

PORTUGAL BELEVEN



/ INHOUD

4 / INLEIDING

6 / CULTUUR

14 / KENNIS

22 / SMAKEN

36 / CIJFERS

38 / INFO

Omslag: Amália, Vhils

Deze pagina: Douro

©Turismo de Portugal

©Turismo de Portugal/Yves Callewaert

*"Uiteindelijk is beleven de beste manier om te reizen."
Álvaro de Campos (Fernando Pessoa)*





Alentejo

©Turismo de Portugal/Francisco Almeida Dias

Met een combinatie van een mediterrane invloed en de koelte van de Atlantische Oceaan, staat Portugal bekend om zijn milde, zonnige klimaat en verschillende landschappen - van de prachtige stranden aan de kust tot de gouden vlaktes van de Alentejo, van de groene bergen in het binnenland tot het rustige, groene karakter van de Azoren en Madeira eilanden. Verder staat Portugal bekend om zijn lange geschiedenis van veroveringen en ontdekkingen ver buiten de grenzen; om zijn imposante erfgoed vol met de mijlpalen van een roemrijk verleden; om zijn altijd dynamische cultuur; om zijn unieke, heerlijke keuken vol smaken en aroma's... En tot slot om zijn ontspannen, eenvoudige en ongeëvenaarde instelling. Iedereen die terug wil keren is er altijd welkom.

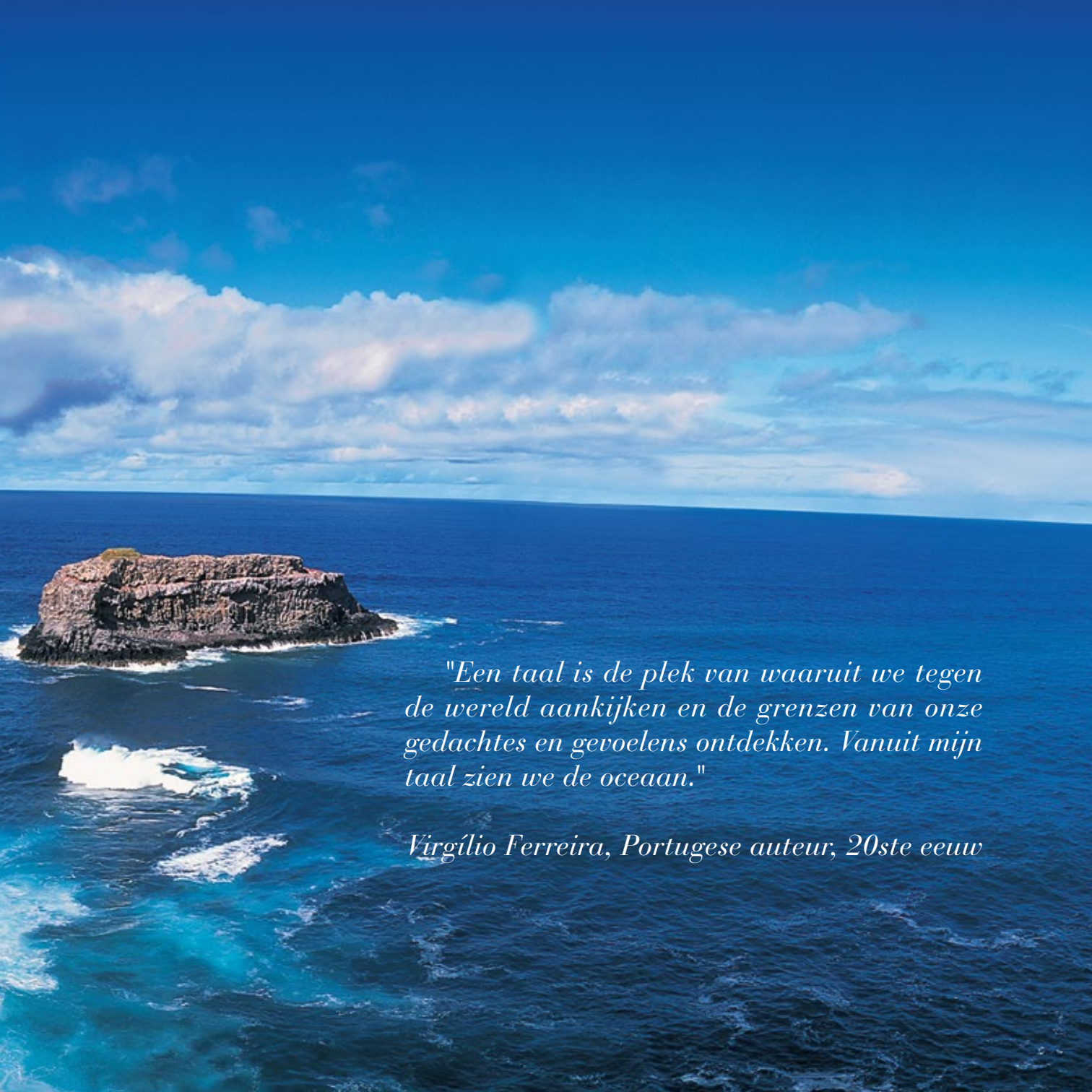
De Portugezen zijn één van de oudste volkeren van Europa met meer dan acht eeuwen geschiedenis en een vrolijke combinatie van volkeren, culturen en tradities. Verder is Portugal de thuisbasis van 's werelds oudste officiële, op de werelderfgoedlijst genoteerde wijnregio, de Douro, waar port wordt geproduceerd, en één van de oudste universiteiten van Europa, de prachtige universiteit van Coimbra, die in de 13e eeuw is gesticht en ook op de UNESCO-lijst staat. Portugal is het land van de ontdekkingen, de fado, van eeuwenoude tradities verbonden met de uitgestrekte zee, maar tegelijkertijd ook een modern, kosmopolitisch land met talloze mogelijkheden voor ontspanning en plaatsen om met uw familie, uw partner of in uw eentje te bezoeken en ontdekken.



/ CULTUUR

Het eiland Flores op de Azoren

© Turismo de Portugal / Paulo Magalhães



"Een taal is de plek van waaruit we tegen de wereld aankijken en de grenzen van onze gedachtes en gevoelens ontdekken. Vanuit mijn taal zien we de oceaan."

