A prova que faltava a dos consumidores

Moscatel Venâncio da Costa Lima é "Sabor do Ano 2013"

Pela primeira vez um Moscatel de Setúbal é "*Sabor do ano*": o Moscatel de Setúbal - Venâncio da Costa Lima. Esta é uma certificação que avalia a qualidade gustativa dos produtos. Provado e avaliado por consumidores, em prova cega, este Moscatel foi certificado "*Sabor do Ano 2013*". Para os responsáveis da adega de Quinta do Anjo, "*esta é a prova que faltava. A prova dos consumidores. Esperamos continuar no caminho da construção de uma marca com forte identidade, reconhecida pelos nossos consumidores*", salienta Joana Vida que explica que "*quisemos inovar, colocando o Moscatel de Setúbal numa prova, onde quem delibera e expressa a sua preferência são os próprios consumidores. Para nós esta certificação vale tanto (ou até mais) do que um concurso de vinhos avaliado por especialistas. Os especialistas distinguem e premeiam a qualidade do vinho, mas os consumidores atestam sobretudo a sua preferência e isso é muito importante para nós*".

Ainda segundo a responsável da Adega Venâncio da Costa Lima esta é uma "*distinção muito importante porque sai do âmbito do tradicional "concurso de vinho". É uma perspectiva diferente de olhar para os concursos de vinho*" porque "*neste, o consumidor é que decide*". Tradicionalmente os vinhos concorrem a concursos de vinhos, onde são avaliados por especialistas e enólogos. Exemplo recente de um prémio com grande impacto foi a obtenção de "*Melhor Moscatel do Mundo*" que esta adega recebeu. Desta vez foram mais longe neste concurso que só conta a qualidade gustativa do produto. Estas realizam-se em laboratórios independentes de análise sensorial, recorrendo ao método de "*prova cega*" e sem associação a marcas ou rótulos.

A Venâncio da Costa Lima colocou o seu Moscatel de Setúbal à prova e obteve a melhor classificação na categoria.

Jornal do Pinhal Novo, 12 Março 2013

E o consumidor escolheu os Sabores do Ano

São já conhecidos os produtos vencedores da 6.ª edição do Sabor do Ano. O consumidor escolheu através de prova cega e em laboratórios independentes de análise sensorial. Esta é mais uma forma das marcas da indústria se distinguirem em época de crescimento das marcas da distribuição moderna.



Distribuição Hoje, Março 2013

Testemunhos

Pedimos o testemunho a responsáveis de algumas das marcas que obtiveram o certificado "Sabor do Ano". Rebuçados e Caramelos Villa, da Sweets & Sugar; Venâncio Costa Lima, pelo Moscatel de Setúbal; Active Brands pelo Carolans; e a Wayfield com os refrigerantes Blue e os Néctares Nutry.



Sweets & Sugar Rebuçados e Caramelos VILLA, por Tiago Rodrigues

A Sweets and Sugar é uma empresa de capital inteiramente português sediada na Ilha da Madeira. Ao longo dos nossos 16 anos de existência, temos vindo a crescer de forma sustentada, sendo que neste momento, somos uma das principais indústrias da Madeira e uma das maiores fábricas de embalamento de açúcar e de confeitaria nacional. Temos paulatinamente desenvolvido as nossas marcas a nível nacional, oferecendo às principais cadeias nacionais as suas marcas próprias. Na exportação conseguimos destaque no leste europeu, nomeadamente na Rússia. É nosso objetivo obter representação nos PALOP e noutros países de África (ex: Benim, Togo e Gabão), e também em França e Bélgica. Nos últimos dois anos foram efetuados investimentos numa nova linha de produção, que nos equipara aos maiores fabricantes Europeus. Temos um produto certificado de qualidade, e é com muito orgulho que vemos reconhecida esta qualidade em 2010, e novamente neste ano de 2013, com o "Sabor do Ano". Reconhecemos o mérito desta iniciativa e distinção.



Venâncio Costa Lima, Moscatel de Setúbal, por Joana Vida, responsável pela comunicação e Marketing (Comunicação e Marketing)

A Venâncio da Costa Lima é uma empresa familiar, com 99 anos de existência e localizada em Quinta do Anjo/Palmela. Pertence à Península de Setúbal e ao longo de quatro gerações esta adega adaptou-se ao mercado e ao consumidor de vinho, através de uma oferta diversificada, com qualidade e competitiva. Tradicionalmente os vinhos concorrem a concursos de vinhos, avaliados por especialistas e enólogos. Exemplo recente de um prémio com grande impacto nos media, foi a obtenção de "Melhor Moscatel do Mundo" que esta adega recebeu. Essa medalha gerou uma grande divulgação da marca Venâncio da Costa Lima e reconhecimento por parte do consumidor. Mas esta empresa quis ir mais longe, pensar *out of the box* saindo da "zona de conforto". Porque não colocar o produto à prova, mas num teste com consumidores? Sim, porque são os consumidores "reais" que efetivamente atestam a qualidade dos vinhos, quando compram, consomem, oferecem e divulgam. Neste sentido, identificámo-nos claramente com os princípios, objetivos e procedimentos da certificação "Sabor do Ano". Neste concurso só conta a qualidade gustativa do produto. O provador segue um exigente protocolo para a prova e só avalia a qualidade do produto. Não é influenciado pelo rótulo, nem pela marca do produto (prova cega). Colocámos o Moscatel de Setúbal Venâncio da Costa Lima à prova. Obtivemos a melhor classificação na categoria. Pela primeira vez um Moscatel de Setúbal é "Sabor do Ano"! O Moscatel de Setúbal – Venâncio da Costa Lima é Sabor do Ano 2013! Estamos muito satisfeitos com esta distinção e conscientes da responsabilidade que representa. Esperamos continuar no caminho da construção de uma marca com forte identidade, reconhecida pelos nossos parceiros e consumidores.

Active Brands pelo Carolans, por Raquel Almeida, *marketing manager*

Desenvolvido em 1978, o licor Carolans Irish Cream tem a sua origem na Irlanda. Este licor representa o equilíbrio perfeito do melhor *whiskey* irlandês, natas frescas e um sussurro de mel, sendo uma deliciosa opção tanto puro ou com gelo. Com cerca de 265 000 garrafas vendidas em 2012, esta distinção tem uma enorme importância para a marca de forma a consolidar a sua liderança no mercado nacional, reconfirmando todo o apoio que a Marca tem recebido. Este é o resultado do trabalho diário da equipa Active Brands, que desde 2006, se orgulha de representar a marca Carolans em Portugal.

Wayfield com refrigerantes Blue + Néctares Nutry, por Joana Falcão, responsável de comunicação da Refriango

Lançada em 2005, Blue é a marca líder no segmento de refrigerantes de sumo de fruta, em Angola. Distribuído em sete países africanos e em Portugal, tem alcançado a preferência dos consumidores pela qualidade e exotismo dos sabores com que se apresenta ao mercado. Pela 2.ª vez consecutiva obtém a classificação de "Sabor do Ano" em Portugal, com as referências Laranja, Lima-Limão e Coco-Ananás, o que nos deixa extremamente orgulhosos pelo trabalho desenvolvido. Internacionalmente Blue tem vindo a ser distinguido com a Medalha de Ouro no Concurso Internacional do Monde Selection.

