



VINHOS DA
PENÍNSULA
DE SETÚBAL

**PENÍNSULA
DE SETÚBAL
DIVERSIDADE
CLIMÁTICA
ÚNICA**

**SETÚBAL
PENINSULA
UNIQUE
CLIMATE
DIVERSITY**



EDITORIAL

Criados numa Região singular os Vinhos da Península de Setúbal são tão generosos e equilibrados como a Região que os vê nascer, uma Região onde a Mãe Natureza foi pródiga e caprichosa: duas penínsulas "desenhadas" pelos dois maiores estuários portugueses, riquíssimos em biodiversidade, um parque natural e várias zonas de paisagem protegida, a proximidade ao mar conjugada com uma influência marcadamente mediterrânica, o "berço" da mais plantada casta tinta portuguesa, uma formação geológica única para o cultivo da vinha e um vinho licoroso que continua a ser apreciado e reconhecido nos quatro cantos do Mundo! A Região Vinícola da Península de Setúbal estende-se por todo o Distrito de Setúbal, tendo o seu extremo norte no Montijo (Canha) e o seu oposto em Santiago do Cacém (Cercal). A poente a delimitação da Região é feita pelo oceano Atlântico, pela cordilheira da Arrábida e pelos estuários dos rios Tejo e Sado e a nascente a delimitação é de carácter essencialmente geológico: os solos arenosos do designado "plioceno de Pegões". Este "mosaico" é responsável pelas características únicas dos Vinhos da Península de Setúbal, frescos, elegantes e equilibrados, uma combinação absolutamente singular entre os vinhos de características vincadamente atlânticas e os de carácter acentuadamente mediterrânico. A cultura da vinha na região de Setúbal remonta

a tempos imemoriais. As condições particularmente favoráveis de solo e clima, associadas a uma predominância de castas portuguesas que atingiram notoriedade permitiram que a região vitivinícola tivesse sido uma das primeiras a ser demarcada em Portugal em 1908 (Moscatel de Setúbal). Hoje, a delimitação e a certificação dos vinhos abrange todo o distrito de Setúbal (Indicação Geográfica "Península de Setúbal" - Vinho Regional), mas nela coexistem duas áreas diferenciadas: a Península de Tróia (Grândola, Alcácer do Sal, Santiago do Cacém e Sines) a Sul do estuário do Sado e a Península de Setúbal a Norte do Sado, onde se concentra a maioria da produção. As duas Denominações de Origem (DO) da Região: "Setúbal" e "Palmela" continuam a ser excelentes exemplos do conceito, territorialmente concentradas e exigindo que pelo menos 2/3 do mosto seja proveniente duma única casta, Moscatel de Setúbal e Moscatel Roxo para a elaboração de vinhos licorosos sob a chancela "Setúbal" e a Castelão para os Vinhos de Palmela tintos, são verdadeiros vinhos de "terroir", possuindo uma indefetível legião de apreciadores, junte-se à "legião"!

Henrique Soares
Presidente da Direção da Comissão
Vitivinícola Regional da Península de Setúbal

EDITORIAL

Criados numa Região singular os Vinhos da Península de Setúbal são tão generosos e equilibrados como a Região que os vê nascer, uma Região onde a Mãe Natureza foi pródiga e caprichosa: duas penínsulas "desenhadas" pelos dois maiores estuários portugueses, riquíssimos em biodiversidade, um parque natural e várias zonas de paisagem protegida, a proximidade ao mar conjugada com uma influência marcadamente mediterrânica, o "berço" da mais plantada casta tinta portuguesa, uma formação geológica única para o cultivo da vinha e um vinho licoroso que continua a ser apreciado e reconhecido nos quatro cantos do Mundo! A Região Vinícola da Península de Setúbal estende-se por todo o Distrito de Setúbal, tendo o seu extremo norte no Montijo (Canha) e o seu oposto em Santiago do Cacém (Cercal). A poente a delimitação da Região é feita pelo oceano Atlântico, pela cordilheira da Arrábida e pelos estuários dos rios Tejo e Sado e a nascente a delimitação é de carácter essencialmente geológico: os solos arenosos do designado "plioceno de Pegões". Este "mosaico" é responsável pelas características únicas dos Vinhos da Península de Setúbal, frescos, elegantes e equilibrados, uma combinação absolutamente singular entre os vinhos de características vincadamente atlânticas e os de carácter acentuadamente mediterrânico. A cultura da vinha na região de Setúbal remonta a tempos imemoriais. As condições particularmente favoráveis de solo e clima, associadas a uma

predominância de castas portuguesas que atingiram notoriedade permitiram que a região vitivinícola tivesse sido uma das primeiras a ser demarcada em Portugal em 1908 (Moscatel de Setúbal). Hoje, a delimitação e a certificação dos vinhos abrange todo o distrito de Setúbal (Indicação Geográfica "Península de Setúbal" - Vinho Regional), mas nela coexistem duas áreas diferenciadas: a Península de Tróia (Grândola, Alcácer do Sal, Santiago do Cacém e Sines) a Sul do estuário do Sado e a Península de Setúbal a Norte do Sado, onde se concentra a maioria da produção. As duas Denominações de Origem (DO) da Região: "Setúbal" e "Palmela" continuam a ser excelentes exemplos do conceito, territorialmente concentradas e exigindo que pelo menos 2/3 do mosto seja proveniente duma única casta, Moscatel de Setúbal e Moscatel Roxo para a elaboração de vinhos licorosos sob a chancela "Setúbal" e a Castelão para os Vinhos de Palmela tintos, são verdadeiros vinhos de "terroir", possuindo uma indefetível legião de apreciadores, junte-se à "legião"!

Henrique Soares
President of the Board of Directors of Península
de Setúbal Regional Vine and Wine Commission

ÍNDICE

Portugal - Península de Setúbal	4
Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal	5
A Cultura do Vinho e da Vinha	6
A Região da Península de Setúbal - Clima e Relevo	7
As Maravilhas da Península de Setúbal	8
Arrábida a Património Mundial!	8
Denominação de Origem e Indicação Geográfica	9
Denominação de Origem Setúbal e Denominação de Origem Palmela	10
Indicação Geográfica Península de Setúbal	11
Castas Emblemáticas	13
Moscatel de Setúbal - Cem anos a marcar uma Região	16
Confraria do Moscatel de Setúbal	17
Gastronomia	18
Curiosidades	20
A História da Região Contada em Rótulos	22
Rota de Vinhos da Península de Setúbal	25
Casa da Baía	25
Produtores da Região	26
O que Visitar	26

