



Polvo ao vinagrete

Leia mais notícias em  
[blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo](https://blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo)

Fotos: Liana Sabo/CB



Moscatel e Periquita, ícones da Península de Setúbal.

Mariana Freitas exporta para o Brasil.

## Explosão de doces aromas

Já a uva Moscatel dá origem ao vinho mais famoso feito do outro lado da ponte que atravessa o rio Tejo, diante de Lisboa. Doce e oxidado por até 20 anos em tonéis de madeira, o Moscatel de Setúbal faz parte da mais notável trinca dos vinhos de Portugal junto com o Porto e a Madeira. Há também uma rara variação tinta feita com a uva Moscatel Roxo.

Eles harmonizam muito bem com a típica doçaria portuguesa, toda à base de gemas de ovos, surgida nos conventos porque eram a sobra. As claras tinham sempre outro fim: eram usadas para engomar os hábitos das

freiras. O Moscatel de Setúbal pode ser Colheita, quando indica o ano da safra; 10 anos ou 20 anos, dependendo do envelhecimento em tonéis. O mais destacado é o da categoria Superior.

Além da vinícola gigante José Maria da Fonseca, destaca-se na região a **Venâncio da Costa Lima**, que em 2011 recebeu o prêmio de melhor moscatel do mundo e este ano completa 110 anos de existência. Está nas mãos da quarta geração da família Costa Lima, que celebrou a história do fundador com o lançamento de uma edição especial do centenário: um Moscatel de Setúbal de 30 anos.

## Certificação

Uma das primeiras cantinas a exportar para diversos estados brasileiros — há mais de 10 anos colocou o pé em Goiânia — foi a **Casa Ermelinda Freitas**, fundada em 1920 com a produção de vinhos a granel. Comandada por Leonor Freitas, que tem ao seu lado a filha Mariana, a vinícola sempre foi dirigida por mulheres. O primeiro vinho foi engarrafado em 1997 e, hoje, dispõe de 300 rótulos distribuídos em 80 linhas diferentes, das quais 60% são tintos e o restante, brancos com três moscatéis.

A importadora Porto a Porto acaba de receber o Moscatel de Setúbal Doce DOC, produzido pela Adega de Palmela, que está disponível na CS Vinhos Asa Norte por R\$ 86,75. “Além de sobremesas à base de frutas, harmoniza bem com queijos azuis intensos,

como roquefort ou gorgonzola”, sugere o sommelier Chaves.

Criada há 33 anos com o objetivo de garantir a origem e a qualidade dos vinhos, a Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal — CVRPS é responsável pela certificação da D.O. Setúbal, que inclui o Moscatel de Alexandria e o Moscatel Roxo, D. O. Palmela e a I.G. Península de Setúbal presente em diferentes vinhos brancos, rosados, tintos, espumantes, frisantes e licorosos da região. Atualmente, a Comissão é dirigida por Henrique Soares, que tem buscado novos mercados para os vinhos. Portugal desde a semana passada tem novo governo. Assumiu o primeiro ministro Luis Montenegro, de direita.

**\* A colunista viajou a convite da Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal**