

* enoturismo

Descobrir o Moscatel de Setúbal

O primeiro lugar num concurso mundial de Moscatel para o Reserva 2006 da Venâncio Costa Lima inflacionou o interesse pelo licoroso da região. Oportunidade para fazer um roteiro pelas adegas que o produzem, no ano em que Palmela é a Cidade Europeia do Vinho.

TEXTO *Samuel Alemão* * FOTOS *Ricardo Palma Veiga*

A notoriedade tem destas coisas. Assim que o Moscatel de Setúbal Reserva 2006, produzido pela Venâncio da Costa Lima, alcançou o primeiro lugar no concurso Muscats du Mond, o produtor localizado na Quinta do Anjo, em Palmela, passou a ser visto com outros olhos. O interesse disparou e as visitas aumentaram de forma considerável. "Este foi o click que faltava. As pessoas passaram a ver que existíamos e, em muitos casos, até começaram a perceber que também se fazia moscatel na região de Setúbal, coisa que muita gente desconhece", afirma, em sorriso contido, Joana Vida. A directora comercial da pequena empresa ainda saboreia a distinção chegada em Julho passado, mas tem a consciência de que a atenção trazida pelos prémios pode bem ser efémera. Ainda assim, admite ser uma óptima promoção

do licoroso da região sadina e, claro, desta firma com actividade no sector vinícola há aproximadamente um século. Há que aproveitar e continuar a trabalhar.

Afinal, foi o que sempre ali se fez. Com grande discrição, mas sem prescindir da determinação necessária para acreditar que se está no bom caminho, os responsáveis da empresa têm vindo a construir os alicerces de uma reputação que agora se começa a alargar. Desconhece-se a data exacta do início de actividade neste ramo, mas os documentos comerciais na sua posse reportam a existência da mesma, pelos menos, desde 1914. Data que funciona, assim, como ano fundacional das adegas. Na realidade, e numa fase inicial, esta era uma casa comercial não só de vinhos, mas também de azeite e de cereais. Com o tempo, foi privilegiando os

