



EVASOES

#390

NAS BANCAS
1,90€*

Novos brunches

NO PORTO E EM LISBOA FESTIM DE COMIDA
PARA DESCOBRIR COM A CHEGADA DO OUTONO

**OS DIAS DO
VINHO EM
PALMELA**
PROGRAMAS
DE ENOTURISMO,
DO CORTE DA UVA
À CELEBRAÇÃO À MESA

SEMAMANAL 16 A 22 DE SETEMBRO DE 2022

5 605290 126536 00300

*ESTA REVISTA INTEGRA A EDIÇÃO DO JORNAL DE NOTÍCIAS E DO DIÁRIO DE NOTÍCIAS E, A PARTIR DE SÁBADO, É VENDIDA SEPARADAMENTE POR 1,90 €

16-09-2022

Melo: Imprensa

País: Portugal

Períod.: Semanal

Âmbito: Viagens e Turismo

Pág: 1

Cores: Cor

Área: 4,67 x 5,79 cm²

Corte: 6 de 6



PALMELA

CINCO MINUTOS PARA COLHER UMA GARRAFA DE VINHO

A Adega de Palmela preparou um programa de enoturismo especialmente dedicado às vindimas durante o mês de setembro. Arranca com o corte da uva e termina num almoço com prova comentada de vinhos. TEXTOS DE IVETE CARNEIRO

T-shirt e chapéu de palha a precetto, tesoura de vindima na mão e balde no braço, soltamos sorrisos satisfeitos sempre que reaparecemos acima do horizonte da vinha, orgulhosos dos cachos verdes amarelados que se acumulam contra o negro do vasilhame. Parece-nos uma obra e tanto. Em cinco minutos enchemos dois baldes, que despejamos nas selhas maiorzinhas, junto do produto do árduo labor dos outros que, como nós, aparecem e desaparecem atrás das videiras, felizes com as mãos a pegar do açúcar que há de ser álcool. Só muito mais dia adentro saberíamos a verdade: grosso modo, um quilograma de uvas (e aquilo tem mais rama que polpa, claro) dá uma garrafa de vinho... Teremos colhido ali uma garrafitita.

Ali é a vinha do Moments in Nature, um projeto inovador nascido entre as vinhas dos terrenos da família Butes. Em parceria com a Adega de Palmela para onde enviam o produto da vindima, recebem por estas semanas grupos de curiosos que querem saber de onde vem e como se faz o poderoso néctar característico da região, o moscatel da Península de Setúbal.

A ideia é vindimar – a parte mais difícil de todo o processo, sobretudo por causa do calor (e das dores nas costas, acrescentaríamos nós,

urbanos habituados a colher uvas no mercado), explicaria já na adega o presidente dela, Ângelo Machado, produtor e neto de um dos fundadores – e, claro, comer e beber, e depois perceber o caminho da uva da vinha ao copo, e, claro, voltar comer e beber. É o programa que os responsáveis pelo enoturismo na Adega de Palmela prepararam para este mês de setembro.

A primeira parte decorre então no Moments in Nature, que é uma vinha, um restaurante com vista para um sunset com o Castelo de Palmela em fundo e um alojamento em cinco unidades estreadas há três meses, em forma de meio tonel e com porta direta para as uvas, numa perfeita imersão na Natureza. Marco Butes, o jovem que sempre sonhou com um bar de tapas na praia para estar com amigos a beber um copo, à espanhola, e de repente percebeu que a família tinha hectares de vinha com vista para o Castelo, socorre-se de uma frase que ouve dos clientes. “Estamos a cinco minutos de outro mundo”, de Palmela e de Setúbal, e a 25 minutos de outro, Lisboa.

Aberto em 2021, o Lounge oferece tapas de petiscos regionais e uma carta de vinhos de respeito, com destaque para os néctares locais, que se destacam cada vez mais pelas altas gamas. E, claro, moscatel. Com vinhas a perder de vista, transformou-se num cenário



**SÓ MAIS TARDE
SABERÍAMOS A VERDADE:
UM QUILOGRAMA DE UVAS
DÁ UMA GARRAFA DE
VINHO... TEREMOS COLHIDO
ALI UMA GARRAFITA**



BARRICAS - ADEGA DE PALMELA



A PISA



EM PALMELA, TUDO SE TRANSFORMA

A preocupação ambiental é marca da Adega de Palmela, que, além de 1400 painéis fotovoltaicos no telhado, tem a primeira estação experimental de transformação do carbono da fermentação do vinho em biomassa de microalgas, rica em magnésio, potássio e antioxidantes que servem várias indústrias.

procurado para casamentos. Agora, é palco de provas matinais para o descanso dos guerreiros que fingem vindimar, com enchidos regionais, queijos, doces locais e vários tipos de vinho da Adega de Palmela.

Os Butes são apenas um dos 300 associados da cooperativa, que funciona como verdadeira gestora da produção vinícola, explica o enólogo Luís Santos. A equipa analisa a maturação da uva ao longo do tempo e aconselha a data mais adequada para a vindima, sendo que cada terreno pode ter várias datas, para

ESTE ANO, A APANHA COMEÇOU A 22 DE AGOSTO, EM VEZ DAS PRIMEIRAS SEMANAS DE SETEMBRO. A PRODUÇÃO ESTÁ 30% ABAIXO DO NORMAL

castas diferentes ou com diferente crescimento. Este ano, já se sabe, está a ser atípico: a apanha começou a 22 de agosto, em vez das primeiras semanas de setembro, e termina quando as safras o ditarem. Com uma certeza: a produção está pelo menos 30% abaixo do normal.