Virgílio Ferreira, Portugese auteur, 20ste eeuw

/CULTUUR

"De tuin van Europa, geplant door de zee." Dit is hoe de 19de-eeuwse politicus en dichter Tomás Ribeiro Portugal prees. Portugal is een relatief klein land met een Atlantische kustlijn van 1860 km inclusief Madeira en de Azoren-archipel, waarbij de manier van leven, cultuur, volkstradities (met processies naar de zee en de Onze-Lieve Vrouw-verering, de beschermheilige van Portugal en vissers) en de artistieke meningsuiting niet los kunnen worden gezien van deze intieme band met de zee. Van schilderkunst tot literatuur, muziek tot architectuur, keuken tot religie ... de invloeden zijn duidelijk en getuigen van de geschiedenis van het land en zelfs van haar identiteit uit de tijden van ontdekkingsreizen tot aan de moderne tijd. Luís Vaz de Camões, Fernando Pessoa en Sophia de Mello Breyner zijn slechts een paar van de vele Portugese dichters die over de zee en over deze unieke relatie schreven. De fado, de nationale muziek van Portugal en afkomstig uit Lissabon, bevat ook dit maritieme onderdeel, zingend over saudade (een zeer typisch Portugees gevoel van verlangen of heimwee), verre liefde, het lot ('fado') en de zee die geeft en neemt. In 2011 heeft UNESCO de Fado als immaterieel cultureel werelderfgoed aangewezen.



De Portugese tradities zijn echter ook nauw verbonden met de aarde en de landbouw, met zeer unieke expressievormen zoals Cante Alentejano, een langzame

koorzangstijl, ook aangewezen als immaterieel cultureel erfgoed, waarin melancholie, saudade, liefde en het plattelandleven worden bezongen.

Portugese gitaren in het Fado-museum in Lissabon
 Cante Alentejano mannenkoor in Castro Verde

© Turismo de Portugal / José Manuel
 © Turismo do Alentejo

Deze intieme relatie met de zee, het landelijke leven en het katholieke geloof worden elk jaar door het hele land en meestal in de zomer gevierd aan de hand van verschillende festivals en bedevaarten, die heilige en heidense tradities combineren, de bevolking mobiliseren en de steden en dorpen in het land een speciale kleur geven. De festivals van Onze-Lieve-Vrouw der Smarten, patroonheilige van de vissers, in Viana do Castelo, het Festa dos Tabuleiros in Tomar, de Heilige Geest en Here Jezus Christus festivals op de Azoren en het Festa do Povo in Campo Maior zijn slechts een paar van de populaire evenementen, die een bezoek en het bekijken meer dan waard zijn.

De bedevaarten naar Fátima, één van 's werelds grootste centra van de Cultus van Maria, worden ieder jaar gehouden en hebben een meer religieuze toon. De belangrijkste bedevaarten vinden plaats op 13 mei (met 's nachts op de 12e de kaarslichtprocessie en op de 13e de afscheidprocessie, die de viering afsluit) en 13 oktober, wanneer duizenden gelovigen zich verzamelen voor het heiligdom om de verschijningen van Onze-Lieve-Vrouw aan drie kinderen in 1917 op dezelfde plek te herdenken.



Festivals van Onze-Lieve-Vrouw van Smarten,
 Viana do Castelo, augustus
 Senhor Santo Cristo dos Milagres festivals, São Miguel,
 Azoren, mei
 Bedevaart naar Fátima op 13 mei
 Festa dos Tabuleiros in Tomar, om de vier jaar in juli

© Município de Viana do Castelo
 © azoresphotos.visitazores.com / António Carvalho e Cunha
 © Santuário de Fátima
 @naminhamochila

/CULTUUR

De Portugese architectuur is, zoals elk cultureel onderdeel van het land, beïnvloed door de extreem rijke geschiedenis, door het komen en gaan van verschillende volkeren zoals de Romeinen, Visigoten, Suebi en Arabieren, samen met de Europese artistieke stromingen: de Romaanse, gotische, renaissance, barok en neoklassieke. De belangrijkste uitingen van een echte nationale stijl zijn de Manueline-stijl uit de late 16de eeuw, een meer uitbundige variatie van de gotische stijl getypeerd in het grandioze Jerónimos-klooster, de toren van Belem, het klooster van Batalha en het klooster van Christus, allemaal werelderfgoed, en de Baroque Joanine-stijl te zien in de grote monumenten zoals het Mafra-klooster, de Estrela-basiliek (in Lissabon), de Clerigos-toren en het Mateus-paleis (in Vila Real). Deze maken allemaal deel uit van een rijk erfgoed dat Portugal, een land met meer dan acht eeuwen geschiedenis, heeft weten te behouden.



Toren van Belem in Lissabon
Jerónimos-klooster in Lissabon
Klooster van Christus in Tomar
Toren van Clérigos in Porto
Klooster van Batalha

© istockphoto.com / FedevPhoto

© istockphoto / jarnogz

© Turismo de Portugal / António Sá

@paulolyb



Museum van kunst, architectuur en technologie, Lissabon
 Nationaal rijkmuseum, Lissabon
 Detail van het Laatste Avondmaal, Hodart, 16e-eeuw,
 Nationaal museum Machado de Castro, Coimbra

© Turismo de Portugal / Pedro Freitas

© Joseolgon

© ManuelliVbotelho

Mensen die naar Portugal komen vanwege het erfgoed, de kunst en de musea worden niet teleurgesteld. Portugese historische tot hedendaagse kunst is goed vertegenwoordigd in tal van openbare en particuliere instellingen in het hele land, die ook een aantal van de belangrijkste werken en voorwerpen uit de hele wereld tentoonstellen. Mis vooral niet het Nationaal Museum voor Oude Kunst, het Nationaal Tegelmuseum, het Centrum voor Moderne Kunst van de Fundação Calouste Gulbenkian en het gloednieuwe Museum van Kunst, Architectuur en Technologie (Museu de Arte, Arquitetura e Tecnologia/MAAT), allemaal in Lissabon; het nationaal museum Soares dos Reis en het Serralves Museum in Porto; het nationaal museum de Grão Vasco in Viseu; het nationaal De Castro-museum in Coimbra; of het Museu de Arte Contemporânea de Elvas, om er maar een paar te noemen. In sommige van deze plaatsen vindt u de meest belangrijke en waardevolle schatten van de Portugese kunst, van schilderkunst tot beeldhouwwerk, sieraden, heilige kunst en meubels. Ieder kunstwerk vertelt een ander verhaal. Het verhaal van Portugal.

