

Amieira Marina organiza un nuevo ciclo gastronómico para dar a conocer los productos de la región

En esta ocasión los asistentes podrán probar los magníficos vinos Herdade das Servas que se acompañarán de un exclusivo menú degustación

- La cata estará presentada por el enólogo de la bodega, Tiago García, y su propietario, Luis Mira, quienes explicarán a los comensales las propiedades de cada uno de los vinos y aportarán varias recetas adaptadas para cada caldo
- La marina lleva más de tres años promocionando los principales vinos del Alentejo

Apostando por la alta calidad de la cocina de la región, Amieira Marina vuelve a organizar un nuevo ciclo gastronómico el próximo sábado 8 de octubre en su restaurante panorámico, donde cobrarán un especial protagonismo los vinos de la bodega Herdade das Servas y se acompañará la presentación de un exquisito menú pensado para la ocasión. Será el sexto ciclo de gastronomía que se organiza en el restaurante de la naviera y sus asistentes podrán comenzar brindando para dar la bienvenida con una copa de vino Monte das Servas de la cosecha de 2010 acompañado de pasta de hígado de diferente aves y pequeñas tostas de ajo.

Los entrantes del menú estarán compuestos de queso brie con mermelada de pimientos y bouquet de finas hierbas a la vinagreta de frambuesa, que se acompañarán de un tinto Herdade das Servas de 2009. En cuanto a los platos principales, el plato de pescado será un hojaldre crujiente de camarones y arroz salvaje servido con vino blanco Herdade das Servas de 2010 y el plato de carne será lomo de cerdo en salsa con puré de berros, reducido con un tinto Herdade das Servas y acompañado de un Herdade das Servas Tinto Syrah / T. nacional 2008. Para finalizar con este exquisito menú, el postre consistirá en una tarta de mousse de chocolate y crema de avellanas que se servirá con un Herdade das Servas Tinto de la Reserva de 2008.

Como ya viene siendo habitual, la degustación de los vinos Herdade das Servas estará presentada por el enólogo de la bodega, Tiago García, y por su propietario, Luis Mira, quienes explicarán a los asistentes las propiedades de cada uno de los vinos probados y aportarán varias recetas adaptadas para cada caldo. Con este evento, los responsables del restaurante panorámico de Amieira Marina, situado en el Grande Lago de Alqueva, suman más de tres años visitando e invitando a sus instalaciones a los principales productores de vino del Alentejo, habiendo celebrado hasta la fecha 24 degustaciones con un gran éxito de participación.

Para disfrutar de este delicioso menú enogastronómico, los asistentes solo tendrán que pagar 35 euros por persona. Además, por cada grupo de cinco personas, la sexta se beneficiará de una succulenta oferta. Los interesados pueden hacer su reserva a través de los teléfonos +351 266 611 175 o +351 933 248 039.

Capitán de tu propio barco

Amieira Marina ha creado un servicio de alquiler de barcos a motor, con capacidad de entre dos y diez personas, que pueden ser tripulados por uno mismo tras recibir unas pequeñas lecciones de navegación que duran alrededor de media hora. Precisamente la facilidad de manejo de las naves y la posibilidad de elegir cualquier recorrido en la amplia superficie del pantano representan los principales atractivos de esta nueva fórmula de vacaciones, que hasta ahora estaba limitada a los expertos que contasen con la titulación correspondiente.

Manuel Maia, director de Marketing de Amieira Marina, comenta que “el barco no es un vehículo de transporte, sino un mundo aparte que te relaja y te permite sentir todo lo que tenemos alrededor, al contrario que en los transportes tradicionales, donde la velocidad no te permite ver ni mucho menos disfrutar del recorrido. Un crucero de 3 días por el Grande Lago se vive minuto a minuto y las cosas más pequeñas son las que a la larga se convierten en nuestros mejores recuerdos, como una barbacoa en cubierta o dormir plácidamente bajo un cielo estrellado”

Los barcos de Amieira Marina pueden tripularse desde la cabina o tomando el sol en la toldilla exterior mediante unos controles muy sencillos, que consisten en un volante similar al de un automóvil para controlar la dirección del barco y una palanca que sirve para graduar la velocidad tanto de avance como de retroceso.

