



© GONCALO VILLAVERDE

The resplendent *Quetzal*

Fine wine, food and art hidden away in the Alentejo
Vinho, gastronomia e arte de qualidade escondidos no Alentejo

TEXT **BEN AUSTIN**



Located in the heart of the Alentejo, nestled on the fertile slopes of Vidigueira, Quinta do Quetzal is home to a first-class vineyard and a contemporary art space. It is the visionary result of a Dutch family — Cees and Inge de Bruin-Heijn and their daughter Aveline, who have been closely associated with Portugal for more than 40 years.

The family's overwhelming desire is to share their passion for the country's culture, wine and food. As contemporary art collectors, the beautifully designed exhibition space gives them the opportunity to display pieces from their collection as well as inviting international artists to exhibit within curated shows.

The vineyard consists of 49 hectares of vines, of which 1.5 hectares are made up of old vines. The region can chart evidence of an ancient Roman winery and the hills have a distinct microclimate and a soil rich in schist, the local mineral. Vidigueira has a warm climate, yet its position on the foothills of the Serra do Mendro means that there are cool breezes coming off the Atlantic Ocean, providing perfect conditions for the grapes to ripen and then a more temperate environment for them to gently recover. When harvested, they are naturally brought into the cellar and allowed to age gradually, giving the wine a complexity achieved by the fermentation process over time.

As encostas férteis da Vidigueira, no coração do Alentejo, oferecem a localização privilegiada para a Quinta do Quetzal, lar de uma vinha de primeira classe e de um espaço de arte contemporânea. Este é o resultado visionário de uma família holandesa — Cees e Inge de Bruin-Heijn, e sua filha Aveline, que estão intimamente ligados a Portugal há mais de 40 anos.

O grande anseio da família é partilhar a sua paixão pela cultura, pelo vinho e pela comida nacional. Como colecionadores de arte contemporânea, o espaço de exibição, maravilhosamente projetado, permite-lhes expor peças da sua coleção privada e ainda convidar artistas internacionais a exporem em contexto de mostras com curadoria.



The winery produces a white Reserva from the Antão Vaz grape variety, all handpicked and allowed to ferment in French oak barrels, which results in an aroma of tropical fruits, toast and spices. They also produce a Quetzal Brut and a special Quetzal Family limited edition, which is only manufactured when the quality of the grapes and maturity are exceptional. Then there are the Guadalupe wines and Guadalupe Winemaker's Selection, which pays tribute to the 17th century chapel next to the property honouring Our Lady of Guadalupe. These wines are versatile and the perfect choice to enjoy on a daily basis, with or without food. The Winemaker's Selection red consists of the best grapes at the ideal maturity of Syrah, Alicante Bouschet and Cabernet Sauvignon vines.

The experts behind the wine production at Quetzal are resident winemaker José Portela and consultant winemaker, Rui Reguinga. José has a post-graduate degree in Oenology from Évora University and has been at the estate since it was founded. Rui, who has a degree in Food Engineering from the Lisbon School of Agronomy, has worked for several top wine brands in Portugal and on major international projects as well.

Within the new Quetzal building (which is partially clad in schist) is a first-rate restaurant, shop and art 'room' below. The restaurant is helmed by resident chef João Mourato, with chef Pedro Mendes acting as

A vinha é composta por 49 hectares de videiras, 1,5 dos quais são vinhas velhas. A região evidencia uma antiga área vinícola romana, e as montanhas têm um microclima distinto e um solo rico em xisto, o mineral local por excelência. A Vidigueira tem um clima quente, mas a sua posição, no sopé da serra do Mendro, traz brisas frescas oriundas do oceano Atlântico, proporcionando as condições perfeitas para as uvas amadurecerem e um ambiente mais temperado para uma suave recuperação. Uma vez colhidas, são transportadas para a adega, onde maturam gradualmente, presenteando o vinho com uma complexidade peculiar alcançada pela fermentação ao longo do tempo.

A adega produz um Reserva branco da casta Antão Vaz, com uvas colhidas à mão e fermentadas em barricas de carvalho francês, o que resulta num aroma tostado, de frutas tropicais e especiarias. É também produzido um Quetzal Brut e um Quetzal Família, uma edição limitada especial apenas produzida em condições especiais, relacionadas com a qualidade e maturidade da uva. Há, igualmente, os vinhos de Guadalupe e Guadalupe Winemaker's Selection, que prestam tributo à capela do século XVII situada ao lado da propriedade, que homenageia Nossa Senhora de Guadalupe. Estes são vinhos versáteis e que representam a escolha perfeita para consumo diário, com ou sem comida. O Winemaker's Selection tinto é composto pelas melhores uvas no ponto de maturidade ideal das castas Syrah, Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon.

