



## QUINTA DA ALORNA: ONDE A VINHA É EMBALADA PELO TEJO



Num dos últimos dias solarengos de Outono, o TRENDY fez-se à estrada e foi até Almeirim conhecer uma das produtoras de vinho com mais história do País, a Quinta da Alorna.

Provavelmente já deve ter ouvido falar da Marquesa de Alorna. A quarta, neste caso, D. Leonor de Almeida, foi uma das mulheres mais cultas da sua época, nos princípios do século XIX. Morreu com 89 anos (1750-1839) e deixou textos poéticos, ensaios sobre religião e estudos da literatura portuguesa. «Aprendeu a falar cinco línguas com fluência, e leu todos os livros que conseguia fazer chegar, fossem eles proibidos ou não», explica Pedro Lufinha, director-geral executivo da Quinta da Alorna.

Há cinco gerações com a família Lopo de Carvalho, a Quinta da Alorna é muito mais que uma produtora de vinho, embora seja pelos néctares que a herdade é mais conhecida. Por isso, nos seus 2800 hectares há hipismo (com os cavalos premiados de Filipe Canelas Pinto, campeão nacional de dressage e da mulher, Sofia Canelas Pinto), produção de energia limpa e ainda enoturismo, onde o Palácio da Quinta empresta os quartos de família aos hóspedes.



**Pedro Lufinha e Martta Reis Simões foram os anfitriões da visita do TRENDY à Quinta da Alorna.**

A componente agrícola da Quinta da Alorna, além da vinha, também engloba milho, batata, ervilha e cebola; depois há ainda 1900 ha de floresta, onde predomina o pinheiro, sobreiro e eucalipto.

Hoje, quase trezentos anos depois, a história da Quinta da Alorna é tão rica como os vinhos que provamos: ao todo são 19 castas, usadas para a produção de 13 vinhos: brancos, tintos, rosé, colheita tardia e um abafado, com um sabor doce de mel, figo e amêndoa. As uvas, criadas e crescidas na margem no Tejo, são embaladas pelo ambiente bucólico do campo e produzem néctares de excepção, como os Quinta da Alorna Reserva Tinto e Branco 2011 e os Grande Reserva Tinto e Branco 2013, os seus topo de gama.

Ambas as colheitas são intensas e complexas, com os tintos de corpo equilibrado e com notas de frutos silvestres; já os brancos destacam-se pelos aromas a baunilha (Grande Reserva) e fruta fresca (Reserva 2014). Este último é mesmo o detentor do prémio Tambuladeira de Prata, como fez questão de lembrar Martta Reis Simões, enóloga da Quinta da Alorna, e que acompanhou o **TRENDY** durante a prova feita a todos os vinhos.

Com uma produção média anual na ordem dos 1,85 milhões de litros, a Quinta da Alorna vende cerca de 50% da sua produção anual no mercado interno e exporta os restantes 50% para 25 mercados. Para o futuro, o objectivo é «aumentar o volume das exportações e manter a tendência positiva de crescimento», disse Pedro Lufinha.





<http://trendy.pt/2015/11/25/quinta-da-alorna-onde-a-vinha-e-embalada-pelo-tejo/>