De esta forma tan sencilla se pueden descubrir los rincones más ocultos del Grande Lago. Para una mayor tranquilidad del navegante, todos los barcos están equipados con GPS, que muestra una imagen virtual de la zona donde se encuentra la embarcación, las boyas próximas y la ruta preferente a seguir, de la misma manera que el GPS de un coche. Además, lleva incorporado un sónar para saber la profundidad a la que se encuentra el fondo en todo momento y señalar la proximidad de rocas o posibles peligros en los que encallar.

El tiempo de navegación a bordo discurre tranquilamente mientras se toma el sol, se contempla el paisaje, se observan las aves en su emigración o se lee un buen libro. La quietud que se vive en esta presa permite parar el barco en cualquier lugar, sin necesidad de amarres ni anclas mientras todos comparten la comida, la charla, el baño o la siesta.

Cada camarote está equipado con todo tipo de comodidades, como son camas dobles, armarios, cuarto de baño completo, ropa de cama y toallas. Además, en la zona común hay una cocina con frigorífico, cocina de gas, televisión, lector de DVD, mesa, sofá convertible en cama supletoria y todo el equipamiento de

cocina y vajilla necesario para no tener que salir del barco en ningún momento si no se desea. En la zona exterior se puede disfrutar del solarium, preparar una barbacoa o leer plácidamente, entre otras posibilidades. Además, todos los barcos disponen de un espacio especial para poder transportar bicicletas, cañas y equipo de pesca, canoas...

En los alrededores

Aunque el principal atractivo de la propuesta de Amieira Marina reside en la navegación por el pantano de Alqueva, también puede optarse por atracar el barco en cualquier ribera, coger las bicicletas y descubrir una tierra que en primavera se cubre de flores blancas, mostrando una permanente sucesión de encinas y olivos, de rebaños de vacas y ovejas.

Se trata del Alentejo más profundo y tranquilo, una región que se extiende entre llanuras infinitas y montes bajos, con tierras fértiles colmadas de cereales, viñas y alcornoques, donde pastan los ganados y la vida salvaje retoma a sus orígenes. Una región salpicada por pequeñas aldeas, carreteras comarcales y pequeños ríos vírgenes donde los más pequeños podrán disfrutar viendo cangrejos y peces. En definitiva, una zona tranquila y de gentes amables, con una identidad propia y una cultura que se quiere abrir poco a poco.

La cocina portuguesa

En cualquier rincón de la travesía se puede descubrir uno de los grandes secretos del Bajo Alentejo: su gastronomía. Si en la costa puede encontrar 365 formas de cocinar el bacalao, en esta tierra la creatividad no se encuentra a la zaga. El Alentejo es un territorio donde el trigo y el aceite han sido base de su desarrollo y unos inmensos bosques de alcornoques dan sombra a piaras de cerdos que pastan en la llanura. Por eso, el pan, el cerdo y el aceite constituyen la base de una de las cocinas más sabrosas de Portugal, en la que el aroma del campo se funde en cada plato. También la caza y el pescado, los quesos y los postres representan un apartado destacado de la gastronomía de Alentejo.

Cómo llegar

Amieira Marina está situado muy cerca de la frontera entre España y Portugal (de hecho parte del Gran Lago es común entre los dos países). La mejor combinación es llegar a Évora, a 100 kilómetros de Badajoz por la A-6 y luego seguir las indicaciones hasta Portel y Amieira Marina.

Cuánto cuesta

Los precios varían según el tamaño del barco y el número de plazas. Alquilar una nave, con capacidad de hasta 8 personas, cuesta a partir de 268 euros/ día. Todo un regalo para estos momentos de crisis económica.