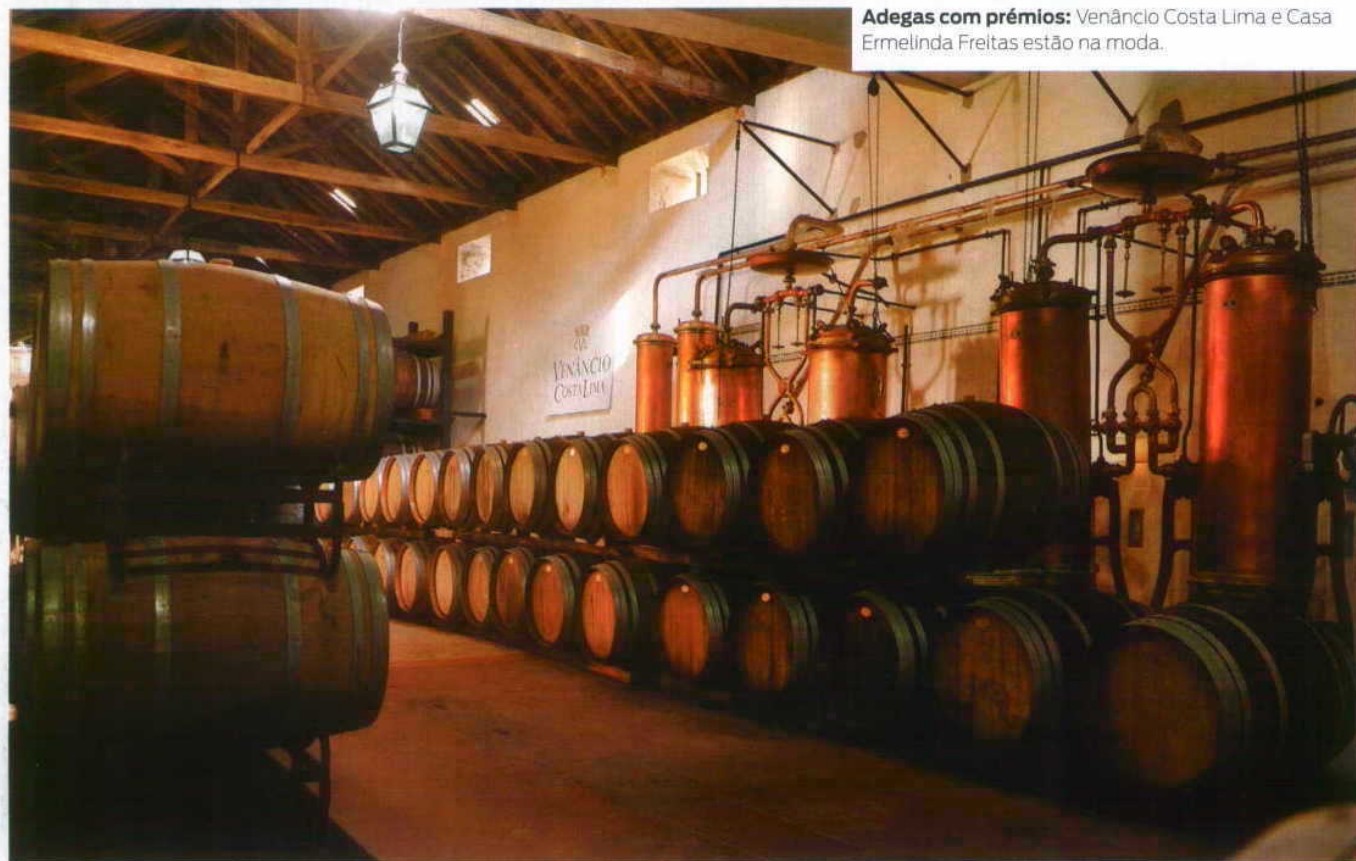




* enoturismo



Adegas com prémios: Venâncio Costa Lima e Casa Ermelinda Freitas estão na moda.



primeiros, até se transformarem no objecto único do negócio. Actualmente, comercializa cerca de dois milhões de litros de vinho, por ano, sendo que o moscatel representa apenas um décimo. A maior quantidade é de vinho tinto e branco, seja na categoria de mesa, Regional Península de Setúbal ou Denominação de Origem Controlada Palmela. A adega recebe visitas, sem cobrar, mas pode fazer provas mais elaboradas e até lanches com produtos regionais, sob marcação. A distinção da Venâncio da Costa Lima – que não possui vinhas próprias, comprando as uvas a agricultores

da região e recorrendo também às provenientes das vinhas dos cinco sócios da empresa – fez acordar os mais distraídos para a importância do moscatel de Setúbal. O interesse disparou, nos últimos meses. Mesmo entre os conhecedores, a afeição pelo generoso tem vindo a ser demonstrada de forma categórica. Tal ficou demonstrado no leilão organizado pela José Maria da Fonseca, em Novembro passado, no qual os 35 lotes renderam mais de 41 mil euros. Se falarmos da influência junto de um público mais alargado, há mesmo quem veja o referido prémio como estando a ter um

MORADAS:

CASA MÃE

DA ROTA DE VINHOS

Largo de S. João Batista
2950-248 Palmela
tel: 212 334 398
fax: 21 233 49 90
www.rotavinhossetubal.com
Horário: 2.ª a Sábado: 10h00-19h00. Encerra aos Domingos e Feriados.