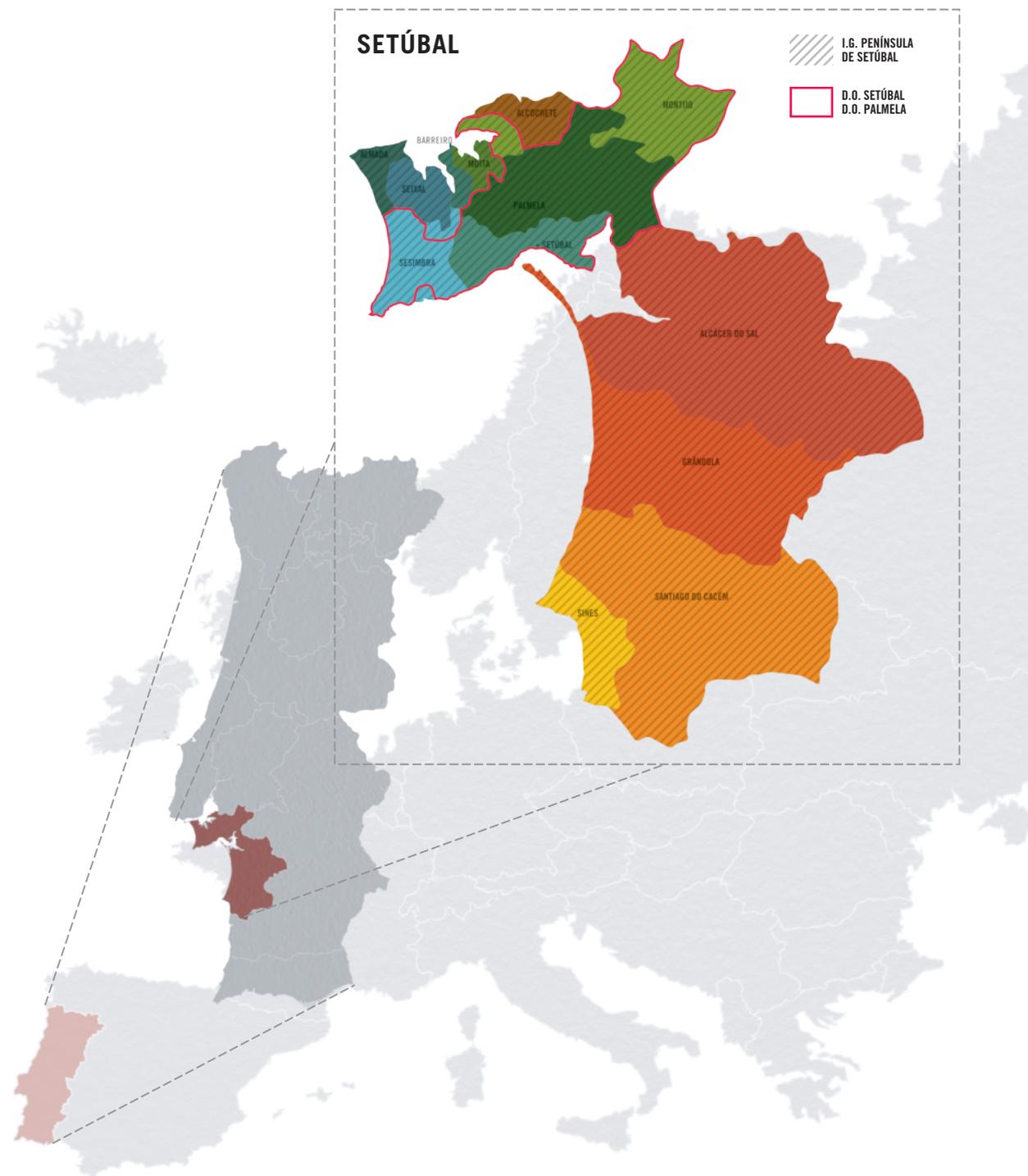


INDEX

4	<i>Portugal - Setúbal Peninsula</i>
5	<i>Península de Setúbal Regional Vine and Wine Commission</i>
6	<i>The Wine and Vineyard Culture</i>
7	<i>A The Region of the Setúbal Peninsula – Climate and Terroir</i>
8	<i>The Wonders of the Setúbal Peninsula</i>
8	<i>Arrábida for World Heritage!</i>
9	<i>Designation of Origin and Geographical Indication</i>
10	<i>Setúbal Designation of Origin and Palmela Designation of Origin</i>
11	<i>Península de Setúbal Geographic Indication</i>
13	<i>Emblematic Grape Varieties</i>
16	<i>Moscatel de Setúbal - One hundred years marking a Region</i>
17	<i>Moscatel de Setúbal Brotherhood</i>
18	<i>Gastronomy</i>
20	<i>Interesting Facts</i>
22	<i>The history of the region told in labels</i>
25	<i>Wine Route of the Setúbal Peninsula</i>
25	<i>Baía's House</i>
26	<i>Regional Producers and Bottlers</i>
26	<i>What to Visit</i>

PORTUGAL
PENÍNSULA DE SETÚBAL

PORTUGAL
SETÚBAL PENINSULA



COMISSÃO VITIVINÍCOLA REGIONAL DA PENÍNSULA DE SETÚBAL

A Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal (CVRPS) constituiu-se, enquanto associação de natureza coletiva de carácter interprofissional e direito privado, em 1991. Tem, desde então, como principal objetivo garantir a origem, a qualidade e genuinidade dos vinhos bem como a sua promoção e do património vitivinícola da Região. Um dos requisitos para a entrada de Portugal na União Europeia, em 1986, levou à reestruturação da designação dos vinhos produzidos, consagrada na Lei-Quadro das regiões Vitivinícolas n.º 8/85 de 4 de Junho.

Em menos de uma década, foram publicados os estatutos das zonas vitivinícolas da Arrábida e de Palmela e revisto o estatuto da Região do Moscatel de Setúbal, que passou a usar a denominação Setúbal DOC. Em 1992 é publicada a Portaria de enquadramento do Vinho Regional Terras do Sado, abrangendo todo o distrito de Setúbal. Em 1997, a zona vitivinícola da Arrábida acaba por ser extinta e integrada na de Palmela. Em 2004 foi publicado o DL n.º 212, com o qual se iniciou a designada “Reforma Institucional do Setor Vitivinícola”, em paralelo com uma profunda reestruturação do Instituto da Vinha e do Vinho, as Comissões Vitivinícolas Regionais também sofreram alterações significativas no seu funcionamento, a acreditação junto do IPAC (NP EN 45011) passou a ser obrigatória e as

Câmaras de Provedores também passaram a ter um funcionamento mais exigente e auditado; à habitual designação das CVR acrescentou-se agora a de “Entidade Certificadora de Produtos Vitivinícolas com D.O. e I.G.”. A CVRPS foi pioneira neste processo tendo sido das primeiras Entidades Certificadoras a surgir em Portugal (portaria 614/2008 de 11 de Julho); C0014 é o n.º da Acreditação IPAC (Instituto Português de Acreditação).

Em 2009 foram alterados os Estatutos da CVRPS em conformidade com o DL 212/2004 e atualizados os diplomas legais de Produção e Comércio das Denominações de Origem Controlada Setúbal (Moscatel de Setúbal e Moscatel Roxo) Palmela e Indicação Geográfica (Vinho Regional) Península de Setúbal (Terras do Sado era a nome da Indicação Geográfica até então). Tendo sido publicadas as respetivas portarias em Julho de 2009. A CVRPS é assim a Entidade Certificadora dos vinhos Moscatel de Setúbal (D.O.) e Moscatel Roxo (D.O.), Palmela (D.O.) e Península de Setúbal (I.G.). Em 2012, foi-lhe atribuído o prémio “Organização Vitivinícola do ano”, pela Revista de Vinhos, publicação de referência em Portugal no segmento de vinhos e gastronomia, pelo desempenho e crescimento do número de litros de vinho certificado na região.