Altaarstuk van de heilige Vincentius, een werk van grote symbolische betekenis in de Portugese kunst, toegeschreven aan Nuno Gonçalves, 15e eeuw

© Museu Nacional de Arte Antiga



/CULTUUR

In de 20e eeuw kreeg Portugese architectuur enorme internationale bekendheid door bekende persoonlijkheden zoals Álvaro Siza Vieira en Eduardo Souto de Moura van de prestigieuze 'Porto School' de grootste exponenten van de hedendaagse Portugese architectuur, allebei winnaars van de Pritzker-prijs, die verscheidene werken hebben gerealiseerd die u absoluut niet mag missen. Dit zijn onder andere de Souto de Moura Casa das Histórias in Cascais, het Pavilhão de Portugal in het Park der Naties in Lissabon en het Serralves museum in Porto, door Álvaro Siza Vieira.

Door het hele land, maar vooral in Lissabon en Porto, zijn er ook opmerkelijke voorbeelden van grote werken van internationale architecten zoals Santiago Calatrava (station Gare do Oriente), Rem Koolhaas (concertgebouw Casa da Música), Amanda Levete (Museum van Kunst, Architectuur en Technologie) en Peter Chermayeff (Oceanarium van Lissabon), die het eigenlijke beeld van het moderne Portugal vormen. Zoals altijd, open voor de wereld.

Pavilhão de Portugal voor Expo'98, Álvaro Siza
 Casa das Histórias, Cascais, Eduardo Souto de Moura
 Concertgebouw Casa da Música, Porto, Rem Koolhaas
 Huizen in Alcácer do Sal, Aires Mateus

© Raquel N. Rodrigues

© Turismo de Portugal / Clara Azevedo

© Turismo de Portugal / António Sá

© Turismo de Portugal / Yves Callewaert



Maar u hoeft niet naar musea te gaan om kunst te zien. In de straten van steden en dorpen is street-art een groeiend fenomeen, met talloze werken van uitstekende kwaliteit die de stedelijke landschappen verfraaien. Dit zijn echte buitententoonstellingen waar opvallende kunstenaars uit de hele wereld leven en kleur proberen te geven aan lang verborgen plekken, aan fantasieloze openbare ruimtes en aan leegstaande gebouwen met behulp van een aantal verschillende technieken en boodschappen.

Verscheidene Portugese kunstenaars hebben naam voor zichzelf gemaakt in deze kunststijl met wereldwijde erkenning: de werken van Bordalo II in Covilhã en Ella & Pitr in Abrantes zijn door Street Art News verkozen tot een van de 25 meest populaire street-art werken; met zijn geschilderde werken in Setúbal werd Odeith aanbevolen in een special over de beste werken van de 'I Support Street Art'-beweging; en Vhils was één van de case studies van mensen onder de 30 in de categorie Kunst en Stijl, die zelfs met U2 heeft gewerkt. Maar er is op verschillende plekken in het land veel meer te zien. Het is de moeite waard om je ogen de kost te geven.



David Pintor, Porto
 Violant, Lissabon
 Groepsmuurschildering in Alfama in Lissabon (Miguel
 Januário, Hugo Makarov, Mário Belém, Nuno Saraiva,
 Pedro Soares Neves, UAT, Vanessa Teodoro)
 De Tweelingen in Lissabon
 Bordalo II, Covilhã
 @francifigi
 @_lho_
 @urbansquidlondon
 @elodejo
 @opaok

/ KENNIS

Gouden oorbellen, een oude kunst met een lange traditie in het maken van Portugese sieraden.

© Museu do Ouro de Travassos

"Het hedendaagse Portugal is een land van grote contrasten; het is op vele vlakken modern, maar staat nog steeds stevig in het traditionele verleden."

The Courier, Verenigd Koninkrijk



/KENNIS

Of het nu design, mode, kunst, ambachten zijn, of het samengaan van traditie en moderne ideeën: Portugal is trots op zijn lange geschiedenis van meer dan acht eeuwen, zijn prachtige erfgoed en verworvenheden uit het verleden en het heden. Het land deelt daarbij haar kennis en meesterschap met de wereld op een aantal zeer verschillende, typisch Portugese gebieden: tegels, filigraansieraden uit de regio's Minho en Douro en traditionele bestrating met kinderkopjes. Net zo belangrijk zijn het textiel en borduurwerk uit Viana do Castelo, Castelo Branco en Madeira, samen met de tapijten van Arraiolos en Portalegre, het burel van Serra da Estrela, de mandenmakerij, de bloeiende schoenenindustrie en een grensoverstijgende know-how.



Portalegre tapijtenmuseum
Burel, een handgemaakte wollen stof, werd traditioneel gebruikt door herders van de Serra da Estrela voor capes en jassen, maar wordt tegenwoordig op andere manieren gebruikt.

Traditionele Portugese mandenmakerij
Tapijten uit Arraiolos
Borduurwerk uit Viana do Castelo

© Turismo do Alentejo
@chris_scott
© carmo.iol.pt

© Turismo do Alentejo
© Município de Viana



Traditioneel zwart aardewerk uit Bisalhães,
Immaterieel cultureel erfgoed sinds 2016

© PAM - Património, Artes e Museus

Sommige traditionele Portugese kunstvormen zijn nu weer populair dankzij een combinatie van traditie met een meer hedendaagse aanpak. Voorbeelden hiervan zijn aardewerk en keramiek met eigenzinnige, duidelijke kenmerken, met een duidelijk verschillende stijl per regio. In de pottenbakkerij is er het beroemde zwarte aardewerk van Molelos en Bisalhães (door UNESCO aangewezen als immaterieel cultureel erfgoed dat dringend moet worden beschermd), het aardewerk van Alcobaca, Óbidos, Porches, Estremoz, Nisa en Viana do Alentejo, het serviesgoed van Viana do Castelo, en het versierde serviesgoed van Caldas da Rainha en Barcelos. Op gebied van keramiek is het zeker de moeite waard een bezoekje te brengen aan de fabrieken van Vista Alegre in Ílhavo en Bordallo Pinheiro in Caldas da Rainha, in centraal Portugal, beide stammend uit de 19e eeuw, met een lange traditie op de Portugese tafels.