GPS N 38° 34' 17", O - 8° 54' 17"

VENÂNCIO DA COSTA LIMA

Rua Venâncio da Costa Lima, 139
2950-701 Quinta do Anjo
tel: 212 888 020
fax: 212 888 025
vcl@venanciodacostalima.pt
www.venanciodacostalima.pt

GPS N 38° 34' 03" O 8° 56' 23"

CASA ERMELINDA FREITAS

Rua Manuel João Freitas
Fernando Pó CCI 2501
2965-621 Águas de Moura
tel: 265 988 000
fax: 265 988 004
geral@ermelindafreitas.pt
www.ermelindafreitas.pt

GPS N 38° 38' 08,20"

O 8° 41' 39,90"

CASA AGRÍCOLA

ASSIS LOBO
Rua Gago Coutinho e Sacadura Cabral, 78 A Beco
2950-204 Palmela
tel: 210 802 146
caal@netvisao.pt
www.assisllobowines.com

GPS N 38° 34' 12,8"

O 8° 53' 9,65"

ADEGA COOPERATIVA

DE PALMELA
Palmela Gare
2950-401 Palmela
tel: 212 337 020
fax: 212 337 028
ana.nunes@acpalmela.pt
www.acpalmela.pt

GPS N 38° 34' 41,80" O 8° 52' 25,84"

COOPERATIVA AGRÍCOLA DE SANTO ISIDRO DE PEGÕES

Rua Pereira das Caldas, 1
2985-158 Santo Isidro de Pegões
tel: 265 898 860
fax: 265 898 865
geral@cooppegoes.pt
www.cooppegoes.pt

GPS N 38° 41' 05,40"

O 8° 39' 33,20"

CASA AGRÍCOLA HORÁCIO SIMÕES

Rua João de Deus, 10
2950-731 Quinta do Anjo
tel: 212 870 500
fax: 212 881 369
chsimoes9@gmail.com
www.horaciosimoes.com

GPS N 38° 34' 00,80"

O 8° 56' 31"

MALO TOJO ESTATES

Quinta de Catalvos, EN 379
2925-708 Azeitão
tel: 212 197 610
fax: 212 197 619
geral@quintadecatalvos.com
www.malotojo.com
www.quintadecatalvos.com

GPS N 38° 30' 11,78"

O 9° 02' 39,29"

JOSÉ MARIA DA FONSECA

Rua José Augusto Coelho, 11/13
2925-542 Vila Nogueira de Azeitão
tel: 212 198 940
fax: 212 198 942
enoturismo@jmfonseca.pt
www.jmf.pt

GPS N 38° 31' 04,91"

O 9° 00' 56,24"

BACALHÔA - VINHOS DE PORTUGAL

E.N. 10 Apartado 54
Vila Nogueira de Azeitão
2925-901 Azeitão
tel: 212 198 060
fax: 212 198 086
info@bacalhoa.pt
www.bacalhoa.com

GPS N 38° 31' 25,75"

O 9° 01' 00,32"

CLASSIFICAÇÃO:

Originalidade (máx. 2):	1,5
Atendimento (máx. 2):	2
Prova de vinhos (máx.4):	4
Venda directa (máx. 4):	4
Arquitectura (máx. 3):	1,5
Ligação à cultura (máx. 3):	2
Ambiente/ Paisagem (máx. 2):	1,5
Classificação:	16,5



Ao gosto do freguês: a região tem muito que ver e provar numa área muito pequena.

efeito semelhante ao obtido pelo Syrah 2005 da Casa Ermelinda Freitas, que, após ter ganho um concurso internacional, contribuiu bastante para a notabilização no resto do país dos vinhos de mesa da Península de Setúbal. Esta empresa, situada em Fernando Pó (Águas de Moura), vende também dois moscatéis (um DOC e um Superior de 2000). Recebe visitas, de segunda-feira a sábado, entre as 9h e as 12h e entre as 13h e as 18h.