PENÍNSULA DE SETÚBAL REGIONAL VINE AND WINE COMMISSION

The Regional Vine and Wine Commission of the Setúbal Peninsula (CVRPS) was formed as an inter professional association of private law in 1991. Since then, it has had as its main objective to guarantee the origin, quality and authenticity of the wines, while promoting them along with the wine heritage of the region.

One of the requirements for Portugal to enter into the European Union in 1986 led to the restructuring of the designation of wines, established through the Framework Law of Viticulture and Viniculture regions n. 8/85 of 4 June.

In less than a decade, new statutes were published for the wine areas of Arrábida and Palmela and the Moscatel de Setúbal region's statute was revised, which began to use the name Setúbal DOC. In 1992, the framework for the Ordinance of the Vinho Regional (Regional Wine) of the Terras do Sado area was published, covering the entire district of Setúbal. In 1997, the Arrábida wine area was dissolved and became integrated into Palmela.

In 2004, the Decree-Law No. 212 was published, which began the so-called “Institutional Reform of the Wine and Vine Sector”, in parallel with a major restructuring of the Institute of Vine and Wine. The Regional Vine and Wine Commissions also underwent significant changes to their operation, and an accreditation by the IPAC (NP EN 45011) became mandatory. The Tasting Boards also saw their operations become more demanding, with auditing. The “Viticulture and Viniculture Products



Certification Body of D.O. and I.G. “ was also added to the usual designation of the CVR.

The CVRPS pioneered this process, being one of the first Certification Bodies to emerge in Portugal (Decree 614/2008 of 11 July) and having the C0014 IPAC (Portuguese Accreditation Institute) Accreditation number.

In 2009 the CVRPS statutes were amended in accordance with the Decree-Law 212/2004 and updated all the Production and Trade enactments of the Denominations of Origin Setúbal (Moscatel de Setúbal and Moscatel Roxo), Denomination of Origin Palmela, as well as the Geographical Indication (Vinho Regional -Regional Wine) for the Setúbal Peninsula (Terras do Sado was the previous name of the Geographical Indication) enactments were updated. The respective ordinance were published in July 2009. The CVRPS is thus the Certification Body for the Moscatel de Setúbal (D.O.), Palmela (D.O.) and Setúbal Peninsula (I.G.) wines. In 2012, the award “Wine and Vine Organization of the year” was given by the magazine “Revista de Vinhos”, a prestigious wine & food publication in Portugal, for the region’s performance and growth of the level of certificated wine.

UM SEGREDO DE GERAÇÕES

A SECRET OF GENERATIONS

A CULTURA DO VINHO E DA VINHA

A Península de Setúbal tem uma forte tradição vitivinícola. A região acolheu as primeiras vinhas da Península Ibérica, em cerca de 2.000 a.C. pelas mãos dos tartéssos. Mas foi certamente com a chegada dos Fenícios e dos Gregos, após o séc. VIII a. C., que a arte de fazer vinho - e de o beber - ganhou novas perspectivas. As suas características e condições favoráveis, nomeadamente as que apresentam as encostas da Arrábida, tiveram aqui um papel fundamental neste setor. A romanização da Península Ibérica contribuiu para a modernização da cultura da vinha, com a introdução de novas castas e o aperfeiçoamento das técnicas de cultivo. O consumo de vinho acentua-se com o Cristianismo, que o utiliza em cultos religiosos.

Com a ocupação muçulmana, no séc. VIII, inicia-se um novo ciclo na cultura da vinha e na produção de vinho. Embora o Alcorão proibisse o consumo de bebidas alcoólicas, as autoridades locais mostraram-se tolerantes, permitindo a sua produção, por ser utilizado em importantes trocas comerciais.

Durante a Baixa Idade Média, séc. XII a XV, o vinho constituiu uma das principais exportações, beneficiando dos progressos introduzidos nos campos pelas ordens religiosas e, a partir do século XV, com os Descobrimientos Portugueses, alargou-se o âmbito da sua exportação, chegando aos quatro cantos do

mundo. Pela sua importância como um bem exportável, é em 1381 que se inicia uma aliança comercial de exportação de vinhos portugueses para Inglaterra, sendo já nesta altura um dos principais mercados de destino do nosso vinho. No séc. XVII, estão documentados os mais antigos registos existentes (1675) de exportação de barricas de Moscatel de Setúbal para terras britânicas, confirmando-se esta aliança. No século XIX, muitas figuras contribuíram para a identidade da Península de Setúbal e para o avanço da economia agrícola regional. José Maria da Fonseca foi uma das personalidades na área da vitivinicultura que se instalou na Vila Nogueira de Azeitão, projetando a fama e o prestígio do Moscatel de Setúbal. José Maria dos Santos é outra das figuras incontornáveis da história da agricultura da Península de Setúbal. Ficou conhecido como proprietário da maior vinha contínua do mundo, com uma área de 4000 hectares e mais de 10 milhões de cepas, chegando a registar uma produção anual total de 30 mil pipas de vinho. Cândido Manuel Pereira (1834-1913) foi outro destacado viticultor, que arrecadou os maiores prémios em prestigiantes Feiras internacionais de Vinhos, realizadas em Filadélfia (1878), Rio de Janeiro (1879) e Paris (1900).

THE WINE AND VINEYARD CULTURE

The Setúbal Peninsula has a strong viticultural tradition. The region welcomed the first vineyards of the Iberian Peninsula, around 2000 B.C. at the hands of the Tartessians. But it was certainly with the arrival of the Phoenicians and the Greeks, after the 8th century B.C., that the art of winemaking – and of drinking wine – gained new form. Favorable characteristics and conditions had an essential role in this sector, this being the case of the Arrábida hills. The Romanization of the Iberian Peninsula contributed to the modernization of the vineyard culture, with the introduction of new grape varieties and the perfecting of the cultivation techniques. The consumption of wine is further highlighted with Christianity as it is used in religious gatherings.

With Muslim occupation, in the 8th century, a new cycle of the culture of the vineyard and wine production starts. Although the Quran prohibited the consumption of alcoholic drinks, local authorities were more tolerant, allowing its production, as it was used in trade. During the Early Middle Ages, from the 12th to the 15th century, wine was one of the main products exported, benefiting from the developments introduced in the fields by the religious orders and from the 15th century onwards it benefited from the Portuguese Discoveries as it began being exported to a larger area, reaching the four corners of the world. Due to its importance as an exportable good, in 1381 a commercial treaty regarding the

exporting of Portuguese wines to England starts, at this time England being one of the main markets of our wine. In the 17th century, the oldest records about exporting barrels of Moscatel de Setúbal to British soil are documented (1675), this alliance being confirmed. In the 19th century, many well-known people contributed to the identity of the Setúbal Peninsula and to the advance of the regional agricultural economy. José Maria da Fonseca was one of the well-known people in the viticulture area that settled in Vila Nogueira de Azeitão, projecting the fame and prestige of the Moscatel de Setúbal. José Maria dos Santos is another of the crucial figures in the history of the agriculture of Setúbal Peninsula. He became known as the owner of the biggest continuous vineyard in the world, with an area of 4000 hectares and more than 10 million vines, reaching a total annual production of 30 thousand wine barrels at one point. Cândido Manuel Pereira (1834-1913) was another registered wine producer, who won the best awards in the prestigious International Wine Fairs, carried out in Philadelphia (1878), Rio de Janeiro (1879) and Paris (1900).

