



© João Ferrand



HERDADE
ALDEIA DE CIMA

Press release - Maio 2023

HERDADE ALDEIA DE CIMA RECUPERA HORTA ALENTEJANA DO SEC. XVIII

Luisa Amorim e Francisco Rêgo continuam a reabilitação na Herdade Aldeia de Cima, agora com a Horta dos Fontanais, uma horta típica do séc. XVIII que enquadra um olival centenário. Depois da Adega boutique e dos edifícios agrícolas e casa a par da floresta de montado, na Horta dos Fontanais exploram um cenário único na Serra do Mendro, repleto de bom gosto, com um monte que respira a cultura e o artesanato alentejano.

Proporcionar momentos únicos para quem visita a Herdade e a Adega em experiências privadas e exclusivas como provas de vinho, refeições ou passeios no cenário deslumbrante da serra do Mendro é um dos principais objetivos deste novo espaço.

A reabilitação do património arquitetónico original da Herdade, com este novo projeto recuperado, vai permitir, a quem visita a Herdade, experienciar a autenticidade de uma refeição preparada de forma tradicional e genuína.

Na requalificação foram valorizados os materiais naturais como o xisto e o barro, não faltando as tradicionais paredes caiadas e o tom verde da folha do sobreiro que marca sempre as portas





e janelas presentes em toda a herdade, que contou com a dupla de designers de interiores Ana Anahory e Felipa Almeida no exercício de respeitar o passado para construir o futuro.

Mas só podemos usufruir desta arquitetura se vivermos intensamente este lugar e respirarmos a natureza que nos envolve. A Horta dos Fontanais é um olival secular murado a xisto e dividido em duas áreas — um acolhedor alpendre com lareira exterior e vista para o olival e zona de estar exterior e duas salas interiores para provas de vinhos, refeições e jogos. Todas as refeições Horta dos Fontanais têm de ser marcadas com antecedência e mediante disponibilidade, uma vez que o seu funcionamento está sujeito a reserva e condições especiais.

O próprio pão, alimento base da cultura local, ainda hoje é uma prova viva da paisagem de imensas searas e ali amassado ao momento e cozido no formo a lenha. Será pedir demais provar um dos melhores cafés do mundo, preparado ao lume numa velha e gasta “chocolatera” de barro?!

Para quem tem a oportunidade de viver esta experiência privada na Horta dos Fontanais, poderá provar e adquirir os vinhos, o mel e o pólen da Herdade Aldeia de Cima, peças de artesanato português em diferentes materiais, como barro, cortiça, madeira de oliveira, tapeçarias de Monsaraz, sabonetes artesanais de medronho e outras.