Serviesgoed door Bordallo Pinheiro, Caldas da Rainha
Haan van Barcelos, een icon van de populaire
Portugese kunst, Barcelos
Koning en Koningin, door Rosa Ramalho, Barcelos
Aardewerk uit São Pedro do Corval, Alentejo
Pot van klei uit Nisa, Alentejo

© Bordallo Pinheiro

@sashasouka

@robbytw63

© Município de Reguengos de Monsaraz

© Museu do Barro e do Bordado de Nisa



/KENNIS

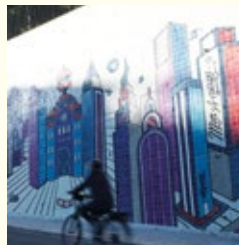
"Breng één dag door in Portugal.

Hang de toerist uit.

Maak een wandeling. Wat u allemaal om u heen ziet, is de meest zichtbare kunstvorm van Portugal."

CBS News, Verenigde Staten

Tegels vormen een integraal onderdeel van het Portugese landschap. Je ziet ze overal: in trein- en metrostations, kerken en kloosters, kastelen en landhuizen, particuliere woningen, trappenhuizen en fonteinen. Als erfenis van de Arabieren hebben de Portugezen sinds de 15e eeuw gebruikgemaakt van de traditionele azulejo tegel (van het Arabische 'al-zuleique'). De tegels zijn al een belangrijk kenmerk van grote Portugese architectonische ontwerpen sinds de 18e eeuw, toen zij in het land in grote hoeveelheden werden geproduceerd door gerenommeerde kunstenaars en schilders. Nergens anders ter wereld heeft de kunst van het betegelen het kwaliteitsniveau en de variatie bereikt zoals in Portugal. De stations van São Bento in Porto en Pinhão in Alijó, de Almas-kapel in Porto, de São Lourenço kerk in Almancil in de Algarve, de Viúva Lamego fabriek, het Nationale Paleis in Sintra, het Cardaes-klooster en Madre de Deus-klooster in Lissabon, met het welbekende Nationaal



tegelmuseum, zijn allemaal een bezoek waard. De traditie van toen is in het 'nu' vervat in metrostations: het zijn ware galerieën van de hedendaagse tegel geworden met de werken van beroemde kunstenaars als Maria Keil, Júlio Pomar, Manuel Cargaleiro, Vieira da Silva, Eduardo Nery en Menez.

Gevel van een gebouw in Lissabon
Het station São Bento

Paneel op de Campo de Santa Clara in Lissabon
Paneel in de metro van Lissabon, Vieira da Silva

© Turismo de Portugal / José Manuel

© Turismo de Portugal / José Manuel

© Turismo de Portugal / António Sacchetti

© Turismo de Portugal / Pedro Freitas



De traditionele Portugese bestrating is geïnspireerd op verfijnde Romeinse mozaïeken en is ontstaan in Lissabon tijdens de wederopbouw van de stad na de aardbeving van 1755. Hoewel het golvende patroon in het Rossio - Mar Largo - de voorloper was, verschenen al snel andere werken en patronen in de stad en later ook in andere Portugese steden en de voormalige overzeese koloniën, zoals Brazilië (het golvende patroon is het handelsmerk van de promenade van Rio de Janeiro) en Macau.



Detail van geplaveide stoep in Rossio in Lissabon.
 Visserboot en zeilboot, traditionele Portugese bestrating in respectievelijk
 Lissabon en Porto

/KENNIS

Portugal heeft 's werelds grootste bestand van kurkeiken (34% de kurkeikbossen wereldwijd treft u aan in de Alentejo), waar ook meer dan de helft van de kurk ter wereld wordt geproduceerd. Daarnaast is de kurkeik de nationale boom van Portugal. Het is dus niet verwonderlijk dat Portugal voorop loopt in het gebruik van dit materiaal op verschillende manieren. Het kurk wordt veelzijdig, ecologisch, bestendig en duurzaam gebruikt voor veel verschillende toepassingen en wordt steeds meer gebruikt in de mode, architectuur en design, samen met de essentiële toepassing in de wereld van de wijn (niets is beter dan een kurk), bouw, sport en zelfs de luchtvaartindustrie.



Kurkeik, de nationale boom van Portugal
Whistler theeset, door Raquel Castro,
verkrijgbaar bij de MoMA Store
Kurken

© APCOR



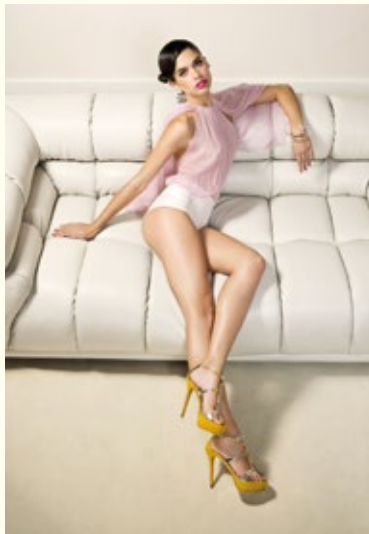
Een metaalverwerkende activiteit voor de veehouderij is de productie van dierenbellen, een eeuwenoude traditie in Portugal. Deze industrie bloeide op in de 18e eeuw in de Alentejo, voornamelijk in Alcáçovas, Viana do Alentejo, steden die dan ook vele vakmensen met dit unieke beroep hebben voortgebracht. De chocalho is een bel gemaakt van smeedijzer, opgehangen aan een riem rond de nek van de dieren, om herders te helpen de dieren te vinden. De kunst van het produceren van dierenbellen is door de UNESCO aangewezen immaterieel cultureel erfgoed dat dringend moeten worden beschermd.

@paulapico



Moda Lisboa catwalk, 2016
Internationale campagne
Portugese schoenen

@Moda Lisboa
© Portugese Shoes



Portugal staat bekend om de hoge kwaliteit van materialen en productie, met name op het gebied van textiel en schoeisel, maar treedt daarnaast steeds meer naar voren met design en creativiteit.

De modeweek van Lissabon ('Moda Lisboa') wordt al meer dan 25 jaar in de hoofdstad gehouden. In maart en oktober worden seizoensgebonden collecties van Portugese modeontwerpers gepresenteerd.

