



Borrego, fogo e café

De fácil execução, a cozinha alentejana tem proteínas deliciosas, entre elas, o porco preto e o borrego, assim chamado o animal da raça ovina até 12 meses de idade. Feito ao forno com batatas, é um prato substancioso que pede vinho tinto, coisa que a **Reynolds Wine Growers** dispõe feito de várias castas, entre elas, a francesa Alicante Bouchet, da qual foi pioneira, tornando-a “a casta estrangeira mais portuguesa de Portugal”, como se diz por lá.

Localizada no alto Alentejo, na região de Portoalegre, a vinícola Reynolds pertence à família de origem inglesa, que produz vinhos desde 1850. O top se chama Gloria Reynolds em homenagem à matriarca e é produzido apenas em anos de excelente safra. Você pode agendar uma visita com degustação de vinhos até com almoço típico, que começa com sopa de tomate, folhado de alheiras com abóbora, borrego assado com batatas e siricaia de sobremesa. Será servido num espaço rústico com lareira, onde os pratos se mantêm aquecidos pelo fogo.

Ainda em Portoalegre, está a **Adega Mayor**, pertencente ao Grupo Nabeiro, dono da marca Delta Cafés, presente em 40 países, inclusive o Brasil. O plantio começou em 1997 em 180 hectares de vinhas distribuídos em três herdades. A vinícola leva a assinatura de um dos mais importantes arquitetos de Portugal, Siza Vieira, de 91 anos, que costuma dizer “Não quero ser consagrado, quero ter trabalho”.

Vale a pena a degustação dos bons vinhos, como Comendador e Caiado, acoplada à visita guiada. Do terraço panorâmico, pode-se observar os vinhedos, o olival e até a Espanha, que faz fronteira com o Alentejo.

A Reynolds tem origem em uma família inglesa

O rótulo Gloria é em homenagem à matriarca da família



Ricardo Palma Veiga/Divulgação



Liana Sabo

A Reynolds oferece almoço típico, que inclui borrego assado com batatas

SUSTENTABILIDADE

Alguns dos melhores vinhos de Portugal são produzidos no Alentejo. Nem sempre foi assim. Durante o regime salazarista, a área foi destinada ao plantio de cereais, enquanto vinhedos eram arrancados. Ainda hoje a região, que é a maior do país, é essencialmente agrícola, com culturas de grãos, oliveiras e bosques de sobreiros — a árvore da cortiça, matéria-prima da rolha, da qual os portugueses são o principal produtor mundial.

A vitivinicultura começou a ser conhecida a partir de 1988 quando a região foi demarcada, embora lá já se produzisse vinhos muito antes. Segundo a Comissão Vitivinícola Regional Alentejana, a área plantada é de 21.970 hectares e conta com mais de 600 produtores, dos quais 651 são membros da CVRA, representando 58% da área total de vinhas da região.

Conservar a natureza com foco na adaptação às mudanças climáticas, incentivar práticas ambientais responsáveis na indústria do vinho, como reduzir o peso da garrafa de vidro e até mitigar os danos agrícolas provocados pelo pássaro migratório estorninho-cinzento, que alterou a rota do norte da África para ficar mais tempo no clima cada vez mais quente do Alentejo estão entre os objetivos do Programa de Sustentabilidade dos Vinhos do Alentejo (PSVA), lançado há 10 anos. “Esse programa é essencial para garantir a competitividade, a qualidade e a identidade dos vinhos, preservando recursos, apoiando os produtores e respondendo ao mercado”, afirma Tiago Caravana, diretor de marketing da CVRA.