A ADEGA

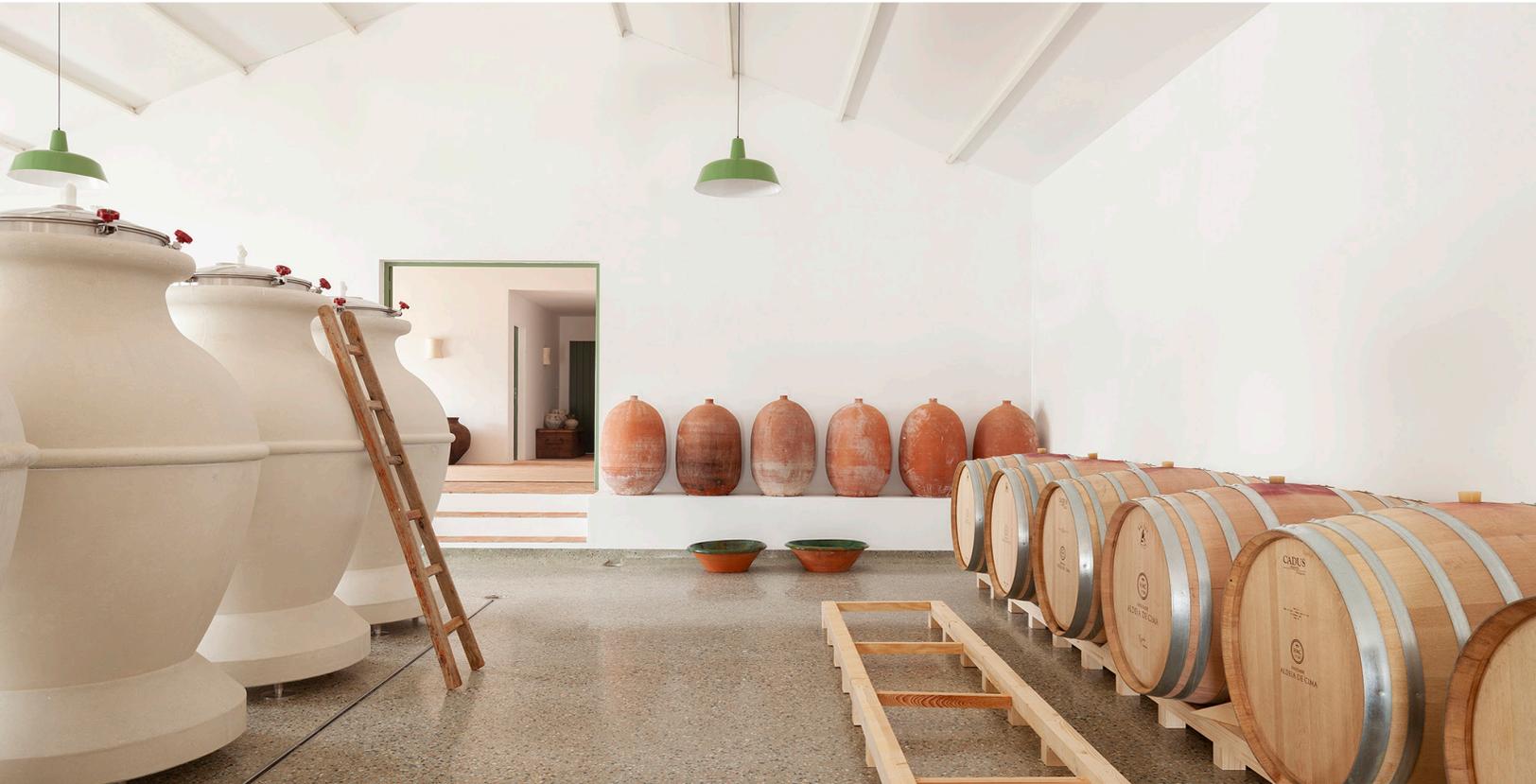
Mas a Horta dos Fontanais não é o único lugar marcado pelo encontro entre o passado e o futuro. O edifício alentejano datado de 1953 — belo, minimal e memorável — apela à cultura local e prima pelas suas paredes grossas e caiadas a branco que sustentam uma estrutura metálica original com três alas, abraçando um espetacular par de silos no pátio central.

Atualmente produz-se na Herdade Aldeia de Cima cerca de 40 000 garrafas. A Adega boutique, com uma capacidade para 100 000 gfs, proporciona uma enologia de intervenção mínima, onde se pretende evidenciar a diversidade e o diferente carácter das castas indígenas e portuguesas em 22 parcelas de vinhas distintas, totalizando 36 micro terroirs distintos.

Na intenção de produzir a tipicidade regional, Luisa Amorim e Francisco Rêgo definiram que os vinhos seriam lançados aos 2 anos após a vindima e que a fermentação em balseiros de carvalho e em cubas de cimento Nico Velo seria essencial para enaltecer as texturas, a mineralidade dos solos, a antiguidade e a tradição.



A ancestralidade e a tradição na sala de estágio são rematadas nas pequenas tinajas de terracota de cerca de 180 litros, em que não existe uma peça igual à outra, e nas ânforas, produzidas com pó cerâmico sobre uma estrutura de fibras naturais denominada cocchiopesto. O volume médio do estágio em madeira faz-se com tempo em foudres ovais de 1200 litros e barricas de 500 litros, respeitando a origem e as características das uvas da Vidigueira, dado que neste território os taninos se apresentam com uma textura mais sedosa.



A AGRICULTURA REGENERATIVA

Trabalhar a favor da natureza tem sido o mote do casal Luisa Amorim e Francisco Rêgo, um projeto de vida na Serra do Mendro em 3000 ha na Herdade Aldeia de Cima, recuperando a autenticidade deste lugar e o espírito comunitário desta aldeia na área ecológica ibero-mediterrânica da zona Ossa-Morena.

Aqui não existe um pedaço de terra igual ao outro.

A orografia e a flora heterogénea contribuíram para um extenso montado, fazendo parte de um dos 35 ecossistemas mundiais mais importantes do Mundo para a conservação da biodiversidade — equiparados a paraísos como a Amazónia, a savana africana ou o Bornéu. Mais de duzentas espécies de animais e 135 espécies de plantas encontram no montado as suas condições ideais de sobrevivência.