A REGIÃO DA PENÍNSULA DE SETÚBAL

CLIMA E RELEVO

No que respeita às condições climáticas, a Península de Setúbal goza de um clima misto subtropical e mediterrânico, influenciado pela proximidade do mar, dos rios Tejo e Sado e da Serra da Arrábida. Na área situada junto à Serra da Arrábida, predominam solos argilo-calcários e um clima ameno, sendo a zona mais vocacionada para os vinhos generosos de maior qualidade, os D.O. Setúbal, que incluem as menções tradicionais Moscatel de Setúbal – vinho branco, e Moscatel Roxo – vinho tinto. Esta é a zona de maior relevo, situada a sul e sudoeste, que se estende com orientação nascente-poente entre o Cabo Espichel, Sesimbra, Setúbal e Palmela. Com altitudes entre os 100 e os 500 metros é formada pelas serras da Arrábida, Risco, S. Luiz, e S. Francisco, e recortada por imensos vales e colinas.

A zona plana, que se estende a sul e que também inclui os concelhos de Alcácer do Sal, Grândola, Sines e Santiago do Cacém, representa mais de 80 por cento dos cerca de 150 mil hectares da área total da Península, os solos são fundamentalmente arenosos e as amplitudes térmicas aqui são maiores. Na parte da costa ocidental que se estende para Oriente, com o limite sul passando por Azeitão, Quinta do Anjo, Palmela e Águas de Moura, e norte pela Costa da Caparica, Alfeite, Seixal, Coina, Barreiro, Moita, Alcochete, entrando no

interior até ao limite do concelho do Montijo, é onde a vinha mais se tem expandido e onde se encontram as melhores condições para a produção de vinhos tintos mais encorpados. A casta Castelão (Periquita) encontra, nesta zona, o seu local de eleição.

No sul da Península de Tróia, nos concelhos de Alcácer do Sal, Grândola, Sines e Santiago do Cacém, o clima é ainda mais quente e seco, embora refrescado pela proximidade do oceano Atlântico. Aqui os vinhos são marcados pelo benefício da intensa exposição solar, mas são equilibrados pelas temperaturas noturnas da orla marítima. As vinhas localizadas mais a sudeste, mais próximas do interior, potenciam a produção de vinhos com superior teor alcoólico e concentração.



THE REGION OF THE SETÚBAL PENINSULA

CLIMATE AND TERROIR

In terms of weather conditions, the Setúbal Peninsula enjoys a subtropical and Mediterranean mixed climate, influenced by the proximity of the sea, the Tagus and Sado rivers and the Serra da Arrábida. In the area located near Serra da Arrábida, clay-limestone soil predominates and a warm climate, the area being better suited for fortified higher quality wines, the D.O. Setúbal, which include the traditional terms of Moscatel de Setúbal – white wine, and Moscatel Roxo – red wine. This is the area with a greater relief, located south and southwest and extending with an east-west orientation between Cabo Espichel, Sesimbra, Setúbal and Palmela. With altitudes between 100 and 500 meters it is formed by the Arrábida, Risco, S. Luiz, and S. Francisco mountains, and it is outlined by many valleys and hills.

The flat area, which extends south and which also includes the municipalities of Alcácer do Sal, Grândola, Sines and Santiago do Cacém, represents more than 80% of about 150 thousand hectares of the total area of the Peninsula, the soil is mainly sandy and the range of temperatures is larger. In the west coast area that extends Eastwards, with the south border going through Azeitão, Quinta do Anjo, Palmela and Águas de Moura, and north through Costa da Caparica, Alfeite, Seixal, Coina, Barreiro, Moita, Alcochete, entering the interior until the border of the municipality of Montijo, this is where the vineyard has expanded most and where there are better

conditions for the production of full bodied red wine. The Castelão (Periquita) grape variety can predominantly be found here.

South of the Tróia Peninsula, in the municipalities of Alcácer do Sal, Grândola, Sines and Santiago do Cacém, the climate is even warmer and drier, although there is some coolness due to its proximity to the Atlantic. Here the wines are marked by the benefit of intense sun exposure, but this is balanced by the night temperatures of the seaside. The vineyards located to the southeast, nearer to the interior encourage the production of wines with a higher alcohol content and concentration.



AS MARAVILHAS DA PENÍNSULA DE SETÚBAL

Em 2011 e 2012, a região arrecadou dois galardões que atribuem ao Portinho da Arrábida o título de Maravilha Natural e à Sardinha assada de Setúbal o de Maravilha da Gastronomia. Foram ainda classificadas como finalistas “Maravilhas Praia de Portugal”, as praias do Meco, Carvalhal e Tróia-Mar, no âmbito dos concursos “7 Maravilhas de Portugal”. Apesar de apenas estas terem sido mencionadas, as praias da Península de Setúbal são famosas no país. Entre Almada e Sines, as opções são variadas e diversificadas. A norte na Península de Setúbal, a ondulação do mar, faz as delícias dos surfistas nas praias da Costa da Caparica. Escondidas pela Serra da Arrábida ficam praias de mar azul profundo, algumas desertas, em recantos de acesso difícil que só os mais curiosos e aficionados descobrem. As praias de Sesimbra encantam pela tranquilidade do mar e pela localização numa tradicional vila piscatória. As águas transparentes de Tróia e da Comporta oferecem uma biodiversidade riquíssima, verdadeiros paraísos, onde é comum o avistamento de golfinhos.

