruja, señalizado en el pueblo. Tiene un alcornoque frente a la puerta.

INFORMACIÓN

Dirección Parque Industrial, Rua A, n.º 7, 7000 Azaruja • **GPS** 38° 42' 18.7" N / 7° 47' 30.8" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 266 977 276

< [Volver al Recorrido 14](#)

Herdade da Calada, Évora

Los descendientes del Duque de Lancaster fundaron Herdade da Calada en el siglo XIX. La casa fue objeto de varias intervenciones con el paso de los años, pero conserva su diseño arquitectónico original. Sus actuales propietarios, Maria y André Jean-Claude Penauille, la compraron en 2007 para poner en marcha una empresa de enoturismo. La propiedad abarca 35 hectáreas de viñas, 110 de olivar, 60 de cereales y 215 de dehesa, y en ella se producen vinos, aceites de oliva, aceitunas y miel multifloral.

Por lo que respecta a los vinos, en la actualidad se comercializan las siguientes marcas: Porta da Calada (tinto y blanco), Vale da Calada (tinto, blanco y rosado), Caladessa DOC (tinto y blanco), JCM (tinto y blanco), Herdade da Calada Touriga Nacional y Syrah, Baron de B (tinto reserva y blanco reserva), Block nº 3 (tinto) y Clemente de B (vino licoroso). Los aceites de oliva (Galega y Manzanilla) se comercializan bajo dos marcas, ambas virgen extra: Herdade da Calada y Herdade da Calada Premium. Las aceitunas en conserva se recogen a mano y se preparan de acuerdo con los métodos tradicionales. Dentro de sus actividades de enoturismo, Herdade da Calada cuenta con una unidad de alojamiento que permite disfrutar del campo y de diferentes actividades productivas y de ocio. Con cita previa, las visitas podrán conocer las viñas y la bodega, y participar en catas de vino y aceites de oliva.



Cómo llegar - El acceso a Herdade da Calada se encuentra en la N18 (Évora-Estremoz), en el kilómetro 12. Viniendo de Évora, siga hasta el nudo de entrada en la A6. Viniendo de Estremoz o de Azaruja, antes de ese nudo.

INFORMACIÓN

Dirección Estrada de Évora-Estremoz, km 12, 7005-837 Évora • **GPS** 38° 40' 49.8" N / 7° 50' 00.9" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 266 470 030 / Teléfono móvil: (+351) 925 990 753 / E-mail: geral@herdadecalada.com • **Horario** Durante la semana: de 9:30 a 16:30 • **Condiciones** Durante la semana: Cita previa con 24 horas de antelación. Número de participantes: de 2 a 50 personas. Fin de semana: Cita previa con dos o tres semanas de antelación. Número de participantes: 15 personas como mínimo • **Idiomas** Portugués e inglés • www.herdadecalada.com

< [Volver al Recorrido 14](#)

Queijaria Cachopas, Évora

La Queijaria Cachopas existe desde hace más de 50 años. En Évora, desde hace 35. Es un ejemplo de transmisión de generación en generación de la sabiduría y el gusto por el oficio. Todos los productos se fabrican «como manda la tradición»: combinando las orientaciones de la abuela Maria con las exigencias de las actuales normas comunitarias y de control de la calidad. En esta casa se producen a diario quesos frescos, suero, requesón, quesos de mezcla de vaca y oveja, y vaca y cabra, y queso puro de oveja. A pesar de la cantidad de trabajo, esta quesería abre sus puertas a quienes sienten curiosidad por saber cómo se hacen los quesos, ya que permite ver el proceso de elaboración y degustar los productos finales.

Cómo llegar - La Queijaria Cachopas se encuentra en la carretera de Canaviais, a la que se llega saliendo de Évora en dirección a Estremoz. En una de las rotondas está señalizado el pueblo de Canaviais.

INFORMACIÓN

Dirección Quinta da Lage, Estrada das Salvadas (Canaviais), 7000-178 Évora • **GPS** 38° 35' 47.8" N / 7° 53' 53.2" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 266 737 290 / E-mail: quejariacachopas@sapo.pt • **Horario** De lunes a sábado, de 08:00 a 20:00. Domingos: de 09:00 a 13:00 y de 15:00 a 18:00 • **Condiciones** Visitas con cita previa. Domingo: solo visita a las instalaciones, sin degustación (no se fabrican quesos) • **Idiomas** Portugués e inglés • quejariacachopas.com

< [Volver al Recorrido 14](#)

Fundación Eugénio de Almeida – Adega da Cartuxa, Évora

Las instalaciones de enoturismo de Cartuxa se encuentran a dos kilómetros del centro histórico de Évora, en Quinta de Valbom, a unos 200 metros del convento de Cartuxa. Esta bodega pertenece a la Fundación Eugénio de Almeida, y es en

la actualidad uno de los lugares en los que se almacenan sus vinos.

La nueva Adega da Cartuxa se encuentra en Herdade de Pinheiros. En ella se producen anualmente cerca de tres millones de botellas de vino blanco, tinto y rosado de las marcas Pêra-Manca, Scala Coeli, Cartuxa, Foral de Évora, EA y Vinea, y el espumoso Cartuxa. Las viñas están en las haciendas de Pinheiros, Casito, Álamo da Horta y Quinta de Valbom.

Además de vino, la Fundación también ha apostado por el aceite de oliva. Su olivar ocupa una superficie de 285 hectáreas en total (65 en Herdade do Álamo da Horta y 220 en Herdade do Álamo de Cima), y produce principalmente aceitunas de las variedades Galega, Cobrançosa, Arbequina y Picual. El lagar se encuentra en Herdade do Álamo da Horta, y en él se elaboran tres aceites de oliva: EA, Álamos y Cartuxa Gourmet, todos virgen extra.

Las visitas a la antigua bodega se organizan a un ritmo pausado y brindan momentos especialmente interesantes y motivadores, como el paso por el ala de los aromas de las diferentes variedades. Todas terminan con una cata de vinos y aceites.

La Fundación Eugénio de Almeida posee un importante patrimonio en Évora. Explota un restaurante y un bar de vinos situados en la zona monumental de la ciudad, en donde se yerguen el templo romano, el museo, el convento de Loios y la catedral.



Cómo llegar - Saliendo de Évora por la rotonda de Portas de Avis, en la primera rotonda que aparece, tome la tercera salida y siga las indicaciones hasta la bodega.

INFORMACIÓN

Dirección Sede - Páteo de S. Miguel, Apartado 2001, 7001-901, Évora. Bodega – Quinta de Valbom • **GPS** Bodega 38° 35' 08.6" N / 7° 55' 09.4" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 266 748 380 / E-mail: enoturismo.cartuxa@fea.pt • **Horario** En verano, de martes a domingo, de 10:00 a 19:00. En invierno, de martes a domingo, de 10:00 a 18:00. Cierra los lunes y los días 24 y 25 de diciembre y 1 y 2 de enero • **Condiciones** Número máximo de visitantes: 40 personas. Horario de visitas: 11:30, 15:00 y 16:30 • **Idiomas** Portugués, inglés, español y francés • www.fea.pt

< [Volver al Recorrido 14](#)

Balluta – A Cerveja Artesanal do Alentejo, Évora

Esta empresa se fundó en 2012, y todavía está dando sus primeros pasos en un producto innovador: Balluta, una cerveza artesanal hecha a partir de la fermentación de la bellota. Con cita previa, y en función de la disponibilidad de los productores, podrá visitar las instalaciones y degustar las cervezas, o solicitar una prueba en la tienda Divinus, en Évora.

INFORMACIÓN

Dirección Oficina: Rua Fernando Seno, n.º 18, 7005-485 Évora • **GPS** 38° 35' 08.6" N / 7° 55' 09.4" W • **Contactos** Teléfono móvil: (+351) 934 485 513 / (+351) 931 152 033 / E-mail: geral@balluta.pt • **Condiciones** Cita previa a través de la página web. Las visitas se realizan solo por las tardes • **Idiomas** Portugués, inglés, español y alemán • www.balluta.pt

< [Volver al Recorrido 14](#)

Oficina de Espíritos, Évora

Esta empresa produce la primera ginebra biológica de la península ibérica. Además de ginebra, Oficina de Espíritos también produce otras bebidas espirituosas tradicionales y artesanales, de acuerdo con los principios del modo de producción biológico. Se puede visitar la destilería, participar en talleres y degustar las diferentes bebidas espirituosas: una destilada y una cerveza.

Cómo llegar - Oficina de Espíritos se encuentra en el Parque Industria de Évora, con acceso por Rua Circular Poente. Siguiendo de frente en dirección «Outras ruas», al cabo de 300 metros se encuentra Rua do Têxtil.

INFORMACIÓN

Dirección Parque Industrial e Tecnológico de Évora, Rua do Têxtil, n.º 20, 7005-444 Évora • **GPS** 38° 32' 49.8" N / 7° 55' 01.4" W • **Contactos** Teléfono

< [Volver al Recorrido 14](#)

Planetalfazema – Sabonetes Olivae, Évora

Los productos Olivae son una creación de Elza Neto, bióloga, y Carla Janeiro, ingeniera zootécnica. Empezaron a producir jabones en 2011, porque querían ofrecer un producto que contribuyese a la revalorización de los recursos propios de su región de residencia, el Alentejo. Las primeras pruebas que se realizaron giraron en torno al aprovechamiento de las propiedades de las hojas del olivo. Estas hojas contienen oleuropeína, una sustancia de acción antimicrobiana y antioxidante que las convierte en una materia prima adecuada para este tipo de productos. Sin embargo, los análisis químicos realizados a los primeros jabones elaborados revelaron que la oleuropeína desaparecía durante el proceso de fabricación utilizado. Abandonaron, pues, esta idea y, gracias a los conocimientos adquiridos sobre el modo tradicional de fabricar jabones, se lanzaron a su actual proyecto: la producción de jabones con leche de cabra serpentina, una raza autóctona en peligro de extinción. Además de la leche, este producto utiliza aceite de oliva puro y aceites esenciales obtenidos por destilación a vapor de plantas aromáticas, siempre nacionales y naturales, es decir, sin tratamientos químicos. Una vez consolidado su producto, Elza y Carla crearon Planetalfazema, Lda. en octubre 2013, para la elaboración y comercialización de jabones artesanales de la marca Olivae. En la actualidad, se pueden encontrar los siguientes en el mercado: Romero (*Rosmarinus officinalis*), tomillo blanco (*Thymus mastichina*), cantueso (*Lavandula stoechas*) y sin aroma. La gama de jabones personalizados permite que el cliente pueda crear un jabón a su medida, en este caso con los aromas, la forma, el tamaño e incluso el envase que desee. Las instalaciones de esta empresa se encuentran en Évora, y se pueden visitar para conocer el proceso de elaboración, siempre con cita previa y en función de la disponibilidad del productor.

INFORMACIÓN

Dirección Vila Académica, Lote E, n.º 8 e 9, 7000-969 Évora • GPS 38° 33' 54.7" N / 7° 55' 59.6" W • Contactos Teléfono: (+351) 266 092 719 / Teléfono móvil: (+351) 961 374 194 / E-mail: geral@olivae.eu • Condiciones Con cita previa • www.olivae.eu

< [Volver al Recorrido 14](#)

Vinos Pêra-Grave, Évora

Quinta de São José de Peramanca es una propiedad con 34 hectáreas y una rica historia relacionada con la producción de vino. Antes de la plaga de filoxera, los vinos que aquí se elaboraban eran famosos. De hecho, ya en el siglo XIX ganaron varias medallas en concursos internacionales. En la actualidad, la propiedad cuenta con casi 15,5 hectáreas de viñas que producen los vinos Pêra-Velha, Pêra-Grave y Pêra-Nova. En la tienda de la bodega, este productor organiza catas de vinos sencillas o acompañadas de productos regionales.



Cómo llegar - Quinta de Peramanca se encuentra en la N114 en dirección Évora – Montemor-o-Novo, a unos cinco kilómetros de Évora, al lado izquierdo de la carretera.

INFORMACIÓN

Dirección Quinta São José de Peramanca, EN 114, km 5, Ap. 130, 7006-802 Évora • GPS 38° 34' 05.1" N / 7° 53' 27.7" W • Contactos Teléfono: (+351) 266 785 045 • Horario En verano, de 10:00 a 13:00 y de 14:30 a 19:00. En invierno, de 09:30 a 13:00 y de 14:30 a 18:30 • Condiciones Número mínimo de participantes: Dos personas • Idiomas Portugués • www.peragrave.pt

< [Volver al Recorrido 14](#)

Évora

En Évora, Patrimonio de la Humanidad, podrá descubrir el centro histórico siguiendo su propia ruta gastronómica. Empiece almorzando en alguno de los restaurantes que destacan dentro de la gastronomía alentejana (véase Dónde Comer). Después, acuda a la oficina de turismo a buscar un plano de la ciudad y camine para familiarizarse con su trazado medieval. Conozca sus pastelerías y tiendas gourmet: Inn Piazza, Agroloja Rural Gourmet, Boa Boca Gourmet, Evoralforge o AlémBio – Mercearia Biológica. Al pasar por la iglesia de San Francisco, eche un vistazo al mercado municipal y baje hasta Divinus Gourmet, en donde encontrará todo tipo de productos regionales: vinos, quesos, aceites de oliva, vinagres, embutidos, jamones, dulces y miel, pastas de aceitunas, sal aromatizada, galletas, bizcochos, tés, infusiones, jabones y aceites esenciales. Con cita previa, podrá participar en degustaciones de algunos de estos productos. A la hora de la merienda, le sugerimos la pastelería Pão de Rala, propiedad de la inquieta Ercília, una pastelera que es toda una institución en esta ciudad. Para conversar un rato al final de la tarde, conozca Ervideira Wine-shop, o el bar de vinos de Cartuxa. Con todo lo que habrá aprendido durante la tarde, ya no necesita ninguna sugerencia para cenar y dormir.

MÁS INFORMACIÓN

www.visitalentejo.pt/es/brochures

< *Volver al Recorrido 14*

Dónde Comer

Restaurantes Certificados

Bela Vista – Vendas Novas. Rua da Boavista, nº 117. Tel. (+351) 265 892 126. Cierra los sábados. www.facebook.com/RestBelaVista

Canto dos Sabores – Vendas Novas. R. Capitão Custódio Janeiro Santana, 7, R/C. Tel. (+351) 265 805 174. No cierra. canto-dossabores.com

Maçã – Lavre. Estrada Nacional 114. Tel. (+351) 265 847 100. Cierra los lunes. www.maca-restaurante.pt

Solar dos Lilases – Mora. Rua de Santo António, 8. Tel. (+351) 266 403 315. www.hotelsolardoslilases.com

A Palmeira – Cabeção. R. 25 de Abril, 46. Tel. (+351) 266 447 182. Cierra los martes. www.restaurantepalmeira.pt

Os Arcos – Cabeção. R. 31 de Janeiro, 12. Tel. (+351) 266 447 543. No cierra.

Solar da Vila – Cabeção. R. da Esperança, 17. Tel. (+351) 933 818 943. Cierra los lunes.

O Alpendre – Arraiolos. Bairro Serpa Pinto, 22. Tel. (+351) 266 419 024. Cierra los lunes.

