



EVASOES

#373

NAS BANCAS
1,90€*

CARRAZEDA DE ANSIÃES

DESCOBRIR A PÉ OS VALES
DO DOURO E TUA

Rosés PARA O VERÃO

SELEÇÃO DE VINHOS, PRATOS
QUE COMBINAM E ENOTURISMOS



SEMANAL 20 A 26 DE MAIO DE 2022

*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 €

20-05-2022

Melo: Imprensa

País: Portugal

Períod.: Semanal

Âmbito: Viagens e Turismo

Pág: 1

Cores: Cor

Área: 17,70 x 17,85 cm²

Corte: 16 de 16





ADEGA DE PALMELA

NOVA VIDA PARA CASA DE 60 ANOS

PALMELA Seis décadas após nascer para enaltecer os vinhos locais, a Adega de Palmela estreia-se no enoturismo com visitas e provas. Para os dias quentes, há três rosés frutados, com a acidez que traz a proximidade ao mar. TEXTO DE NUNO CARDOSO FOTOGRAFIA DE LEONARDO NEGRÃO/GI

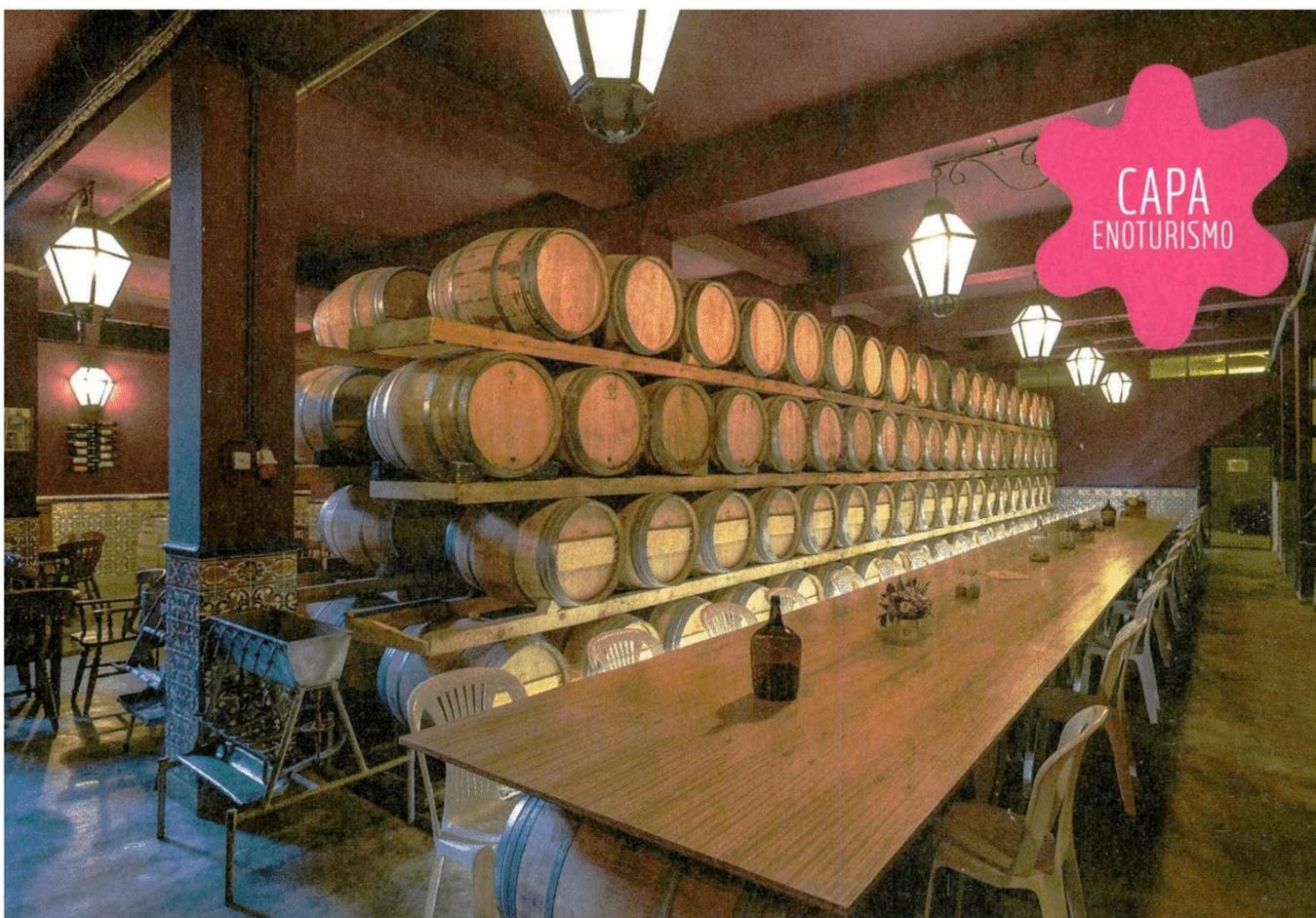
Há mais de seis décadas, quando a Adega de Palmela nasceu na Margem Sul do Tejo para fortalecer um grupo de pequenos produtores, o projeto juntou 50 associados e milhão e meio de litros de vinho produzidos ao ano. Hoje, são 300 membros, a produção anual ascende aos oito milhões de litros e o to-