Os sumos e néctares Nutry são a bebida ideal para toda a família. Sem corantes nem conservantes, Nutry é feito com as melhores frutas. Presente no mercado angolano desde 2007 conta com nove sabores na versão clássica, dois sabores da versão *light* e ainda com a gama Vida+. Assente na nutrição e alimentação saudável, é produzido em Angola, pela Refriango, de acordo com as preferências e gostos dos consumidores. Estudos de mercado têm comprovado a qualidade do produto, galardoado internacionalmente com a Medalha de Ouro do Concurso Internacional Monde Selection, e reconhecido com o prémio Sabor do Ano 2013. A inovação é um dos pilares estratégicos da marca que tem por objetivo alcançar a liderança neste segmento de mercado. A forte capacidade de investimento da Refriango, o dinamismo e ativação extraordinária das marcas leva-nos a perspetivar um futuro muito promissor. Os sucessos acumulados ao longo dos últimos anos, a aposta na melhoria contínua e os lançamentos previstos para 2013 serão mais um passo nessa conquista.

Distribuição Hoje, Março 2013

Venâncio da Costa Lima uma das mais antigas adegas da região de Palmela

A adega que conquistou o título do melhor moscatel do mundo

A Venâncio da Costa Lima é uma das adegas mais antigas da região de Palmela, com início de atividade em 1914. Sendo um negócio familiar, esta adega já vai na quarta geração com enorme sucesso e medalhas ganhas, ostentando o título do melhor "moscatel do mundo"...



Joana Vida da Adega Venâncio da Costa Lima

Com quarenta funcionários e sobre a orientação do enólogo - Fausto Lourenço, aqui se produzem Vinhos de Mesa, Vinhos Certificados (Regional Península de Setúbal e DO Palmela) e Moscatel de Setúbal. Fiel aos princípios esta empresa mantém o seu objetivo: produzir vinhos atuais e modernos, mas mostrando sempre o perfil e as características de um vinho desta região. Produz também aquele que considera ser um dos ex-líbris de região: o Moscatel de Setúbal. Aperfeiçoando continuamente a arte de fazer vinho, esta empresa tem feito um percurso apoiado numa atualização tecnológica permanente, permitindo a evolução da qualidade dos seus vinhos. Reconhecida recentemente como produtor do Melhor Moscatel do Mundo (Muscats du Monde 2011), esta adega tem investido no seu portfolio, imagem e notoriedade, trabalhando diariamente para a construção de uma empresa atual e competitiva. O que é hoje esta empresa nasce em 1914 pela mão de Venâncio da Costa Lima, que funda a Casa Agrícola Venâncio da Costa Lima, em Quinta do Anjo. Dedicada essencialmente ao comércio de vinho, azeite e cereais, esta empresa dedica-se posteriormente e em exclusivo, ao fabrico e comercialização de vinho. Durante a sua vida, tornou-se pessoa muito considerada e estimada na região, ocupando as entre outras as funções de presidente da Câmara de Palmela. Como não teve filhos, deixa a adega aos seis sobrinhos, que desde essa altura, especializam-se no Vinho e Moscatel de Setúbal desta região vitivinícola.

Com a passagem de quatro gerações, esta adega continua a ser uma empresa familiar, que movimenta anualmente 3 milhões de litros. Em conversa com a engª Joana Vida ficámos a saber mais sobre esta empresa que se orgulha de prosseguir com a tradição de fazer bons vinhos e de no seu portfólio ostentar o título do "melhor moscatel do mundo"

MP- Qual é a média de litros de vinhos que fabricam? A produção de vinho é a partir de uvas de produção própria?
JV- Movimentamos uma média de 3 milhões de litros de vinho, a adega não tem vinhas próprias, mas recebemos as uvas dos sócios familiares desta empresa e de viticultores da região com os quais temos parcerias desde há muitos anos. Produzimos referências de vinhos de mesa em que o "Serrinha" é o mais conhecido, produzimos vinho regional, DO Palmela e o generoso "Moscatel de Setúbal", que tem sido uma alavanca para a empresa e um porta estandarte da região e com o qual fomos distinguidos com a classificação máxima entre 210 moscatéis inscritos no concurso francês "Muscats du Monde 2011" como o melhor do mundo.

MP- Caso para dizer que estamos na "capital do moscatel"
JV- Em Portugal, como sabem produz-se moscatel em duas regiões (Favaios e Península de Setúbal). A região produz excelentes vinhos brancos, excelentes vinhos tintos que continuam a crescer, mas o ponto diferenciador da região é o moscatel de Setúbal

MP- Sendo reconhecida recentemente como produtora do "Melhor Moscatel do Mundo"- Muscats du Monde 2011, certamente que esta empresa projetou o seu nome em grande escala, quanto representa em termos de vendas na vossa empresa o moscatel.
JV- Cerca de 10 por cento!

MP- E não está nos projetos da vossa empresa aumentar a produção, seguido das vendas do "moscatel"?
JV- A casta denominante na região é o castelão, mas felizmente os viticultores da região estão a ver na casta moscatel uma boa oportunidade de produção e escoamento, e esses dez por cento não eram há uns anos dez por cento, tem havido aumento de produção, vende-se toda a produção.

MP- Onde são vendidos os vinhos da "Venâncio Costa Lima"? O mercado da exportação quanto representa para vós?
JV- Noventa por cento das nossas vendas é para o mercado nacional. Quando há quatro anos iniciei as minhas funções na empresa, começamos a perceber que a internacionalização é um caminho que é obrigatório percorrer. Começamos pelos concursos de vinho, um sinal de qualidade e notoriedade para o exterior. Feiras internacionais vamos começar pelo SISAB 2012, embora já façamos exportação. O SISAB será o nosso ponto de partida. Exportamos para o Brasil, Polónia e exportamos um pouco para a Europa para o denominado mercado da saúde - Bélgica e Suíça. O mercado do Brasil para nós será um dos prioritários.

MP- A vossa empresa, pelo que vemos encontra-se atualmente em fase de investimento, com reconstrução de toda a área produtiva.
JV- Estamos a investir dois milhões de euros, é um sinal evidente que é para crescer, conquistar novos clientes, oferecendo sempre vinhos de qualidade a custo interessantes.

Os vinhos "Venâncio Costa Lima"

Esta adega produz algumas referências de vinhos, que vão desde Vinhos de Mesa até aos Vinhos Certificados (com Denominação de Origem) e ainda o famoso Moscatel de Setúbal.

Com o apoio enológico de Fausto Lourenço, esta adega investe permanentemente para manter a qualidade e produzir vinhos de perfil moderno, mas que mantenham a tipicidade e os traços desta região.

Serra do Louro - Branco
Serra do Louro - Tinto
Vale Pereiro - Branco
Vale Pereiro - Tinto
Venâncio da Costa Lima – Palmela DO
Venâncio da Costa Lima – Palmela Reserva
Venâncio da Costa Lima – Moscatel de Setúbal
Venâncio da Costa Lima – Moscatel de Setúbal Reserva

"O melhor moscatel do mundo"



Reconhecida recentemente como produtora do "Melhor Moscatel do Mundo"- Muscats du Monde 2011, a Venâncio Costa Lima projetou o seu nome em grande escala e trabalha diariamente para produzir os melhores vinhos desta região. Com o Moscatel de Setúbal - Reserva 2006, esta adega foi distinguida com o prémio "o melhor do mundo", tendo obtido a classificação máxima entre os 210 moscatéis inscritos no concurso francês "Muscats do Monde". Em competição estavam moscatéis de 23 países, mas o néctar de Setúbal foi o que mais agradou ao júri. No Top 10 dos melhores moscatéis de 2011 ficou ainda outro vinho da casa Venâncio da Costa Lima e o Moscatel do Douro 10 anos, da Adega Cooperativa de Favaios. Os restantes países representados nesta lista são a França, Espanha, Brasil e África do Sul. Foi a primeira vez que um moscatel português arrecadou este prémio. A distinção, atribuída por provadores treinados e atentos a critérios de qualidade muito exigentes, comprova, segundo Joana Vida o *terroir* da Península de Setúbal. O júri era composto por 55 provadores de diversas nacionalidades, que fizeram a prova cega de todos os vinhos, sem identificação de marca, país ou produtor.

