



QUINTA DA PALMEIRA, QPORTUGAL

Het knisperende geluid van een warme openhaard klinkt deze dagen bekender dan de zucht van een fles koele, prikkelende Prosecco die in de zomerzon ontkurkt. Reden genoeg om in een knus hoekje van de bank langzaam weg te dromen naar een mediterrane bestemming. We nemen u mee naar een bijzonder stukje Europa. Daar waar tachtig procent van de lokale bevolking zelfvoorzienend is en de natuur onaangetast en ongerept. Jack Brouns (1967) runt in deze authentieke Portugese setting *Quinta da Palmeira, Qportugal*: een viersterren vakantieresort, van alle gemakken voorzien.

Bourgondisch Portugal

TEKST: JESPER KUIJPERS, FOTOGRAFIE: QUINTA DA PALMEIRA, QPORTUGAL

Quinta da Palmeira is gelegen in het groene hart van het centrum van Portugal, in de gemeente Arganil, deelgemeente Cerdeira. Vanaf Porto (ruim twee uur vliegen vanaf Amsterdam) is het nog één uur en 45 minuten rijden naar het stijlvolle vakantieoord. “De mensen zijn hier in eerste instantie bescheiden en afwachtend. Als ze je Portugees horen praten, zijn ze erg vriendelijk, open en behulpzaam. Het was voor mij belangrijk om direct te integreren en veel met Portugezen om te gaan. Ook voor mijn taalbeheersing. Ik had een half jaar Portugees gestudeerd aan de avondschool en in het begin kon ik er niets van. Door op weg naar afspraken in de auto te oefenen met een cd en veel met lokale mensen te praten, ging het vanzelf steeds beter”, vertelt Jack.

Rust

Ruim een half jaar geleden opende Quinta da Palmeira, Portugal haar deuren. Na een ingrijpende renovatieprocedure is het oord uitgegroeid tot een baken van rust en kwaliteit. Het moederhuis werd vernieuwd en alle technische voorzieningen zijn aangepast aan de huidige tijd. De vrijstaande huisjes verkeerden in ruïnestaat waardoor ze compleet gerenoveerd moesten worden. Voordeel is dat deze ruimtes nu, net als de kamers in het moederhuis, aan de behoefte van de moderne gast voldoen. Er is bewust gekozen voor een open inrichting, dit geeft alle vertrekken een ruim karakter en dito uitstraling. Quinta da Palmeira, Portugal heeft de beschikking over zeventien bedden, een aantal dat kan worden uitgebreid naar twintig. U heeft de keuze uit een appartement, twee superieure kamers en 1 singlekamer in de nabijheid van het moederhuis. Hoogtepunt zijn de vier juniorsuites, allen met andere stijl, kleur en meubelen. Van klassiek tot ro-

mantisch en semimodern, maar alles is tijdloos. “Quinta da Palmeira is erg ruim opgezet. Er is altijd wel een verrassend plekje te vinden om te ontspannen. Of een intiem plekje om een boek te lezen.”

Vogelvlucht

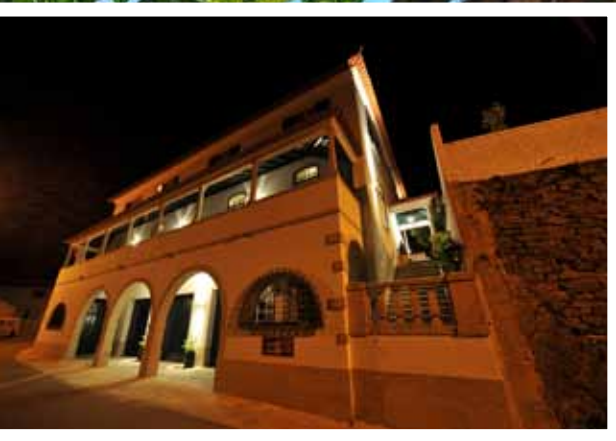
Voordat Jack Brouns met zijn horecavleugels neerstreek in Portugal doorkruiste hij in vogelvlucht diverse Europese lidstaten. Op zoek naar de ideale plek om zijn droom te kunnen realiseren, het uitbaten van een vakantieresort. Achtereenvolgens kwamen Kroatië, Italië en Spanje niet door de ballotagecommissie. “Het zuiden van Kroatië sprak me erg aan. Door de hoge mate van corruptie in dit gebied besloot ik mijn horizon te verbreden. In Italië merkte ik dat de markt verzadigd was en Spanje voelde te groot en onbekend.” Jack draaide de globe een paar breedtegraden naar het westen en kwam zo in Portugal terecht. Hij koos voor een statig landhuis in het midden van de natie, waar de natuur groen en ongerept is en de mensen rustig en open zijn. In 2008 kon de aankoopovereenkomst naar de notaris en verkaste Jack naar Portugal. Hij liet zijn vrienden en familie achter en ging het grote, onbekende avontuur aan. “Voor mij was het niet lastig, het voelde als het juiste ding om te doen. Vier jaar eerder had ik een zware ziekte overwonnen, dat was voor mij de belangrijkste drijfveer. Ik heb het



