

Dzień szósty - 4 lipca 2015 r. - Smaki i kolory Portugalii – wino, sery i przyroda, ochrona dóbr natury w Portugalii.



Dzień rozpoczęliśmy od przejazdu do **parku i rezerwatu przyrody w Arrabida**, założonego w 1976 roku. To szczególne miejsce do medytacji. Według legendy w 1215 roku angielskiemu kupcowi w czasie sztormu ukazała się Matka Boża, która doprowadziła go do parku. Przejeżdżając wzdłuż klifów nadmorskich, **podziwialiśmy wspaniałe widoki**. Na jednym ze wzgórz góruje zamek św. Filipa, na rzece rozpościera się 25-kilometrowy **półwysep Troja**. Zauroczyły nas wspaniałe widoki białego piaskowca i błękitno – turkusowej wody rzeki Tag. Następnie udaliśmy się do **Azeity**, gdzie odwiedziliśmy **muzeum Jose Maria de Fonseca**. Ta, **jedna z najstarszych winnic w Portugalii**, została założona w 1834 roku. Wówczas produkcja wynosiła 200 butelek na godzinę, teraz 30 tys. na godzinę. Winnica obejmuje 650 ha ziemi, gdzie uprawia się 10 różnych gatunków szczepów winnych, a produkcja obejmuje 80 % produkcji światowej.

Zostaliśmy zaproszeni na degustację wina: mieliśmy okazję spróbować wina stołowego, wytrawnego tzw. „Periquita” oraz wina słodkiego tzw. „Moscatel”.



Po mile spędzonym czasie w winiarni, udaliśmy się do **wytwórni serów „TIO ALFREDO”**. Tu mieliśmy aktywne zajęcia: sami robiliśmy ser. Do produkcji tego znanego rarytasu potrzeba trzech składników: mleka owczego, soli i kwiatów ostu. Właścicielka opowiedziała o całym procesie powstawania sera: przez 10 dni schładza się do temperatury 10°C, potem czyści i obraca, 22 dni w wodzie, potem na powietrzu.



Tego dnia zwiedzaliśmy również **Zamek w Palmeli**, który został przekazany przez króla Portugalii zakonowi św. Jakuba.

Lunch mieliśmy w pięknej rybackiej miejscowości – **Sesimbrze**, słynącej z czarnego miecznika, tuńczyka i dorady. Tu corocznie odbywają się festiwale miodu.