Portugal Fashion in Porto, ook met twee jaarlijkse evenementen in maart en oktober, wordt al 20 jaar georganiseerd en is in de eerste plaats gericht op nieuwe waarden, aansluiten op de industrie en de

internationale promotie van Portugese mode.

Made in Portugal schoenen werden aan de wereld gepresenteerd als meest sexy industrie van Europa, en winnen nu steeds meer terrein ten koste van de internationale merken, met klanten op elk continent. Portugal staat synoniem voor design, hoogwaardige kwaliteit en verfijning en exporteert ongeveer 80 miljoen paar schoenen per jaar, waardoor de schoenenindustrie één van de grootste sectoren vormt van de binnenlandse economie.

/ S M A K E N

"Als één van de oudste landen ter wereld is Portugal een spijs- en wijnparadijs. De Portugezen zijn ook de originele fijnproevers: al eeuwenlang vormen eten en drinken een integraal onderdeel van de Portugese cultuur. Uitstekende zeevruchten en geconserveerd vlees (worst en ham), heerlijk brood en gebak en diepgaande kennis van smaken zet Portugal aan de top van de gastronomieladder."

Lonely Planet, UK



Mosselen in cataplana
© Turismo de Portugal/Mário Cerdieira

/SMAKEN

"De basis van de traditionele Portugese keuken zijn eenvoudige maar smaakvolle, makkelijke, huisgemaakte maaltijden om ontspannen van te genieten met familie en vrienden."

Fodor's Travel, USA

Olijfolie, brood, vis, wijn, groenten, kruiden en vers seizoensfruit zijn de belangrijkste ingrediënten van de mediterrane keuken, in 2013 door de UNESCO aangewezen als immaterieel werelderfgoed. Hoewel het niet aan de Middellandse Zee ligt, delen Portugal en andere landen in het Middellandse-Zeegebied een gemeenschappelijke basis van respect, voorbereiden, koken en delen van lokale producten, zowel van het land als uit de zee. De identiteit en cultuur van het volk komen voort uit een traditie van gastvrijheid, lang tafelen, gesprekken met vrienden en creativiteit.



Wijntoerisme
Seizoensfruit
Brood uit Almodóvar
© Turismo do Porto e Norte
@elodie_mqs
© Turismo de Portugal



Het landschap van Portugal, een land met sterke mediterrane invloeden, wordt sinds mensenheugenis gekenmerkt door de olijfbloom. De beste olijfolie ter wereld wordt hier geproduceerd, met een beschermde oorsprongsbenaming (Trás-os-Montes, Beira Interior, Ribatejo, Moura, Alentejo Interior en Norte Alentejano). Echter, de olijven zelf zijn ook van uitstekende kwaliteit, zoals Negrinha de Freixo en die uit Elvas en Campo Maior.

© Turismo de Portugal/Nuno Correia

Mediterrane culturen zijn gebaseerd op delen en wederzijdse hulp, waarbij het sociale aspect een belangrijke rol speelt.

Het mediterrane dieet (afkomstig van het Griekse woord 'daiata') is gebaseerd op een eeuwenoude levensstijl en een culturele manier van denken, doorgegeven van generatie op generatie. Daarbij horen ook technieken en processen die in de landbouw en de visserij gebruikt worden, maar ook de manier waarop er gekookt en gegeten wordt -- denk daarbij aan soepen en stoofschotels, aan feesten, tradities en artistieke uitingen. Meer dan alleen een soort voedsel, gericht op kwaliteit en eenvoud, is het mediterrane dieet vooral een manier van leven.



Kasteel São Jorge in Lissabon
 Bloeiende amandelbomen in de Algarve
 © Turismo de Portugal / Francisco Prata
 © Turismo do Algarve



Tavira in de Algarve is een Portugese gemeenschap die deze levensstijl het best vertegenwoordigt. Elk jaar in september wordt er het Festival van het Mediterrane Dieet georganiseerd.

@kfisherson



/SMAKEN

"Eten is een van de belangrijkste onderdelen van de Portugese cultuur. Van de cafécultuur tot innovatieve restaurants tot de markten en kraampjes langs de weg, te vinden in elke stad en in elk dorpje, lijkt het Portugese volk altijd aan eten (en drinken) te denken.

Fodor's Travel, EUA



De Portugezen staan bekend om hun gastvrijheid en het plezier om mensen aan hun tafel te verwelkomen, en ze zijn trots op hun producten en unieke karaktervolle keuken. "Voortreffelijke vis en zeevruchten, zongerijpt fruit, lammetjes die opgroeien in met bloemen bezaaide weilanden, scharrelvarkens die eikels eten onder eikenbossen" [CNN, 2016] zijn slechts een paar van de vele kwaliteiten van de Portugese keuken. Met een uitgestrekte

kustlijn zijn vis en schaaldieren een verplicht onderdeel van het Portugese dieet. Dit heeft een goede reden: De beroemde Catalaanse chef-kok Ferran Adrià twijfelt er geen moment over dat de vis en schelpdieren de Portugese Atlantische oceaan "de beste in de wereld zijn".

De op houtskool gegrilde sardientjes zijn dan misschien wel de meest iconische delicatessen op tafel tijdens de lange Portugese zomer, maar zeebrasem, zeebaars, tong, tonijn,

hondshaai, inktvis en octopus behoren tot de favoriete keuze van kenners. Het verhaal zou niet compleet zijn zonder één van de vele recepten met bacalhau (stokvis) te proeven, die de Portugezen perfect kunnen bereiden. Hoewel ze niet in de Portugese wateren worden gevangen, wordt nergens meer bacalhau gegeten en wordt dit nergens beter bereid.

Een specialiteit van de Portugese keuken: octopus

© Turismo de Portugal



Verschillende soorten Portugese vis in blik, van sardines tot bacalhau, en van makreel tot tonijn: de wedergeboorte van een traditie

@pauline_demay



Wat schelpdieren betreft kan niemand een schotel weerstaan van in witte wijn gestoofde kokkels - of van gamba's, eendenmosselen, gegrilde kreeft, rivierkreeftjes, mini-kreeften uit Cascais, krabben, garnalen uit Espinho, spinkrab, napslakken en zeepokken, beerkreeft van de Azoren of schaalhoren van Madeira... De verscheidenheid aan smaken is onweerstaanbaar.

