

Portugal

- Soldränkta slätter och oändliga stränder





Alentejo

När man kör av motorvägen mot Évora öppnar sig det äkta Alentejo; ett vilt, vackert landskap, där kullar och små
mutomgärdade städer plötsligt dyker upp mellan de vidsträckt soldränkta slätterna. Det är lite som Toscana, fast
portugisiskt lantligt. En jordbruksbygd där människor arbetar på fälten och där man fortfarande ser fåraherdar som
vaktar sina hjordar. Och i väster, längs Atlantkusten, sträcker de vilda gyllene stränderna ut sig i oändlighet.

TEXT OCH FOTO: PETRA CARLSSON

Portugals största region sträcker sig från västkusten in mot land, mitt emellan Lissabon och Algarve. Alentejo är mindre känd ur turistsynpunkt, men här finns allt man önskar sig av skönhet, aktiviteter, god mat och historiskt intressanta platser.

Nog gör de senare årens satsningar på motorvägnätet resan bekväm, men när jag parkerar i Évora inser jag hur mycket som döljer sig bortom de många filerna.

Palats, kyrkor och ruiner ligger utspridda bland charkuterier, barer och skoaffärer i den historiskt och arkitektoniskt intressanta staden, som hamnat på UNESCO:s världsarvslista.

Jag går i riktning uppåt, över de smala labyrinthiska gatorna och tappar snart orienteringen. Men det gör inget. Det finns så mycket att se: ruinerna av ett romerskt tempel, katedraler och palats som påverkats av både romansk, gotisk och morisk arkitektur.

På ett renässanstorg slår jag mig ner i skuggan med en kall öl, serverad i ett högt vackert glas.

I en broschyr läser jag att 1500-talet var en guldålder för staden. Då flockades konstnärer från Flandern, Italien och Spanien här för att lämna sina avtryck.

Efter en eftermiddags strosande fortsätter färden i min svala hyrbil som bara gått 60 mil. Ur högtalarna strömmar smäktande fado av den portugisiska sångerskan Mariza. Jag kör i riktning mot Vidigueira, en liten by där Vasco da Gama föddes och dit han återvände efter sina långa resor i världen.

De fem milen slingrar sig genom en jord-

bruksbygd där människor, inte maskiner, arbetar på fälten. Längs vägkanten går fåren och betar i kvällssolen. Här och där reser sig väderkvarnar på kullarna.

Det var i denna trakt som drömmen om resorna och önskan att ta sig bortom havets vidder föddes. Jag undrar hur vinden och slätterna påverkade da Gamas beslut.

Längtan, nostalgi och fado

Portugals eviga kärlekshistoria med vågorna och havet, det eviga sinnestillståndet av längtan och nostalgi, som kanske hör samman med att resa i väg och komma åter, går igen i såväl fadomusiken som konsten. Den portugisiska sengotiska stilen, med arkitektur- och skulpturmotiv hämtade från oceanerna kallas den manueliska stilen.

Men här, mitt emellan Atlanten och den spanska gränsen, är det inte havet, utan sädesfälten som böljar för vinden.

Alentejo lär ha den renaste luften i Europa. Konstigt nog har inte turister i större skala hittat hit. Men området har varit åtråvärt i tusentals år. Från Sadofloden till Guadiana-floden hittar man vart man sig vänder grottmålningar, storstensgravar, fort, fenisiska kvarlämningar, akvedukter, gamla kloster och befästa städer.

Dagens bebyggelse är minst lika sevärd. I de små byarna jag passerar är de vitkalkade husen målade i speciell alentejostil, med färgglada kraftigt markerade linjer runt fönster, dörrar och knutar, i starkt blått, gult, rött och grönt. Taken är låga och tycks ha överdimensionerade skorstenar.

Många fasader är täckta av azulejos, det typiska blåvita kaklet som minner om det arabiske inflytandet under medeltiden.

Det är den kulturella sammansmältningen som gör Portugal så speciellt. Inspiration och idéer exotiska träslag, kryddor och tankar

som tagits med från avlägsna stränder bortom oceanerna.

Öppnat sitt hem för turister

Så även på Quinta da Fé, lantegendomen där jag ska bo en vecka, några kilometer från Vidigueira.

Här lever Marc André Wéry med ett tjugotal vackra lusitanohästar. Sedan några år tillbaka har han öppnat upp sitt mycket personliga hem för turister. Hit kommer folk från i stort sett hela världen. Ryttare såväl som de som bara vill njuta den lantliga atmosfären och gå ner i varv.