Pelourinho – Arraiolos. R. Cunha Rivara, 9. Tel. (+351) 266 419 070. No cierra. www.facebook.com/pelourinho.opelourinho

Pousada de Nossa Senhora da Assunção – Arraiolos. Nossa Senhora da Assunção. Tel. (+351) 266 419 340. No cierra. www.pousadas.pt/historic-hotels-portugal/es/pousadas/alentejo-hotels/pousada-de-arraiolos/nossa-sra-assuncao/pages/home.aspx

Gadanha Mercearia – Estremoz. Largo Dragões de Olivença, 84. Tel. (+351) 268 333 262. No cierra. merceariagadanha.pt

Pousada Rainha Santa Isabel – Estremoz. Largo D. Dinis. Tel. (+351) 268 332 075. No cierra. www.pousadas.pt/historic-hotels-portugal/es/pousadas/alentejo-hotels/pousada-de-estremoz/rainha-sta-isabel/pages/home.aspx

O Espiga – Borba. Rua Silveira Menezes, nº 2. Tel. (+351) 965 824 036. Cierra los domingos.

Narcissus Fernandesii – Vila Viçosa. Largo Gago Coutinho, nº 11. Tel. (+351) 268 887 010. No cierra. www.alentejomarmoris.com/index.php/pt/88-ofertas-especiais/88-restaurante-narcissus-fernandesii

Pousada D. João IV – Vila Viçosa. Convento das Chagas, Terreiro do Paço. Tel. (+351) 268 980 742. No cierra. www.pousadas.pt/historic-hotels-portugal/es/pousadas/alentejo-hotels/pousada-de-vila-vicosa/d-joao-iv/pages/home.aspx

A Maria – Alandroal. R. João de Deus, 12. Tel. (+351) 268 431 143. Cierra los lunes por la tarde. www.restauranteamaria.com

Adega dos Ramalhos – Alandroal. Largo Major Roçadas, 2. Tel. (+351) 268 449 490. Cierra los martes.

Celeiro do Pinto – Redondo. Av. De Gien, lt B. Tel. (+351) 939 136 665. Cierra los jueves.

Café Alentejo – Évora. R. do Raimundo, 5. Tel.: (+351) 266 706 296. No cierra. www.cafealentejo.com

Cardo, Ecorkhotel – Évora. Quinta da Deserta e Malina. Tel. (+351) 266 738 500. No cierra. www.ecorkhotel.com/pt/restauranteebar

Cartuxa – Évora. R. Vasco da Gama, 15. Tel.: (+351) 266 700 839. Cierra los lunes. www.restaurantecartuxa.com

Dom Joaquim – Évora. R. dos Penedos, 6. Tel. (+351) 266 731 105. Cierra los domingos por la tarde y los lunes. www.facebook.com/pages/Restaurante-Dom-Joaquim/210202992350125

Fialho – Évora. Travessa do Mascarenhas, 16. Tel. (+351) 266 703 079. Cierra los lunes. restaurantefialho.com

Luar de Janeiro – Évora. Travessa do Janeiro, 13. Tel. (+351) 266 749 114 /5. Cierra los jueves. www.luardejaneiro.com

O Garfo – Évora. R. Santa Catarina, 13-15. Tel. (+351) 266 709 256. Cierra los domingos.

Pousada dos Loios – Évora. Largo Conde Vila-Flor. Tel. (+351) 266 730 070. No cierra. www.pousadas.pt/historic-hotels-portugal/es/pousadas/alentejo-hotels/pousada-de-evora/convento-dos-loios/pages/home.aspx

Sol Poente – Évora. Évorahotel, Av. Túlio Espanca. Tel. (+351) 266 748 800. No cierra. www.evorahotel.pt/hotelRestaurante.aspx

Otras Sugerencias:

Delícias Coordenadas – Vendas-Novas. R. Boavista, 60/4. Tel. (+351) 265 892 208. No cierra. deliciascoordenadas.pt/pt

L'AND Vineyards – El único restaurante del Alentejo con una estrella Michelin. Montemor-o-Novo. Herdade das Valadas. Tel. (+351) 266 242 400. Lunes y martes, exclusivo para huéspedes. l-andvineyards.com/pt/gourmet/

O Poço – Brotas. R. 25 de Abril, 7. Tel. (+351) 266 487 155. Cierra los martes.

Rédeas Curtas – Santana do Campo (junto a la iglesia). Tel. (+351) 266 419 006 / (+351) 937 271 810. Cierra los domingos por la tarde y los lunes. www.herdadeamendoeira.com/es/noticias/restaurant-redeas-curtas/296/

A Moagem – Arraiolos. R. da Fábrica, 2. Tel. (+351) 266 499 646. Cierra los martes. www.facebook.com/amoagem.amoagem

Cadeia Quinhentista – Estremoz. R. Rainha Santa Isabel, Castelo. Tel. (+351) 268 323 400. No cierra. www.cadeiaquinhentista.com

São Rosas – Estremoz. Largo D. Dinis, 11. Tel. (+351) 268 333 345. Cierra los lunes. www.facebook.com/pages/S%C3%A3o-Rosas/100988449981595

¼ para as Nove – Évora. R. Pedro Simões, 9-A. Tel. (+351) 266 706 774. restaurante14pras9.pt

www.visitalentejo.pt/es/catalogo/donde-comer

(busque por los pueblos de Vendas Novas, Montemor-o-Novo, Arraiolos, Mora, Estremoz, Borba, Vila Viçosa, Alandroal, Redondo y Évora)

Dónde Dormir

Herdade da Amendoeira – Santana do Campo. www.herdadeamendoeira.com/es

Herdade da Comenda Grande – Vale do Pereiro. www.comendagrande.com

Herdade dos Coelheiros – Igreja. www.herdadecoelheiros.pt

Herdade da Calada – Évora. www.herdadecalada.com

Otras Sugerencias

www.visitalentejo.pt/es/catalogo/donde-dormir

(busque por los pueblos de Vendas Novas, Montemor-o-Novo, Arraiolos, Mora, Estremoz, Borba, Vila Viçosa, Alandroal, Redondo y Évora).

Eventos Enogastronómicos

Vendas Novas

Festival de Gastronomía, Artesanía y Productos Locales. Mayo, en Vendas Novas. Evento de promoción de los productos regionales, que forma parte del Festival de la Bifana de Vendas Novas.

Montemor-o-Novo

Feria del Pan y la Repostería de Montemor-o-Novo. Mayo, en Montemor-o-Novo. Certamen que cuenta con la participación de expositores de diferentes lugares del país, con productos de panadería, repostería, dulces de convento y regionales, licores, compotas, miel y vinos.

Festival de las Sopas. Finales de octubre o principios de noviembre, en Montemor-o-Novo. Con este festival se pretende rendir homenaje y fomentar el consumo de sopa, divulgando el patrimonio gastronómico regional y uniendo la tradición a los beneficios de este plato tan sabroso y saludable.

Arraiolos

Muestra Gastronómica. Todos los años, en Arraiolos. Este evento está formado por varias semanas gastronómicas a lo largo del año, dedicadas a un plato o ingrediente regional. En noviembre, durante el transcurso de esta muestra anual, se celebran el Festival de la empanada de Arraiolos y la Feria de las alfombras.

Festival de la Empanada de Arraiolos. Noviembre, en Arraiolos. Además de la muestra gastronómica intrínsecamente vinculada a las empanadas, también se celebra una muestra de productos regionales.

Mora

Mes de las Migas. Febrero, en Mora. Durante todo el mes, en el menú de los restaurantes participantes se pueden encontrar los más variados platos de migas: con espárragos, patatas, cilantro, huevas, embutidos, coliflor o tomate, entre otros.

Muestra Gastronómica de Caza. Noviembre y diciembre. Muestra de platos de caza en diferentes restaurantes de Mora, Brotas, Cabeção y Pavia.

Estremoz

Concurso de Cocina Alentejana de Estremoz. Abril y mayo, en Estremoz. Este evento gastronómico gira en torno a un concurso celebrado entre los restaurantes del municipio, y pretende revalorizar y fomentar la cocina alentejana, en especial la del municipio de Estremoz.

Todos los años, este evento se dedica a un ingrediente o a un plato concreto de la cocina alentejana.

Cozinha dos Ganhões (la cocina de los jornaleros). Noviembre. El considerado como el mayor certamen gastronómico del Alentejo ofrece a los visitantes gastronomía, pastelería, productos regionales, artesanía y animación cultural.

Borba

Fiesta de la Viña y del Vino. Primera quincena de noviembre, en Borba. Este certamen incluye varias ferias temáticas, gastronomía, coloquios, espectáculos de música y la posibilidad de degustar más de 150 marcas de vino.

Vila Viçosa

Semana Gastronómica del Cerdo. Febrero, en Vila Viçosa. Este certamen cuenta con la participación de los restaurantes locales. Durante esta semana, se ofrecen menús cuyos platos se elaboran obligatoriamente con aceite de oliva.

Alandroal

Muestra Gastronómica del Pescado de Río. Marzo. Los restaurantes que participan en esta muestra ofrecen durante una semana diferentes platos creativos elaborados con pescados de río, como la carpa, la lubina negra, la lucioperca, el sábalo o el barbo.

Évora

Doce Meses de Buena Mesa. Evento gastronómico anual. Todos los años, los restaurantes que participan en este evento ofrecen menús relacionados con el ingrediente o el plato típico elegido en esa edición.

Évora Wine. Mayo. Este evento se celebró por primera vez en 2014. Está dedicado al vino alentejano, y cuenta con la participación de productores de vino que desean dar a conocer y a probar sus caldos.

Feria de San Juan. Junio/julio (10 días). Feria anual de gran tradición en la que tienen lugar actividades recreativas y culturales, exposiciones de feriantes y una muestra de actividades económicas. Uno de los núcleos de exposición, degustación y venta se dedica exclusivamente a los productos enogastronómicos.

Vinos del Alentejo



En el Alentejo no se escatima a la hora de honrar a Baco. Los vinos son una de las cartas de presentación de esta región. Existen más de 260 productores, los cuales ocupan en total una superficie de cultivo del orden de las 22.000 hectáreas. Por lo que respecta a las denominaciones, se encuentran dos tipos de clasificación de vinos blancos, rosados y tintos: Vino regional alentejano, que se elabora en toda la región, y vino DOC Alentejo, producido en las ocho regiones consideradas aptas para la producción de vinos con Denominación de Origen Controlada, a saber, Portalegre, Borba, Redondo, Reguengos, Vidigueira, Évora, Granja-Amareleja y Moura.

El vino reserva, considerado el mejor de la gama, puede proceder tanto de vinos regionales como de vinos DOC.

Los vinos producidos en la parte norte del Litoral Alentejano — Grândola, Alcácer do Sal, Santiago do Cacém y Sines — pertenecen a la Región Vitivinícola de Setúbal. No se extraña, pues, cuando vea en la etiqueta la denominación «Vinho Regional – Península de Setúbal»

El sello DOC es una garantía de calidad. Pero como su producción está limitada a zonas geográficas concretas y hay productores que quieren crear sus vinos con libertad y sin someterse a los imperativos de los porcentajes de variedades obligatorios definidos para cada tipo de vino, es de justicia indicar que los vinos del Alentejo sin sello DOC también son de una gran calidad.

Las características de los vinos alentejanos derivan de varios factores: el perfecto maridaje entre las variedades utilizadas y los diferentes tipos de suelo existentes (graníticos en Portalegre, calizos en Borba, mediterráneos y rojos en Évora, Granja-Amareleja y Moura, de pizarra en Redondo, Reguengos y Vidigueira, y arenosos en la franja costera); las miles de horas de sol de que disfruta todo el Alentejo; el saber hacer de los viticultores, que han aprendido desde muy jóvenes que el buen vino empieza a hacerse en la vid; y, finalmente, la capacidad de los enólogos para asociar tradición y modernidad a la hora de elaborar sus vinos. No es casualidad que los vinos del Alentejo sean galardonados en múltiples ocasiones en diferentes concursos nacionales e internacionales. www.vinhosdoalentejo.pt/concursos.php?id=24

Los vinos blancos son aromáticos, frescos, armoniosos y, en ocasiones, complejos por su combinación de variedades. Los tintos, de color rubí o granada, tienen aromas intensos a frutos rojos muy maduros, y son suaves, ligeramente astringentes, equilibrados y con un gran cuerpo. Aunque ganan en complejidad con la edad, pueden beberse muy jóvenes.

El gran secreto para disfrutar plenamente de ellos está en saber elegir correctamente el vino para el aperitivo, el que se acompañará de un buen queso o el que regará una comida; y, del mismo modo, cuando el vino sea la primera decisión, qué manjar lo debe acompañar.

En el Alentejo hay muchas formas de aprender: en los buenos restaurantes, de la mano de quienes saben aconsejarle; en las visitas a las bodegas, durante las catas de vino guiadas por enólogos dispuestos a explicarle todo lo que desee saber; en las empresas de enoturismo que, volcadas con la hospitalidad, organizan interesantes actividades en torno al vino; y, finalmente, en algunas unidades de alojamiento que han hecho de la gastronomía gourmet, indisociable de los néctares que la acompañan, la principal imagen de su marca.

Nota importante: En esta guía se incluyen sobre todo los productores de vino que participan en este proyecto de turismo de experiencias, es decir, aquellos que organizan visitas a sus viñas, permiten observar o participar en la vendimia y demás actividades relacionadas con el vino, organizar talleres, etc. Pero existen muchos otros en el Alentejo que abren sus puertas solo a visitas a sus bodegas y catas de vinos. Para conocerlos y visitarlos, debe ponerse en contacto con la Asociación Ruta de los Vinos del Alentejo. www.vinhosdoalentejo.pt/index.php

Para una información actualizada sobre los vinos, sus productores, estadísticas, variedades permitidas en la elaboración de los diferentes tipos de vino, etc. puede consultar la revista online Vinhos do Alentejo – Facts & Figures.

