



# FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

**Setúbal (Portugal)** - A menos de 50 quilômetros de Lisboa fica uma região produtora de vinho, que não é a mais importante, como o Douro e Dão, ao norte, ou o Alentejo, ao sul. É sim, uma região distinta antes chamada Terras de Sado, rebatizadas como Península de Setúbal, ao oeste do Alentejo. Seu terroir é formado pelas planícies arenosas e marcado pela proximidade do Oceano Atlântico e dos rios Tejo e Sado e da Serra da Arrábida, fatores que geram um microclima especialmente favorável para a produção das castas Castelão, Fernão Pires e Moscatel, típicas da região.

Quem já não tomou alguma vez na vida o vinho Periquita? Por muito tempo foi o tinto português por excelência. Só que o nome da uva é Castelão. Periquita era a propriedade rural que coube a José Maria da Fonseca, que saiu de Coimbra, ao norte, para tomar posse das terras com vinhedos no Azeitão e passou a fazer o vinho com a Castelão, logo batizado com o nome do local: Cova da Periquita, depois só Periquita. É tão icônico que tem até confraria que se reúne a cada dois anos no dia do aniversário do fundador a 31 de maio.

A vinícola funciona numa antiga fábrica de uniformes que **José Maria da Fonseca** comprou para envelhecer o vinho, que foi o primeiro a ser engarrafado em Portugal. Atualmente, a quarta e quinta gerações dirigem a casa fundada em 1834, que conta com um museu onde há também registro de notas de exportação para o Brasil, até hoje grande consumidor dos rótulos.



Vinhedos junto à Serra da Arrábida.

A enóloga Marta Rosa guarda vinhos

no Atlântico.

## Cooperativismo

Outro templo da vitivinicultura da Península de Setúbal é o **Palácio da Bacalhôa**, considerada a mais bela quinta da primeira metade do século 15. Em 1936, o palácio foi comprado e restaurado pela norte-americana Orlena Scoville, cujo neto torna a propriedade num dos maiores produtores de vinho, já em 1970. Até hoje é um forte exportador de vinho para o Brasil.

Mais de 250 produtos saem da **Adega de Palmela**, uma das maiores da região, que reúne 300 associados, e tem obtido frequentemente prêmios internacionais graças à qualidade de seu portfólio de vinhos

modernos, dos quais 70% são tintos e 30% brancos. Destaque para o vinho Abafado Pedras Negras. Criada em 1958, a **Cooperativa Agrícola Santo Isidro de Pegões** investiu na modernização e no portfólio de vinhos nos últimos 25 anos e se tornou competitiva empresa lusitana que exporta para o Brasil. Destaque para o Papo Amarelo Reserva branco feito de Antão Vaz, Verdelho e Fernão Pires. Importante centro de vinificação é a **Sociedade Vinícola de Palmela**, onde se encontra a maioria dos viticultores, que começaram a vinificar e engarrafar as suas próprias marcas desde 1964.

## Garrafa no mar

De Setúbal, um ferry boat leva o visitante pelo rio Sado que encontra o Atlântico, até a região de Troia, onde dá pra ver ainda ruínas romanas. A grande novidade quem oferece é a **Quinta Brejinho da Costa**, que lançou vinhos no Atlântico para serem resgatados numa experiência única e cara. Sai por 600 euros (cerca de R\$ 3.300) a chance de mergulhar no oceano e trazer à tona uma garrafa de tinto feita de Touriga Nacional e Touriga Franca. “Durante o mergulho poderá maravilhar-se com a observação da vida marítima”, assinala o programa oferecido nos meses mais quentes de junho a setembro.

Não muito distante dali fica **Serenada**, nova e pouco conhecida vinícola que como o nome sugere oferece um lugar ideal para descanso em seu hotel boutique. Seus vinhos assinados pela proprietária Jacinta Sobral, que é enóloga e farmacêutica, ainda não chegaram ao Brasil.

Se os vinhos da Península de Setúbal com mais de 600 rótulos são bem aceitos no mundo todo, a gastronomia da região não fica atrás. Focada nos produtos do mar, surpreende pela variedade e extremo sabor dos pratos, como de lula, camarão, mexilhões, além do bacalhau, servido de diversas maneiras.