När jag svänger in på den smala grusvägen som leder de sista kilometrarna mot ridanläggningen, har den lågt stående solen dränkt det torra landskapet i en varm röd ton. Både bostadslänga och stall är målade i karaktäristisk alentejostil.

Innan jag hunnit parkera välkomnar mig Marc, klädd i ridbyxor och ridstövlar,

Klassisk musik ljuder över trädgård och hagar och ger ett lite sagolikt intryck. Att musiken är lika viktig för Marc som hans hästar, förstår jag under kvällens långa och goda fyrarätters måltid. Medan vi småtter av gårdens egna oliver, lokalt producerade ostar och salami och dricker svalt alentejovin, börjar vi utbyta lite av våra livshistorier. Jag är ensam gäst denna natt, men morgonen därpå väntas en massa inhemska turister, som tar sig fram med cykel.

Marc är uppvuxen i Belgien och har nu bott i över tio år i Portugal. Däremellan har han bott på många olika, ibland riktigt avlägsna, platser. Djupast intryck gjorde vistelsen i Tibet där han bodde i ett kloster i fyra år. Där kom han i kontakt med livet och sanningen, med buddhismen, som är mer ett förhållningssätt till livet än en religion, menar han.

Sedan dess genomströmmar den budd-

histiska etiken allt han gör: hur han driver ett företag, hur han betar sig i privatlivet - och till och med hur han rider.

Vi sitter ute på en överbyggd altan med utsikt mot stallet. På golvet står terrakottakrukor med papyrus och palmer och på husväggen klättrar en passionsfruktsbuske. Blommorna skiftar i blått, ljusgult och lila. När den vietnamesiske kocken serverat vårrullar och asiatiskt kryddstarka nudlar med ingefärsmarinerat kött, gör även han oss sällskap till desserten och espresson.

Quinta da Fé utstrålar värme, enkelhet

Prix-ryttare. Det finns mycket snobbism inom sporten som han ogillar. Det måste vara roligt, lätt och avslappnande, menar han.

Undervisningen är individuell. Marc ger helst privatlektioner, vilket ofta är möjligt eftersom det inte enbart är ryttare som kommer. Han säger att jag ska använda mig mer av min artistiska sida än den atletiska. Ge mig hän åt musiken och det poetiska i hästens rörelser och mitt intresse för ”det goda livet”.

Jag blundar, lyssnar till musiken, känner den varma vinden och hästens rörelse under mig.

bara några mil från Quinta da Fé. Här görs några av Portugals bästa viner.

Ågaren visar sig vara dansk. Hans Kristian Jørgensen har under åren vunnit flera utmärkelser för sina röda viner. Vidigueira har av tradition varit ett område som producerat vita viner, men med tanke på det soliga, varma och torra klimatet, fick Hans Kristian och hans amerikanska fru Carrie rådet att satsa på röda druvsorter. Och de började tillverka viner i mer internationell stil än vad de inhemska producenterna tidigare gjort.

Hans Kristian var den förste att odla Syrah-



“vi passerar stora skuggiga korkeksogar, solrosfält, majsfält och små städer som ligger bland kullarna”

och skönhet. På bord och hyllor inne i huset står buddhastatyer och hästskulpturer i brons. Det doftar rökelse och här och där brinner levande ljus. I matsalen lutar sig en cello mot den olivgröna väggen och gulnande notblad ligger i högar.

Marc spelar även piano och är utbildad operasångare. Senare i veckan kommer jag att få höra en inspelning av ett framträdande från The Cosmopolitan i New York, där han gör kungen i Händels Ariodante.

Det finns ett samband mellan hans passion för musiken och dressyren: estetiken; skönheten när tonerna lyfter eller hästen flyger i väg med lätta rörelser.

Den personligt inredda gården har bara plats för tio gäster i de fem dubbelrummen, alla inredda med speciellt tema. Jag hamnar i Alentejorunmmet med solrosmönster på sängöverkasten och gamla lantarbetarredskap som väggutsmyckning. Från rummet kommer man direkt ut på en liten altan med solstolar och utsikt över ridbanan.

Levande ljus brinner i takkronor på uteplatserna och längs stengångarna. Det är en plats som är mycket sensuell som ingjuter högt välmående, både fysiskt och psykiskt.

På Quinta da Fé kan man också ta lektioner i thai chi och meditation, liksom boka massage, pedikyr och manikyr.