ALEGAÇÕES FINAIS RESPONSÁVEL COMERCIAL FALA DO MELHOR MOSCATEL DO MUNDO

"Prémio veio na altura certa: Portugal precisa de notícias boas"

ROBERTO DORES

Qual é a sensação de ganhar o título de melhor moscatel do mundo com a classificação máxima entre 210 moscatéis inscritos no concurso francês Muscats du Moude?
Eleva a fasquia da responsabilidade. Vamos ser postos à prova para não decepcionar ninguém. Mas quem provar o *Moscatel de Setúbal – Reserva 2006* vai ver que é um bom representante da casa e da casta. Está bem feito pelo enólogo, bem evoluído nas pipas de carvalho francês e bem trabalhado. Vamos ver se aguentamos com essa responsabilidade...

É possível usar comparar este prémio a uma vitória num mundial de futebol?
Sim, embora tenhamos de nos reduzir ao campeonato do mundo de moscatéis. A questão é que agora esta conquista para Portugal também traduz um teste à nossa capacidade.

O que esta reserva de 2006 tem de diferente?
É o ano em que nasceu. Todos os moscatéis são diferentes, porque cada colheita é uma colheita. O moscatel é um produto vivo que evolui, que tem uma nascença, uma vindima e um estágio. Isto não é um xarope, não é uma receita, é um vinho.

Quando o provaram acharam logo que era melhor do que os outros?
Achámos que tinha um grande potencial e estivemos sempre atentos à saída dos resultados do concurso. Mas, desde o ponto em que eu achava que o potencial era grande até ao que aconteceu nestes dias, vai uma grande distância. Mas o prémio veio na altura certa: Portugal tem necessidade de notícias boas.



JOANA VIDA

Responsável comercial e do controlo de qualidade da empresa Venâncio da Costa Lima

> *"Vamos ser postos à prova, mas quem provar o 'Moscatel Setúbal – Reserva 2006' vai ver que é um bom representante da casa e da casta. Vamos ver se aguentamos esta responsabilidade"*

Qual é a vantagem de este moscatel evoluir em pipas de carvalho francês?
Há dois tipos de madeira utilizada para vinho: o carvalho francês e o americano. O americano depende muito da origem e do tipo de floresta em que a árvore foi criada, e marca sempre mais os vinhos, com mais aromas da madeira. Já o carvalho francês é mais fino, faz o vinho evoluir de maneira mais elegante. E contribuiu decisivamente para a qualidade deste moscatel.

A garrafa custa oito euros. Agora, com o sucesso, vai aumentar de preço?
(Risos) Admitimos tentar perceber o impacto desta notícia e ter os pés bem assentes na terra para tomar a melhor opção.

Vai comprar as medalhas atribuídas pelo concurso para colar nas 1300 garrafas que produziu?
Com certeza. Custa oito cêntimos cada selo, mas é um investimento que acaba por ser importante para que as pessoas nos conheçam.

Este prémio é também um reconhecimento dos moscatéis de Setúbal?
Sem dúvida. A região de Setúbal é por excelência uma região de bom moscatel, pelo sol e pelo clima que tem. Por isso, este moscatel é muito completo, com um aroma muito intenso e correcto, mas não põe os outros em pior situação.

E que tem faltado para a divulgação?
É difícil dizer. Se calhar os agentes económicos não têm tomado as decisões mais acertadas. Mas as coisas melhoraram desde a criação das regiões vitivinícolas.

(ver noticiário na página 32)

UM PONTO É TUDO



FERREIRA FERNANDES
Jornalista

007, o agente económico especial

Perguntam-me se sou a favor dos *eurobonds*. Claro, a 007 por cento! "Meu nome é Euro, Euro Bond", e em vez da Ursula Andress resgatava-se a Grécia, em vez do biquíni, a tanga. O actual drama financeiro europeu ganharia em seguir os cenários de Ian Fleming e a fleuma de Sean Connery. A surpresa pela entrada de Itália entre os aflitos passava a titular-se "Nunca mais Digas nunca". A repetição do resgate grego vinha com um aviso: "Só Se Vive Duas Vezes." A chegada da *troika* a Lisboa era a "Operação Relâmpago". E Portugal procurava variantes: "From Angola with Love", "From Brasil with Love"... As agências de *rating* tinham "Licença para Matar", o FMI chama-se "Dr. No", e o misterioso George Soros era o "Goldfinger". Os agentes económicos estavam todos "Ao Serviço de Sua Majestade", naturalmente a dona Angela Merkel, também conhecida como M., o patrão de 007, cuja secretária é Miss Moneypenny (esta interpretada por Durão Barroso). Com algumas variações (os mercados apostavam mais no ouro do que nos "Diamantes São Eternos"), a política financeira continuava a repousar no "Casino Royale", ora na roleta, ora nos dados, ora nos *hedge funds*, ora nos *credit defaut swaps*, mas sempre, para alguns, com *jackpots* de prémio. Com *eurobond-girls* bem escolhidas, era o sucesso.


Venâncio Vida é o gerente da empresa



HISTÓRIA

Os momentos da casa

A casa agrícola ficou com o nome do fundador, Venâncio Costa Lima, que tomou conta da obra em 1914 para lançar uma empresa vitivinícola fregueses da Quinta do Anjo. Na altura, era muito mais do que adega. Sem filhos, o fundador deixou a casa em testamento aos seis sobrinhos, que, aos poucos, foram conduzindo os destinos da empresa. Apostaram forte na produção de vinho, aliada com os barris que há 35 anos foram substituídos pela moderna linha de engarrafamento automático. Foi um passo determinante para aumentar a produção. Já a segunda e a terceira gerações se cruzaram quando, há 12 anos, se tornaram líderes da vinificação. Criou-se então uma nova adega, que ficou pronta há quatro anos. No exterior avança o edifício que há-de acolher a principal área de produção. A empreitada poderá estar "operacional" dentro de um ano. Todos os investimentos 2,5 milhões de euros.

Há apenas 4300 garrafas do moscatel da Quinta do Anjo, o melhor do mundo

Prémio. O vinho da casa Venâncio da Costa Lima, de Palmela, foi o vencedor do concurso francês Muscats du Monde

ROBERTO DORES, Setúbal

A casa Venâncio da Costa Lima produziu 8 mil garrafas do *Moscatel de Setúbal* – Reserva 2006. A família que gere a adega achou que havia ali potencial e levou-o há dias ao concurso francês Muscats du Monde. Foi ela que entre 210 moscatéis inscritos para a prova cega, sem identificação, o português da Quinta do Anjo (Palmela) arrebatou o título: "Melhor Moscatel do Mundo." Já esteve à venda por cinco euros, mas o prestígio alcançado valeu-lhe a reajustar o preço. E só há 4300 garrafas.

Na adega os dias têm sido de grande correria para a família Vida, entre entrevistas e felicitações pela conquista de Montpellier, num concurso que é especializado na casta *muscate* que na sua 11.ª edição recebeu 23 países. Nunca um moscatel português tinha ido tão longe, embora já alguns prémios tenham reconhecido as colheitas tuas, após convencerem um júri formado por 55 provadores de vinhos nacionalidades, condicionado por critérios de qualidade de grande exigência.

E assim se fez o melhor moscatel do mundo. O processo começou numa das vinhas da família, "nascido da casta mais aromática do mundo", vinca o rótulo, num dos melhores anos agrícolas dos últimos tempos. Depois iniciou uma longa viagem, da uva moscatel à actual cor topázio com se apresenta, com aroma mel flor de laranjeira e frutos secos.