Se estiver a pensar em realizar um périplo pela região, talvez o melhor seja começar por visitar a Casa Mãe da Rota de Vinhos da Península de Setúbal. Localizada no centro da vila de Palmela – que este ano será a "Cidade Europeia do Vinho 2012" –, funciona como ponto de informação enoturística e central de reservas dos 13 produtores seus aderentes que recebem visitas de enófilos – entre eles, a maioria produz vinho licoroso moscatel, quer seja a partir da mais conhecida casta Moscatel de Alexandria ou da casta Moscatel Roxo. Mas, para além dessa facilidade logística, este é um ótimo lugar para realizar a prova de qualquer dos vinhos desses produtores, nos quais, como é óbvio, se incluem os moscatéis. Mas há mais. Aos vinhos juntam-se outros produtos regionais, como o mel, os doces, as geleias e o queijo de Azeitão, que ali podem ser provados e comprados. Afigura-se também como o sítio ideal para obter informações sobre restaurantes e alojamentos naquela região. Funciona, de segunda-feira a sábado, das 10h às 19 horas.

Ao sair, basta subir em direcção ao castelo de Palmela, para, no lado direito ao alto da rua, encontrarmos a discreta Casa Agrícola Assis Lobo. Com actividade desde 1951, esta empresa familiar apenas começou a operar em nome próprio a partir de 2002, tendo no ano seguinte construído uma nova adega, junto aos 60 hectares de vinhas situadas em Fernando Pó. Entre os 600 mil litros de vinho produzidos anualmente,



contam-se 20 mil garrafas de Moscatel Roxo (marca "Lobo Roxo"). "Este é o menos doce dos moscatéis de Setúbal, porque lhe prolongamos a maturação para atingir esse efeito", diz Rui Lobo, enólogo e um dos três irmãos que, com o pai, fazem o negócio andar para a frente. Outros dos motivos de orgulho da família é o "Lobo Doce", o "primeiro vinho licoroso com Denominação de Origem Palmela", feito a partir das castas Fernão Pires, Arinto e Moscatel Graúdo. As provas, que acontecem entre as 9h e as 18h, de segunda-feira a sexta-feira, e até às 13h, ao sábado, são gratuitas. Se quiser visitar as vinhas e a nova adega, terá que marcar.

Ainda em Palmela, embora já fora do seu perímetro urbano, podemos visitar a Adega Cooperativa de Palmela. Fundada em 1955, recebe uvas dos 1300 hectares de vinha pertencentes aos seus 350 associados. Um décimo destina-se à produção de Moscatel de Setúbal, engarrafado dois anos após a vinificação. As visitas à adega – que podem realizar-se de

segunda-feira a sexta-feira (sábados, domingos e feriados sob reserva), entre as 8h e as 12h30 e entre as 14h e 17h – duram 45 minutos. A prova de três vinhos custa 3,50€. A sua outra congénere neste roteiro, a Cooperativa Agrícola de Pegões, nasceu em 1958 e é uma das mais conhecidas adegas nacionais, com uma produção anual de sete milhões de litros, nascidos de uma área de vinha de 1100 hectares. "Nucho de Pegões" é a marca com que engarrafa o seu licoroso feito a partir de moscatel – a casta também é utilizada em vinhos de mesa –, o qual é sujeito a um processo de envelhecimento de cinco anos, em meias pipas de carvalho americano. As visitas e as provas têm que ser marcadas previamente. O mais aconselhável é telefonar primeiro.

De volta à Quinta do Anjo, onde iniciámos o percurso, vamos até à Casa Agrícola Horácio Simões. Desde a sua criação, em 1910, que o moscatel é ali produzido, primeiro para terceiros, e, a partir de 1990, em nome próprio. Nas suas vinhas, para