Själv har jag kommit för ridningen.

Marc har själv tävlat på internationell nivå och var en gång i tiden Belgiens yngste Grand

Några sena eftermiddagar, när solen börjar mattas, rider vi ut några stycken i omgivningarna. Bortom fruktträdgården och hagarna fortsätter färden genom olivlundar och korkekskogar och vidare upp i bergen. Korken exporteras främst till NASA, och används framför allt som isolering i rymdfarkoster, berättar Marc.

Det har inte regnat på över ett år
Landskapet är mycket torrt. Buskarna skiftar i orange och brunt. Det har inte regnat på över ett år. På sina håll liknar det ett månlandskap. När vi når krönet uppenbarar sig solen som ett rött brinnande klot. Utsikten är milsvid. Vi stannar kvar en stund på ”Den gyllene platan” och bara iakttar hur solen sänker sig över de kringliggande byarna och vinodlingarna och färgar himlen röd, innan vi vänder hemåt.

Mellan morgonens och kvällens dressyrpass ligger jag vid den lilla poolen eller sitter i skuggan på altanen med en bok. Det metalliska ljudet från klockspelen och vindens sus i lövverket som hänger ner från takspaljén, överröstas då och då av en gnäggning från hagen. Här kan man verkligen gå ner i varv och njuta med alla sinnen. En doft av jasmin blandas med den lantliga och skönheten är betagande: Palmer, persikotråd, rankor av blå blommor som matchar fönsterluckorna och de vackra lusitanohingstarna som galopperar runt i hagarna med vilda svajande manar.

Efter några dagar gör en svensk väninna mig sällskap. Vi gör utflykter till vingårdar, små byar och sevärheter. Då får vi lunchen nedpackad i form av picknick. Med silverbestick, porslin och glas.

En intressant vingård är Cortes de Cima,

druvan i kommersiellt bruk. Något som 1998 inte var tillåtet inom den portugisiska vinvärlden. Det första vinet gjordes ändå av 100% Syrah, men det fick inte stå på etiketten. Så vinet döptes till Incógnito. Den enda redogörelse för innehållet var att det var ett rött vin, vinho tinto. Om man tittade på baksidan av flaskan kunde man dock förstå att det var Syrah, om man läste de första bokstäverna i meningarna som följde, uppifrån och ned: Selected fruits from Young vines, well Ripened, And hand Harvested. Och som kommentar till myndigheternas regler, ett citat av Bob Dylan: ”To live without the law you must be honest.” Vinet fick utmärkelsen Red Wine of the Year av ett brittiskt vinmagasin och snart började både Luís Figo och Portugals premiärminister att föredra det. Så myndigheterna gav så småningom med sig. Nu görs även andra hundra procentiga Syrah-viner samt olika blandningar. De vanligaste inhemska röda druvorna är Aragonez (motsvarande spanska Tempranillo), Trincadeira och Periquita.

Vinerna är fylliga och kryddiga
Vi vandrar runt under den starka eftermiddagssolen på de mjukt sluttande odlingarna och smakar några av de olika druvorna. I fjärran avtecknar sig Serra do Mendros kullar i blåaktigt dis. Olivlundarna ger behaglig skugga. På de vidsträckt ägorna växer också solrosor, säd, meloner och tomat.

Det varma klimatet gör ofta vinerna fylliga, fruktiga och kryddiga.

Inne i den svala vinkällaren ligger ekfat som innehåller Aragonez och Cabernet Sauvignon som ska bli Reserva 2004 och finns på marknaden 2008 - om blandningen blir bra.



Denna sida: Det konstgjorda vattenfallet på Hotel Sheraton Tahiti. Den svarta vulkanstranden utanför Radisson Plaza Resort Tahiti. Golfbanan vid Papara. Nästa sida: Tahitipär-
lor i olika storlek och färg.

Det mesta av vinet går till den inhemska marknaden, men Sverige är en av de största exportmarknaderna, berättar Hans Kristian, näst efter Brasilien.

Förutom vin producerar Cortes de Cima även olivolja. Den kallpressade, ofiltrerade

“många fasader är täckta av azulejos, det typiska blåvita kaklet som minner om det arabiska inflytandet”

olja som utvinns av olivsorten Cobrançosa har hunnit vinna flera medaljer.