O processo de vinificação conteou da avaliação do vinho através de provas regulares. Foi preciso não perder de vista a sua evolução, parando para atribuir alguns pormenores decisivos no resultado final, incluindo a escolha da madeira – carvalho francês, porque faz o produto mais fino – onde o néctar estagiou até atingir a perfeição para o enólogo da empresa.

Já agora, o *Reserva 2006* é aconselhado para aperitivo ou como digestivo, devendo ser servido entre 12 e 14 graus. Por isso se recomenda que a garrafa seja colocada na posição frigorífico para que o moscatel não fique muito exposto ao frio e perca qualidade.

Os primos Joana e Venâncio Vida, responsável pelo controlo de qualidade e gerente, respectivamente, não escondem o seu orgulho, mesmo admitindo que não tencionam ir buscar prémio a França. As medalhas sim. São pequenos selos em papel para colar nas 4300 garrafas que sobram, que ainda estão a conquista (ver *última pág.*).

Cada selo custa cêntimos, mas o investimento é justificado com a promoção do néctar da Quinta do Anjo, que atingiu o topo do mundo e pôs o moscatel na boca dos portugueses.

"É uma das grandes mais-valias deste prémio, porque, infelizmente, o moscatel continua pouco divulgado", diz Venâncio Vida, revelando que 90% do vinho produzido pela casa é consumido em Portugal, nos restaurantes, cafés e supermercados, embora as regras das grandes superfícies levem os produtores a baixar o preço. A exportação é residual.

Brasil, Estados Unidos e Polónia estão na linha da frente para futuros negócios. Já há clientes na Alemanha. Para já a Venâncio da Costa Lima tem conseguido contornar a crise. "É preciso dizer que já havia crise antes de toda a gente falar nela", resume o gerente, justificando assim a necessidade de a empresa ter apostado na modernização dos equipamentos, viabilizando o aumento da qualidade nos últimos três anos. "Trabalhávamos com vinhos de mesa, de pouca qualidade e começámos a valorizar a qualidade das vinhas e dos vinhos", refere. A empresa produz hoje três milhões de litros de vinho e cem mil litros de moscatel.



Joana Vida é responsável pelo controlo de qualidade do vinho

PRÉMIOS

Moscatel e Favaios já tinham ganho ouro

Além do primeiro prémio, a casa Venâncio da Costa Lima, que desde 2008 participa no concurso, colocou ainda um outro moscatel no top 10, prova também alcançada pelo *Moscatel do Douro – 10 anos*, da Adega Cooperativa de Favaios. Uma prova que colocou o nome de Portugal no ponto mais elevado do rigoroso concurso, em que participam 23 países. Mas já no ano passado o bicho tinha mordido a empresa da Quinta do Anjo tinha estado entre os melhores, chegando a alcançar o ouro com um *rancio* que não tinha ano. A própria organização considerou que tal facto desvalorizava o moscatel, mas na prova cega o júri não ligou a datas. No mesmo ano, também o *Bacalhôa 20% Moscatel Roxo* de 1999, alcançou o ouro.

Câmara de Lisboa "está a matar as esplanadas", diz CDS

A Câmara de Lisboa "está a matar as esplanadas" da cidade, disse o líder da concelhia do CDS, depois de ter ouvido as muitas queixas dos comerciantes da Baixa e do Campo Pequeno. João Gonçalves Pereira apelou ao presidente da câmara, António Costa (PS), que assumisse esta questão, retirando-a das mãos do vereador José Sá Fernandes.



A revista Presença *e a poesia neo-realista* http://blogs.publico.pt/dererumnatura/

Elevado número de queixas leva provedor de Justiça a pedir uma inspecção à Emel

Inês Boaventura

Alfredo José de Sousa recebeu 39 queixas nos últimos dois anos. Empresa que gere estacionamento em Lisboa desvaloriza críticas de que é alvo

● O provedor de Justiça recebeu 39 queixas, desde 2009, contra a Empresa Municipal de Mobilidade e Estacionamento de Lisboa. Quase tantas como as que deram entrada nos seis anos anteriores.

Dada a "recorrência das queixas", Alfredo José de Sousa determinou "uma averiguação relativamente à actuação da Emel", durante este ano. Um procedimento justificado também, como se lê no relatório anual do provedor de Justiça relativo a 2010, com o facto de esta ser uma questão que tem "grande repercussão na vida de largas centenas de milhares de cidadãos e na vida da maior cidade de Portugal".

Segundo números avançados ao PÚBLICO, entre 2003 e 2008 deram entrada na provedoria 38 queixas contra esta empresa municipal de Lisboa, que gere o estacionamento. No período subsequente as reclamações dos cidadãos aumentaram substancialmente: desde 2009 até hoje foram 39.

Segundo o provedor de Justiça, a averiguação a realizar em 2011 vai visar questões como "as avarias nos parquímetros e meios ao alcance dos utentes para participar as mesmas e o reembolso sem que tenha sido emitido o respectivo título". Em análise estará também "o problema do levantamento de autos nas situações em que o estacionamento foi pago mas cujo título respectivo foi incorrectamente colocado na viatura ou não ficou visível".

Esta última questão já foi, aliás, alvo de uma recomendação dirigida à Emel, na qual Alfredo José de Sousa defende que não deve haver contra-ordenação por falta de liquidação de taxa de estacionamento, "se entretanto for comprovado o pagamento". O provedor lamenta que não seja esta a prática da empresa e sublinha que nestes casos "a Autoridade Nacional de Segurança Rodoviária acaba por determinar, sempre, o arquivamento dos processos de contra-ordenação".



Provedor avisa que não se deve multar quem não tem o bilhete visível no carro mas pode comprovar que pagou

A empresa municipal desmente a versão do provedor de Justiça. "Sempre que se comprovou que um veículo estacionou correctamente e foi autuado, bloqueado ou removido, a Emel devolveu os valores pagos indevidamente pelo condutor", garantiu Diogo Homem, numa declaração por escrito, ao PÚBLICO.

A mesma fonte desvaloriza o número de queixas recebidas pela provedoria, frisando que, "na sua actividade de gestão e fiscalização de mais de 40.000 lugares de estacionamento de duração limitada em Lisboa, a Emel autua 250.000 a 300.000 veículos por ano".

Ninguém quis comprar os 15 veados da Câmara da Nazaré

● A hasta pública promovida ontem pela Câmara Municipal da Nazaré para vender 15 veados ficou deserta e o procedimento deve repetir-se no próximo mês de Setembro. O presidente da autarquia admite baixar o preço dos animais, que foram postos à venda em lote, com o preço-base de licitação de 3750 euros para os 15 animais, nove machos e seis fêmeas.

"Este não é um processo muito habitual, por isso estamos todos a aprender", disse ao PÚBLICO o presidente da câmara, adiantando que na próxima hasta pública vão ser "corrigidos alguns aspectos". Segundo Jorge Barroso (independente eleito pelo PSD), em Setembro os animais serão vendidos em lotes diferentes, e não apenas num. A hasta pública realizou-se de manhã, mas ninguém apresentou propostas para a compra dos cervídeos, que podem ser vistos no cercado do Pinhal de Nossa Senhora da Nazaré.

Animais no cercado

33

Vivem no cercado do Pinhal de Nossa Senhora da Nazaré 33 veado. Sete são crias nascidas nas últimas semanas, e quatro são gamos. A população cresce de mais, diz a autarquia

O autarca acredita que da próxima vez haverá interessados e a hasta pública não ficará deserta, já que haverá mais tempo para conseguir o necessário alvará da Autoridade Florestal Nacional. Explica Jorge Barroso que só quem tiver esse documento atestando que tem condições para albergar os veados poderá concorrer à sua compra.