*enoturismo



além de diversos outros encepamentos, existe uma área de três hectares de Moscatel Roxo e outra área de 2,5 hectares de Moscatel de Setúbal. "A nossa intenção é virarmo-nos, cada vez mais, para a produção de moscatel", assegura Luís Simões, enólogo e um dos membros de mais uma empresa familiar. O espaço Afinidades – aberto todos os dias, excepto à terça-feira – é onde os vinhos podem ser provados ou comprados, juntamente com os produtos regionais, como o pão, o queijo, o requeijão, a manteiga de ovelha, as compotas e a doçaria. Uma prova simples, que inclui um vinho regional e um conjunto de produtos regionais, custa 5 euros por pessoa. Mas há provas mais elaboradas, a custarem 7 e 10 euros por pessoa. Pergunte por elas. Luís Simões é também o responsável pela produção da Malo Tojo, nome pelo qual responde agora a Quinta de Catralvos. Os 75 hectares das suas vinhas estão espalhados por duas áreas, uma na Canha (55 ha de castas tintas) e outra em Azeitão (25 ha de uvas brancas e de moscatel), onde está sedeadada a quinta e se localiza a adega. A Malo Tojo apresenta dois moscatéis (um novo e um Superior de 2003), com os quais produz entre 15 e 20 mil litros por ano, ambos fortificados com aguardente de Armagnac. "Só os produzimos quando temos necessidade. O moscatel é um vinho que nos dá prazer, embora não seja a nossa luta", admite Luís Simões. Ainda assim, esta é uma casa que acolhe as visitas de braços abertos – estamos numa quinta onde funciona igualmente uma unidade de turismo rural – e, à imagem do que sucede com a sua restante produção, disponibiliza degustações dos moscatéis. E ainda vende a garrafa autografada pelo enólogo.

E, como este é um vinho de sobremesa, para o fim deixamos o melhor. Ou os melhores: José Maria da Fonseca e Bacalhôa, ambos em Azeitão. E entre os dois, amplamente conhecidos dos enófilos, o que mais se

destaca é o primeiro. A casa José Maria da Fonseca não precisa de apresentações, sendo, entre outras coisas, sinónimo do moscatel de Setúbal. Começou a produzi-lo em 1849, década e meia após a sua fundação, antes de qualquer outro, portanto. A história do generoso nascido nesta terras foi, por isso, sendo escrita à sua imagem. Uma responsabilidade depositada no que vai engarrafando: Moscatel de Setúbal JMF, de várias idades, e Moscatel Roxo 20 anos. Este último é feito, desde o século XIX, a partir de dois hectares de vinha desta casta distinta. Resultante de um blend em que o lote mais novo tem duas décadas e o mais velho o dobro, é apontado como o "santo graal" desta bebida. A visita à Casa Museu (segunda-feira a domingo, 10h-13h e 14h-18h30), na rua principal de Azeitão, lugar onde se fazem provas e funciona a loja, revela-se incontornável.

A poucas centenas de metros, a sede da Bacalhôa Vinhos de Portugal afigura-se como outro dos baluartes deste produto – herda o nome da Quinta da Bacalhôa, situada na outra extremidade da localidade e também uma visita de referência. A empresa foi fundada em 1922 com o nome João Pires & Filhos, sendo a actual designação resultado de uma evolução que culminou com a junção de várias quintas, espalhadas por várias regiões do país e que são propriedade de Joe Berardo. Os pavilhões de envelhecimento do moscatel, onde se concentram mais de 2500 barricas, constituem o ponto alto da visita ao centro de vinificação. A entrada nessas dependências, onde as amplitudes térmicas são muito elevadas, constitui uma experiência única. Neste momento, a Bacalhôa tem uma gama de quatro moscatéis (o 2000, o 2005, o Superior 1983 e o Roxo 2000), que podem ser provados e comprados na loja. As visitas à sede, que se aconselha serem complementadas por uma ida à quinta, realizam-se todos os dias, menos ao domingo.



78 Descobrir o Moscatel de Setúbal

Um primeiro lugar internacional para um Moscatel de Setúbal estimulou o interesse pelo licoroso desta região. Vá visitá-la que nós damos toda a informação.



ENOTURISMO

Na rota do Moscatel
de Setúbal