RUTA V: Por el Norte Alentejano



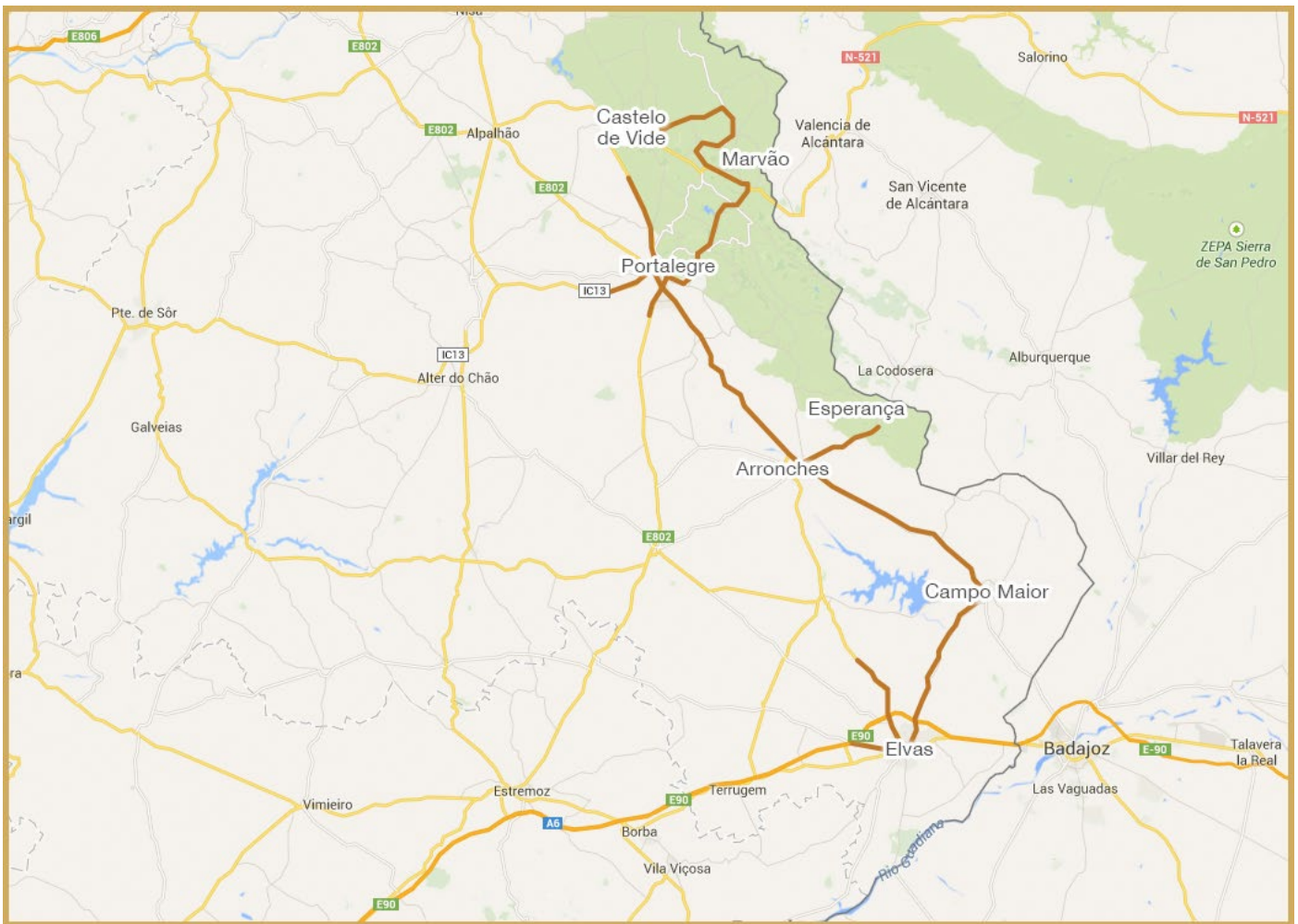
Guadiana, y los paisajes de la cuenca del Tajo en el Alentejo: la sierra de São Mamede y sus joyas, como Marvão y Castelo de Vide; las tierras graníticas de Alpalhão, Crato y Alter do Chão; el tranquilo valle de Ribeira Grande y los pueblos de Monforte, Fronteira, Sousel y Avis; y, finalmente, los dos grandes lagos: Montargil y Maranhão.

Saborearemos los vinos de la sierra y de la llanura, cada uno con su propio aroma y sabor. Conoceremos la textura de los quesos de Nisa y de Tolosa. Descubriremos por qué resulta tan propia del Alentejo la tradición de elaborar embutidos de gran calidad, ya sea en Elvas, Alpalhão, Sousel o Alter do Chão. Conoceremos empresas innovadoras que nos embriagan con perfumes de lavanda, setas, pastas de aceituna y dulces de convento, y empresas familiares en las que la tradición y la innovación han quedado en manos de los jóvenes. Y sentiremos la alianza entre el alojamiento turístico y la enogastronomía.

Como siempre en el Alentejo, son kilómetros y kilómetros de placer.

Recorrido 15

Elvas – Campo Maior – Arronches – Esperança – Portalegre – Portagem – Marvão – Castelo de Vide



Visitas y Actividades

- Paseo por las fortificaciones de Elvas, Patrimonio de la Humanidad.
- Visita y degustación de embutidos en Salsicharia Escarduça, en São Brás.
- Paseo por Campo Maior.
- Visita al Lagar-Museo Visconde de Olivã.
- Visita al Centro de Ciencia del Café, en Campo Maior.
- Visita y cata de vinos en Adega Mayor.
- Visita y cata de vinos en Adega Reynolds Wine Growers.
- Visita y actividades de agroturismo en Monte da Esperança.
- Visita y actividades de agroturismo en Cabeças do Reguengo.
- Visita y degustación de aceite de oliva, pasta de aceitunas, miel y compotas en Herdade de Almojanda.
- Degustación de dulces de convento en Sabores de Santa Clara.
- Visita a la bodega y cata de vinos en la bodega de Monte da Penha.
- Visita a la bodega, cata de vinos y actividades relacionadas con el vino en Monte do João Martins.
- Visita a Moinho da Cova, en Portagem, y participación en un taller de setas o de corcho.
- Paseo por Marvão.
- Visita y actividades en Quinta das Lavandas, en Castelo de Vide.

Lugares de Interés / Productores

Elvas

La gastronomía de Elvas cuenta con una buena reputación desde hace muchos años. Fue aquí donde saltó a la fama el bacalao dorado, y de aquí salieron las ciruelas con las que se acompaña la *sericaia*. Y las aceitunas, de Elvas. Sus fortificaciones cuentan con el estatus de Patrimonio de la Humanidad de la UNESCO. Dedíqueles el tiempo que se merecen.

< [Volver al Recorrido 15](#)

Salsicharia Escarduça, São Brás

Fue fundada en 1928 por la familia Escarduça, y ya va por la cuarta generación de productores. Durante varias décadas, los embutidos se elaboraron de forma artesanal: se hacía la matanza, se aliñaba la carne en recipientes de barro, y se ahumaban los embutidos en una enorme chimenea. En 1999, el éxito alcanzado llevó a esta familia a invertir en una fábrica moderna que les permitió aumentar la producción sin alterar la matriz tradicional y casera de la fabricación. Salsicharia Escarduça forma parte del grupo de empresas que participan en el proyecto «Compro lo nuestro» de la Asociación Empresarial de Portugal. Una parte de su producción cuenta con la certificación IGP (Indicación Geográfica Protegida) de Salsicharia de Portalegre. La gama de embutidos que ofrece, casi todos de cerdo ibérico, incluye, entre otros, *cabeça de xara*, *cacholeira*, diferentes tipos de morcilla (de la cabeza, gorda, choricera y de comino), *painho* blanco, *paia* de tocino, *paio* blanco de lomo y *paio do cachaço*. También comercializa manteca, tocino salado blanco, tocino entreverado y pimentón.

Con cita previa, se pueden visitar sus instalaciones, conocer el proceso de elaboración y degustar embutidos.

Cómo llegar - Salga de Elvas en dirección a Vila Fernando. Al cabo de unos tres kilómetros y medio, gire a la izquierda, hacia São Brás. Un kilómetro más adelante, se encuentra Salsicharia Escarduça, a la derecha.

INFORMACIÓN

Dirección Barqueira de Cima, São Brás, 7350-464 Elvas, Alentejo • **GPS** 38° 52' 26.9" N / 7° 12' 25.1" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 268 626 543 / E-mail: salsichariaescarduca@hotmail.com • **Horario** De 08:00 a 17:00 • **Condiciones** Con cita previa (4 días). Número máximo de visitantes: 12 personas • **Idiomas** Portugués y español • www.escarduca.com/index_es.html

< [Volver al Recorrido 15](#)

Campo Maior

Desde el punto de vista enogastronómico, hay tres referencias incuestionables en Campo Maior: el aceite de oliva, el café y el vino. El aceite de oliva nos lleva a un lagar transformado en museo. Gracias al café y al vino, nos introducimos en el mundo del Grupo Nabeiro — puesto en marcha hace varias décadas por Manuel Rui Nabeiro — y su inolvidable café Camelo.

MÁS INFORMACIÓN

www.visitalentejo.pt/es/brochures

< [Volver al Recorrido 15](#)

Lagar-Museo de Palácio Visconde de Olivã, Campo Maior

Este lagar-museo se encuentra en el antiguo lagar de aceite del palacio, y gira en torno al cultivo de la aceituna. Está formado por un núcleo central — en el que se recrea un lagar y su funcionamiento —, una sala multimedia y una sala de etnografía. Las visitas guiadas incluyen una cata de aceite de oliva de Campo Maior. También se pueden visitar los jardines del palacio.

INFORMACIÓN

Dirección Rua de Olivença, 7370-108 Campo Maior • **GPS** 39° 00' 46.5" N / 7° 04' 18.5" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 268 685 010 / E-mail: lagarmuseu@cm-campo-maior.pt • **Horario** En invierno, de martes a domingo, de 10:00 a 17:00. En verano, de martes a domingo, de 10:00 a 18:00. Cierra los lunes y los días 25 de diciembre, 1 de enero y 1 de mayo • **Precio** Adultos: 1 €. Estudiantes y jubilados: 0,50 €. Niños hasta los 8 años: entrada gratuita.

< [Volver al Recorrido 15](#)

Centro Ciencia del Café, en Campo Maior

El Centro de Ciencia del Café, antiguo Museo del Café, pretende proporcionar al visitante un viaje interactivo al mundo del café. Además del acervo museológico y documental, cuenta con siete áreas de exposición permanente: De la planta al grano, La palabra café, Historia del café en el mundo, Historia del café en Portugal, Historia del café en la frontera, La transformación del café y El consumo de café. También cuenta con un espacio para exposiciones temporales, un auditorio, una biblioteca, un café bar y una tienda. Fue inaugurado como tal en marzo de 2014. Se encuentra en Herdade das Argamassas, a unos cuatro kilómetros de Campo Maior, en la carretera a Degolados / Arronches (N371).

INFORMACIÓN

GPS 39° 2' 30" N 7° 5' 54" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 268 688 308 / E-mail: museudocafe@delta-cafes.pt • **Horario** De lunes a viernes, de 09:00 a 13:00 y de 14:30 a 18:30. Sábados, de 10:00 a 13:00 y de 15:00 a 18:00. Cierra los domingos y festivos • www.delta-cafes.pt/pt/empresa/centro-de-ciencia-do-cafe

< [Volver al Recorrido 15](#)

Adega Mayor, Campo Maior

«No es fácil encontrar la oportunidad de construir en el interior de un paisaje hermoso e incólume. Es también una

enorme responsabilidad». Con estas palabras, Siza Vieira agradeció el reto de diseñar el edificio de Adegas Mayor. Observando sus líneas sencillas y la forma en que el espacio interior se concibe para sus diferentes funciones, parece incuestionable que se trata de una obra arquitectónica contemporánea que supone todo un ejemplo de integración en el paisaje, ya que lo conserva «hermoso e incólume». Solo por ver el edificio, merecería la pena la visita. Pero nos encontramos en una bodega que tiene otros elementos interesantes: la visita empieza con el visionado de una película sobre la historia de la bodega y la elaboración de vino; continúa por las zonas dedicadas a la producción y las barricas; y termina en el estanque de la terraza, en donde se puede disfrutar de los vinos y de una fantástica vista.

Adegas Mayor se inauguró en 2007, y se encuentra en una hacienda de 350 hectáreas en las que hay viñas, olivos y dehesa de encinas. En la actualidad, los vinos que comercializa son los siguientes: Caiado (tinto, blanco y rosado), Monte Mayor (blanco, reserva tinto y espumoso), Solista (Verdelho y Touriga Nacional), Reserva do Comendador (blanco y tinto), Pai Chão (tinto) y varias ediciones especiales, cada una con su historia, su motivo y su tributo: 7 (Siete), 8 (Ocho), 9 (Nueve), Oriente, Vitorino Salomé y Siza. Con cita previa, se puede participar en la vendimia y observar cómo se elaboran los vinos de Adegas Mayor.

INFORMACIÓN

Dirección Herdade das Argamassas, 7370-171 Campo Maior • GPS 39° 2' 59.32" N 7° 5' 39.92" W • Contactos Teléfono: (+351) 268 699 440 / Fax: (+351) 268 699 441 / E-mail: enoturismo@adegamayor.pt • Horario De lunes a viernes, de 09:00 a 13:00 y de 14:30 a 18:30. Sábados, de 10:00 a 13:00 y de 15:00 a 18:00. Cierra los domingos y festivos • Condiciones Con cita previa • www.adegamayor.pt/es

< [Volver al Recorrido 15](#)

Arronches

Descubra el patrimonio del centro histórico, recorra el Passeio do Vassalo y haga todo lo posible por escuchar las maravillas musicales que se hacen en Arronches con solo las piedras del río Caia. Merece la pena viajar en días de fiesta, que es cuando casi seguro se puede presenciar una actuación del llamado «Grupo das Pedrinhas» (Grupo de las piedrecitas). También se recomienda la gastronomía.

MÁS INFORMACIÓN

www.visitalentejo.pt/es/brochures

< [Volver al Recorrido 15](#)

Adegas Reynolds Wine Growers, Arronches

La familia Reynolds se instaló en Portugal hace casi 200 años. Thomas Reynolds, marinero y comerciante inglés, fue el primero de esta saga que sintió la tentación de introducirse en el negocio del vino en Oporto. En 1850, fija su residencia en Estremoz. El Alentejo se convierte en el hogar definitivo para su descendencia, hoy representada en Arronches por Julian Cuellar Reynolds, hijo de Gloria Reynolds.

Herdade da Figueira de Cima cuenta con 200 hectáreas, de las cuales 40 se dedican a viñas. Dentro de sus actividades de enoturismo, reciben con gusto a los visitantes que desean conocer la hacienda, sus instalaciones, la historia familiar como productores de vino, la bodega y el método tradicional utilizado en la producción. Cuentan con un amplio salón para la celebración de eventos — catas de vinos, fiestas de empresa, eventos sociales, etc.— y un espacio de cocina tradicional con una gran mesa de piedra, ideal para familias y grupos de amigos. Podrá presenciar cómo se prepara la comida con ingredientes producidos en la propia hacienda (gallinas del campo, ovejas merinas, cerdo ibérico y vacas mertolengas) y se cocinan en el horno con leña de encina.

En la actualidad, se comercializan los siguientes vinos: Gloria Reynolds (blanco y tinto), Julian Reynolds Grande Reserva (tinto), Reserva (tinto) y Arinto (blanco), Carlos Reynolds (tinto y blanco) y Robert Reynolds (tinto). En Herdade da Figueira de Cima existe una tienda de venta directa.

Cómo llegar - Saliendo de Arronches en dirección a Esperança, la carretera a Herdade da Figueira de Cima se encuentra a la derecha, al cabo de unos tres kilómetros y medio.

INFORMACIÓN

Dirección Monte da Figueira de Cima, 7340 Arronches • GPS 39° 07' 46.5"N / 7° 14' 06.1" W • Contactos Teléfono: (+351) 245 580 305 / E-mail: wine@gloriareynolds.com • Condiciones Con cita previa • Idiomas Portugués, inglés, español y francés • www.reynoldswinegrowers.com

< [Volver al Recorrido 15](#)

Agroturismo Monte da Esperança, Esperança

Monte da Esperança forma parte de una propiedad en la cual la vid, el elemento dominante, se mezcla con el olivar y la dehesa de encinas. Este proyecto de Manuel Salgueiro es una unidad de agroturismo con cinco habitaciones y dos apartamentos, todos con el nombre de las diferentes variedades de uva que se utilizan en la elaboración del vino. Los huéspedes podrán disfrutar de una piscina exterior adaptada a adultos y niños, y diferentes zonas comunes.

La bodega, construida en la parte alta de la viña con materiales de última generación, incluye una sala de catas en la que se ha recreado el ambiente de las bodegas tradicionales. El cultivo de las 17 hectáreas de viña se inició en 2006. La primera vendimia con producción de vino en la propia bodega de la hacienda se realizó en 2012, y en la actualidad se comercializan los vinos Monte da Esperança y Grande Serão, tinto y blanco.

