

Vinhos da Península de Setúbal

A excelência em tons granada



COM MARIA JOÃO DE ALMEIDA
JORNALISTA E CRÍTICA DE VINHOS

A viticultura da Península de Setúbal encontra-se distribuída por praticamente toda a região (Palmela, Montijo, Setúbal, Sesimbra, Alcácer do Sal, Grândola, Santiago do Cacém e Sines) e a maior parte das vinhas encontra-se em zonas planas, com exceção das vinhas situadas na Serra da Arrábida.

Nas condições certas, e dada a sua versatilidade, consegue produzir vinhos de excelente qualidade, com belos tons granada e um perfil aromático intenso de groselha e ameixa, apresentando-se macios e persistentes na boca. No entanto, é nos solos arenosos da Península de Setúbal que esta videira consegue melhores resultados, dando origem a vinhos mais intensos e carnudos, com boa capacidade de envelhecimento.

1º DIA - LISBOA / AZEITÃO / PALMELA

09h30 - Encontro dos viajantes em Sete Rios, defronte da porta principal do Jardim Zoológico.

10h00 - Partida de autocarro para Azeitão. Visita à Adega e Museu José Maria da Fonseca. É uma das empresas de vinho mais antigas de Portugal. José Maria da Fonseca nasceu na Região do Dão, em 1804, mas foi na Península de Setúbal que passou a maior parte da sua vida. Depois de se tornar bacharel em Matemática na Universidade de Coimbra, estabeleceu-se em Vila Nogueira de Azeitão, onde a sua família já tinha negócios, e em 1834 funda a empresa de vinhos homónima. Empreendedor e visionário, revolucionou a viticultura da sua época ao introduzir novas técnicas de trabalhar a terra e de engarrafar vinhos ou ao alterar o método de fabrico do Moscatel de Setúbal. Aliás, os seus moscatéis foram, e ainda são, grande parte do sucesso da empresa, um património histórico que ainda hoje está na posse da família. A adega produz vinhos que aliam a experiência acumulada ao longo da sua história com as mais avançadas técnicas de vinificação. Almoço na Casa Nobre de Azeitão. Continuação para a Quinta da Bacalhoa. Visita desta que é considerada uma das mais belas quintas portuguesas do século XV, um local onde o vinho, a arquitetura e a arte se complementam. A quinta teve muitos proprietários, mas no vinho os louros vão para o americano Thomas Scoville, que, em 1974, juntamente com o engenheiro agrónomo António Francisco Avilez, fez nascer a marca de vinho homónima da quinta. Scoville era um grande apaixonado pelos grandes vinhos de Bordéus e da Borgonha, pelo que o perfil do seu vinho tinha necessariamente de incluir a casta Cabernet Sauvignon, o que sucede até hoje. A primeira colheita do Quinta da Bacalhoa data de 1979, e desde então, tornou-se uma marca de referência nacional. No ano 2000, o empresário madeirense Joe Berardo adquire o palácio e investe em restauros, na decoração (com valiosas obras de arte), no vinho e no enoturismo. Check-in e jantar na Pousada do Castelo de Palmela. Alojamento.

2º DIA - PALMELA / SETÚBAL / PEGÕES / PALMELA

O dia tem início-se com a visita a Palmela, com destaque para o Castelo e Capela. De seguida começa a jornada de enoturismo com a visita à Quinta Horácio Simões. Fundada por José Carvalho Simões, é uma casa que desde 1910 tem vindo a crescer. Já são quatro gerações a cuidar das vinhas e a produzir vinho, sempre pelos processos tradicionais. A família Simões entrega-se de corpo e alma ao projeto. Essa é, aliás, a marca mais distintiva desta casa: tudo tem um toque familiar

e um tratamento muito personalizado. Não é, por isso, de estranhar ver Horácio Simões e os filhos Pedro (comercial) e Luís (enólogo) a receberem ou a servirem os apreciadores de vinho que ali chegam para conhecer de perto a adega e os vinhos. Já a mãe, Maria Manuela, cozinha bons petiscos e também alguns produtos regionais para a loja, como compotas e alguns doces da região. Da gama de vinhos, destacam-se os saborosos moscatéis. Partida para Setúbal e almoço no Restaurante Baía do Sado. De tarde, visita à Casa Ermelinda Freitas. Esta é uma empresa familiar composta por mulheres de garra, que sempre se destacaram pelo seu trabalho e determinação. Foi fundada em 1920 por Deonilde Freitas, depois continuada por Germana Freitas e, mais tarde, por Ermelinda Freitas, as quais, ao longo de gerações, dedicaram especial atenção ao projeto familiar. A continuidade da empresa ficou a cargo da filha única de Ermelinda, Leonor Freitas, que, embora sem formação na área vitivinícola, liderou com mão firme a empresa, reforçando uma vez mais a presença feminina na sua gestão. Foi Leonor quem decidiu deixar de vender a terceiros para lançar marcas próprias, com a certeza de que estava a entrar numa aventura, que a posicionou entre os melhores produtores da região. A tradição dita que a sua filha Joana siga agora os mesmos passos da mãe, mas toda a família está envolvida no projeto. Regresso a Palmela. Jantar no Restaurante O Rei do Bucho e alojamento.

3º DIA - PALMELA / LISBOA

Check out com bagagens. Visita à Quinta do Piloto. A Quinta do Piloto é herdeira da tradição vinícola de quatro gerações da família Cardoso em Palmela. Em 1900, Humberto da Silva Cardoso partiu para o Brasil em busca da fortuna, mas regressou como partiu e em Palmela acabou por casar com Adelaide Carvalho Cardoso, filha de uma família ilustre de proprietários vinícolas. Jovem, empreendedor e visionário, Humberto Cardoso dedicou-se inicialmente à indústria automóvel, criando uma empresa rodoviária que ultrapassou fronteiras. A empresa teve tanto sucesso que acabou por ser vendida. Humberto Cardoso decidiu investir os lucros deste negócio na viticultura, em plena expansão na região. Comprou três grandes herdades onde iniciou a plantação de vinha. Construiu também duas adegas, primeiro a da Quinta do Piloto e depois a Adega da Serra. Assim se inicia a ligação da família Cardoso ao vinho. Atualmente a empresa está entregue à quarta geração. Filipe Cardoso viu na extensa área de vinhas velhas e na experiência familiar a oportunidade de selecionar vinhos extraordinários. Saiu para almoço no Restaurante D. Isilda, na Quinta do Anjo, com visita à queijaria. Após esta visita regresso a Lisboa. Chegada a Lisboa.

FIM DA VIAGEM

**30 NOVEMBRO A
2 DEZEMBRO 2018**

PREÇO P/PESSOA
QUARTO DUPLO/TWIN

SUPLEMENTO
QUARTO INDIVIDUAL

570€

95€

PROGRAMA INCLUI:

- Acompanhamento da jornalista e crítica de vinhos Maria João de Almeida durante toda a viagem;
- Acompanhamento por um responsável da Tryvel durante toda a viagem;
- 2 noites de alojamento;
- Pensão Completa incluindo bebidas;
- Transporte como indicado no programa;
- Todas as visitas mencionadas no itinerário;
- Todos os impostos aplicáveis;
- Radioguias;
- Seguro Multiviagens.

PROGRAMA NÃO INCLUI:

- Gratificações;
- Tudo o que não esteja como incluído de forma expressa;
- Despesas de caráter particular designadas como extras.

**TRY
VEL**
GROUPS & INCENTIVES