@marina.lozovik



Het aanbod aan vleesgerechten is zeer divers, en aanbevelenswaardig. Regio's met goed grasland treft u in het hele land aan, waar de inheemse rassen met een beschermde oorsprongsbenaming worden gefokt. In het noorden vindt u de Barrosã, Mirandesa, Maronesa en Arouquesa runderen, Terrincho lam, Barroso geiten en Bísaro varkensvlees uit Trás-os-Montes, samen met ham, Alheira worst en andere worstsoorten uit Castro

Laboreiro, Chaves, Vinhais en Mirandela. In Midden-Portugal treft u onvermijdelijk speenvarkens uit Bairrada aan, kalfsvlees uit Lafões, lamsvlees uit Serra da Estrela of een heerlijk geitje uit Gralheira.

In Lissabon wordt de volledige Portugese culinaire traditie gecombineerd met de innovatie en creativiteit van een nieuwe generatie koks die de manier van koken opnieuw uitvindt en een aantal van 's lands meest karakteristieke en populaire specialiteiten in hun restaurants serveren.

In de Alentejo worden brood, varkensvlees en olijfolie altijd vermengd met kruiden zoals koriander, peterselie, rozemarijn, oregano, laurier, polei en munt, de basis van een smakelijke en unieke keuken. Een goed voorbeeld hiervan zijn de diverse lekkernijen en de uitstekende worstjes uit Portalegre, Estremoz, Borba, Beja, Campo Maior en Elvas, samen met het zwaard van varkensvlees

en broodkruimelgerechten ('migas') in verschillende smaken en combinaties, die meestal worden geserveerd met gebakken of gegrild varkensvlees. Uit Barrancos komt het zwarte-varkensvlees dat wordt gebruikt om de beroemde worsten uit de regio te maken. Tijdens het seizoen zijn wildgerechten ook erg populair.



Restaurants zijn niet de enige plek om de specialiteiten van Portugal te leren kennen en ervan te genieten. Die specialiteiten worden door CNN-journalist Paul Ames "het best bewaarde culinaire geheim van Europa" genoemd.

In het hele land wordt het beste van de traditionele keuken gevierd tijdens de jaarlijkse festivals en beurzen die duizenden mensen trekken. Daarbij staat wijn centraal in Melgaço en Borba, net als rokerijproducten in Vinhais, Barrancos, Monchique en Querença, kaas in de Serra da Estrela, Palmela en Serpa, vis in Lissabon, chocolade in Óbidos, gebak in Portalegre en Alcobaça, en zelfs soep in Tomar. Maar er is nog veel meer te ontdekken. Het is een volledig en smakelijke programma voor mensen die de beste smaken en aroma's van elke regio zoeken.

@puskasnori

/SMAKEN

Op het gebied van zoetigheden is het Portugese klooster-banket één van 's werelds rijkste en meest originele. Naast het wereldberoemde 'pastel de nata' custardgebakje, een icoon van de Portugese keuken, zijn er talloze onweerstaanbare opties in het hele land waarvan velen gebonden zijn aan religieuze feesten zoals Kerstmis (wentelteefjes, 'Kingcake', rijstepap) en Pasen (biscuitgebak uit Margaride, Ovar of Alfeizerão), hoewel ze het hele jaar door beschikbaar zijn.

Maar er is nog veel meer. Papos de anjo, amandelcake, crème brûlée, Abade de Priscos-pudding, gebak uit Tentúgal, Vouzela of Santa Clara, ovos-moles uit Aveiro en travesseiros uit Sintra zijn bekende lekkernijen die u niet mag missen. In het zuiden van Portugal vindt u desserts zoals Pão de rala, encharcada, soufflé met pruimen uit Elvas, morgados en kwarktaarten, pinhoadas uit Alcácer do Sal, tosquiados, tibornas-brood, Toucinho rançoso-cake, boleima-cakes uit Castelo de Vide, morgados-snoep, marsepeinsnoep en Dom Rodrigos-desserts uit de Algarve, en honinggebak uit Madeira...

Pastel de Nata
Crème brûlée
Wentelteefjes

© istock.com / graffio77
© Turismo de Portugal / Nuno Correia
© istock.com / Ramonespelt



Pinhoadas uit Alcácer do Sal
Ovos moles uit Aveiro

@jmigsimoes
@aportugueseaffair

Sommige lokale lekkernijen bevatten olijfolie en honing, die in bepaalde regio's ook een beschermde oorsprongsbenaming genieten. Dit zijn maar een paar van de vele beschermde producten die de Portugezen met trots vervullen en het landschap kleur geven. Deze categorie omvat ook de appel, Bravo de Esmolfe-pruimen uit Elvas, ananas en passievrucht van de Azoren, de custardappel van Madeira, Rocha-peren uit de oostelijke regio's en kastanjes uit Noord-Portugal en de Alentejo. Een van de typische kenmerken van de koudere maanden zijn kastanjes geroosterd in kleipotten, verpakt in papier, die op straat worden geroosterd en verkocht. Maar er is nog veel meer qua smaken te ontdekken, zoals de kersen, appels en perziken uit de Cova da Beira, appels uit Alcobaça, zoete aardappelen uit Aljezur, citrusvruchten uit de Algarve, Carolino-rijst uit de Ribatejo moerassen en fruit en noten (zoals amandelen) uit de Douro.

De grote verscheidenheid aan heerlijke kazen is ook opmerkelijk, in het bijzonder Serra da Estrela-kaas (een echt Portugees instituut), São Jorge-kaas van de Azoren, de Alentejo-kazen uit Évora, Nisa en Serpa, Azeitão-kaas of de gele kaas uit Beira Baixa. Deze laatste is beoordeeld als de beste ter wereld in een blinde proeverij in de VS georganiseerd door Wine Spectator en Vanity Fair. Een ware culinaire reis die met plezier wordt ondernomen.



Geroosterde kastanjes
Serra da Estrela kaas
Fruitmarkt op Madeira
Kersen uit Cova da Beira

© Turismo de Portugal / Rui Rebelo
© Turismo de Portugal / Nuno Correia
@tinethorin
@fornatina



Monte dos Perdigões, Estremoz, Alentejo

© Monte dos Perdigões

"Ik moet toegeven dat ik tot een emotionele conclusie ben gekomen: Portugal is momenteel misschien wel de opwindendste wijnregio ter wereld."