El objetivo de esta empresa es proporcionar a sus huéspedes una estrecha relación con la naturaleza y el mundo de la tierra, ya que se les permite participar en la vendimia y en la recogida de la aceituna. Podrán observar o participar, al ritmo que crean conveniente, en estos y otros trabajos de la hacienda, ya que el gran lema de la casa es: «En Monte da Esperança no hay lugar para el tiempo».



Cómo llegar - Entrando en Esperança desde Arronches, siga de frente por Rua de Arronches, pase el cementerio y gire a la izquierda.

INFORMACIÓN

Dirección Monte da Esperança - Monte dos Louções, 7340-125 Esperança • GPS 39° 09' 38.8" N / 7° 11' 18.3" W • Contactos Teléfono: (+351) 245 561 019 / Teléfono móvil: (+351) 924 044 196 / E-mail: reservas@montedaesperanca.pt • Condiciones Con cita previa • Idiomas Portugués e inglés • www.monte-daesperanca.pt

< [Volver al Recorrido 15](#)

Portalegre

Portalegre es una de las capitales de los dulces de convento. Si realiza su visita cuando las puertas del Monasterio de São Bernardo se abren para albergar la Feria de la Repostería Conventual, comprenderá que esta relación es auténtica y duradera.

MÁS INFORMACIÓN

www.visitalentejo.pt/es/brochures

< [Volver al Recorrido 15](#)

Agroturismo en Quinta das Cabeças do Reguengo, Portalegre

Hay historias que tienen que ser contadas por quien las ha vivido. Es el caso de João Afonso, el hombre que está detrás y al frente de este proyecto. Hoy es productor de vino, colaborador en revistas especializadas y propietario de una empresa de agroturismo y enoturismo con 11 habitaciones, pero antes fue bailarín profesional de la Compañía de Danza de la Fundación Calouste Gulbenkian, una carrera artística que abandonó cuando se encontraba en la cima tras leer un libro que le regaló su mujer: «Conocimiento y Trabajo del Vino». A partir de ese momento, «cuando no estaba pensando en piruetas, estaba pensando en vino». Se marchó al campo con su familia, para realizar su sueño de elaborar vinos que deben privilegiar el carácter por encima de la perfección, ya que «la perfección sin alma hace que los vinos, igual que las personas, resulten muy aburridos».

Producción biodinámica, *slow food*, *slow wines*.

Una bodega en el centro de la casa, con cuatro pisos, cubas de cemento y vasijas de barro.

Una casa en medio de la viña, con una piscina exterior panorámica, una enorme terraza mirador y varias zonas de ocio y esparcimiento.

Una viña en medio de un parque natural: esta hacienda — que se encuentra junto al nacimiento del río Caia, afluente del Guadiana — cuenta con 7,8 hectáreas, de las cuales 4,5 están ocupadas por 3.300 cepas viejas de más de 100 años y varios miles de cepas nuevas plantadas a partir de 2010, aunque también tiene un olivar, dos huertas, árboles frutales, gallinero, jardín, bosques y acequias con agua siempre fluyendo.

Siempre hay cosas que hacer. Se puede participar en la vendimia, en el pisado de las uvas, en la recogida de la aceituna, en la poda de las vides, en la cosecha de espárragos y setas y en las actividades propias de la huerta. Obviamente, también podrá visitar la pequeña bodega y la viña, degustar los vinos con el productor y participar en cursos y talleres relacionados con el vino.

En la actualidad, João Afonso comercializa los vinos Equinócio (blanco) y Solstício (tinto), dos de las «Marcas de los Astros» que presentan vinos elaborados a partir de las cepas viejas. Las demás marcas — Luar das Cabeças do Reguengo (vino dulce natural), Quartzo y Seiva («Marcas de la Tierra», de las cepas nuevas) y Respiro («Marcas de la Vida», de uva comprada) — se empezaron a comercializar a partir de la cosecha de 2014. En la hacienda hay una tienda que vende todos estos productos.



Cómo llegar - Salga de Portalegre en dirección a Reguengo. Al llegar a una rotonda en la que se encuentra señalizada la entrada al Parque Natural de la Sierra de São Mamede (menos de cinco kilómetros), siga la indicación «Reguengo Centro». La hacienda se encuentra en esa carretera, denominada Estrada dos Moleiros (carretera de los molineros), y su entrada está en el número 15.

INFORMACIÓN

Dirección Quinta Cabeças do Reguengo – Estrada dos Moleiros, 15, 7300-405 • **GPS** 39° 17' 25.4" / N 7° 23' 40.8" W • **Contactos** Tel. (+351) 245 201 005 / **E-mail:** reservas@cabecasdoreguengo.com • **Condiciones** Con cita previa. Algunas actividades necesitan un número mínimo de participantes • **Idiomas** Portugués, inglés y español • www.cabecasdoreguengo.com/es

< [Volver al Recorrido 15](#)

DITERRA - Herdade da Almojanda, Portalegre

DITERRA es una empresa agrícola familiar fundada en 2002. En 2004, decidió comercializar su propia marca de aceites de oliva: Almojanda, que es el nombre de una de las haciendas que explota, en donde se inauguró en 2008 una fábrica de envasado de aceite. En esta hacienda se encuentra la tienda en la que se comercializan los productos de la empresa bajo dos marcas: Almojanda y Fadista. Con la marca Almojanda, Diterrra produce aceite de oliva virgen extra, extra con guindillas, con setas y con hierba limón; vinagre de vino blanco con orégano y vinagre de vino tinto; pasta de aceitunas negras; dulce de calabaza, de higo y de tomate; miel multifloral, de lavanda y de lavanda con piñones; y bizcochos de aceite de oliva. Con la marca Fadista, produce aceite de oliva virgen extra, extra con ajo, y vinagre de vino tinto. Las aceitunas son principalmente de la variedad Galega, combinadas con Cobrançosa y Picual.



Cómo llegar - Salga de Portalegre por la IC13 en dirección a Alter do Chão. En la rotonda, siga hacia Frangoneiro y deje atrás el pueblo. Al cabo de unos 3,5 kilómetros, encontrará a la derecha la entrada a Herdade da Almojanda.

INFORMACIÓN

Dirección Herdade da Almojanda, Apartado 174, 7301-901 Portalegre • GPS 39° 17' 39.6" N / 7° 30' 07.6" W • Contactos Tel. (+351) 245 203 667 / E-mail: comercial@almojanda.pt • Condiciones Con cita previa • Idiomas Portugués e inglés • www.almojanda.pt

< [Volver al Recorrido 15](#)

Sabores de Santa Clara, Portalegre

Sabores de Santa Clara es una empresa fundada por Daniel Roldão en 2005 con el objetivo de desarrollar, adecuar, producir y comercializar productos con un fuerte componente tradicional. Son cinco las gamas que están en este momento en el mercado: *Rebuçados* de huevo de Portalegre, de tradición conventual, a granel o en envase *premium*; Botica, con licores de poleo, castañas asadas, manzana silvestre, mandarina, *ginginha* de Marvão, membrillo y grosella; *Simplesmente Bolachas*, de Oporto, jengibre, especias, té, cerveza; Frutos Secos, con nueces y almendras caramelizadas; y *Xaropes*, de limón, mandarina, grosella, tomillo, té verde Gorreana y hierba limón. Con cita previa, puede visitar las instalaciones de esta fábrica y degustar sus productos. La visita implica la adquisición de un kit desechable formado por gorro, bata y protección para los pies (1 €).



Cómo llegar - Sabores de Santa Clara se encuentra en la Zona Industrial de Portalegre, señalado en la IP2, inmediatamente antes de la entrada en la ciudad en sentido Estremoz-Portalegre.

INFORMACIÓN

Dirección Av. Francisco Fino, 22, 7300-053 Portalegre • GPS 39° 16' 01.9" N / 7° 26' 09.6" W • Contactos Teléfono: (+351) 245 341 087 / E-mail: geral@saboressantaclara.com • Horario De lunes a viernes, de 09:00 a 13:00 y de 14:00 a 18:00 • Condiciones Con cita previa • Idiomas Portugués e inglés • www.saboressantaclara.com

< [Volver al Recorrido 15](#)

Francisco B. Fino – Sociedade Agrícola, Monte da Penha

Francisco Fino representa a la tercera generación de productores de vino de esta familia. Todo empezó cuando su abuelo, Joaquim da Cruz Baptista, plantó las primeras viñas del mítico Tapada do Chaves. Su trabajo se vio continuado por Gertrudes Rosado Fino, su única hija, la cual, gracias a su experiencia y dedicación, marcó de forma indeleble el mundo del vino. Su compañero de fatigas fue siempre su hijo Francisco, quien, tras vender Tapada do Chaves en 1997, decidió adquirir Monte da Penha y su hermosa casa señorial de finales del siglo XVIII. Corría el año 1998. Esta hacienda tiene una superficie de 139 hectáreas, de las cuales 22 se dedican a viñas. La bodega se construyó en 1999, y se amplió en 2004. En la actualidad, tiene una capacidad de producción del orden de los 120.000 litros. Francisco Fino produce vinos con las siguientes marcas: Monte da Penha (reserva blanco y DOC tinto), Montefino (reserva tinto) y Monte da Penha Fino (reserva tinto).

En Monte da Penha se puede visitar la bodega, degustar vinos y observar las labores de la vendimia. Todas las citas deben concertarse a través de la Asociación Ruta de los Vinos del Alentejo.

Cómo llegar - Monte da Penha se encuentra en la carretera Portalegre-Castelo Branco, a unos dos kilómetros de Portalegre, al lado izquierdo de la carretera. Tiene un tonel en la entrada.

INFORMACIÓN

Dirección Monte da Penha, 7300-498 Portalegre • GPS 39° 17' 51.0" N / 7° 26' 57.0" W • Contactos Teléfono: (+351) 245 208 342 / E-mail: comercial@montedapenha.com • Condiciones Cita a través de la Comisión Vitivinícola Regional Alentejana • Contactos Tel.: (+351) 266 746 498 / E-mail: rota@vinhosdoalentejo.pt • Idiomas Portugués e inglés • www.montedapenha.com

< [Volver al Recorrido 15](#)

Enoturismo Monte do João Martins, Carreiras

Monte do João Martins pertenece y está dirigido por una empresa familiar: Miraldino Filipe Mendes & C^a. Lda., fundada en 1948 por el padre y el abuelo de los actuales socios, José Manuel, Filipe y Alexandra Severo Mendes, respectivamente. La empresa tiene su sede en Sousel, y se dedica a la mecanización agrícola y a la venta y asistencia técnica de maquinaria agrícola.

La propiedad tiene 150 hectáreas en la actualidad, y fue adquirida tras el gran incendio de 2003 que llegó hasta las puertas de Portalegre y devastó por completo la propiedad y gran parte de la sierra de São Mamede.

Se pusieron inmediatamente manos a la obra con un proyecto nuevo: plantaron 80.000 alcornoques, sembraron los pastos para que sirvieran de alimento a 600 ovejas merinas alentejanas, y plantaron 5,5 hectáreas de viña con predominio de variedades tintas.

Junto a la viña se construyó una bodega diseñada de manera funcional, en la que se combina tradición y modernidad para producir vino de calidad, siempre con el mismo nombre: Monte do João Martins, Denominación de Origen Controlada (DOC) Alentejo Portalegre. Este vino se elabora con uvas certificadas de producción limitada por hectárea, y está disponible en DOC Alentejo Portalegre (tinto y blanco), cosecha seleccionada (tinto y blanco) y reserva (tinto).

Con cita previa, es posible visitar las viñas y la bodega, y participar en catas de vinos que pueden estar acompañadas de embutidos, quesos y pan de la región. Estas degustaciones se pueden realizar en la tienda y sala de catas, en la que también se vende vino, en la sala de eventos de la bodega o en un espacio exterior, donde, gracias a los olores y sonidos del campo, la degustación resulta todavía más agradable.

Los visitantes también pueden participar en la vendimia y en las posteriores fases de la elaboración del vino.

A modo de curiosidad para los visitantes: según el profesor Ruy Ventura, esta propiedad «conserva entre sus límites los restos humanos más antiguos de esa parte del Norte Alentejano, entre los que destacan muelas neolíticas, un dolmen y restos de poblados de la Alta Edad Media, concretamente, chozas. También posee restos de construcciones más recientes, tal vez del siglo XV».

Otra buena razón para concertar una visita a Monte do João Martins.



Cómo llegar - Saliendo de Portalegre en dirección a Castelo de Vide por la N246, Monte do João Martins se encuentra a la altura del kilómetro 18,2. Está debidamente señalizado.

INFORMACIÓN

Dirección Bodega - Monte do João Martins, EN 246 (Portalegre - Castelo de Vide) km 18,2, Carreiras • **GPS** 39° 23' 05.0" N / 7° 28' 43.0" W • **Contactos** Teléfono móvil: (+351) 933 551 179 / E-mail: montedojoaomartins@miraldino.pt • **Condiciones** Con cita previa • **Idiomas** Portugués, español, francés, italiano e inglés • www.montedojoaomartins.pt

[< Volver al Recorrido 15](#)

TerriuS, Portagem

TerriuS es una agrupación de agricultores que nace en el Parque Natural de la sierra de São Mamede, junto al río Sever, con el objetivo de producir, conservar y comercializar productos silvestres, frutas y hortalizas. Recurre a procesos de transformación sencillos, como la deshidratación y la elaboración de conservas naturales. La idea surgió en 2011, y el proyecto ya se ha materializado en varios productos: setas de São Mamede (secos, harina, chutney), manzana Esmolfe de Portalegre IGP (fresca, harina), castañas de Marvão DOP (deshidratadas, harina), pimientos del piquillo (asados, mostaza), tomates (deshidratados, secos en aceite de oliva y orégano, chutney de tomate y jengibre), hierbas aromáticas biológicas (diferentes infusiones), otros productos silvestres (espárragos trigueros, cardos silvestres, miel biológica y mezclas de setas silvestres) y cosmética natural (jabones de castaña y manzana, sales de baño naturales).

Se pueden realizar diferentes actividades: 1. Degustación de una selección de tres productos Terrius, con visita guiada a Moinho da Cova, un antiguo molino rehabilitado. 2. Participación en el programa Cooking Class Art, que se realiza en colaboración con Quinta do Barriero, en la galería de arte de la escultora Maria Leal da Costa. 3. Talleres de producción de setas en tronco de madera (se aprende a cultivar setas sobre un tronco). 4. Talleres de corcho (se aprende a trabajar el corcho). Todos los talleres exigen cita previa y confirmación.



Cómo llegar - Terrius se encuentra en el Centro de Lazer da Portagem, cerca de la piscina. El acceso está señalizado.