THE WONDERS OF THE SETÚBAL PENINSULA

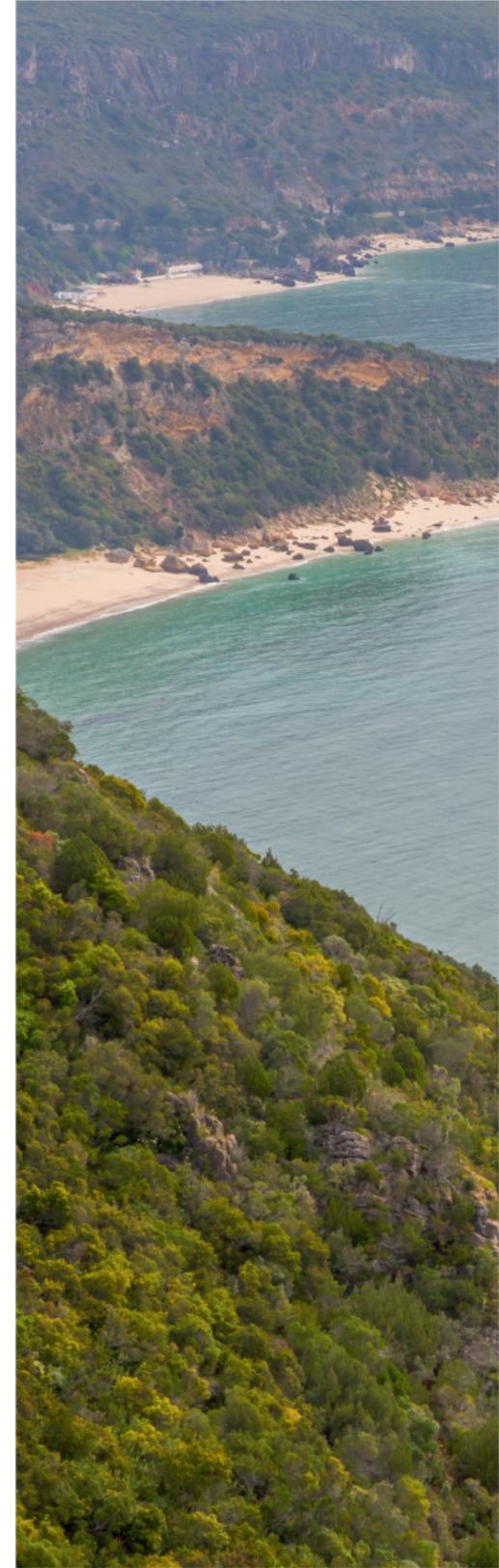
In 2011 and 2012, the region received two awards: one was the title of Natural Wonder given to Portinho da Arrábida and the other was the title of Gastronomy Wonder which was given to the roasted sardine dish from Setúbal. Also classified as finalists in the “Portuguese Beaches Wonders” were the beaches of Meco, Carvalhal and Troia-Mar, within the “7 Wonders” competitions. Although only these were mentioned, the beaches of the Setúbal Peninsula are famous in the country. Between Almada and Sines, there are varied and different options. North of the Setúbal Peninsula, the waves of the sea are a great attraction for surfers in the Costa da Caparica beaches. Hidden by the Serra da Arrábida (Arrábida Mountain Range) are beaches with deep blue sea, some of them deserted beaches, in areas that are not easily accessed and that only the most curious and enthusiastic discover. The Sesimbra beaches delight those that visit due to the calm sea and the location: a traditional fishing village. The transparent sea water in Troia and Comporta offer a very rich biodiversity, real paradise beaches where it is common to see dolphins.

ARRÁBIDA A PATRIMÓNIO MUNDIAL!

Em Fevereiro de 2013, o dossier da Candidatura da Arrábida a Património Mundial foi entregue na sede da UNESCO em Paris. A etapa seguinte do processo será no terreno, com a avaliação da Arrábida, pelos peritos da UNESCO. Este é realmente um sítio mágico, único. Um lugar de contrastes, de mar e terra, de céu e de serra, de obras conjugadas do Homem e da Natureza que urge preservar, proteger e conhecer. Um Património que deve ficar para a Humanidade.

ARRÁBIDA FOR WORLD HERITAGE!

In February 2013, the application for Arrábida as World Heritage was delivered at the UNESCO headquarters in Paris. The next stage of the process will be on site, with the evaluation of Arrábida by UNESCO experts. This really is a magical, unique place. A place of contrasts, of sea and land, sky and mountain, of works carried out by Man and Nature where preservation, protection and knowledge have to be maintained. A Heritage that should be kept for Humanity!



A ORIGEM DO NÉCTAR

THE SOURCE OF THE NECTAR

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM E INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

D.O. - Denominação de Origem

Esta designação é aplicável a produtos cuja originalidade e individualidade estão ligados de forma indissociável a uma determinada região, local, ou denominação tradicional, que serve para identificar o produto vitivinícola, sendo considerada:

Origem e produção nessa região ou local determinado.

Qualidade ou características específicas devidas ao meio geográficas, fatores naturais e humanos.

Para beneficiar de uma Denominação de Origem, todo o processo de produção é sujeito a um controlo rigoroso em todas as suas fases. As castas utilizadas, os métodos de vinificação, as características organolépticas são apenas alguns dos elementos verificados para a atribuição desse direito cabendo à Entidade Certificadora efetuar o controlo, de forma a garantir a origem, a genuinidade e qualidade dos vinhos.



I.G. - Indicação Geográfica

A designação é aplicável a produtos com direito a indicação geográfica produzidos numa região específica cujo nome adotam. Os vinhos IG são elaborados com, pelo menos, 85 por cento de uvas provenientes dessa região e de castas previamente definidas. À semelhança dos vinhos com denominação de origem, são controlados por uma entidade certificadora.



DESIGNATION OF ORIGIN AND GEOGRAPHICAL INDICATION

D.O. – Designation of Origin

This designation is applicable to the origin and individuality of products which are inseparably linked to a certain region, location, or traditional designation which is used to identify the viticultural product, the following being considered:

Origin and production in that region or specific location.

Specific qualities or characteristics due to the geographical setting, natural and human factors.

To benefit from a Designation of Origin, the entire production process is subject to strict control in all its stages. The grape varieties used, the winemaking methods and the organoleptic properties are only some of the elements verified for the attribution of that right it being up to the Certifying Entity to carry out the control, in order to guarantee the origin, authenticity and quality of the wines.



G.I. – Geographical Indication

This designation is applicable to products with a right to geographical indication and produced in a specific region, the name of which they adopt. The GI wines are created with at least 85% of grapes from that region and previously defined grape varieties. As with the wines with designation of origin, they are controlled by a certifying entity.





DENOMINAÇÃO DE ORIGEM SETÚBAL E DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PALMELA

SETÚBAL DESIGNATION OF ORIGIN AND PALMELA DESIGNATION OF ORIGIN

D.O. Setúbal

Os vinhos D.O. Setúbal, tradicionalmente conhecidos por Moscatel de Setúbal, são produzidos numa região geográfica delimitada pelos concelhos de Montijo, Palmela, Setúbal e a freguesia do Castelo pertencente ao município de Sesimbra. Esta denominação é aplicada exclusivamente ao vinho fortificado: branco (produzido com pelo menos 67% de mosto da casta Moscatel de Setúbal) e tinto (produzido com pelo menos 67% de mosto da casta Moscatel Roxo). As características organolépticas destes vinhos tintos, com uma produção muito limitada e, por isso, menos conhecidos que os vinhos brancos, caracterizam-se por um aroma mais seco e complexo, mas não menos rico. Quando jovem, este vinho possui uma aparência rosada, apresentando uma tonalidade vermelho-âmbar, à medida que o seu envelhecimento se processa. Os vinhos brancos são caracterizados pelas suas especiais qualidades de aroma, sabores peculiares, inconfundíveis e marcantes. Resultantes das castas e das condições edafoclimáticas, transportam consigo uma cor dourada, que, ao adquirir uma maior intensidade, a sua tonalidade vai do topázio claro ao âmbar, possuindo ainda um aroma floral exótico, com toques de mel, tâmaras e laranja.