mijn familie met Kerstmis verteld. Veel mensen reageerden verrast, maar iedereen snapte dat het bij me paste. Nu komen ze me regelmatig opzoeken.”

Culinair

Jack biedt zijn gasten, naast een vipbehandeling, een speciale vijfdaagse workshop gastronomie. Onder leiding van de Zwitserse chef-kok Mirjam maken de gasten kennis met lokale lekkernijen en tradities. Zo staan er onder andere kooklessen en bezoekjes aan een wijnhuis,



kaasmakerij en traditioneel restaurant op het programma. Om te kunnen genieten van smaakvolle gerechten hoeft u niet per se deel te nemen aan de workshops. Ook op andere dagen biedt Quinta da Palmeira, Qportugal een culinaire beleving van het allerhoogste niveau. Er worden gerechten geserveerd met traditionele Portugese invloeden en internationale allure. Voorbeeld is tongfilet met citroensaus en tijm, geflankeerd door aardappelen en op smaak gebracht met kruiden en rode pepers. Daarnaast is er een wijnkelder uitgerust met regionale en nationale topwijnen.

Winter

Voor sommige Nederlanders zijn de winterse temperaturen juist reden voor een ijskoud feestje. Ze mijmeren niet over cocktails op een wit zandstrand, maar zoeken de sneeuw in trendy hotspots als Ellmau juist op. Ook deze wens laat Quinta da Palmeira, Qportugal in vervulling gaan. Omdat het resort gelegen is aan de voet van de bergketen Serra de Estrela kunnen skiërs, snowboarders en andere sneeuwpretendenten hun sportieve ambities verzilveren. "Zodra er één vlokje sneeuw valt, stroomt de berg vol met wintersportliefhebbers", weet Brouns. "Maar er is ruimte genoeg en je kunt er echt uitstekend skiën. Tot en met 31 maart hebben we bovendien een speciale aanbieding. Boekt u vier nachten dan betaalt u er drie. Boekt u acht nachten dan betaalt u er zes."

De Quinta ligt op slechts 30 kilometer afstand van dit natuurvermaak. In deze streek is een grote diversiteit aan geografische en natuurlijke bijzonderheden waar te nemen. Bovendien is het is de enige plek in Portugal waar wintersport en allerlei avontuurlijke sporten beoefend kunnen worden. Ook voor fraaie



wandelroutes en pittoreske dorpjes bent u in deze streek aan het juiste adres; een complete bestemming.

Zo kunt u overdag activiteiten ondernemen in het prettige, aangename klimaat en 's avonds genieten van de smaakvolle Portugese keuken. Quinta da Palmeira, Qportugal: Bourgondisch genieten in Portugal.

WWW.QPORTUGAL.COM



De prijzen voor een tweepersoons juniorsuite of superieur-kamer variëren tussen € 90,- en € 110,- per persoon. Boekt u voor 31 maart dan krijgt u een speciale korting. Voor vier nachten betaalt u de prijs van drie en voor acht nachten betaalt u slechts zes overnachtingen. De workshops gastronomie beginnen vanaf € 695,- per persoon. De datums hiervoor zijn 22 tot 27 januari, 29 januari tot 3 februari, 5 tot 10 februari en van 12 tot 17 februari. Allen in 2012. Meer informatie op de website.