INFORMACIÓN

Dirección Edifício Moinho da Cova - Centro de Lazer da Portagem, 7330-328 Marvão • GPS 39° 22' 57.8" N / 7° 22' 59.5" W • Contactos Teléfono móvil: (+351) 966 908 963 / E-mail: geral@terrius.pt • Horario Programas 1 y 2: del 1 de marzo al 30 de diciembre, de martes a sábados, de 10:00 a 18:00. Programas 3 y 4: del 1 de abril al 30 de octubre, de martes a sábados, de 10:00 a 18:00. En verano (del 1 de abril al 31 de octubre), de 10:00 a 19:00. Cierra los lunes y algunos domingos. En invierno (del 1 de noviembre al 31 de marzo), de 10:00 a 17:00. Cierra los fines de semana y los lunes • Condiciones Con cita previa. Época aconsejada: del 15 de marzo al 15 de octubre • Idiomas Portugués, inglés, español y francés • www.terrius.pt/index.php?l=2

< [Volver al Recorrido 15](#)

Marvão

Pasear por Marvão es siempre una experiencia llena de belleza. Desde cerca o a lo lejos, llueva o haga sol, es un privilegio que nadie debería perderse. Los eventos gastronómicos relacionados con el vino y las castañas pueden ayudarle a definir las fechas de su viaje. Pero solo eso, porque con fiesta o sin fiesta, Marvão es un lugar de visita obligada.

MÁS INFORMACIÓN

www.visitalentejo.pt/es/brochures

< [Volver al Recorrido 15](#)

Quinta das Lavandas, Castelo de Vide

Quinta das Lavandas es una propiedad de Teresa Tomé y Estêvão Moura, y en ella se realizan actividades de agroturismo en el marco incomparable del Parque Natural de la Sierra de São Mamede. Pero también es una hacienda biológica certificada por ECOCERT, con un curioso proyecto que gira en torno a la lavanda. El objetivo es producir aceites esenciales y elaborar productos tradicionales a partir de la lavanda.

De sus 20 hectáreas, casi seis están íntegramente cubiertas de lavanda de dos variedades: *lavandula angustifolia* y *lavandín grosso bleu*. Es el único centro de esta explotación, y en él se puede encontrar una pieza del escultor João Norte: el alambique para destilar los aceites esenciales. Una de las actividades que se pueden observar es precisamente esta destilación, que utiliza la técnica milenaria del arrastre de vapor. Pero también podrá visitar el ya famoso jardín de lavanda, en donde existen más de 40 variedades de diferentes formas y colores, que florecen entre marzo y octubre y deleitan a todos con su inconfundible perfume.

En la superficie no ocupada por la lavanda — ni por las rocas que hacen de esta una de las zonas más impresionantes del Parque Natural — hay 200 olivos, colmenas de abejas que se alimentan casi exclusivamente de lavanda, árboles frutales, una huerta y una pequeña viña.

A partir de 2014, Quinta das Lavandas produce aceite de oliva DOP Norte Alentejano monovarietal (Galega) en un pequeño lagar instalado en la propia hacienda. Esta es otra de las actividades de las que huéspedes y visitantes podrán disfrutar, desde la recogida de las aceitunas hasta su envasado.

Las instalaciones de agroturismo cuentan con siete habitaciones, cada una con el nombre de una especie de la hacienda: olivo, lavanda, lavandín, espliego, retama, castaño y roble.

Pero los visitantes también son bienvenidos. Podrán ver los campos de lavanda y la destilería, presenciar la destilación, disfrutar del jardín de lavanda, degustar infusiones y bizcochos de lavanda y participar en seminarios y talleres. Los sábados y domingos se celebran visitas guiadas entre las 9:30 y las 17:30. Con una duración comprendida entre una hora y media y dos horas, estas visitas solo transcurren por los campos, la destilería y el jardín. En ambos casos, se solicita concertar cita previa.

En la tienda se venden los productos de la hacienda: aceites esenciales, hidrolatos, bizcochos de lavanda, infusiones de lavanda, artesanía (cojines, bolsas y almohadas de lavanda), miel, cuadros, flores secas (o frescas, en la época de la floración) y, a partir de 2015, aceite de oliva DOP.



Cómo llegar - En Castelo de Vide, gire a la izquierda en la rotonda que hay junto al cuartel de los bomberos voluntarios y siga las indicaciones que ponen «Quinta das Lavandas». Son casi cuatro kilómetros. En Marvão, siga en dirección a Santo António das Areias hasta Barretos. Desde este pueblo sale una hermosísima carretera municipal hacia Castelo de Vide que entronca con la carretera Castelo de Vide-Póvoa e Meadas, donde se encuentra la hacienda.

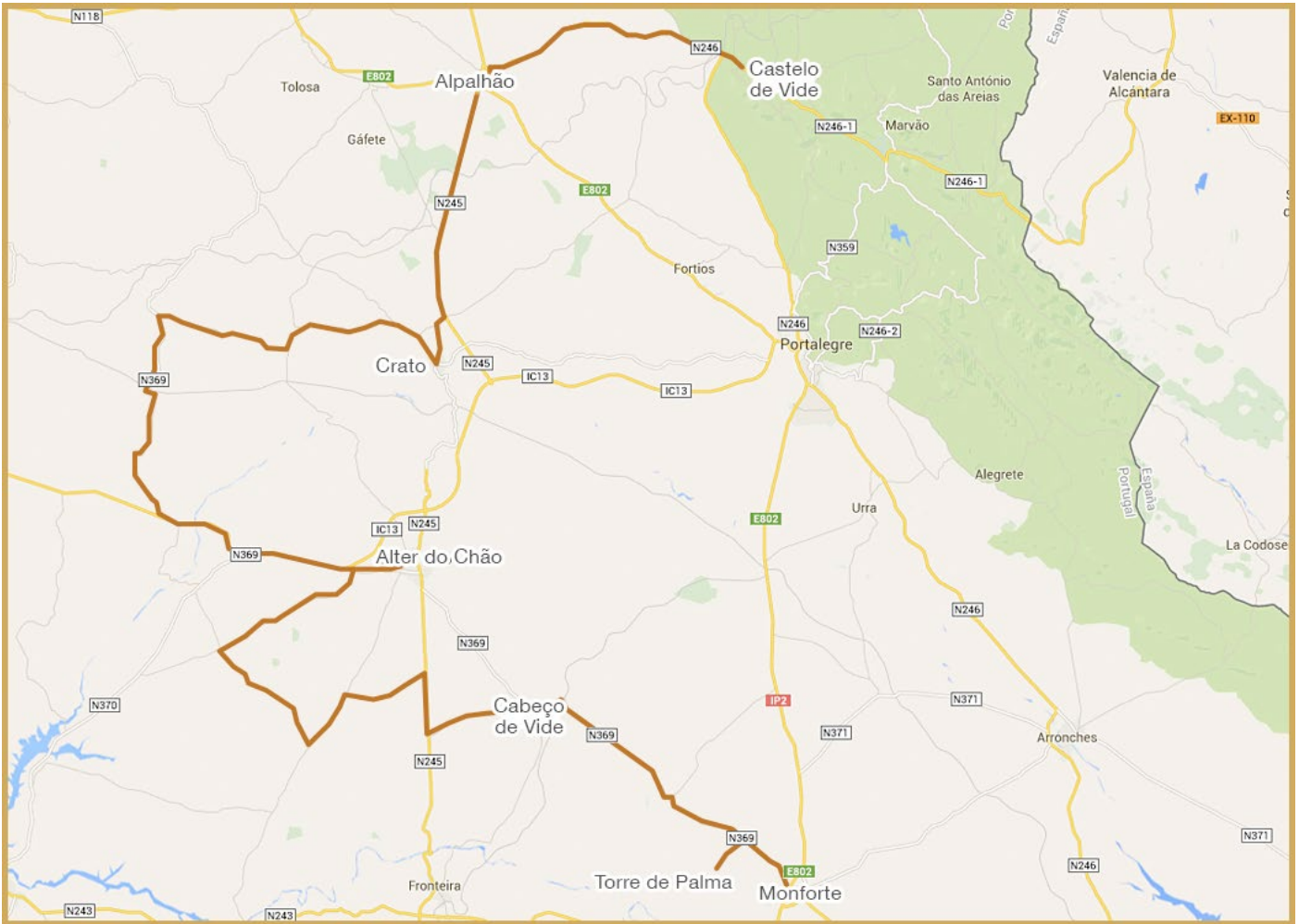
INFORMACIÓN

Dirección Quinta das Lavandas, Sítio de Vale Dornas, 7320-423 Castelo de Vide • **GPS** 39° 26' 56.8" N / 7° 27' 21.2" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 245 919 133 / Teléfono móvil: (+351) 917 264 655 / E-mail: geral@quintadaslavandas.pt • **Horario** De 09:30 a 17:00 • **Condiciones** Con cita previa. Talleres: www.facebook.com/quintadaslavandas • **Idiomas** Portugués e inglés • www.quintadaslavandas.pt

< *Volver al Recorrido 15*

Recorrido 16

Castelo de Vide – Alpalhão – Crato – Alter do Chão – Torre de Palma – Monforte



Visitas y Actividades

- Paseo por Castelo de Vide.
- Paseo por tierras de Nisa.
- Visita y degustación de embutidos en Salsicharia Alpalhoense, en Alpalhão.
- Visita y cata de vinos en la bodega de Herdade do Gamito, en Crato.
- Visita a la fábrica de miel y al lagar de Olimel, con degustación de miel y aceite de oliva, en Cunheira.
- Degustación de embutidos en Carnes Alter, en Alter do Chão.
- Cata de vinos y otros productos en Monte Barrão.
- Visita y actividades en Torre de Palma Wine Hotel.
- Visita y degustación de quesos en Monforqueijo.

Lugares de Interés / Productores

Castelo de Vide

La «Quincena del *Sarapatel*», en Pascua, es un buen momento para visitar Castelo de Vide. Pero los que puedan reservar aquí una estancia en la época en la que los residentes y los visitantes parecen encontrarse en su propia tierra natal no deben perderse el momento mágico de convivencia entre lo sagrado y lo profano que se produce en la medianoche del Sábado de Aleluya, cuando el cura saluda con un «¡Aleluya!» y los fieles responden al unísono irguiendo y agitando miles de cencerros que seguirán sonando toda la noche.

En cualquier época del año, no se olvide de degustar las *boleimas* de manzana y canela, una receta judía que se basa en el pan ácimo.

MÁS INFORMACIÓN
www.visitalentejo.pt/es/brochures

< Volver al Recorrido 16

Tierras de Nisa

Al llegar a Alpalhão nos introducimos en tierras de Nisa, muy cerca del río Tajo. Una vez allí, tan lejos de todo y tan cerca de lo que quizá no vuelva a ver en mucho tiempo, vale la pena prolongar su estancia y dar un paseo hasta Nisa, Montalvão, Amieira do Tejo y pequeños pueblos como Monte do Arneiro, donde se cocinan muy bien las anguilas y las lampreas.

En Alpalhão, donde el granito es el rey, podrá degustar el guisado *sopa de sarapatel*, el arroz con hígado, la sopa de palomo de monte, la lubina negra a la parrilla con salsa de cilantro, el guiso de jabalí y muchos otros manjares.



MÁS INFORMACIÓN

www.visitalentejo.pt/es/brochures

< [Volver al Recorrido 16](#)

Salsicharia Alpalhoense, Alpalhão

Salsicharia Alpalhoense es una empresa familiar con más de un siglo de antigüedad. En 1998 remodelaron sus instalaciones, que todavía conservan los métodos tradicionales de fabricación. Sus embutidos se elaboran con carne cuidadosamente seleccionada, que empieza siendo troceada y aliñada. Tras una fase inicial de maduración, se procede al llenado de la tripa natural. La curación se realiza en un ahumadero con leña de encina. La variedad es considerable: morcilla bucho gorda y de asar, cacholeira cocida y de asar, chorizo de cerdo ibérico, paio blanco, painho de cerdo ibérico, lomo embuchado, longaniza fina, farinheira y farinheira fina.

Con cita previa, se pueden visitar las instalaciones y participar en una degustación de embutidos acompañados de vino, queso y pan.



Cómo llegar - En Castelo de Vide, tomar la N246 en dirección a Alpalhão. Salsicharia Alpalhoense se encuentra en el número 8 de la carretera de Castelo de Vide, a la derecha, inmediatamente antes de la entrada en Alpalhão.

INFORMACIÓN

Dirección Estrada de Castelo de Vide nº 8, Alpalhão • **GPS** 39° 25' 08.8" N / 7° 36' 55.0" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 245 742 604 / Teléfono móvil: (+351) 964 582 836 / E-mail: geral@salsichariaalpalhoense.com • **Condiciones** Con cita previa. Número mínimo de visitantes: 10 personas • **Idiomas** Portugués y español • salsichariaalpalhoense.com

< [Volver al Recorrido 16](#)

Crato

En Terras do Prior, si es verano tiene que ir a Vale do Peso. Tiene una vieja estación de ferrocarril que merece la pena visitar, y una fiesta del marisco con fama de ser de lo mejorcito.

MÁS INFORMACIÓN

www.visitalentejo.pt/es/brochures

< [Volver al Recorrido 16](#)

Herdade do Gamito, Crato

El proyecto vinícola de Herdade do Gamito, propiedad de descendientes de la familia Sá da Bandeira, nace de un viejo sueño que los sorprendentes resultados de una pequeña viña permitieron hacer realidad. Las 10 hectáreas iniciales, plantadas en 2001, se ampliaron a 24 en 2003, y arrojan una producción de entre cinco y seis toneladas por hectárea. La bodega, construida junto a la viña, tiene capacidad para producir 200.000 litros al año. Se eligió una depresión geológica para que las uvas pudieran entrar por la parte superior y convertirse en vino por acción de la gravedad, evitando así el uso de bombas. El interior es, como mínimo, original. De hecho, la bodega se construyó en una depresión geológica, pero sin destruirla. Al contrario, al descender uno se topa con una visión inesperada: las originales eflorescencias graníticas, de las que brota un manantial a uno de los lados del edificio y lo climatizan de un modo natural. En este escenario se han instalado 350 barricas. Las catas de vino se acompañan de embutidos, quesos y otros productos regionales, e incluyen el regalo de una botella y un 10% de descuento en todos los productos de la hacienda. Los vinos de esta bodega se comercializan con las marcas Herdade do Gamito (tinto), Terras do Crato (blanco y tinto), Hospitalários (tinto *bag in box*) y Melro (blanco y tinto *bag in box*). También se pueden visitar las viñas y participar en la vendimia.

Cómo llegar - Herdade do Gamito está señalizada en la carretera que une Crato y Aldeia da Mata (N363).

INFORMACIÓN

Dirección Herdade do Gamito, Apartado 9, 7430-909 Crato • **GPS** 39° 18' 06.1" N / 7° 40' 36.1" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 245 990 237 / E-mail: geral@herdadedogamito.com • **Condiciones** Con cita previa • **Idiomas** Portugués e inglés • www.herdadedogamito.com

< [Volver al Recorrido 16](#)

Olimel - Azeite e Mel, Cumeada

João Ferreira adquirió de dos maneras los conocimientos que hoy tiene de apicultura y olivicultura: nació y creció en una familia de apicultores, y trabajó para grandes empresas productoras de aceite de oliva. Sus productos se encuentran en el mercado con las marcas Mel d'Abelha y Azeite Tapada da Fonte.

La miel es 100%, de lavanda, multifloral y de montaña. Olimel comercializa miel en frasco, en panal y polen.

El aceite se extrae principalmente de aceitunas de la variedad Galega, aunque con alguna mezcla de Cobrançosa y Cordovil. En el lagar no se utiliza agua: la humedad de la propia aceituna es suficiente para garantizar una calidad superior. La producción anual oscila entre los 8.000 y los 12.000 litros, aunque tiene capacidad para producir 15.000 litros. Olimel produce aceite de oliva virgen, virgen extra y aromatizado (en la gama *gourmet*).