D.O. Palmela

A área geográfica que corresponde à D.O. Palmela, regulamentada desde 1989, coincide com a área geográfica da D.O. Setúbal. Na produção dos vinhos tranquilos tintos D.O. Palmela, a casta Castelão, conhecida tradicionalmente na Região por Periquita, tem de representar pelo menos, 67% do mosto. Com profunda tradição nas zonas arenosas planas, as vinhas de Castelão estão naturalmente adaptadas a este "terroir" e é nele que a Castelão se expressa em toda a sua plenitude. Os vinhos resultantes têm acidez natural correta, taninos presentes e maduros. São caracterizados por descritores aromáticos como cereja, bolota, pinhão, groselha e framboesa. Nos vinhos tranquilos brancos, entre as castas aptas à produção de vinhos D.O. Palmela, predominam Fernão Pires, Moscatel de Setúbal e Arinto. Enquanto as duas primeiras transmitem o seu marcante aroma floral e de frutos tropicais, a casta Arinto garante uma sólida e prolongada frescura, originando vinhos com boa estrutura e aroma floral e frutado que os tornam insinuantes e muito atractivos. Também podem ser certificados com a denominação D.O. Palmela, vinhos tranquilos rosados, vinhos espumantes, licorosos e frisantes.

D.O. Setúbal

The D.O. Setúbal wines, traditionally known as Moscatel de Setúbal, are produced in a geographical region demarcated by the municipalities of Montijo, Palmela, Setúbal and the Castelo parish, which belongs to the Sesimbra council. This designation is applied exclusively to fortified wine: white wine (produced with at least 67% must of the Moscatel de Setúbal grape variety) and red wine (produced with at least 67% must of the Moscatel Roxo grape variety). The organoleptic properties of these red wines, with a very limited production and therefore, not as well known as the white wines, are characterized by a drier and more complex aroma, but not less rich. When the wine is young it has a pinkish appearance, presenting a red-amber tone as it ages. White wines are characterized by their special aroma characteristics and peculiar, unmistakable and striking flavors. Resulting from the grape varieties and soil/weather conditions, they have a golden color, but when they acquire more intensity the color tone goes from light topaz to amber and they also have floral notes and an exotic aroma, with hints of honey, dates and oranges.

D.O. Palmela

This geographical area that corresponds to the D.O. Palmela has been regulated since 1989. It covers the same area as the D.O. Setúbal. The production of red wines of the Palmela D.O. include at least 67% of the Castelão grape varietal, in the must. With deep roots in sandy plains, the Castelão vineyards are naturally adapted to the terrain and it is in this terroir that Castelão expresses all of its fullness. The resulting wines have a balanced natural acidity and mature tannins. These wines are characterized by their aromas and flavors of cherry, acorn, pine nut, gooseberry and raspberry. In the production of the D.O. Palmela white wines, the Fernão Pires, Moscatel de Setúbal and Arinto grapes are the most predominantly used of the allowed varietals. While the first two contribute with a stunning aroma of tropical fruits, the Arinto variety grants a solid, lasting freshness, thus ensuring whites with a good structure and floral aroma that is both insinuating and very attractive. D.O. Palmela also certifies the production of rosé, sparkling, frizzante and fortified wines.

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PENÍNSULA DE SETÚBAL

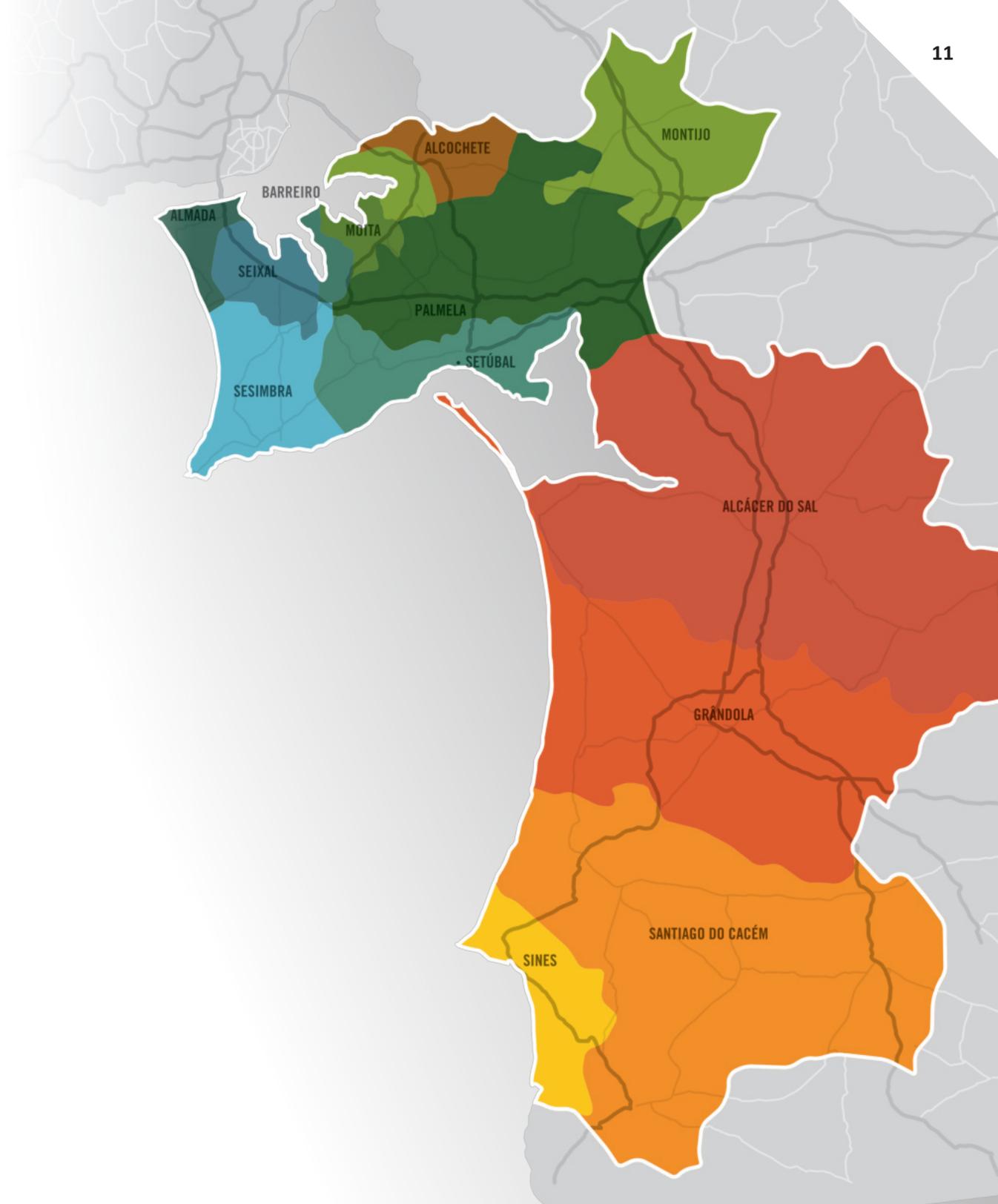
PENÍNSULA DE SETÚBAL GEOGRAPHIC INDICATION

A área geográfica de produção da Indicação Geográfica (“Vinho Regional”) Península de Setúbal abrange todo o distrito de Setúbal, que se estende pela Península de Tróia e abrange no seu extremo Sul, o concelho de Santiago do Cacém.