Os especialistas na produção de vinhas da Quetzal são o enólogo residente, José Portela, e o enólogo consultor, Rui Reguinga. José é pós-graduado em Enologia pela Universidade de Évora e está presente desde a fundação da quinta. Por sua vez, Rui, licenciado em Engenharia Alimentar pelo Instituto Superior de Agronomia de Lisboa, trabalhou em várias marcas de vinhos de topo em Portugal e também em grandes projetos internacionais.

No interior do novo edifício da Quetzal (parcialmente revestido por xisto), encontra-se um restaurante, loja e sala de arte de primeira categoria no piso mais abaixo. O restaurante é comandado pelo chefe residente João Mourato, enquanto o chefe Pedro Mendes opera como consultor, e dedica-se a pratos tradicionais do Alentejo, sendo que grande parte dos produtos sazonais provem da horta na quinta.

O espaço de exposição de arte, como tudo na Quinta do Quetzal, é do mais alto nível. O design da galeria está à altura de espaços similares em Londres ou Nova Iorque, podendo o mesmo ser afirmado sobre a qualidade do programa de exposições. Aveline de Bruin é muito mais do que uma entusiasta da arte — é curadora e viaja pelo mundo em busca dos melhores profissionais e galerias para colaborações. Tanto pode participar na Bienal de Veneza, como na ARCOLisboa, a principal feira de arte contemporânea de Portugal. «Adoro a frase da minha mãe que refere o colecionismo como a arte de colher flores no campo, e a minha missão é arranjá-las num buquê», afirma Aveline.

Essential Wine

their consultant chef, and specialises in traditional dishes from the Alentejo, with much of the seasonal produce sourced from their own vegetable patch.

The art exhibition space, like everything at Quinta do Quetzal is of the highest standard. The design of the gallery is on a par with spaces to be found in London or New York, and the same can be said about the quality of their exhibition programme. Aveline de Bruin is more than just an art enthusiast — she is a curator who travels the world in search of the best practitioners and galleries to work with. One moment she is attending the Venice Biennale, the next she is at ARCOLisboa, Portugal's chief contemporary art fair. "I love my mother's quote that collecting is like picking flowers in a field, and so my job is to arrange them together," says Aveline.

Quetzal Art Centre's current exhibition is entitled *Cave Myths (Endless Spelunking)* and features acclaimed international artists such as Georges Dorignac, Mike Kelley, Nathaniel Mellors and Paul Thek. The show scrutinises notions of the subterranean, the earliest and darkest origins of mankind and our collective development through language, art and rituals toward what is known as 'civilisation'. Previous exhibitions have included renowned artists such as Marlene Dumas and William Kentridge for the *Drawing Africa on the Map* showing, and Ed Ruscha, Thomas Schütte, Richard Deacon and John Baldessari in a collaborative show with the Bruin-Heijn Collection.

As an art centre, this may appear to many as off the beaten track, but it comes with a sense of discovery for visitors. On a much larger scale, the Dia Art Foundation's art collection in upstate New York is located in the relatively remote area of Beacon in the Hudson Valley and attracts visitors from all over the world.



Quinta do Quetzal as a whole package, with its world-class vineyard, restaurant and art centre, it is a unique and memorable experience. The only drawback being that the estate does not currently provide guest accommodation, but this is something they are looking to rectify in the near future. One only has to take a glance at the rave reviews on travel sites to appreciate just how special this estate in the Alentejo is.

www.quintadoquetzal.com ■

De momento, o Quetzal Art Centre acolhe a exposição *Cave Myths (Endless Spelunking)* e apresenta aclamados artistas internacionais como Georges Dorignac, Mike Kelley, Nathaniel Mellors e Paul Thek. A mostra examina as noções do profundo, as origens mais antigas e sombrias da humanidade, e o desenvolvimento coletivo através da linguagem, arte e rituais em direção ao que conhecemos como «civilização». Exposições anteriores juntaram artistas de renome, como Marlene Dumas e William Kentridge, na mostra *Drawing Africa on the Map*, e Ed Ruscha, Thomas Schütte, Richard Deacon e John Baldessari em colaboração com a Bruin-Heijn Collection.

Como centro de arte, pode ficar um pouco fora de caminho, mas oferece um sentido de descoberta aos visitantes. Numa escala muito superior, a coleção de arte da Dia Art Foundation, no norte do estado de Nova Iorque, localiza-se na área remota de Beacon, no Vale do Hudson, e atrai visitantes de todo o mundo.

A Quinta do Quetzal oferece um pacote completo, através da sua adega de nível mundial, restaurante e centro de arte, constituindo uma experiência única e memorável. Infelizmente, não disponibilizam alojamento, mas é algo que planeiam retificar num futuro próximo. Um breve olhar sobre os elogios nos *websites* de viagens ilustra o quão especial é esta propriedade no Alentejo.

www.quintadoquetzal.com ■