Quanto ao preço, o presidente da Câmara da Nazaré acredita que este não foi "o aspecto crítico" para o insucesso da hasta pública que se realizou. "Mas também não queremos que seja uma barreira. Podemos mexer no preço porque não estamos a contar com isto para resolver os problemas económicos do município", admite, ainda assim, Jorge Barroso.

Neste momento vivem no cercado do Pinhal de Nossa Senhora da Nazaré 33 veados, dos quais sete são crias nascidas nas últimas semanas, e quatro gamos.

A Câmara da Nazaré considera que a população de veados é "demasiado grande para o habitat onde estão inseridos" e alerta que, a manter-se o "acentuado" nível de reprodução da espécie, "o seu habitat poderia entrar em desequilíbrio e degradar as condições de vida".

É por isso que o presidente da autarquia admite que a alienação de veados "passe a ser uma prática sistemática", através da realização de uma hasta pública por ano. **I.B.**

Moradores do Bairro da Torre recusam-se a sair

Cláudia Sobral

● As 63 famílias que ainda vivem no Bairro da Torre, em Loures, de construções precárias em demolição, recusam-se a abandonar as suas casas sem que lhes garantam um realojamento e entregam hoje uma carta ao presidente da câmara, Carlos Teixeira, em que expõem o problema e sugerem uma alternativa.

Apesar de não serem abrangidas pelo Programa Especial de Realojamento (PER) - em 1993, altura do recenseamento, ainda não viviam no bairro - e de não terem, por isso, direito a realojamento, consideram manter o "direito, inalienável, à habitação". E visto não terem rendimentos que lhes permitam encontrar outra casa, sugerem que a câmara se candidate ao Programa de Financiamento para Acesso à Habitação, que lhe permitiria arrendar fogos para os subarrendar às famílias, que pagariam segundo as suas possibilidades.

A vereadora da Coesão Social e Habitação, Sónia Paixão, adianta que a posição da autarquia é irredutível, com excepção dos casos de seis famílias, que carecem "de uma análise mais pormenorizada". "Não podemos ter dois pesos e duas medidas", sustenta, referindo-se às 500 famílias de outros bairros que há ainda por realojar ao abrigo do PER e aos 100 pedidos de habitação anuais a que não consegue dar resposta. "Estamos a falar de construções muito débeis, de madeira, coberturas de zinco e puxadas de electricidade da iluminação pública e de água do ramal [da rede pública]."



Carlos Teixeira recebe hoje carta

Ricardina Cuthbert, uma das representantes dos moradores, garante que dali não sai sem a chave de outra casa. O presidente da assembleia da Associação Solidariedade Imigrante, Armando Sá, fala em "má vontade" da câmara e discriminação: grande parte dos moradores "são africanos e ciganos".

Moscatel de Setúbal eleito o melhor do mundo

Marisa Soares

● O Moscatel de Setúbal - Reserva 2006, da casa Venâncio Costa Lima, foi distinguido como o melhor do mundo. Este vinho obteve a classificação máxima entre os 210 moscatéis inscritos no concurso *Muscats du Monde*, que decorreu entre 30 de Junho e 1 de Julho, em Montpellier, França.

Na corrida estavam vinhos de 23 países, mas o néctar de Setúbal foi o que mais agradou ao júri. No *top* 10 dos melhores moscatéis de 2011 ficou ainda outro vinho da casa Venâncio da Costa Lima (sexto lugar), e o Moscatel do Douro 10 anos, da Adega Cooperativa de Favaios, em nono lugar. Os restantes países representados nesta lista são França (o mais representado, com quatro vinhos premiados), Espanha, Brasil e África do Sul.

Joana Vida, da Venâncio da Costa Lima, sublinha que "é a primeira vez que um moscatel português arrecada este prémio". A distinção, atribuída por provadores treinados e atentos a critérios de qualidade muito exigentes, "comprova indiscutivelmente o *terroir* singular da península de Setúbal", diz. "Já sabíamos que era bom e agora está comprovado fora de portas."

A casa vinícola, fundada em 1914 por Venâncio da Costa Lima, está sediada na Quinta do Anjo, em Palmela. O clima, a proximidade ao mar e o solo explicam a qualidade do vinho generoso que ali se produz, segundo Joana Vida, responsável pela qualidade do produto. A casta de 2006 não foi "extraordinária", admite. Mas o período que o moscatel passa nas barricas da adega também pesa no resultado final.

O concurso internacional Muscats du Monde, que se realiza desde o ano 2000, é especializado numa só casta, a Muscat, e é reconhecido pela credibilidade e pelos métodos rigorosos. O júri era composto por 55 provadores de diversas nacionalidades, que fizeram a prova "cega" de todos os vinhos, sem identificação de marca, país ou produtor. A 74 dos 210 vinhos concorrentes foram atribuídas 49 medalhas de ouro e 25 de prata.

Os vinhos Venâncio da Costa Lima concorrem no *Muscats du Monde* desde 2008 e obtiveram sempre medalhas de ouro. No ano passado, o moscatel de Setúbal também ficou na lista dos dez melhores do mundo, com um moscatel novo, com sabor a flor de laranjeira e mel. A casa produz também vinhos brancos de mesa.



Já em 2010, o moscatel de Setúbal ficou entre os dez melhores Miguel Manso

Mais

15.07.2011 Verão com cruzeiros enoturísticos no Sado

13.07.2011 O Moscatel de Setúbal ainda procura o seu lugar à mesa

02.07.2011 Laranja, a nova cor do vinho

02.07.2011 O mundo do vinho passou pela feira de Bordéus

29.06.2011 Uma noite luminosa dedicada aos vinhos no Castelo de Beja

ver mais

Estatísticas

222 leitores
0 comentários

Moscatel de Setúbal foi eleito o melhor do mundo

Por Marisa Soares

0 0 0

13.07.2011

O Moscatel de Setúbal - Reserva 2006, da casa Venâncio Costa Lima, foi distinguido como o melhor do mundo, tendo obtido a classificação máxima entre os 210 moscatéis inscritos no concurso francês "Muscats du Monde".

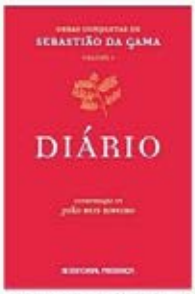
Em competição estavam moscatéis de 23 países, mas o néctar de Setúbal foi o que mais agradou ao júri. No Top 10 dos melhores moscatéis de 2011 ficou ainda outro vinho da casa Venâncio da Costa Lima e o Moscatel do Douro 10 anos, da Adega Cooperativa de Favaios. Os restantes países representados nesta lista são França, Espanha, Brasil e África do Sul.

Joana Vida, da Venâncio da Costa Lima, sublinha que "é a primeira vez que um moscatel português arrecada este prémio". A distinção, atribuída por provadores treinados e atentos a critérios de qualidade muito exigentes, "comprova indiscutivelmente o *terroir* singular da Península de Setúbal", diz.

O júri era composto por 55 provadores de diversas nacionalidades, que fizeram a prova "cega" de todos os vinhos, sem identificação de marca, país ou produtor. A 74 dos 210 vinhos concorrentes, foram atribuídas 49 medalhas de ouro e 25 de prata.

Já em 2010, o moscatel de Setúbal tinha sido eleito como um dos dez melhores moscatéis do mundo. Os vinhos Venâncio da Costa Lima concorrem no "Muscats du Monde" desde 2008 e obtiveram sempre medalhas de ouro. Esta casa vinícola está sediada na Quinta do Anjo, em Palmela, desde 1914.

O concurso internacional "Muscats du Mondo", realizado em Montpellier, França, é especializado numa só casta, a *muscat*. Desde 2000, avalia e premeia os melhores moscatéis do mundo.



Diário, de Sebastião da Gama - Edição completa e anotada (Editorial Presença, 2011)

"Sebastião da Gama - Meu caminho é por mim fora..."