The Wine Spectator, VS



/REGIO'S WIJN

*"Portugal leren
kennen door zijn
wijnen is een
plezierig en ander
soort contact
met de cultuur
van het land"*

*Condé Nast
Traveller, VS*





Portugal is een historisch land vol geschiedenis en tradities op het gebied van wijn, en beschikt sinds de 18e eeuw over 's werelds oudste officiële wijnregio, de Douro, waar één van bekendste en meest gewaardeerde portwijnen wordt geproduceerd en waar de meeste inheemse druivensoorten worden geteeld (meer dan 250), met als resultaat unieke wijnen vol van de persoonlijkheid die de internationale markten hebben bekoord en veroverd. De wijnen die in Portugal geproduceerd worden variëren van zachte, frisse witte tot volle, krachtige rode een diversiteit die je ook terugvindt in de uiteenlopende topografie en landschappen in Portugal.

Douro River Valley, UNESCO werelderfgoed
 Het eiland Pico op de Azoren - Het wijnbouwlandschap op het eiland Pico op de Azoren, opgebouwd uit vulkanische bodem en beschermd door omheiningen is door UNESCO ook aangewezen als werelderfgoed

Wijngaard in Reguengos de Monsaraz, Alentejo

© Turismo de Portugal

© Azoresphotos_visitadores / António Carvalho e Cunha

© Monte dos Perdigões



/SMAKEN

Beginnend in het noorden van Portugal vindt u de fleurige 'Vinho Verde' vol met bloemen, gemaakt van twee druivensoorten: de Alvarinho, de meest nobele en exclusieve en de Loureiro, die wat fruitiger is. In de Douro is het inheemse ras bij uitstek het meest prominent: de Touriga Nacional is geurig en rijk aan tannines en wordt ook veel aangetroffen in de regio Dão, waar hij vaak wordt gemengd met de zeer aromatische en diepblauwe Alfrocheiro. Uit deze regio komen ook uitstekende witte wijnen die gemaakt worden van de Encruzado-druif. Verder naar het zuiden vindt u de Baga, robuust en met scherpe tannine, een andere originele druivensoort die u met name in de Bairrada-regio aantreft. In Lissabon komt de Arinto-druif het meest voor, waarmee een zeer frisse witte wijn wordt gemaakt die zich makkelijk laat drinken.

In de Alentejo, een regio die indrukwekkende vooruitgang boekt in het produceren van kwaliteitswijnen, overheersen Portugese rode druivensoorten als Tinta Roriz, Trincadeira, Castelão en Touriga Nacional,



gecombineerd met druiven van buitenlandse afkomst, zoals Alicante Bouschet, en witte druivensoorten als Antão Vaz en Roupeiro.

De afgelopen jaren is in de Algarve, waar traditionele druivensoorten zoals de Castelão en Arinto vandaan komen, de wijnbouwsector ook opgeleefd met de productie van zachte, fruitige wijnen. Verder zijn er ook nog de bekroonde mousserende kwaliteitswijnen uit de regio's Vinho Verde, Távora-Varosa en Bairrada, die tot de beste ter wereld worden gerekend.



Rode wijn
Wijnmakerij in Colares
Alvarinho druiven

© Turismo de Portugal / Nuno Correia
© Adega Viúva Gomes
@tiagosampaio_winemaker

INHEEMSE RODE DRUIVEN

BAGA

Deze druif komt voornamelijk in Bairrada voor, maar wordt ook verbouwd in de Dão en Estremadura-regio's en in sommige gedeeltes van de Ribatejo.

CASTELÃO

Dit is een van de meest geteelde rode druiven in het zuiden van het land dat een warmer en droger klimaat heeft, en in het gebied van het schiereiland Setúbal.

TOURIGA FRANCA

Deze druif komt voornamelijk in de regio's Douro en Trás-os-Montes voor en is een van de beste rassen om Port en Douro-wijnen mee te maken.

TOURIGA NACIONAL

De meest smaakvolle rode druif. Van de Douro tot aan de Alentejo komt deze druif het best tot zijn recht in het officiële wijngebied Dão.

TRINCADEIRA / TINTA AMARELA

Trincadeira is een van de oudste en meest traditionele rassen uit de Alentejo, en is ook wijdverspreid in de regio Douro, onder de naam Tinta Amarela.

Portugal staat bekend om zijn zeer gewaardeerde portwijnen, geproduceerd in de oudste officiële wijnregio ter wereld en op Madeira. Het is een wijn die bijna oneindig lang kan worden opgeslagen, geliefd bij koningen, prinses, generaals en ontdekkingsreizigers en geprezen door Shakespeare in een aantal van zijn werken. Maar het verhaal zou niet compleet zijn zonder de delicate Moscatel de Setúbal-wijn en de uiterst zeldzame Caravelos wijn, beide met een beschermde oorsprongsbenaming. Ook van belang is de enige brandewijnregio buiten Frankrijk: Lourinhã, waar een brandewijn met gecontroleerde oorsprongsbenaming van superieure kwaliteit wordt gemaakt.

Rijpingsproces van Lourinhã brandewijn
Portwijn
Madeira wijn

© Adega Cooperativa da Lourinhã
© Turismo de Portugal
© Turismo da Madeira



WITTE WIJNEN

ALVARINHO

Een zeer oude, opmerkelijke Portugese witte druivensoort met een beperkte productie, vooral verbouwd in de regio Vinho Verde.

ARINTO

Een zeer veelzijdige soort die in bijna elke wijnregio verbouwd wordt. Het bekendst in de regio Bucelas.

ENCRUZADO

Vrijwel exclusief voor de regio Dão en wordt gebruikt om de meeste witte wijnen te maken en is zeer aromatisch met een scherpe smaak.

FERNÃO PIRES

Vaak gebruikt in Bairrada, waar de druif Maria Gomes wordt genoemd, en een van de meest verbouwde soorten in Portugal.

LOUREIRO

Oorspronkelijk uit de vallei van de Lima-rivier en komt voor in bijna de hele regio Vinho Verde. Levert aromatische wijnen met een hoge zuurtegraad.