Los interesados en estos productos pueden visitar las instalaciones de procesamiento de la miel y el lagar, degustar miel y aceite de oliva y, en la época adecuada, participar en la recogida de la aceituna.

Cómo llegar - Desde Aldeia da Mata, siga en dirección a Mata Estação. Al cabo de unos 800 metros, gire a la derecha, hacia Cunheira. Tras otros siete kilómetros, gire de nuevo a la derecha. Al pueblo se entra por la M532, Rua dos Barreirinhos.

INFORMACIÓN

Dirección Rua dos Barreirinhos, 38, 7440-251 Cunheira • **GPS** 39° 19' 03.5" N / 7° 48' 37.4" W • **Contactos** Teléfono móvil: (+351) 917 326 439 / E-mail: vendas@olimel.pt; olimellda@gmail.com • **Condiciones** Con cita previa • **Idiomas** Portugués e inglés

< [Volver al Recorrido 16](#)

Alter do Chão

Aunque la fama de Alter do Chão procede fundamentalmente de la yeguada de Alter Real, en este pueblo hay otras cosas que descubrir. Por ejemplo, en primavera vale la pena probar el *sarapatel* de cordero, y en Pascua, si le gusta el condimento con el que se elabora el llamado arroz amarillo, puede degustar toda una serie de manjares en los restaurantes que participan en la Semana Gastronómica del Azafrán.

MÁS INFORMACIÓN

www.visitalentejo.pt/es/brochures

< Volver al Recorrido 16

Carnes Alter, Alter do Chão

Carnes Alter inició su andadura en 1996. Su objetivo es conseguir una producción diferente, y sus encargados procuran compatibilizar las actuales exigencias de higiene y salud alimentaria con los procesos ancestrales de fabricación de embutidos.

Para ello, su primer paso consistió en investigar entre los más viejos para adquirir los conocimientos que se transmiten de generación en generación.

En la actualidad, sus productos son reconocidos y se encuentran ya consolidados. Y son muchos, tanto de cerdo ibérico como de cerdo blanco. Además de la tradicional vejiga, cacholeira, chorizos, farinheiras, morcillas, paios y paiolas, elaboran el original paio de migos, con carne de cerdo ibérico o blanco, ajo y pimentón.

Se pueden visitar las instalaciones y los ahumaderos de leña, y degustar los embutidos.

Cómo llegar - La fábrica se encuentra en la Zona Industrial de Alter, que está señalizada en el pueblo.

INFORMACIÓN

Dirección Zona Industrial, Lote 34, Apartado 29 - 7440 Alter do Chão • **GPS** 39° 11' 25.7" N / 7° 39' 28.5" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 245 612 210 / E-mail: carnesalter@carnesalter.pt • **Condiciones** Con cita previa • **Idiomas** Portugués y español • carnesalter.pt

< Volver al Recorrido 16

Sociedade Agrícola Monte Barrão

Herdade do Monte Barrão pertenece a la familia Borges desde el siglo XIV, y cuenta en la actualidad con 600 hectáreas dedicadas a la agricultura y a la ganadería. Se realizaron innumerables inversiones en regadío, electrificación, instalaciones y equipos modernos y sofisticados. Produce uvas, melones, sandías, aceitunas, cereales y forraje, y desarrolla una considerable actividad ganadera. Cuenta con 45 hectáreas de viña y 69 de olivar.

A partir de este patrimonio, se producen vinos, aceites de oliva, embutidos de cerdo ibérico, quesos de oveja curados y carne de bovino madurada. El vino se elabora en Alter do Chão, en la bodega de la empresa Terras d'Alter, y se comercializa bajo la marca Monte Barrão en las siguientes variedades: Barrão (blanco y tinto), BIB Monte Barrão y Monte Barrão Reserva (ambos tintos).

La visita a Monte Barrão puede incluir una cata de vinos sencilla o acompañada por un menú degustación de los productos de la hacienda. Dentro de esa misma visita, o siguiendo un programa independiente, podrá visitar la bodega de la empresa Terras d'Alter, socia de Monte Barrão, y degustar los vinos Terras d'Alter.



Cómo llegar - Salga de Alter do Chão en dirección a Ponte de Sor y Avis (N369). Al cabo de unos 3,3 kilómetros, gire a la izquierda, hacia Benavila. Una vez recorridos 4,7 kilómetros se encuentra la indicación a Monte Barrão. A la ida o a su regreso, no deje de visitar el puente romano de Vila Formosa.

INFORMACIÓN

Dirección Sede: Av. Dr. João Pestana, n.º 11, 7440-013 Alter do Chão • **GPS Sede:** 39° 11' 53.2" N / 7° 39' 27.3" W Monte Barrão: 39° 09' 34" N / 7° 44' 13" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 245 612 167 / Teléfono móvil: (+351) 919 632 368 / E-mail: atividadesmontebarrao@yahoo.com; perfectmoments2014@gmail.com • **Horario** De lunes a viernes, de 09:00 a 18:00. Sábados y domingos: concertar cita • **Condiciones** Con cita previa. Hora aconsejada para la visita: 10:00 • **Idiomas** Portugués, inglés y francés • www.terrasdealter.com

< Volver al Recorrido 16

Torre de Palma Wine Hotel, Monforte

Torre de Palma Wine Hotel se inauguró en mayo de 2014. Se trata de la valiente aventura que Ana Isabel y Paulo Barradas

han hecho realidad en el antiguo complejo de la casa señorial de Torre de Palma, a escasos 300 metros de las ruinas romanas, antaño mansión de la familia Basili.

No es el típico hotel de cinco estrellas con habitaciones uniformes. Es justo lo contrario: un conjunto con un concepto común de comodidad y filosofía decorativa en el que la diferencia es un valor en sí mismo. Diseñado por el arquitecto João Mendes Ribeiro y decorado por Rosarinho Gabriel, cuenta con 19 unidades de alojamiento (9 casas en el patio, 5 habitaciones en el loft rural y 5 habitaciones en el antiguo granero), bodega, restaurante, spa, zonas corporate y para eventos, hípica, huerto biológico y jardín de plantas aromáticas.

La oferta enogastronómica es amplia y variada: talleres de agricultura para conocer los productos utilizados en el restaurante del hotel, talleres de gastronomía regional, paseos por las viñas, participación en la vendimia y en el pisado de las uvas, catas de los vinos Torre de Palma (tinto y blanco) y talleres relacionados con el vino. Estos programas también están abiertos a visitantes, con cita previa y según la disponibilidad.



Cómo llegar - El acceso al Torre de Palma Wine Hotel se encuentra señalizado en la N369, entre Cabeço de Vide y Monforte.

INFORMACIÓN

Dirección Herdade de Torre de Palma, 7450-250 Monforte • **GPS** 39° 03' 46.9" N / 7° 27' 24.5" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 245 038 890 / E-mail: reservas@torredepalma.com • **Condiciones** Con cita previa • **Idiomas** Portugués, inglés, francés, español y alemán • www.torredepalma.com/es

< [Volver al Recorrido 16](#)

Monforqueijo, Monforte

Monforqueijo es una cooperativa formada por un grupo de productores de leche de cabra y oveja que se unieron con la intención de revalorizar su producción frente a la competencia. En 1994 obtuvieron el certificado DOP (Denominación de Origen Protegida) para el Queijo Nisa como resultado de la apuesta realizada por este producto. Más adelante fue el turno de la IGP (Indicación Geográfica Protegida) para el Queijo Mestiço de Tolosa.

Mientras que el vino empieza en la vid, el queso empieza en los pastos de los rebaños. Por esta razón Monforqueijo elige cuidadosamente los pastos naturales del Alto Alentejo y organiza los partos en los rebaños para conseguir leche todo el año, lo que resuelve el problema de la estacionalidad de la producción. El control de calidad se centra en el ordeño, las condiciones de conservación de la leche y de la cuajada, en los moldes, la prensa y el proceso de cura, y termina con el último lavado, el etiquetado y la expedición. Este proceso, hoy totalmente modernizado, ha sido aprendido de una artesana del queso. Las condiciones y exigencias actuales son diferentes, pero la esencia del proceso artesanal se mantiene: no se obtiene un buen queso sin todas estas fases y sin el tiempo que cada queso exige.

En Monforqueijo se pueden visitar las instalaciones, observar los procesos de fabricación y degustar los diferentes quesos que se comercializan: Nisa DOP (oveja), Mestiço de Tolosa IGP (oveja y cabra), São Julião (oveja, entero y en lonchas) y Chaparral (oveja).

Cómo llegar - Monforqueijo se encuentra en Monforte, y se accede desde la carretera a Cabeço da Vide, bajo el viaducto de la IP2.

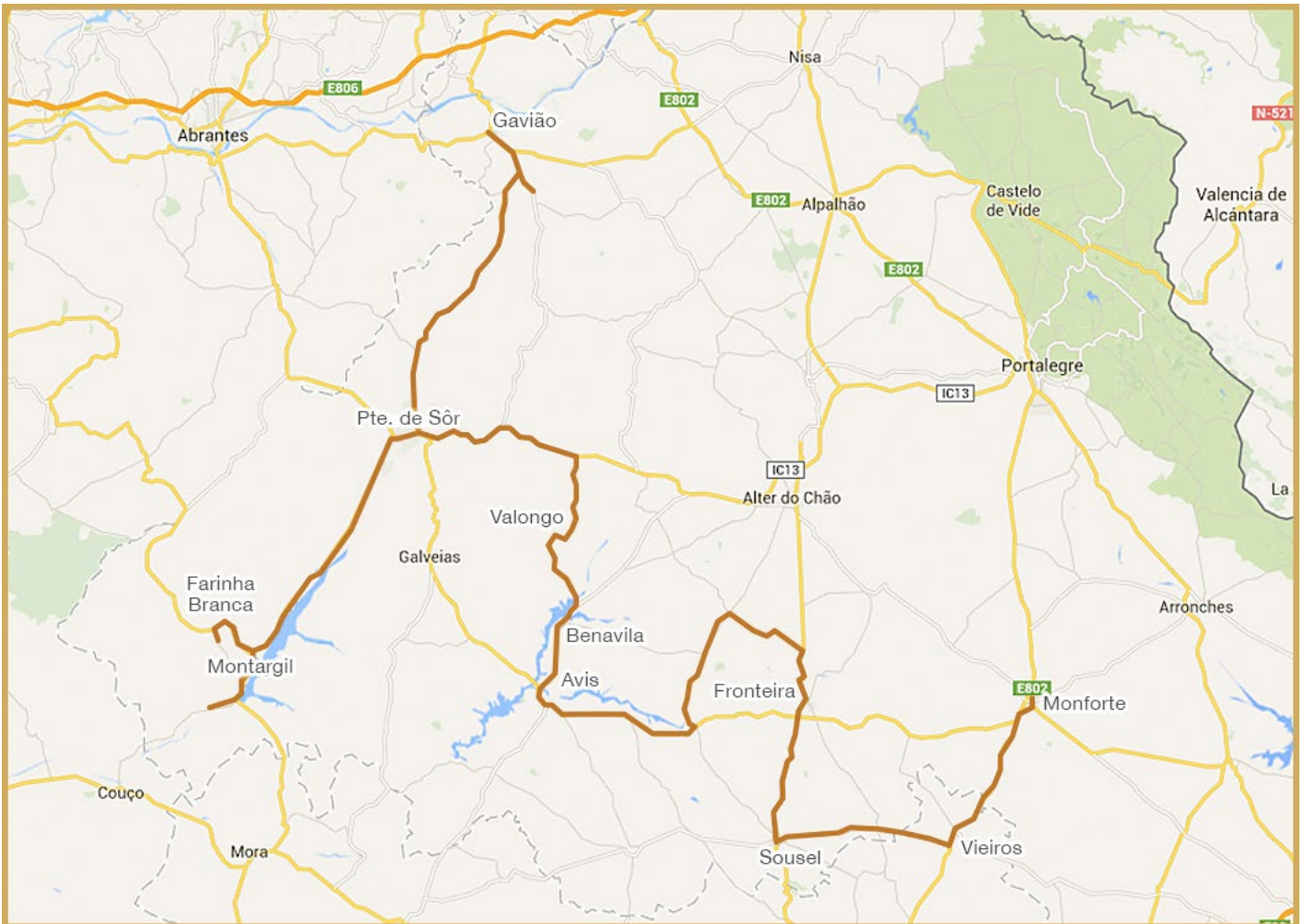
INFORMACIÓN

Dirección Rossio da Feira Apartado 28, 7450-999 Monforte • **GPS** 39° 03' 19.7" N / 7° 26' 40.9" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 245 573 449 / E-mail: monforqueijo@mail.telepac.pt • **Horario** Visitas: de 10:00 a 16:00 • **Condiciones** Visitas sin cita previa: hasta cinco personas. Visitas con cita previa (dos días): entre cinco y quince personas • **Idiomas** Portugués, inglés, español y francés • www.monforqueijo.pt/espanol ; www.visitalentejo.pt/es/brochures (busque por Monforte)

< [Volver al Recorrido 16](#)

Recorrido 17

Monforte – Veiros – Sousel – Fronteira – Vale de Seda – Avis – Benavila – Valongo – Ponte de Sor – Excursión por Gavião – Montargil – Farinha Branca



Visitas y Actividades

- Visita, degustación y actividades en la productora de miel TerraMel, en Veiros.
- Visita a la fábrica de embutidos CATET – Montanheira, en Sousel.
- Visita y cata de vinos en la bodega Terras d'Alter, en Fronteira.
- Visita y degustación de productos de Monte Colónia, en Vale da Seda.
- Visita y actividades en Vale do Mestre, en Valongo.
- Visita y degustación de productos en Sabores Apurados, en Ponte de Sor.
- Visita y actividades relacionadas con el vino en Ilex Vinhos, en Gavião.
- Visita y actividades relacionadas con el vino en Monte da Raposinha, en Montargil.
- Visita y degustación de productos en Monte de Portugal.

Lugares de Interés / Productores

TerraMel, Veiros

TerraMel es una empresa de apicultura con sede en Veiros desde hace más de 10 años. En esta zona predominan especies vegetales que dan a la miel aromas y colores suaves: lavanda, jaras, cardos y eucaliptos, entre otras. En esta empresa se produce miel de lavanda, multifloral y de eucalipto, miel con frutos secos, miel en panales y polen.

TerraMel cuenta con los equipos necesarios para poder realizar una visita segura a las colmenas, una interesante experiencia que también es un excelente pretexto para dar un paseo por el campo. El programa se completa con la visita a las instalaciones de la fábrica y la degustación de miel.



Cómo llegar - TerraMel se encuentra dentro del pueblo de Veiros.

INFORMACIÓN

Dirección Rua José Maria Cortes, 9, 7100-690 Veiros • **GPS** 38° 57' 08.9" N / 7° 30' 25.0" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 268 929 575 / Teléfono móvil: (Socio gerente Fidel Durla): (+351) 962 945 786 / (+351) 919 026 016 / E-mail: terramelprodutos@sapo.pt • **Condiciones** Con cita previa • **Idiomas** Portugués y español

< [Volver al Recorrido 17](#)

Sousel

En Sousel existe una cofradía gastronómica que todos los años organiza una jornada de puertas abiertas para la degustación de platos regionales. A cada mes le corresponde un producto, ya sean caracoles, quesos, embutidos o repostería.