"Sebastião da Gama - Meu caminho é por mim fora", com 26 textos do poeta, ditos por Célia David, Fernando Guerreiro, José Nobre, Maria Barroso e Maria Clementina, com música de Rui Serodio, em edição numerada, produzido pela Associação Cultural Sebastião da Gama. Faça a reserva do seu cdl (acsg@sapo.pt)

Arquivo do blogue

▼ 2011 (98)
▼ Julho (15)
Rostos (153)
Dos resultados no exame de Língua Portuguesa de 9º...
Rostos (152)
Rostos (151)
O melhor Moscatel do mundo é o de Setúbal
Manel Bola, aliás, Carlos Rodrigues, no teatro da ...

Segunda-feira, 11 de Julho de 2011

O melhor Moscatel do mundo é o de Setúbal

«O Concurso Muscats du Monde, que se realiza em França, avalia e premeia os melhores vinhos de todo o mundo que são elaborados exclusivamente com a casta "Muscat" e que em Portugal se expressa também no conhecido Moscatel de Setúbal.

Os Vinhos Venâncio da Costa Lima concorrem desde 2008, tendo no ano passado o seu Moscatel sido colocado no Ranking TOP 10 (único vinho português). Este ano, o Moscatel de Setúbal Reserva 2006 arrebatou o primeiro lugar.

A 11.ª edição do Concurso Muscats du Monde realizou-se em Montpellier, contando com 23 países concorrentes que apresentaram um total de 210 vinhos.

Os segundo e terceiro lugares da competição foram ocupados por muscats franceses, o quarto lugar por uma representação brasileira e o quinto pela África do Sul.»

A notícia vem aqui, no *DN - Economia*.

A criação da Região Demarcada do Moscatel de Setúbal data já de 1907. É de José A. Salvador o texto que segue, elucidativo da importância do Moscatel de Setúbal: "O prestígio deste vinho generoso foi consagrado por Luís XIV, o 'Rei Sol' (1638-1715), que segundo consta não o dispensava nas festas de Versalhes, quando de Setúbal se exportava o sal, a fruta (laranja) e o vinho (...). Em boa verdade, este vinho generoso é o Príncipe dos Moscatéis, graças à sua qualidade ímpar. É um Moscatel único entre os seus pares, pela sua delicadeza e perfume, pela sua subtileza e longevidade, pela sua elegância e modernidade, fruto do *terroir* moldado pela Serra da Arrábida, pelos rios Tejo e Sado, pelo Oceano Atlântico e pelo saber dos homens e mulheres que no século XXI o vinificam e cuidam das suas vinhas." (in *Moscatel de Setúbal - O Príncipe dos Moscatéis*. Col. "Guias de Enoturismo". Porto: Edições Afrontamento, 2010).

Aditamento em 13.Julho.2011

Descobri, entretanto, este vídeo no Youtube, alusivo ao Moscatel produzido na Quinta do Anjo pela firma Venâncio da Costa Lima. A única diferença é que ainda não refere o prémio de 2011...



Publicada por JRR em 20:43

Etiquetas: enoturismo, Joana Vida, José A. Salvador, moscatel, provas de vinhos, Quinta do Anjo, Região Demarcada do Moscatel de Setúbal, Venâncio da Costa Lima, vinho

Melhor Moscatel do mundo é de Setúbal



Por Pedro Araújo

Saiba mais...

- Onde se realiza o concurso internacional?
- Quantos países apresentaram vinhos a concurso?

PUB

TANB de 4,50% válida para aplicações constituídas até 29 de Fevereiro de 2012 pelo prazo de 365 dias e montante mínimo de €25.000. É permitida a mobilização antecipada, sendo aplicada uma penalização de acordo com o preçário em vigor.



Vinho português premiado
D.R.

11/07/2011 | 18.01 | Dinheiro Vivo

O Concurso Muscats du Monde, que se realiza em França, avalia e premeia os melhores vinhos de todo o mundo que são elaborados exclusivamente com a casta "Muscat" e que em Portugal se expressa também no conhecido Moscatel de Setúbal.
Os Vinhos Venâncio da Costa Lima concorrem desde 2008, tendo no ano passado o seu Moscatel sido colocado no Ranking TOP 10 (único vinho português). Este ano, o Moscatel de Setúbal Reserva 2006 arrebatou o primeiro lugar.

A 11.ª edição do Concurso Muscats du Monde realizou-se em Montpellier, contando com 23 países concorrentes que apresentaram um total de 210 vinhos.

Os segundo e terceiro lugares da competição foram ocupados por muscats franceses, o quarto lugar por uma representação brasileira e o quinto pela África do Sul.

Ponto final.

Portugal apresentou um Moscatel que superou países como França, Brasil e África do Sul

VINHO

Melhor Moscatel do mundo é de Setúbal

por Pedro Araújo 11 Julho 2011

O Concurso Muscats du Monde, que se realiza em França, avalia e premeia os melhores vinhos de todo o mundo que são elaborados exclusivamente com a casta "Muscat" e que em Portugal se expressa também no conhecido Moscatel de Setúbal.

Os Vinhos Venâncio da Costa Lima concorrem desde 2008, tendo no ano passado o seu Moscatel sido colocado no Ranking TOP 10 (único vinho português). Este ano, o Moscatel de Setúbal Reserva 2006 arrebatou o primeiro lugar. A 11.ª edição do Concurso Muscats du Monde realizou-se em Montpellier, contando com 23 países concorrentes que apresentaram um total de 210 vinhos.

Leia mais em Dinheiro Vivo, a sua nova marca de economia

PATROCÍNIO

FERRAMENTAS

Enviar por Email Partilhar

Imprimir

Comentar este Artigo

3481 Visualizações
11 Impressões
1 Comentário
12 Envios

FERRAMENTAS

PARTILHAR NOTÍCIA

Share 0 Tweet 0

Share 0 +1

Like 2,359 people like this. Be the first of your friends.

TAGS

Economia, Dinheiro Vivo

Comentários | Reacções no Twitter

1 Comentário

Página 1/1

Ordenar por: Data | Nº de Respostas 1

homem H
12.07.2011/02:04

Responder

Partilhar: Email | Facebook | Twitter
denunciar este comentário »

excelente moscatel, é so provar!!!

ESPECIAIS



Economia
Conferência DN Made in Portugal - Janeiro 2012



SOCIEDADE
Duarte Lima a contas com a Justiça

PUBLICIDADE





Oscar Mascarenhas
Provedor do Leitor
provedordoleitor@dn.pt



Moscatéis de Portugal brilham no Muscats du Monde

Sexta-Feira, 8 de Julho de 2011 às 12:54



Partilhar Like 30

Portugal levou 4 das 25 medalhas de ouro no concurso Muscats du Monde, realizado em Frontignan-la-Peyrade, na região do Languedoc-Roussillon (França). E o primeiro lugar foi nosso, com um Moscatel de Setúbal.

A organização deste evento, na sua 11ª edição, pertenceu ao Forum Œnologie, que conseguiu reunir 210 vinhos da casta Moscatel, originários de 23 países. Um grupo de provadores internacional, com 55 elementos, esteve reunido durante dois dias e depois emitiu um veredicto: no final 74 dos vinhos levaram medalhas (prata e ouro). Mais concretamente 49 medalhas de prata, das quais Portugal levou duas, e 24 de ouro. Destas, os moscatéis portugueses levaram 4, distribuídas equitativamente por dois produtores: Favaios, no Douro, e Venâncio da Costa Lima, em Setúbal, as duas principais regiões de Moscatel em Portugal. Melhor ainda: o concurso decidiu fazer uma lista dos 10 melhores e aqui entram 3 moscatéis lusos: os dois da Venâncio da Costa Lima e o 10 anos de Favaios. A organização não 'oficializou' qual foi o mais bem pontuado mas na ordenação da lista o primeiro Moscatel nomeado é o reserva 2006 da Venâncio da Costa Lima, um sinal claro do 'vencedor absoluto'. Refira-se ainda que o Favaios 10 anos vai na sua terceira medalha de ouro consecutiva neste concurso (2009, 2010 e 2011).
Seja como for, a principal conclusão do concurso foi a de testemunhar "a extraordinária diversidade de aromas nos moscatéis".