As características organolépticas dos vinhos tintos são diversas, com apresentações em vinhos varietais que dão a conhecer o comportamento aromático e gustativo de algumas das mais importantes castas nacionais como Touriga Nacional, Aragonez, Alicante Bouschet, Trincadeira, ou Touriga Franca e internacionais como Syrah, Cabernet Sauvignon e Merlot. Também existem vinhos de lote de castas que, com ou sem o contributo de estágio em barrica, cativam os mais exigentes públicos com a boa presença aromática e gustativa.

The production area of the GI - Geographical Indication (“Regional Wine”) of the Setúbal Peninsula spreads across the entire district of Setúbal, which includes the Troia Peninsula and the southern extremity of the Santiago do Cacém municipality.

The organoleptic characteristics of the red wines are diverse, which are represented in single varietal wines that present the aromatic and palate behavior of some of the most important grape varieties in Portugal, such as Touriga Nacional, Aragonez, Alicante Bouschet, Trincadeira or Touriga Franca, as well as the international ones, such as Syrah, Cabernet Sauvignon and Merlot. There are also typical blended wines that, with or without barrel aging, captivate the most demanding customers with their good aromatic presence and a flavorful palate.





**A EXUBERÂNCIA REVELA-SE
AO RITMO DA NATUREZA**

***EXUBERANCE SHOWS ITSELF
AT THE RYTHM OF NATURE***

Bagos de uva
Grape Berries

CASTAS EMBLEMÁTICAS

EMBLEMATIC GRAPE VARIETIES

Castelão (Periquita)

Possui um grande poder de adaptação a diferentes condições climáticas, o que lhe dá notável versatilidade. É conhecida na Península de Setúbal por Periquita, nome que terá tido origem na propriedade Cova da Periquita, localizada em Azeitão, onde José Maria da Fonseca a plantou por volta de 1830. A fama dos vinhos aqui produzidos terá levado a que o seu novo nome se tenham difundido pela região. É nesta região onde ela se manifesta em toda a sua plenitude, sobretudo em terrenos arenosos e vinhas velhas, de onde saem os vinhos mais estruturados, carnudos e intensos.

Castelão (Periquita)

Possesses a great ability to adapt to various different climate conditions, hence providing it a notable versatility. It is known in the Setúbal Peninsula as "Periquita", a name that originated from the vineyard property Cova da Periquita, located in Azeitão, where the winemaker José Maria da Fonseca first planted this varietal back in 1830. The fame of the wines here produced became widespread throughout the region. Castelão is very well-adapted to the Setúbal Peninsula and it is here where it manifests itself in all its fullness, especially within the sandy soils and old vineyards of the region, producing wines that are more structured, fleshy and intense.

Moscatel Roxo

O solar desta casta é a Península de Setúbal. Os seus cachos são pequenos e compactos, de bagos redondos e tom rosado, de extrema doçura. Esta casta, à semelhança do Moscatel de Setúbal tem um perfil aromático riquíssimo e contribui, de forma inequívoca, para as características de aroma e sabor dos vinhos a que dá origem. À prova excede as expectativas criadas pelo aroma exibindo um paladar finíssimo onde ressaltam as especiarias a as compotas de ginja e figo.

Moscatel Roxo

The home of the Moscatel Roxo grape varietal is the Setúbal Peninsula. Its clusters are small and compact with round, pinkish berries that have an extreme sweetness. This grape, like the Moscatel de Setúbal, has a rich aromatic profile and contributes unequivocally to the aroma and flavor of the wine it produces. Upon tasting, it exceeds expectations created by the aroma, displaying a very fine highlight of spices, cherries and fig compote.



Aragonês

Uma das nobres castas tintas da Península Ibérica, reconhecida nos dois lados da fronteira. Designada por Tempranillo em Espanha, em Portugal também é conhecida pela sinonímia Tinta Roriz. É uma casta precoce, vigorosa e produtiva, facilmente adaptável a diferentes climas e solos, embora prefira climas quentes e secos e solos arenosos ou argilo-calcários. Na Península de Setúbal ocupa cerca de 270 hectares e a sua maturação ocorre, regra geral, uma semana antes da casta Castelão. Se o vigor for controlado, produz vinhos encorpados, mas elegantes e muito aromáticos.

Aragonês

One of the most noble grape varieties of the Iberian Peninsula, Aragonês is renowned on both sides of the border, recognized as Tempranillo in Spain, and in Portugal as both Aragonês and Tinta Roriz. It is an early maturing variety, vigorous and productive, and easily adapting to different climates and soils but it prefers hot, dry climates with sandy or clay-limestone soils best. In the Setúbal Peninsula it occupies about 270 hectares and its maturation occurs, as a general rule, one week before the Castelão. If its force is controlled, it produces full-bodied wines that are very elegant and aromatic.



Moscatel de Setúbal ou Alexandria

Pensa-se que esta casta é originária do Egipto, tendo-se expandindo pelo Mediterrâneo a partir de Alexandria, possivelmente na época do Império Romano (Galet, 1985). Há outras variedades de Moscatel no mundo, todas elas com uma importante concentração de compostos (terpénicos) aromáticos, no entanto, é a casta Moscatel de Setúbal que apresenta maior concentração e riqueza desses compostos aromáticos. Os aromas típicos são bem conhecidos: casca e flor de citrinos, mel, tília, rosa, líchias, pêra, tâmaras e passa de uva.

Moscatel de Setúbal or Alexandria

This variety is known to have originated in Egypt, having spread to the Mediterranean from Alexandria, possibly during the period of the Roman Empire (Galet 1985). There are various types of Moscatel in the world, and all of them with a significant concentration of aromatic (terpene) and flavor components. However, it's the Moscatel de Setúbal that has the best concentration and richness of these components. The typical aromas of Moscatel are well-known: citrus flowers and zest, honey, lime, rose, lychee, pear, date and raisin.



Fernão Pires (Maria Gomes)

Uma das castas brancas mais disseminadas por todo o país. A sua versatilidade, precocidade e riqueza em compostos aromáticos estão na base da sua popularidade. É, a seguir ao Moscatel de Setúbal, a casta branca mais plantada na Península de Setúbal. É utilizada em vinhos elementares (só uma casta) de lote (com mais de uma casta) e dando bons resultados na elaboração de espumantes, vinhos licorosos e ainda em vindima tardia. No seu perfil aromático, destacam-se os frutos tropicais, a rosa, tília, laranjeira, lima, limão e outras ervas limonadas.

Fernão Pires (Maria Gomes)

Fernão Pires is one of the most widely used Portuguese white grape varieties in the country. Its versatility, precocity and richness of aromatic compounds are what make it so popular. After the Moscatel de Setúbal, it is the most widely planted grape in the Setúbal Peninsula. It is used in single-varietal wines and blends, having good results in the production of sparkling, fortified, as well as late harvest wines. It's aromatic profile exhibits tropical fruit, lemon, lime, orange, tilia, rose and other lemony herbs.