Förutom vin och olivolja är Alentejo känt för ostar, bröd i olika former och syndiga bakverk som har sitt ursprung i klostren. Den närliggande byn Serpa tillverkar några av Portugals mest berömda ostar. På caféerna i den charmiga lilla staden Beja går många timmar över en galão, den portugisiska motsvarigheten till café latte, eller en bica (espresso) och olika sötsaker. Återkommande ingredienser är ägg, socker, honung, mandel och pinjenötter. Dessa godsaker lär ta tid att tillverka och har sina hemligheter. Recepten har tillkommit när klostren tävlade om att tillverka så goda desserter som möjligt för att dra till sig ynnesten av de bästa skyddshelgonen. Bakverken har namn som "barrisas de freira" (nunnans mage), "papos de anjo" (änglabröst) och "abade Priscos" (abboten av Priscos).

Från Quinta da Fé gör vi bilfärder till havet. Vi åker genom charmiga byar med

vackert målade husfasader, passerar stora skuggiga korkeksogar, solrosfält, majsfält och små städer som ligger bland kullarna. Vi passerar platser med namn som Cuba, Mimosa och Santa Luzia på vår väg mot Odemira och Zambujeira do Mar.

I Zambujeira do Mar arrangeras varje sommar rockfestivalen Sudoeste. Men denna dag är det bara Atlantens bränningar som dånar. Den långa vita sandstranden klyvs här och var av klippor som skjuter ut i havet. Ovanför klippkanten reser sig kapell och kyrkor och i gatukorsningar och gränder ligger mysiga caféer och barer.

Alentejos vilda gyllene stränder sträcker sig längs Atlantkusten i 16 mil. Det finns två typer av stränder, norr om Cape Sines är de i stort sett ändlösa. Här i söder avgränsas dynerna av klippor och grottor och bildar flera mindre naturstränder, som man kan ta sig emellan för att hitta sin egen privata strandremsa.

Det finns mycket att utforska i Alentejo. Skönheten, fadomusiken, vinet, maten, människorna och solen gör att man gärna stannar länge.

Och att återkomma till den lantliga, sinnliga enkelheten på Quinta da Fé mellan äventyren förhöjer närvarokänslan. Att följa hästens

rörelser när man galopperar till Händel eller Jacqueline du Pré, att känna doften av jord och rökelse när man mediterar i skuggan, eller att avnjuta en lång måltid med goda samtal. Det är som om allt både doftar och smakar mer. Det är som att var förälskad – i livet.

Denna sida: Det konstgjorda vattenfallet på Hotel Sheraton Tahiti. Den svarta vulkanstranden utanför Radisson Plaza



Alentejo har 275 soldagar om året.
Temperaturen ligger runt 25–30° på sommaren
och 15–20° under vintern.

Vistelse på Quinta da Fé kan bokas genom www.ridresor.com
Cortes de Cima: www.cortesdecima.pt

Vinrutter, från norr till söder: São Mamede Route (kring Portalegre), Historic Route (kring Évora) eller Guadiana Route (kring Vidigueira och Guadianafloden): www.vinhosdoalentejo.pt

Missa inte Évora med sitt romerska tempel, en romansk och gotisk katedral, moriska terrasser, renässanstorg och vindlande kullerstengator: www.rtevora.pt

Fresco Route – en annorlunda tur som tar dig runt mellan kyrkorna i Portel, Vidigueira, Alvito, Cuba och Viana do Alentejo. Här finner man muralmålningar som varit dolda i århundraden. Färgerna reflekterar Alentejos landskap eftersom

de målats med naturliga pigment: koboltblått, magenta och gulockra.

Redondo: Enotec och vinmuseum. Här finns också ett kloster där man kan bo i lugn och vacker miljö: Convento de São Paulo, med imponerande kakel från 1600-talet.

Beja: Klostret Convento da Conceição och Museu Rainha D. Leonor har samlingar av kakel, målningar och barockkonst.

Den lilla staden Mértola är en idealisk plats för den som vill resa genom århundradena. Likaså den medeltida staden Monsaraz.

I Portugal har många kloster, borgar, slott och herresäten gjorts om till pousadas, en kedja av små eller medelstora hotell som är inrymda i byggnader av särskilt historiskt intresse: www.pousadas.pt

Herresäten och lantegendomar i hela Portugal:

www.turihab.pt
Mer om Alentejo: www.rt-planiciedourada.pt,
www.rtsm.pt
Mer om Portugal: www.visitportugal.com
Portugals turistbyrå i Sverige:
0770-930203, icepst0@portugal.se