tal de vinhas soma mil hectares, espalhados pelo concelho. Um crescimento que acompanhou não só a evolução do mundo e mercado vinícolas, mas também o aumento da procura dos vinhos de Palmela, em específico.

“Ano após ano, o mercado tem crescido ao nível nacional e a região tem vindo a ganhar dimensão e quota de exportação. Perdemos o complexo de sermos pequenos e irmos lá fora promover e vender os nossos vinhos”, explica Luís Silva, gerente e enólogo da adega fundada em 1955, cargo que mantém há mais de uma década. Mas desde pequeno que este palmelense tem memórias ligadas à casa, até por estar numa família ligada à produção de vinhos há já cinco gerações.

O ano de 2022 marca uma etapa importante, com a chegada da Adega de Palmela ao enoturismo em forças plenas, abrindo desde janeiro a sua adega para visitas guiadas e provas de vinhos, que podem ser acompanhadas por tábuas de produtos regionais, como queijos e





enchidos. A oportunidade para provar algumas das cerca de 80 referências da casa – sem esquecer os moscatéis e aguardentes -, com selos como os de Vale dos Barris, Villa Palma, Pedras Negras ou Vale de Touros. Os mesmos que só, no ano passado, conquistaram mais de 70 medalhas em concursos aquém e além-fronteiras.

No campo dos rosés, as criações assumem um “estilo frutado, com intensidade aromática e equilibrados com alguma acidez”, trazida a esta região quente pela “proximidade ao mar e proteção da Serra da Arrábida”, explica o enólogo. O Villa Palma Rosé é um Palmela DOC, com base no castelão – a casta tinta-rainha na zona -, tem aromas a frutos vermelhos e liga bem com peixe e marisco, pratos orientais e massas, por exemplo. Já nos Regionais da Península de Setúbal, a adega produz o Vale dos Barris Rosé e o Vinho Novo Rosé, ambos com mistura de castelão, syrah e aragonês, sendo que a leveza do último o torna numa alternativa especialmente versátil, servindo como um bom aperitivo ou como acompanhante de uma refeição de peixe na grelha, aliado per-

OS ROSÉS DA CASA ASSUMEM UM ESTILO FRUTADO, COM INTENSIDADE AROMÁTICA E EQUILIBRADOS COM ALGUMA ACIDEZ

feito para os dias quentes que chegaram.

As provas decorrem na sala de barricas, onde estagiam os vinhos da casa, pintada em tons roxo, forrada a azulejaria tradicional e adornada ora com fotografias a preto e branco das vindimas de décadas idas, ora com ferramentas do processo de vinificação de outros tempos. A restante visita passa pelas várias etapas da produção de vinho, da zona de receção da uva às cubas de maturação e engarrafamento, sem esquecer as duas zonas de loja e a garrafeira de arquivo, a sala que reúne o catálogo das seis décadas desta adega.



Rua da Adega Cooperativa, Palmela
Tel: 212337020
Das 09h às 13h.
Encerra domingo e segunda.
Preço: visitas guiadas com prova desde 5 euros (10 euros, com tábua de petiscos).