MÁS INFORMACIÓN

www.visitalentejo.pt/es/brochures

< [Volver al Recorrido 17](#)

CATET – Montanheira, Sousel

CATET – Companhia Alentejana de Enchidos Tradicionais es la empresa que produce los embutidos Montanheira. La materia prima de estos embutidos procede exclusivamente de un linaje de cerdos ibéricos de la raza alentejana criados en las dehesas de alcornoques y encinas entre 12 y 18 meses. Entre noviembre y marzo, su alimentación se ve enriquecida con bellotas, lo que aporta a su carne unas características únicas.

Aunque los buenos embutidos tienen que partir de una buena materia prima, con eso solo no basta: la elaboración es fundamental. En esta empresa se sigue aplicando el saber hacer transmitido de generación en generación, lo que se traduce, entre otros aspectos, en el equilibrio del adobo hecho con pimentón, ajo, sal, vino y especias. Respetando la tradición, se introduce la carne en una tripa natural atada a mano y, para finalizar, se somete a una curación prolongada al aire y al humo de leña de encina.

La producción de CATET – Montanheira, se ofrece en tres gamas diferentes: Salsicharia de Portalegre IGP, que cumple las especificaciones definidas para esta denominación; productos biológicos elaborados a partir de cerdos creados siguiendo estas reglas y con condimentos también procedentes de la agricultura biológica; y productos con la denominación *porco preto* (cerdo ibérico), que no utilizan las menciones anteriores.

Podrá visitar las instalaciones de esta fábrica. De momento, no es posible degustar los embutidos, pero, como contrapartida, recibirá una sorpresa para que no se olvide de su visita a CATET – Montanheira.

Cómo llegar - CATET se encuentra en la Zona Industrial de Sousel. Siga hasta el final de la calle principal y gire a la izquierda.

INFORMACIÓN

Dirección Zona Industrial de Sousel, lote 58 C, 7470-200 Sousel • **GPS** 38° 57' 12.3" N / 7° 40' 59.4" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 268 550 140 / E-mail: geral@montanheira.com • **Condiciones** Con cita previa. Número máximo de participantes: 10 personas • **Idiomas** Portugués, español e inglés • www.montanheira.com

< [Volver al Recorrido 17](#)

Fronteira

En Fronteira no puede perderse el Complejo Ecoturístico de Ribeira Grande, que se encuentra a la salida del pueblo, en la carretera a Vale de Seda y Alter do Chão.

< *Volver al Recorrido 17*

Adega da Terras d'Alter, Fronteira

La empresa Terras d'Alter, Companhia de Vinhos, Lda. está formada por tres sociedades: Sociedade Agrícola das Antas, Sociedade Agrícola do Monte Barrão y Sociedade Pink Living, esta última propiedad del enólogo Peter Bright. Posee dos certificados NP EN ISO: 9001 (gestión) y 14001 (medio ambiente).

Las viñas se plantaron en suelos planos o con una ligera ondulación para obtener la máxima exposición solar. Los sistemas de conducción e irrigación facilitan el tratamiento y garantizan la calidad de la uva. La bodega se encuentra cerca de las viñas para reducir el transporte entre la vendimia y el inicio de la elaboración, y se diseñó de modo que pueda responder con eficacia a lo que sus propietarios denominan «conceptos del nuevo mundo», entre los que se incluye, por ejemplo, la versatilidad: en esta bodega se puede trabajar con cubas de gran capacidad para los vinos más corrientes y en cubas de fermentación muy pequeñas que permitan elaborar lotes de gran calidad de vinos de gama alta.

En la actualidad, Terras d'Alter comercializa las siguientes marcas: Terra d'Alter (tinto, blanco y rosado), Terra d'Alter Reserva (tinto y blanco), Terra d'Alter Varietais (Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Alfrocheiro, Aragonez, Alvarinho, Arinto, Verdelho, Viognier y Síría), Premium (Outeiro, Telhas tinto y Telhas blanco); Fado (blanco, rosado, tinto, special selection, reserva), y Folha da Vinha (blanco, rosado, tinto y reserva).

Con cita previa, podrá visitar las viñas y la bodega, y participar en cata de vinos.

Cómo llegar - Desde Fronteira, siga las indicaciones hacia la Zona Industrial.

INFORMACIÓN

Dirección Zona Industrial de Fronteira, lote 22 a 28, 7460 Fronteira • GPS 39° 03' 01.9" N 7° 38' 19.2" W • Contactos Teléfono: (+351) 245 098 067 / E-mail: turdes@terrasdealter.pt • Condiciones Con cita previa • Idiomas Portugués, inglés y francés • www.terrasdealter.com

< *Volver al Recorrido 17*

Monte da Colónia, Vale da Seda, Fronteira

En Herdade do Monte da Colónia se desarrolla un proyecto fruto de una dinámica familiar llena de éxito: los hijos, ambos con formación superior, siguen el trabajo iniciado por los padres, en el que han introducido innovaciones. El objetivo sigue siendo el inicial: producir aceite de oliva y aceitunas en conserva, vino y otros productos alimentarios, además de criar ganado bovino y ovino.

La hacienda abarca 600 hectáreas, de las cuales 100 son de olivar y 20 son de viñas. Las aceitunas son de la variedad Cobrançosa en un 50%, y Galega en un 40%. Una parte de la cosecha se destina a conservas, y con la restante se elabora aceite de oliva. El lagar ha sido modernizado: un sistema de extracción en frío sustituye al antiguo lagar de prensa. En él se procesan aceitunas propias y de otros olivicultores de la región. En las 20 hectáreas de viña se producen 100.000 litros de vino tinto, 10.000 litros de vino blanco y 6.000 litros de vino rosado.

En Monte da Colónia hay una tienda — también con una versión online —, en la que podrá adquirir los productos de la hacienda: aceite de oliva virgen extra y virgen extra DOP, vinos de la marca Monte da Colónia (tinto regional, monovarietal, reserva y cosecha seleccionada, blanco, rosado y espumoso), vinagres de vino blanco y tinto, miel y compotas (cereza, manzana y castaña, frutos rojos, con ginjinha, etc.). En esta tienda también se venden productos de otras empresas de la región: diferentes variedades de setas, azúcar moreno, té, licores de Vale do Mestre, galletas artesanales, productos de cosmética y artesanía.

En Monte da Colónia las puertas permanecen abiertas para visitar la hacienda y sus diferentes centros de producción, participar en la vendimia y en la campaña de la aceituna y degustar los productos de la hacienda.



Cómo llegar - Saliendo de Fronteira, cruce el puente antiguo junto al Centro Ecoturístico de Ribeira Grande. Al cabo de unos tres kilómetros y medio, encontrará a la izquierda la indicación a Vale da Seda. En Vale da Seda, siga por la calle principal unos 900 metros hasta encontrar la tienda Monte da Colónia.

INFORMACIÓN

Dirección Monte do Lagar, Apartado 236, Vale de Seda, 7460-160 Fronteira • **GPS** 39° 06' 00.3" N / 7° 41' 03.9" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 245 604 190 / Teléfono móvil: (+351) 919 377 050 / E-mail: manuela.pereira@montedacolonia.com • **Horario** de 10:00 a 13:00 y de 15:00 a 19:00 • **Condiciones** Visitas con cita previa • **Idiomas** Portugués y español • www.facebook.com/montedacolonia, www.montedacolonia.pt

< [Volver al Recorrido 17](#)

Avis

En Avis, un pueblo desde el que se puede observar la hermosa albufera del embalse de Maranhão, visite el Museo del Campo Alentejano. Se encuentra instalado en el convento de São Bento de Avis, y pretende rendir homenaje y conservar la memoria de los trabajos agrícolas, los usos y las costumbres, y destacar la importancia de la dehesa como elemento diferenciador del paisaje en el Alentejo.

MÁS INFORMACIÓN

www.visitalentejo.pt/es/brochures

< [Volver al Recorrido 17](#)

Vale do Mestre, Valongo

Patrocínia Casaca es la propietaria de la empresa Vale do Mestre, que se encuentra en tierras de Mestre de Avis, donde crecen las plantas que alimentan su producción y su creatividad. Produce diferentes licores y compotas. Los licores son de tres tipos: de frutas (con 10 variedades, entre las que se encuentran las de mora, mandarina, madroño, arándanos y granada); de hierbas (hinojo, hierbabuena y menta poleo); y licores especiales (café, *caneca*, chocolate o leche). Entre las compotas las hay sencillas (de fresa, cereza, castañas, etc.) y las de fruta fresca con frutos secos (tomate con piñones, calabaza con nueces o calabaza con piñones). En esta casa también se producen aceites aromáticos caseros de poleo, pasta de aceituna, vinagreta, miel y pimentón.

Con tanta variedad, ¿qué puede hacer el visitante en Vale do Mestre además de las compras directas al productor? Degustar productos, participar en actividades de recogida y preparación de frutas y hierbas aromáticas, observar el proceso de producción y elaborar productos. Con cita previa, y en horario a acordar.

Cómo llegar - Vale do Mestre se encuentra en el pueblo de Valongo.

INFORMACIÓN

Dirección Vale do Mestre, Rua da Liberdade nº6, 7480-392 Valongo • **GPS** 39° 10' 19.9" N / 7° 52' 19.0" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 242 107 111 / Teléfono móvil: (+351) 936 739 499 / E-mail: geral@valedomestre.com • **Condiciones** Con cita previa • **Idiomas** Portugués • www.valedomestre.com

< [Volver al Recorrido 17](#)

Ponte de Sor

En esta tierra, que tiene el corcho como su principal recurso natural, encontramos una gastronomía que gira en torno a la sopa de pescado, la sopa de habichuelas con coles y pescaditos fritos, la lubina negra a la parrilla, la liebre con habichuelas blancas, el conejo de monte al horno con arroz o el *sarrabulho* (plato típico que se confecciona con sangre de cerdo), entre otros. En su repostería encontramos dulces de almendra y de cabello de ángel, *bolo de bacía*, bizcocho de miel y tarta gitana.

MÁS INFORMACIÓN

www.visitalentejo.pt/es/brochures

< [Volver al Recorrido 17](#)

Sabores Apurados, Ponte de Sor

Sabores Apurados es una empresa productora de aceite de oliva fundada en 2007, tras la compra de un lagar situado en Monte da Malta, en Ponte de Sor. El aceite se elabora a partir de aceitunas seleccionadas de las variedades Galega y Cobrançosa, siguiendo un proceso de extracción en frío.

Además de los aceites virgen, virgen extra y aromatizados, Sabores Apurados también produce y comercializa aceitunas, pasta de aceite y miel.

Con cita previa, se puede visitar el lagar y participar en una cata de aceites de oliva. Si desea observar el proceso de elaboración del aceite, debe concertar la visita durante la campaña, entre octubre y diciembre.



Cómo llegar - Salga de Ponte de Sor en dirección a Avis y Alter do Chão (N119). Después del cruce en el que se señaliza Avis a la derecha, siga y gire a la derecha 250 metros más adelante, por un camino de tierra. El lagar, visible desde la carretera, se encuentra a 250 metros.

INFORMACIÓN

Dirección Lagar de Monte da Malta, 7400-130 Ponte de Sor • **GPS** 39° 14' 44.6" N / 7° 59' 56.6" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 242 207 355 / Teléfono móvil: (+351) 915 584 869 / E-mail: geral@saboresapurados.pt • **Horario** En verano, de lunes a viernes, de 10:00 a 12:00 y de 14:00 a 16:00. En invierno, de lunes a viernes, de 09:00 a 12:00 y de 13:00 a 18:00 • **Condiciones** Con cita previa • **Idiomas** Portugués, inglés y español • saboresapurados.pt

< [Volver al Recorrido 17](#)

Gavião

En Gavião no puede perderse el único pueblo del Alentejo que se encuentra en la orilla derecha del Tajo, a saber, Belver, ni su castillo o el Museo del Jabón. Instalado en la antigua Real Fábrica de Jabón, aquí se elaboraban el jabón blando y el jabón de piedra, que utilizaban el aceite de oliva como materia prima esencial. Si le gusta el arroz con lamprea, está en el lugar adecuado.

MÁS INFORMACIÓN

www.visitalentejo.pt/es/brochures

< [Volver al Recorrido 17](#)

Ilex Vinhos, Gavião

Ilex Vinhos fue fundada por miembros de la familia Rebelo, con propiedades en el centro del país y en el norte del Alentejo desde hace generaciones. Las viñas se encuentran en una de estas propiedades, en Herdade da Margalha, junto a Gavião. La aptitud de las tierras de esta hacienda para la producción de vino ya era bien conocida: hubo un tiempo en que aquí se elaboraba vino para consumo propio y una pequeña distribución local. El nuevo proyecto, con una nueva ambición, se inició con la sustitución de las viñas antiguas por una nueva plantación que ocupa una superficie total de casi 8,5 hectáreas divididas en dos zonas. Limítrofe con el río Tajo, una parte, Vinha da Cabroeira, está dispuesta a modo de anfiteatro sobre un suelo de pizarra, y fue plantada con las variedades Aragonez y Syrah. En Vinha da Pista, instalada sobre terrenos arenosos de cantos rodados, más elevados y casi planos, se plantaron variedades no tradicionales: Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Barroca y Petit Verdot. El vino se elabora en una bodega cercana, pero existe la intención de recuperar y modernizar la antigua bodega de Margalha. En la actualidad, Ilex Vinhos comercializa los siguientes tintos: Pausa (regional, reserva, letra) y Margalha. En Herdade da Margalha podrá visitar la propiedad, degustar vinos, participar en la vendimia y conocer su colección particular de carros de caballo.



Cómo llegar - Saliendo de Gavião en dirección a Portalegre y Ponte de Sor (N118), se gira en dirección a Mora / Ponte de Sor (N244) al cabo de 2,3 kilómetros. Las indicaciones a Ilex Vinhos aparecen 1.800 metros más adelante. De Ponte de Sor a Gavião, estas indicaciones se encuentran tras 24 kilómetros.

INFORMACIÓN

Dirección Herdade da Margalha, Apartado 58, 6040-999 Gavião • **GPS** 39° 26' 15.8 "N / 7° 54' 40.5" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 241 639 080 / Teléfono móvil: (+351) 939 541 708 / E-mail: jpc@pausawines.com • **Horario** Visita a las viñas: de lunes a sábado, de 09:00 a 11:00 y de 16:00 a 18:00. Visita a la colección de carros de caballos: de lunes a sábado, de 09:00 a 18:00. Tienda: de lunes a sábado, de 09:00 a 18:00. Catas: de lunes a sábado. Vendimia: en septiembre, de 07:00 a 10:00 • **Condiciones** Con cita previa • **Idiomas** Portugués e inglés • www.ilex-vinhos.pt

[< Volver al Recorrido 17](#)

Monte da Raposinha, Montargil

Monte da Raposinha es una empresa de Rosário y Nuno Ataíde que se propone desarrollar un proyecto de pequeña envergadura, sin prisas — más bien con calma —, casi artesanal, que tiene como objetivo producir vinos alentejanos de calidad: tintos, blancos y espumosos. Esta propiedad pertenece a la familia desde el siglo XVIII y, gracias a este sueño compartido por padres e hijos, pudo aunar el trabajo en el que todos participan con la función de casa de vacaciones que sigue teniendo. La viña empezó con dos hectáreas y alcanzó rápidamente las 12 que tiene en la actualidad. La primera cosecha se realizó en 2007. Desde entonces, han surgido y permanecen en el mercado vinos de diferentes gamas. En blancos, Monte da Raposinha (regional) y Athayde Reserva; en espumosos, Monte da Raposinha (blanco de uvas tintas); en tintos, Monte da Raposinha (regional), Athayde Grande Escolha y el más alto de la gama, el Furtiva Lágrima, denominación en homenaje al aria de Donizetti, y una excelente expresión de la pasión por la música de Nuno Ataíde.