1756

JAAR VAN HET ONTSTAAN VAN DE OFFICIËLE WIJNREGIO DOURO,
DE OUDSTE TER WERELD

2

WIJNPRODUCERENDE REGIO'S BESCHERMD DOOR DE UNESCO ALS
WERELDERFGOED: DOURO EN PICO

+250

INHEEMSE PORTUGEESE SOORTEN

60.000_{ton.}

WORDT ER AAN BACALHAU GEGETEN IN PORTUGAL

136

PRODUCTEN GEREGISTREERD MET EEN BESCHERMDE
OORSPRONGSBENAMING (BOB) EN BESCHERMDE GEOGRAFISCHE
AANDUIDING (BGA)





1.860_{Km}

AAN KUSTLIJN

1783

HET JAAR WAARIN DE GROOTSTE EN OUDSTE EIK TER WERELD
WERD GEPLANT IN ÁGUAS DE MOURA IN ALENTEJO

30

INHEEMSE OLIJFBODMSOORTEN UIT PORTUGAL

34%

PROCENT VAN ALLE KURKEIKBOSSEN TER WERELD VIND
JE IN DE ALENTEJO

25

PORTUGESE VOORBEELDEN VAN UNESCO
WERELDERFGOED

I N F O



KLIMAAT

Vasteland van Portugal - Het klimaat in Portugal verschilt sterk per regio, omdat het beïnvloed wordt door de hoogte- en de breedtegraad. De nabijheid van de zee dit zorgt voor milde winters, met name in de Algarve. In Porto, in het noorden en in het midden, met name in de gebieden die het dichtst bij Spanje liggen, zijn de winters koeler. De temperaturen blijven echter gematigd in vergelijking met de rest van Europa. De zomers zijn warm en droog. Met name in het binnenland en in de kustgebieden wordt de warmte getemperd door het zeeklimaat. In de herfst zijn er vaak zonnige dagen met milde temperaturen.

De Azoren - Op de Azoren zijn de temperaturen, beïnvloed door de breedtegraad en de invloed van de Golfstroom, vaak het hele jaar door mild.

Madeira - Met subtropische kenmerken vanwege de geografische ligging en het bergachtige gebied is het klimaat in de Madeira-archipel uitzonderlijk mild, met gemiddelde temperaturen variërend van 24 °C in de zomer tot 19 °C in de winter.



DOCUMENTEN - Voor een verblijf van maximaal 90 dagen hebben inwoners van de Europese Unie, IJsland, Liechtenstein, Noorwegen en Zwitserland slechts een identiteitskaart nodig om Portugal binnen te komen. Minderjarigen moeten daarnaast

toestemming van hun ouders hebben om te kunnen reizen.

Inwoners van andere landen hebben een visum nodig dat kan worden aangevraagd bij het Portugese consulaat of de ambassade in hun land.

Controleer uw documentatie voordat u op reis gaat.



GEZONDHEID - Als u medische hulp nodig heeft, neem dan contact op met een lokaal gezondheidscentrum. Een bezoek aan de spoedeisende hulp van een ziekenhuis is alleen bedoeld voor spoedgevallen. Inwoners van de Europese Unie, IJsland, Liechtenstein, Noorwegen of Zwitserland hebben toegang tot gratis of goedkope gezondheidszorg, op voorwaarde dat zij een Europese zorgpas en hun identificatie kunnen overhandigen.



SPOEDGEVALLEN - Bel 112.



AUTORIJDEN - Het gebruik van een veiligheidsgordel is altijd verplicht en het gebruik van mobiele telefoons tijdens het rijden is verboden. De maximumsnelheid

voor auto's zonder aanhangwagens en motorfietsen is 50 kilometer per uur in de bebouwde kom, 100 km per uur op de rijbanen gereserveerd voor auto's, 90 km per uur op alle andere wegen en 120 kilometer per uur op de snelwegen.

Maximum alcoholpromillage: 0,49 gram per liter.

Als u door het land rijdt, raadpleeg dan informatie over autosnelwegen en tolwegen op www.portugaltolls.com.



AUTOVERHUUR - Om een auto te kunnen huren, moet u ouder zijn dan 21 jaar, een identiteitsbewijs (identiteitskaart voor EU-burgers of paspoort) kunnen overhandigen en een rijbewijs dat langer dan een jaar geldig is.



VERVOER

Luchthavens in Portugal

www.ana.pt

Treinen in Portugal

www.cp.pt

Nationaal autobusnetwerk

www.rede-expressos.pt



VALUTA - De Euro is de officiële munt. Geld kan worden omgewisseld bij banken, wisselkantoren en geldautomaten. De meest gebruikte creditcards: Visa, American Express, Diners Club, Europay/Mastercard, JCB en Maestro.



OPENINGSTIJDEN

Banken: 08:30-15:00 uur (werkdagen)
Winkels: 09:00/10:00-19:00 uur (werkdagen) en 09:00/10:00-13:00 uur (zaterdag)
Winkelcentra: 10:00-00:00
Tijdstippen maaltijden (bij benadering):
ontbijt - 07:30-10:00 uur; lunch - 12:00-15:00 uur; diner - 19:00-23:00 uur.



BTW-TERUGGAVE/BELASTINGVRIJ

Bezoekers die woonachtig zijn in landen buiten de Europese Unie kunnen BTW (Belasting op Toegevoegde Waarde) terugkrijgen op aankopen die meegenomen worden in de handbagage, mits zij het minimum aankoopbedrag hebben besteed.



DOUANERECHTEN - Reizigers uit de Europese Unie of andere landen moeten voldoen aan specifieke voorschriften voor het vervoer van tabak, alcoholische dranken en geld.



ELEKTRICITEIT - Elektrische stroom is 230/400 volt, met een netfrequentie van 50 Hz en stopcontacten volgen de Europese normen.



INFORMATIE VOOR TOERISTEN - HANDIGE LINKS

www.visitportugal.com

PORTO EN HET NOORDEN

www.visitportoandnorth.travel

CENTRO DE PORTUGAL

www.centerofportugal.com

REGIO LISBOA - www.visitlisboa.com

ALENTEJO - www.visitalentejo.pt

ALGARVE - www.visitalgarve.pt

AZOREN - www.visitazores.com

MADEIRA - www.visitmadeira.pt



Co-financed by:

COMPETE
2020

PORTUGAL
2020



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Social Europeu

VISITPORTUGAL.COM