Medalha de Ouro
Moscatel de Setúbal Reserva 2006 (Venâncio da Costa Lima) *
Moscatel de Setúbal (Venâncio da Costa Lima) *
Moscatel do Douro 10 Anos (Adega Coop. de Favaios) *
Favaios Reserva 2004 (Adega Coop. de Favaios)

Medalha de Prata
Moscatel de Setúbal 2007 (José Maria da Fonseca)
Setúbal Moscatel Roxo 2008 (SIVIPA)

* Considerado como um dos Top 10 do concurso.

PUB

O Moscatel de Setúbal ainda procura o seu lugar à mesa

Feita a vindima, logo se festejou e fomos conferir a inigualável cor âmbar do vinho e tentar perceber qual a preferência dos portugueses pelos generosos. A pretexto de nova distinção internacional, a quase secular Venâncio Costa Lima abriu-nos as portas da adega na Quinta do Anjo. *Por Carlos Filipe (texto) e Miguel Manso (fotografias)*



● Há hábitos de consumo da sociedade portuguesa que estão profundamente enraizados, e tanto assim é que nas compras para as mesas de Natal e da Páscoa haverá sempre uma garrafa de vinho generoso no rol. E, dos quatro géneros, pelo menos um: do Porto, da Madeira, de Carcavelos e Moscatel de Setúbal, desde 1908 garantidos por D. Manuel II com a garantia de tipificação como generosos. Ora, se o do Porto ganha a todos, e de longe, e como a produção das vinhas de Oeiras e Cascais é ínfima, ainda haveria vencedor seguro em caso de despique de notoriedade entre os néctares madeirense e de Setúbal. É certo que os produtores do Moscatel daquela península estão a encurtar distâncias para os demais generosos. E mais medalhas de ouro nos concursos internacionais poderão ajudar. Mas ainda assim facilmente se sabe quem ia à mesa do rei e quem tem garantido acesso às festas dos portugueses. O Moscatel de Setúbal, da cor do âmbar, inigualável, ainda anda lento nessa disputa.

Diz-se um pouco em surdina que a produção de qualidade do Moscatel é demasiado curta, carecendo de promoção e valorização, acima de tudo dentro de portas. Todavia, da generosidade desse outro "património nacional que se bebe", assim lhe chamou David Lopes Ramos, no PÚBLICO, enraizado nas encostas da serra da Arrábida e em Palmela, ou em solos menos acidentados, até ao Montijo, refrescado pela brisa atlântica ou ainda banhado pelo Sado, é comum também dizer-se estar esquecido (ou ignorado?), mas há sinais inequívocos de que tem batalhado pela conquista definitiva da sua carta de alforria.

Como o consegue? Vai ajudando dar-se a conhecer lá fora, que é meio caminho andado. Foi também essa a estratégia de uma quase secular, mas pequena casa vinícola, que entre outros produz vinho Moscatel, a Venâncio Costa Lima, desde 1914 sediada na Quinta do Anjo. O seu fundador, a quem a autarquia de Palmela - à qual também haveria de presidir, em 1937 - descerrou busto e topónimo na principal rua da aldeia, não deixou descendência directa, mas à data do seu falecimento, a meio do último século, legou a empresa aos sobrinhos, empresa que não era mais que um armazém comercial de produtos agrícolas, vinho, mas também cereais e azeite. De então para cá, o vinho passou a ser mesmo o assunto principal na sociedade, familiar, que vai brindando com Moscatel da casa, a nata da produção, pequena, é verdade, tal como a dimensão da casa. Esta é parcimoniosa, quando comparada com a dos vizinhos, nas redondezas de Azeitão, casos de José Maria da Fonseca e da Bacalhôa Vinhos de Portugal, mas de ano para ano vai-a fazendo mais orgulhosa.

Pontos nos i

Faz calor e não há visitas pela manhã, a não ser a do P2, recebido por Joana Vida, que também pertence ao clã Costa Lima, formada em Engenharia Alimentar por Agronomia e que integra o quadro de enólogos. Ela é a responsável pela qualidade do produto.

Apaziguia o asfixiante efeito do estio a entrada no espaço da adega, a original, não impressionável pelas dimensões, mas que ali mantém parte do acervo e história da casa Venâncio. Acede-se às instalações quase de forma despercebida, por um portão verde, e os trabalhos em curso indiciam transformações: a casa está a mudar, a engordar, a modernizar-se, no sector da vinificação. Mas agora convém mesmo o acolhimento naquela meia obscuridade da adega, que ameniza o estágio do vinho, para que a sua doçura e acidez encontrem o melhor equilíbrio. Há pipos novos, com a cor do carvalho ainda não marcada pela idade, os cobres para a aguardente - para quem não sabia, e muita gente não o sabe, ela entra no processo do Moscatel - foram limpos e brilham como se fossem originais. Há uma mesa com uma paleta de vinhos da casa, oito garrafas, talvez. Joana Vida não dá tempo para as contar.

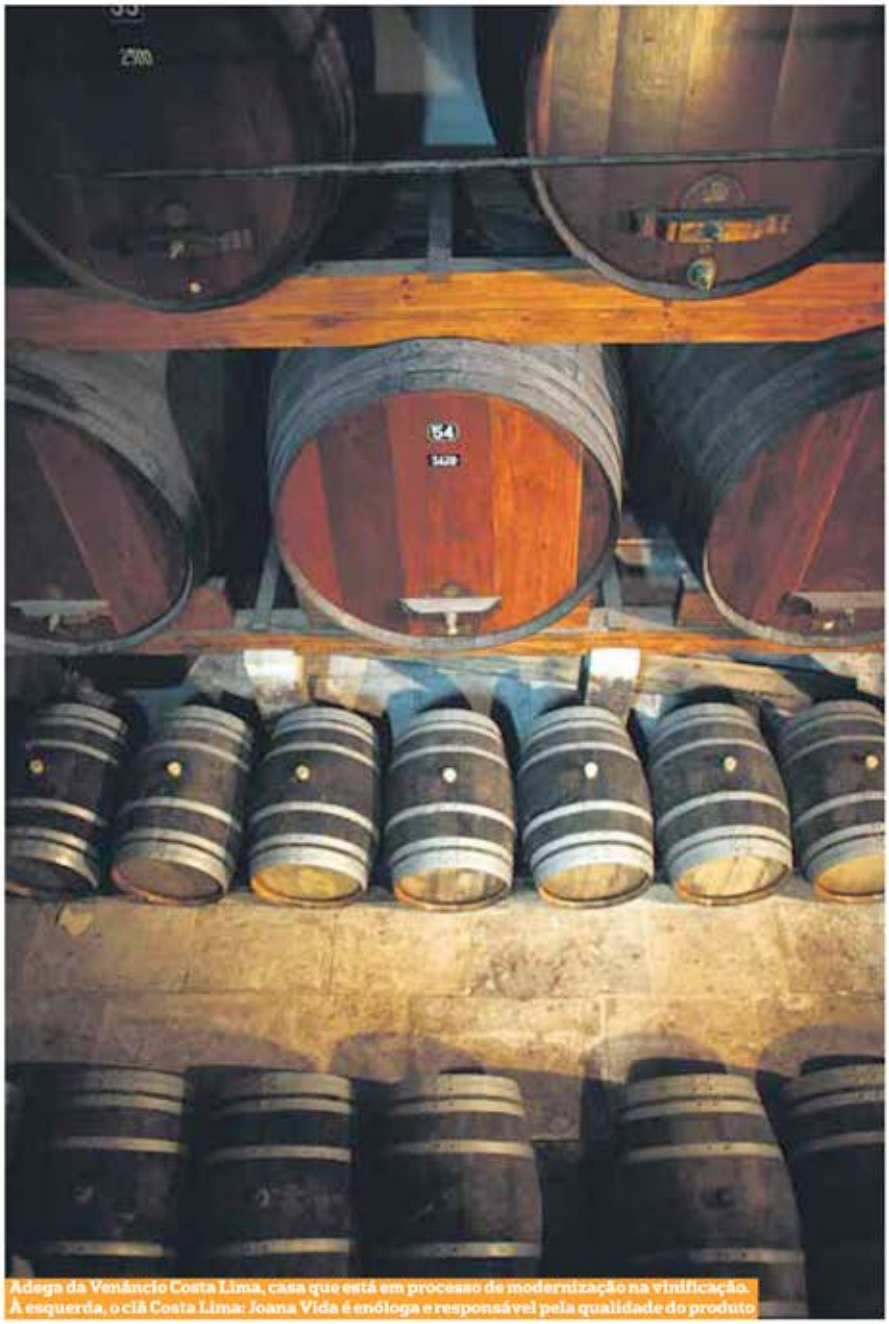
Joana só ali está há quatro anos. É neta de um dos sobrinhos do fundador Venâncio. Tem vários primos que fazem parte da sociedade, e ali ingressou após período iniciático de pós-licenciatura no Ribatejo, na casa Cadaval. Trabalhava então a 200 quilómetros de casa, que é na própria Quinta do Anjo.