A natureza funciona e sempre funcionou no Alentejo como uma comunidade holística, ligando as pessoas, os animais e a terra. Atualmente, a regeneração natural do montado é efetuada num sistema agro-silvo-pastoril onde na Herdade Aldeia de Cima sempre se praticou um aproveitamento da terra tipicamente mediterrânico em solos de xisto aparentemente pobres, mas ricos em diversidade, fornecendo uma variedade de alimentos e habitats de vida selvagem, fundamental para a vitalidade e resistência dos solos, a regulação do ciclo da água, a diminuição das emissões de carbono, a conservação da biodiversidade da herdade e do planeta e a saúde humana.

Devido ao isolamento, a população desta aldeia desenvolveu uma forma de vida autónoma e sustentável, refletida na gastronomia rica, que combina os produtos do pastoreio — o leite, o queijo, a carne do cordeiro e do porco preto alentejano — com os ingredientes das hortas e dos pomares, como o azeite, os frutos frescos e da floresta, a cortiça, a lenha, a caça, as silarcas, o mel, o pólen, o medronho e, agora, o vinho.





A IDENTIDADE DA ALDEIA

É na antiga estrada romana entre Évora e Beja que em 1758 foi referenciado o povoado de “Sima”, uma terra fresca no limite sul do Alentejo erguida na inclinação da rocha mãe de xisto. Com uma biodiversidade singular nasce a Herdade Aldeia de Cima na Serra do Mendro separando o Alto do Baixo Alentejo, atingindo o seu ponto mais elevado nesta herdade, a 424 metros de altitude. A arquitetura tipicamente alentejana das casas e edifícios agrícolas originalmente construídos em taipa e tijolo, com paredes totalmente caiadas de branco pontuadas por pequenas janelas, pouco a pouco tem vindo a ser recuperada pelos atuais proprietários, permitindo reviver a autenticidade deste lugar e a identidade da aldeia.

Este mesmo respeito pelo território está presente na paixão de Luísa e Francisco pelo artesanato e em todos os detalhes interiores, refletido na imagem desenvolvida pelo designer Eduardo Aires. Começamos pelas cores da natureza, o verde da folha do sobreiro e a terracota da argila da terra que o viu crescer, não faltando o efeito das paredes caiadas de branco em cada rótulo de vinho. A ranhura da porta convida-nos a descobrir o essencial da vida na Aldeia de Cima.

O VALOR DA TERRA

Em família, Luisa Amorim e Francisco Rêgo criam Vinhos na Serra do Mendro — a serra que separa o alto Alentejo do baixo Alentejo — evidenciando o carácter tradicional do Alentejo.

Começaram pela cota mais alta na Serra do Mendro (424 m) com a Vinha dos Alfaiates plantada em patamares, a primeira do género no Alentejo e de onde se avista o vasto horizonte e onde podemos contemplar, maravilhados, a imensidão das terras alentejanas, os olivais e as vinhas, as hortas, os campos de searas e as pequenas vilas e aldeias de Vidigueira e de Beja.

Depois, passamos ao planalto da Aldeia de Cima, com cotas de 289 a 300 metros, onde se pretende explorar a diversidade de solos com 3 vinhas: Vinha da Família, Vinha de Sant'Anna, Vinha d'Aldeya. No sopé da serra encontramos as courelas da Cevadeira (237 metros de altitude) e da Zorreira (225 metros de altitude), vinhas não aramadas em solo pardo, totalizando 36 micro terroirs distintos.

Na intenção de produzir a tipicidade regional seleccionaram castas indígenas e perfeitamente adaptadas à região, com um encepamento de 65% de castas tintas e de 35% de castas brancas, apostando numa viticultura em converter para produção biológica.



Distinções

2020 - European Design Awards – categoria Ouro packaging de bebidas alcoólicas

2022 - Prémio Produtor Revelação do Ano – Revista de Vinhos

2022 - Iniciativa & Inovação – Revista Mais Alentejo

HORTA DOS FONTANAIS

HERDADE ALDEIA DE CIMA

Reservas de grupos com mínimo 6 pessoas e máximo de 20 a 40 pessoas.

Sujeito a disponibilidade e reserva antecipada.

Disponível todo o ano, exceto na época de vindimas e entre o Natal e o Ano Novo.

Preços sob consulta.



HERDADE ALDEIA DE CIMA

Estrada Municipal 531- EC Apartado 29 | 7220-999 | Portel | Portugal

Phone +351 227 475 800 | Mobile +351 965 553 630

info@aldeiadcima.com | www.aldeiadcima.com

Para mais informações | Ana Pereira

(+351) 9131 105 656 - ana.pereira@amorimfamilyestates.com