

## Especial

Um tour pelas vinícolas da região portuguesa que conta com mais de 40 tipos de uva e é famosa por produzir rótulos de excelência

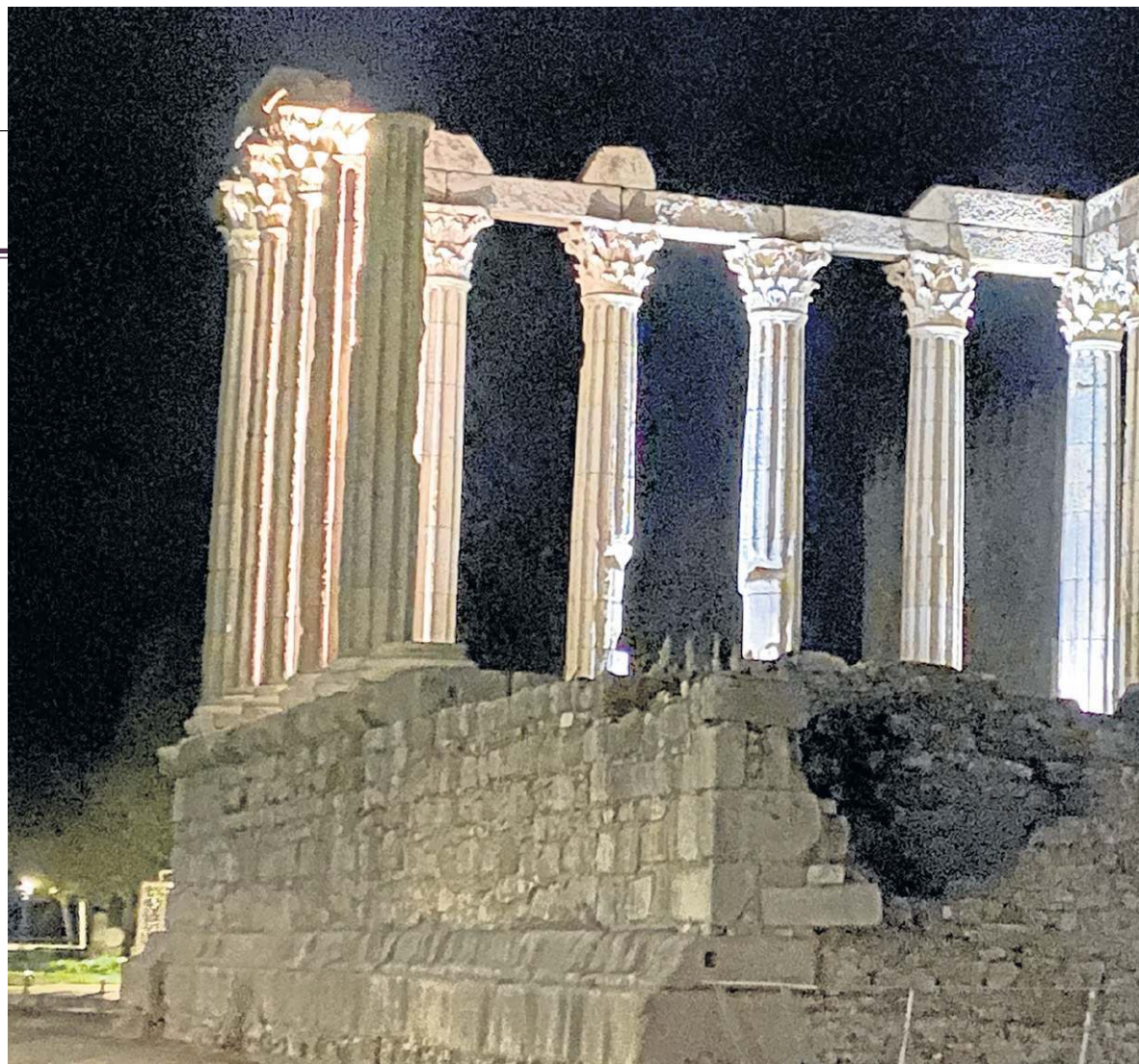
POR LIANA SABO

O nome já explica a origem geográfica. Alentejo significa “além do rRo Tejo”, para quem parte de Lisboa. Fica no sudeste de Portugal e ocupa um terço do território lusitano com 500 mil habitantes, que representam apenas 5% da população do país. A região dispõe de mais de 40 tipos de uvas.

De lá saem vinhos tintos concentrados, extraídos de taninos macios, muito corpo e alto teor alcoólico. São muito apreciados pelos brasileiros, daí ser o Brasil o principal mercado para os vinhos alentejanos. Antão Vaz é a uva branca mais afamada, junto com Arinto, Fernão Pires e Roupeiro. Já a tinta é baseada na Tinta Roriz/Tempranillo.

A rota dos vinhos do Alentejo começa por Évora, capital da província e cidade tombada pela Unesco como Patrimônio Histórico Mundial, graças às ruínas romanas, especialmente o majestoso Templo de Diana, que já abrigou um teatro e um matadouro e cujas colunas de granito são vistas em todos os antigos cartões-postais e atuais cliques instagramáveis.

Além de charmosas ruelas, a velha vila medieval reúne inúmeras atrações, como a Igreja de São Francisco com sua Capela dos Ossos e museu, uma grande universidade, bares e restaurantes, como o Fialho, de comida alentejana, que já foi considerado o melhor restaurante regional da Europa. Atualmente, uma abordagem moderna à cozinha tradicional alentejana é feita no Lombardo. Comece se deliciando com vieiras escoltadas de purê de batata-doce, crumble de croutons e legumes salteados antes de pedir lombo de garoupa com caldo de camarão. O chef João Lombardo, que dá nome à casa, gosta de harmonizar com um bom Bojador.



Fotos: Paula Nunes/Divulgação



Antônio Maçanita escolheu um antigo palácio para instalar a vinícola Fita Preta, em meio a vinhedos cultivados há 60 anos

# ALENTEJO, TERRA DE SOL,