En Monte da Raposinha podrá visitar las viñas y la bodega, degustar vinos, participar en talleres de vinos, celebrar almuerzos y cenas en torno al vino y participar en las vendimias. La tienda vende productos autóctonos, y permanece abierta de 9:00 a 19:00.



Cómo llegar - Desde Montargil, siga la N2 en dirección a Mora y Lisboa. En el cruce junto a la presa del embalse de Montargil, gire a la derecha siguiendo la indicación Coruche/Couço/Porto Velho. A unos 950 metros encontrará a su izquierda la entrada a Monte da Raposinha.

INFORMACIÓN

Dirección Estrada do Couço, 7425-144 Montargil • **GPS** 39° 03' 00.5" N / 8° 11' 08.7" W • **Contactos** Teléfono móvil: (+351) 919 860 902 / E-mail: geral@montedaraposinha.com; joaoataide@montedaraposinha.com • **Condiciones** Con cita previa. Grupos: de 20 a 80 personas. Época aconsejada: en verano • **Idiomas** Portugués, inglés y español • www.montedaraposinha.com

< [Volver al Recorrido 17](#)

Monte de Portugal, Farinha Branca

Monte de Portugal, propiedad de la familia Jordão, es una empresa de agroturismo que se encuentra en Montargil, en una zona en la que los olivos tradicionales y en régimen de explotación intensiva conviven con las dehesas de alcornocques y los prados en los que se crían los caballos lusitanos de esta yeguada. En Monte de Portugal, además de las actividades ganaderas, se produce aceite de oliva y cereales de secano, y se explota un bosque de alcornocques y pinos mansos. La superficie de olivar ronda las 25 hectáreas, y en ellas se producen tres variedades de aceitunas: Cobrançosa, Galega y Cordovil de Serpa. Se producen tres gamas de aceite de oliva: aceite de oliva virgen extra, *blend* (con las tres variedades) y monovarietal (Cobrançosa). La cosecha se realiza a mano. Además de aceite de oliva, también se produce pasta de aceitunas negras y verdes.

Los aceites de oliva virgen Monte de Portugal-Natura y virgen extra Gourmet se presentaron en 2012 al Concurso Internacional Terraolivo, que se celebra todos los años en Jerusalén, y que ese año contó con la participación de 18 países y 410 muestras de aceites que fueron evaluados por un jurado de famosos catadores. Monte de Portugal se hizo con dos medallas de oro.

En las instalaciones de agroturismo, los huéspedes tienen la posibilidad de participar en diferentes actividades agrícolas: recogida de aceitunas, extracción de corcho, cosecha de piñas, y talleres de hierbas aromáticas y de iniciación a la cata de aceites. Los visitantes pueden conocer el olivar y degustar aceites de oliva y otros productos de Monte de Portugal.

Cómo llegar - Salga de Sor en dirección a Montargil. Al cabo de unos 20 kilómetros por la N2, siga en dirección a Chamusca/Montargil, y después hacia Chamusca por la N243. Unos cinco kilómetros más adelante, gire en la segunda indicación hacia Farinha Branca. Tras 400 metros se encuentra la entrada a Monte de Portugal.

INFORMACIÓN

Dirección Monte de Portugal, Aldeia de Farinha Branca, 7425-14 Montargil • **GPS** 39° 06' 08.0" N / 8° 11' 54.5" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 242 904 924 / Teléfono móvil: (+351) 919 952 498 • **Condiciones** Con cita previa. Número de participantes: mínimo 6, máximo 20 personas • **Idiomas** Portugués, francés e inglés • www.facebook.com/monte.deportugal

< [Volver al Recorrido 17](#)

Dónde Comer

Restaurantes Certificados

Marisqueira Lusitânia – Elvas. Av. António Sardinha, Torre 3-r/c. Tel.: (+351) 268 623 000. No cierra. restaurantemarisqueiralusitania.pt

Pompílio – Elvas. Rua Elvas 96. Tel.: (+351) 268 611 133. Cierra los martes. www.pompilio.pt/el-restaurante_es/?lang=es

A Muralha do Hotel Santa Beatriz – Campo Maior. Av. Dos Combatentes da Grande Guerra. Tel. (+351) 268 680 040. Cierra los domingos por la tarde.

A Estalagem – Arronches. R. da Porta Nova, 3. Tel. (+351) 245 583 537. Cierra los lunes. www.restauranteaestalagem.com.pt

Santo António – Arronches. Bairro de Santo António, Rua S/N. Tel. (+351) 245 589 003. No cierra. www.santoantoniohotel.com/Restaurante.html

Solar do Forcado – Portalegre. R. Cândido dos Reis, 14. Tel. (+351) 245 330 866. Cierra los sábados al mediodía y los domingos. www.facebook.com/solar dofarcado

Tomba Lobos – Portalegre. Bairro da Pedra Basta, lt 16. Tel. (+351) 245 906 111 / (+351) 965 416 630. Cierra los domingos por la tarde y los lunes.

Churrasqueira Sever – Portagem, Marvão. Rua Nova 24. Tel.: (+351) 245 993 458. No cierra. www.wonderfulland.com/sever/bd_index_pt.htm

Sever – Portagem, Marvão. Estrada Rio Sever. Tel.: (+351) 245 993 192. No cierra. www.wonderfulland.com/sever/bd_index_pt.htm

Pousada Santa Maria – Marvão. Rua 24 de Janeiro, nº 7. Tel. (+351) 245 993 201. No cierra. www.pousadas.pt/historic-hotels-portugal/es/pousadas/alentejo-hotels/pousada-de-marvao/sta-maria/pages/home.aspx

Casa do Parque – Castelo de Vide. Av. da Aramenha, 37. Tel. (+351) 245 901 250. Cierra los martes. www.casadoparque.net

D. Pedro V – Castelo de Vide. Praça D. Pedro V, 10 r/c esq. Tel. (+351) 245 901 236. No cierra. www.dpedrov.com.pt

Regata – Alpalhão. Estrada das Amoreiras 6. Tel. (+351) 245 742 162. Cierra los lunes. www.facebook.com/pages/Restaurante-Regata-Alpalhao-Nisa-Portalegre/164466400268969

O Chaparro – Alpalhão. Estrada Nacional 245. Tel. (+351) 245 745 044. No cierra. www.montefilipehotel.com/restaurante-ochaparro.html

Pousada Flor da Rosa – Crato. Mosteiro Flor da Rosa. Tel. (+351) 245 997 210. No cierra. www.pousadas.pt/historic-hotels-portugal/es/pousadas/alentejo-hotels/pousada-do-crato/flor-da-rosa/pages/home.aspx

Páteo Real – Alter do Chão. Av. Dr. João Pestana, 37. Tel. (+351) 245 612 301. Cierra los martes. www.pateoreal.com/pt/pateo_real.html

Basilli – Monforte. Herdade de Torre de Palma. Tel. (+351) 245 038 890. No cierra. www.torredepalma.com/es/restaurante.html

Segredos d'Alecrim – Fronteira. Largo Marechal Carmona, 21. Tel. (+351) 245 609 132. Cierra los domingos por la tarde y los lunes. www.facebook.com/segredo.dalecrim

Tasca do Montinho – Alcórrego (Avis). R. do Comércio, 1. Tel. (+351) 242 412 954. Cierra los lunes.

Oliveança – Ponte de Sor. R. Oliveança, 10-A. Tel. (+351) 242 206 201. Cierra los miércoles. www.facebook.com/pages/Restaurante-Oliven%C3%A7a/121127747963619

Sabores de Guindintesta – Belver. R. Capitão João Pires, 4. Tel. (+351) 938 507 201. Cierra los miércoles y los sábados. www.facebook.com/restaurante.olivenca?fref=ts

Otras Sugerencias:

O Tarro – Portalegre. Av. Movimento das Forças Armadas. Tel. (+351) 925 700 721. Cierra los domingos por la tarde y los lunes.

www.visitalentejo.pt/es/catalogo/donde-comer

(busque por los pueblos de Elvas, Campo Maior, Arronches, Portalegre, Marvão, Castelo de Vide, Nisa, Gavião, Crato, Alter do Chão, Monforte, Fronteira, Sousel, Avis y Ponte de Sor).

Dónde Dormir

Monte da Esperança – Esperança. www.montedaesperanca.pt

Cabeças de Reguengo – Reguengo, Portalegre. www.cabecasdoreguengo.com/es

Quinta das Lavandas – Castelo de Vide. www.quintadaslavandas.pt

Torre de Palma Wine Hotel – Monforte. www.torredepalma.com/es

Monte de Portugal – Montargil. www.facebook.com/monte.deportugal

Otras Sugerencias:

www.visitalentejo.pt/es/catalogo/donde-dormir

(busque por los pueblos de Elvas, Campo Maior, Arronches, Portalegre, Marvão, Castelo de Vide, Nisa, Gavião, Crato, Alter do Chão, Monforte, Fronteira, Sousel, Avis y Ponte de Sor).

Eventos Enogastronómicos

Elvas

Semana Gastronómica de las Sopas Alentejanas. Mayo/junio.

Portalegre

Feria de la Repostería Conventual de Portalegre. Abril. Las puertas del Monasterio de São Bernardo se abren durante tres días. Algunos de los «pecados» permitidos se llaman tocinillo de cielo, lamprea de almendra, rebuçados de huevo, manjar blanco, queso dorado, tartas, leite serafim y pasteles de Santa Clara. Podrá encontrar repostería y licores de diferentes lugares del país y de varios países europeos.

Marvão

Feria de la Artesanía y de la Gastronomía de Marvão. Julio. Esta feria pretende dar a conocer las habilidades técnicas y profesionales de los artesanos y de los empresarios del municipio, y brindarles un espacio para que expongan sus trabajos. En un ambiente festivo, los visitantes tendrán la oportunidad de degustar los manjares típicos de la región y adquirir piezas de artesanía.

Fiesta del Castaño y Feria de la Castaña. Noviembre. En el mes de los magostos, Marvão celebra la Fiesta del Castaño, un excelente pretexto para visitar los hermosos bosques y los castaños que tan bien se dan por estos parajes. Las castañas ya se han recogido. Y se venden en la Feria del Castaño, para comer asadas en las muchas hogueras que esos días dan calor a Marvão.

Quincenas Gastronómicas. Para que la fiesta dure todo el año, se organizan quincenas temáticas para todos los gustos: Aceite de oliva (febrero), cabrito y cordero (abril), bacalao (mayo), castañas (noviembre) y caza (diciembre). En los restaurantes del municipio.

Castelo de Vide

Quincena del Sarapatel. En Pascua. Las *sopas de sarapatel*— un guisado hecho a base de sangre de cordero y de cabrito— son las reinas de Castelo de Vide durante la Pascua, una época en la que este pueblo se convierte en el escenario de varias iniciativas culturales y religiosas.

Nisa

Feria de los Embutidos de Alpalhão. Marzo/abril, en Alpalhão. Los asados y el arroz con hígado protagonizan la gastronomía de esta muestra de promoción de productos tradicionales.

Sousel

Jornadas de la Cofradía Gastronómica de Sousel. La Cofradía Gastronómica de Sousel abre sus puertas para invitar al público a degustar platos y productos regionales. En cada mes se elige un producto diferente.

www.facebook.com/confrariagastronomica.desousel

www.cm-sousel.pt

Alter do Chão

Semana Gastronómica del Azafrán. Semana de Pascua. Días en los que reinan los aromas de la cocina indoportuguesa, y el azafrán da color al famoso arroz amarillo que acompaña al cordero de Pascua.

Crato

Festival del Marisco – Vale do Peso. Agosto. Un evento que se repite desde hace varios años, y en el que se reúnen cientos de residentes y forasteros movidos por el marisco, que no pierde un ápice de calidad en el viaje desde el mar hasta el interior del Alentejo: gambas, langostinos tigre, percebes, buey de mar, etc.

Ponte de Sor

Feria de Enero. El 15 de enero. Se inició en 1854 como una feria de ganado porcino.

Feria de San José. El 19 de marzo. Empezó en 1944 como una feria de ganado.

Feria de Octubre. El primer fin de semana de octubre.

Gavião

Muestra de Artesanía, Gastronomía y Actividades Económicas. Julio. Este certamen cuenta con expositores de productos gastronómicos regionales, de artesanía y de diferentes actividades económicas, con una zona dedicada a la gastronomía y con animación musical.

Embutidos y Jamones del Alentejo



Los Embutidos

Sin frigoríficos ni congeladores, ¿cómo se conserva todo el año la carne de la matanza del cerdo?

Una de las soluciones encontradas tuvo como resultado uno de los productos más diversificados, famosos y sabrosos del Alentejo: los embutidos.

Se consumen de todas las maneras: tal como salen del ahumadero, cocidos, fritos, asados, solos, como acompañamiento y como ingrediente de varios platos tradicionales.

El proceso de elaboración lento. Empieza por la selección de las carnes más adecuadas, que a continuación se pican y adoban. Los condimentos no son siempre los mismos, aunque los más comunes suelen ser el pimentón, el ajo, la sal, el vino y las especias. Una vez adobada, la carne se deja en reposo para que adquiera sabor. Cuando está lista, se rellenan las tripas naturales y se cuelgan en varas, donde permanecerán durante el tiempo que dure la curación lenta al ritmo del aire y del humo de leña de encina.

La tradición ha pervivido hasta nuestros días: quienes matan el cerdo, por muchos frigoríficos y congeladores que tengan, no dejan de hacer sus propios embutidos. Por otra parte, esta forma ancestral de elaboración ha llegado hasta la industria como uno de los requisitos para su certificación, de modo que las fábricas de embutidos (painho, chorizo, morcilla, cacholeira, lomo embuchado, farinheira, etc.) se identifican con las siglas IGP (Indicación Geográfica Protegida).

Los Jamones

Los jamones y las paletas son el resultado de la transformación de las patas traseras y delanteras de los cerdos de raza alentejana, y también se derivan de un saber transmitido de generación en generación que ha sabido «leer» sabiamente las condiciones edafoclimáticas y sacarles el mejor partido. Un excelente ejemplo es el jamón de Barrancos, el cual, gracias al microclima de la región, se cura al aire, sin necesidad de ahumadero. En la actualidad hay tres productos certificados: Presunto o Paleta de Barrancos DOP, con una zona de elaboración que se circunscribe al municipio de Barrancos, Presunto o Paleta do Alentejo DOP y Presunto o Paleta de Santana da Serra IGP.

Ficha Técnica

Alentejo

Edición

Turismo do Alentejo, ERT
Praça da República, 12 - 1º Apartado 335 | 7800-427 Beja
Tel.: (+351) 284 313 540
geral@turismodoalentejo-ert.pt
www.visitalentejo.pt

Fotografía

Productores: cedidas por ellos mismos y por la Entidad Regional de Turismo del Alentejo/Ribatejo
Demás imágenes: banco de imágenes propio

Texto

Ana Barbosa / Turaventur
Secretariado e investigación – Joana Machado / Turaventur

Concepción gráfica y maquetación

Caminho das Palavras

Octubre 2014
2ª Edición: abril de 2015