Continuemos com as contas de Ângelo Machado: a área combinada dos associados cobre quase mil hectares, que produzem, números redondos, dez milhões de quilogramas de uva. Se tudo corresse bem. No ano passado entraram nos telões da Adega de Palmela 8,8 milhões de quilogramas de fruta. Este ano serão menos dois milhões.

Tudo isto é-nos contado já nas instalações da adega, onde vemos carga a chegar e a posicionar-se para o açúcar da uva ser medido – já agora, fica mais um número e bem interessante, 17 gramas de açúcar equivalem a um grau de álcool (já percebem por que se deve beber com moderação...) – e a ser despejada nos respetivos telões, cada uma para a sua vinha, tinto ou branco, com mais ou menos grau.



O moscatel, esse, é a sobremesa da vindima: precisa de mais sol, ainda, para ser generoso. E precisará, depois de dar entrada naquele mundo de produção, de dois anos e meio a três de repouso se for branco e de cinco anos se for o famoso moscatel roxo.

Lá o vinho, esse, rapidamente se fará aquele néctar que nos servirão daqui a nada no almoço, depois de uma experiência de pisa já sem lagar e sem acordeão, tradições que se perderam na modernização. A fermentação dos tintos leva duas a três semanas e ocorre a uma temperatura de 26 graus. Os brancos, cuja uva tem uma película mais espessa, podem pedir quatro semanas.

Para lá da técnica e dos números, há a paixão. E ela está presente ao longo da experiência que é conduzida por Teresa Grilo, responsável pelo departamento de enoturismo. Fala sempre da equipa, das centenas de pessoas que juntam braços e almas na Adega de Palmela, dos funcionários que trabalham a vinha o ano inteiro aos 300 proprietários que são associados, somando os 50 homens e mulheres que estão nas instalações, a fazer das uvas denominações como Vale dos Barris, Adega de Palmela, Palma, Villa Palma, Vale de Touros, Pedras Negras e Amus.

64 ANOS A APOSTAR NOS VINHOS

A Adega Cooperativa da Região do Moscatel de Setúbal foi fundada em 1955 e começou a fazer vinhos em 1958, com apenas 50 associados. Hoje designa-se Adega de Palmela, soma 300 associados e produz mais de oito milhões de litros de vinho por ano, contra o milhão e meio dos primeiros anos. A maior parte da produção é de tintos (70%, contra 25% de brancos) e o moscatel que fez nascer a adega representa apenas 5% do total.

E saber usar isto tudo com gastronomia? Luís Santos tem um lema: "mente aberta". "Cabe-nos a nós fazer as combinações. A principal regra é o equilíbrio. Porque comer em boa companhia é o que nós sabemos fazer." Sobretudo quando o repasto é sobre uma mesa que tem barricas a fazer de pés, numa cave fresca que esconde uma "sala do arquivo" onde as lombadas são gargalos coloridos, amostra de todas as colheitas que saem dali. Como aquele que levamos debaixo do braço, um belo Vale de Touros.●



ENOTURISMO

MOMENTS IN NATURE

Estrada do Lau, Palmela
momentinnature2022@gmail.com
 Te.: 969 248 801

Preço: bungalow para duas pessoas 115€ com pequeno-almoço à porta, em estilo piquenique.

Restaurante Moments Lounge, com sunsets todas as quintas-feiras. Encerra às segundas e terças
momentloungebar@gmail.com
 Tel.: 928 142 269

ADEGA DE PALMELA

Rua da Adega Cooperativa, Palmela
 Reservas: enoturismo@acpalmela.pt
 Tel.: 969 127 472

21 e 28 de setembro das 9h às 16h
 Inclui kit vindimas para corte de uvas, tapas, visita à adega, pisa e almoço com prova comentada dos vinhos na Cave de Barricas
 Preço: 90€

COMPANHIA DAS LEZÍRIAS

Adega do Catapereiro
 Estrada Nacional 118, Km20, Samora Correia
 Reservas: enoturismo@cl.pt
 Tel.: 212 349 016

Todos os sábados de setembro.
 Corte, pisa no lagar, prova do mosto em fermentação, piquenique com prova de vinhos.
 Preço: 50€

QUINTA DE LEMOS

Passos de Silgueiros, Silgueiros
 Durante todo o mês de setembro, de segunda a sexta-feira, das 10h30 às 12h30 e das 14h30 às 16h30.
 Reservas: info@quintadelemos.com
 Tel.: 232 951 748 / 232 951 495
 Preço: apanha da uva, pisa no lagar, visita guiada e prova de vinhos com petiscos 100€/adultos e 50€/jovens dos 13 aos 18 anos.

ADEGA JOSÉ DE SOUSA

R. de Mourão, 1, Reguengos de Monsaraz
 Até 18 de setembro
 Atividades dependentes da fase da vindima.
 Reservas: josedesousa@imfonseca.pt
 Te.: 918 269 569

Preço: Kit de vindima, welcome drink, visita guiada, prova de três vinhos com petiscos regionais 28€/adultos e 10€ jovens dos 11 aos 17 anos. Com almoço 58€/adultos, 25€ jovens dos 9 aos 17 anos e 15€/crianças. Preço para famílias de dois adultos e dois jovens 150€.



34 NA TERRA DAS VINDIMAS

Há um programa de enoturismo preparado pela Adega de Palmela. Com corte da uva, almoço e prova de vinhos.



FOTO: DIVE