O Moscatel de Setúbal é agora a sua menina-dos- olhos. E não resiste a pôr os pontos nos i, quando espicaçada a explicar a conquista de mais uma medalha. Primeiro ponto de ordem à mesa: há concursos mundiais como uvas em cacho. A este, porém - Muscats du Monde -, realizado nos primeiros dias de Julho, em Frontignan-la-Peyrade, na região do Languedoc-Roussillon, prefeitura de Montpellier, Sul de França, só acediam vinhos licorosos exclusivamente de casta Moscatel, e o da casa Venâncio que foi a concurso ficou entre os dez melhores. Maior honraria mesmo (ouro, de excelência) só para um sul-africano e um cipriota - Nederburg Private Bin Eminence 2007 e Mosxatos 2007, respectivamente. Segundo ponto de ordem: houve mais ouro para o Moscatel português, não nos dez primeiros, mas ainda assim de distinção, uma vez que concorreram 206 vinhos oriundos de 23 países. Foram eles os Moscatel Roxo 2007 e Setúbal 2007 (da Sivipa), e o Moscatel do Douro 10 anos (da Adega de Favaios).

Estratégia nova

Joana Vida explica que a casa Venâncio é neófita nestas andanças: "Não tínhamos muita visão para o exterior. Mas mudámos a estratégia e decidimos arriscar em três ou quatro concursos, os mais importantes. E temos obtido muito bons resultados, especialmente nos tintos e no Moscatel. Sempre que concorremos conquistamos ouro ou prata. E desta vez entrámos com dois Moscatel, um reserva, e um Moscatel novo, sem estágio, de casta nova, sem aroma a madeira, com sabor predominante a flor de laranjeira e mel. Foi este que nos valeu o ouro. Em 2009 foi o Reserva."

A casa não produz apenas Moscatel de Setúbal, mas também, com aquela casta e Fernão Pires, brancos de mesa. Os processos é que são diferentes. Lá chega nova explicação, fulcral para quem nunca ligou muito ao vinho Moscatel. De uma forma simples: "Ou se vinifica como vinho branco, ou como generoso. Para generoso, entra uva, esmaga-se, vai para o depósito e no dia a seguir abafa-se com aguardente vínica. Depois fica em maceração prolongada entre três a cinco meses, até acharmos que a aguardente já casou com o mosto. É um vinho doce, pois a doçura ficou do açúcar das uvas, que não se transformou em álcool, porque não fermentou. E é alcoólico, porque lhe foi adicionada aguardente vínica. O Moscatel quer-se doce, q.b., e o maior segredo é combinar a doçura com a acidez. Se demasiado doce, torna-se enjoativo; então, é preciso achar o ponto ideal em que as uvas ainda têm alguma



Adega da Venâncio Costa Lima, casa que está em processo de modernização na vinificação. À esquerda, o clã Costa Lima: Joana Vida é enóloga e responsável pela qualidade do produto

acidez, embora não se note à prova. Sem essa acidez seria uma lástima. É por isso que se pode beber como digestivo, a acompanhar um doce. Ou como aperitivo, com um queijo. Mas é mais no Natal e Páscoa, ou aqui, na região, na festa das vindimas."

Na colheita há regras importantes, consoante o fim a que se destina a uva. Fala a enóloga: "Não há vinho bom que não provenha de uvas sãs e colhidas na altura certa." Parte da vindima é em meados de Agosto, para os vinhos brancos, quando a uva está a ganhar doçura, pois os bagos têm menor teor alcoólico e ainda alguma acidez. "Para o licoroso queremo-lo mais maduro, com mais aromas da casta, lá mais para os finais de Setembro."

Mas porquê a especialização no Moscatel de Setúbal? "Não é que nos especializemos tanto no Moscatel, este é que tem tido, e queremos que tenha, mais visibilidade junto dos portugueses. E estamos a fazer disso uma bandeira. É uma entrada para nos conhecerem. Se assim for, óptimo; queremos que agora conheçam o resto, até porque produzimos milhões de litros de branco e tinto e do Moscatel de Setúbal apenas 100 a 120 mil litros", explica Joana Vida, que reconhece o carácter familiar do negócio. "Somos pequenos, quando comparados com os grandes da região. Isto é familiar, mas temos o nosso lugar e estamos no bom caminho. Procuramos mais capacidade tecnológica e já melhorámos o que temos em casa."

Falta a máquina

Sobre a notoriedade do Moscatel de Setúbal e o lugar à mesa dos portugueses, quando comparado com os outros generosos, há uma não discussão: "O Porto primeiro. É o rei! Por tudo e mais alguma coisa." "Entre o Madeira e o Moscatel, o Moscatel é um ilustre desconhecido. Mas não entramos em guerras. Temos provas dadas e potencial. Agora desenvolver esse potencial é outra coisa. Por exemplo, o Moscatel do Douro tem uma máquina muito grande, de marketing, estratégia e produção. Mas prefiro o Moscatel de Setúbal ao do Douro, que é mais aromático. As uvas são irmãs, mas não são a mesma coisa", acrescenta Joana Vida.

Vão-se tornando notadas as tentativas de projecção para o exterior, mais para o Norte da Europa e o Brasil, por influência de portugueses. Mas os ingleses não estão muito interessados, optando mais pelo Porto, por todas as razões historicamente conhecidas, e pelo Madeira. "Mas têm andado aqui a namorar a região", ri-se Joana, concedendo que a sua casa ainda não ganhou nada com isso. Mesmo assim, a situação económica é estável, com volume de negócios a rondar os 2,5 milhões de euros e 40 funcionários.

"Há desconhecimento, mesmo em alguns dos mais velhos visitantes desta casa, sobre o que distingue o Moscatel do restante vinho", avalia Joana Vida, que frequentemente acolhe outro tipo de amantes da casta Moscatel. Surgem inesperada e isoladamente. Querem saber mais e provam.