Arinto

Uma das castas portuguesas mais antigas e de grande tradição. É uma casta caracterizada pela acidez natural elevada. Casta de grande nobreza confere aos vinhos acidez, estrutura e bom potencial de guarda. É por isso muito utilizada em vinhos de lote, aos quais aporta frescura, mineralidade e longevidade, ganhando elegância e complexidade durante a sua evolução. É também bastante utilizada na produção de vinho espumante.

Arinto

One of the oldest and most traditional Portuguese grape varieties, Arinto is characterized by its elevated natural acidity, conferring acidity, structure and excellent aging potential in wines. Because of this, it is often used in blended wines in which it imparts freshness, minerality and longevity; gaining elegance and complexity as it evolves. Arinto is also often used in the production of sparkling wines.



O SOL EM GARRAFA

THE SUN IN A BOTTLE

MOSCATEL DE SETÚBAL

110 ANOS A

MARCAR UMA REGIÃO

A Península de Setúbal é uma região pioneira na elaboração de produtos vinícolas de reconhecida qualidade, como é o caso do Moscatel de Setúbal, vinho generoso cuja área produtiva se encontra delimitada desde 1907, não obstante a sua produção ser bastante anterior. O Moscatel de Setúbal sobressai na História de Portugal pela distinção das suas qualidades entre os vinhos fortificados nacionais e é parte da cultura, da tradição e da forma de viver da Península de Setúbal. A fama do Moscatel de Setúbal, além-fronteiras, terá começado na segunda metade do século XIV quando Ricardo II de Inglaterra se torna um importador assíduo de Moscatel de Setúbal. O prestígio do Moscatel de Setúbal cresceu no tempo do rei Luís XIV de França e volta a marcar a história com os “Torna-Viagem” um dos grandes símbolos e embaixador mundial destes vinhos generosos nos séculos. XV e XVI. Um dos mais importantes prémios foi atribuído em 2010, pelo reconhecido crítico de vinhos Robert Parker, que deu pontuação máxima (100 pontos) a um Moscatel de Setúbal da região. Em 2011, outro prémio importante foi atribuído, o Melhor Moscatel do Mundo, no concurso Muscats Du Monde, onde todas as edições ficam classificados Moscatéis de Setúbal nos primeiros cinco lugares do pódio. Desde então a região já repetiu o título duas vezes. Para comemoração do primeiro centenário da

criação da região do Moscatel de Setúbal, em 2008, foi fundada a Confraria do Moscatel de Setúbal; criado e adotado, um copo específico e elaborado e lançado, um lote especial de Moscatel de Setúbal comemorativo da efeméride. Em 2017 a comemoração dos 110 anos da mesma ocasião, levou a novo lançamento de outro lote especial.



MOSCATEL DE SETÚBAL

110 YEARS MARKING A REGION

The Setúbal Peninsula is a pioneer region in the production of winemaking products of recognized quality, which is the case of the Moscatel de Setúbal, a fortified wine the productive area of which has been demarcated since 1907, although its production started a long time before. The Moscatel de Setúbal stands out in the History of Portugal due to the distinction of its characteristics among national fortified wines and it is part of the culture, tradition and the lifestyle of the Setúbal Peninsula. The fame of the Moscatel de Setúbal overseas is said to have begun in the second half of the 14th century when Richard II of England became a frequent importer of the Moscatel de Setúbal. The prestige of Moscatel de Setúbal increased in the reign of King Louis XIV of France and marked history again with the “Torna-Viagem”, one of the greatest symbols and worldwide ambassador of these fortified wines in the 15th and 16th centuries. One of the most important award was given in 2010 by the renowned wine critic Robert Parker, who gave a maximum score (100 points) to a Moscatel de Setúbal from this region. In 2011, another important award was given, the World's Best Moscatel, in the Muscats Du Monde contest, in which in every edition there have been Moscatel Wines from Setúbal in the first five places. Since then, the region has repeated the title twice. In 2008, the Confraria do Moscatel de Setúbal was founded to commemorate the first one hundred years of the creation of the Moscatel de Setúbal

region; a specific wine glass was created and adopted, a special lot of Moscatel de Setúbal that commemorated the event. In 2017 the commemoration of the 110 years of the same occasion, led to the new release of another special lot.



A TRADIÇÃO PERMANECE *TRADITION REMAINS*

CONFRARIA DO MOSCATEL DE SETÚBAL

A esta Confraria, enquanto associação cultural de direito privado, sem fins lucrativos, cabe “a defesa, valorização e promoção dos vinhos generosos produzidos na região, com direito à Denominação de Origem de Setúbal, abrangendo as designações tradicionais, autorizadas, “Moscatel de Setúbal” e “Moscatel Roxo”.

A Confraria é composta por mais de 70 elementos, ilustres profissionais de várias áreas, conhecedores do Moscatel de Setúbal. Estes confrades organizam provas, concursos de vinhos e outras ações de promoção que visam o aumento do consumo do Moscatel de Setúbal. Para além da participação nestas ações são embaixadores deste néctar, nos quatro cantos do mundo.

MOSCATEL DE SETÚBAL BROTHERHOOD

This Brotherhood as a cultural private not-for-profit association has the responsibility of “defending, valuing and promoting fortified wines produced in the region, with a right to the Setúbal Designation of Origin, comprising the traditional, authorized designations of “Moscatel de Setúbal” and “Moscatel Roxo”.

The Brotherhood is composed of more than 70 elements, illustrious professionals of various fields, connoisseurs of the Moscatel de Setúbal. These fellows organize wine tastings, competitions and other promotional events that aim to increase the consumption of the Moscatel de Setúbal. As well as their participation in these events they are ambassadors of this nectar, in the four corners of the world.



Confraria do
Moscatel
de Setúbal



GASTRONOMIA

Vinhos Brancos e Rosados da Península de Setúbal

Os vinhos brancos e rosados da Península de Setúbal são aromáticamente expressivos, têm sucrosidade, volume de boca. São parceiros ideais para pratos aromáticos de peixe ou marisco, como a caldeirada, os arrozes e as massadas, tudo bem temperado com as ervas aromáticas tão do nosso agrado. Também acompanham na perfeição comida étnica, como a italiana.

Vinhos Tintos da Península de Setúbal

Os vinhos tintos são gulosos, redondos, com taninos bem maduros e maior generosidade no teor alcoólico no que na acidez natural. Enquanto jovens encantam logo ao primeiro contacto e são a companhia ideal para dois dedos de conversa, para petiscos quentes ou para refeições em família, mas também evoluem muito bem, dando origem a vinhos complexos e especiados, ideais para acompanhar gastronomia elaborada.

Moscateis de Setúbal

O Moscatel de Setúbal é uma Denominação de Origem centenária e os seus vinhos generosos têm fama internacional. Delicie-se com um Moscatel jovem na companhia de aperitivos e acompanhe o final da refeição, de doces e queijos, com um Moscatel de Setúbal branco ou roxo, enriquecido por alguns anos de envelhecimento e de prazer inimitável.

GASTRONOMY

White and rose wines from the Setúbal Peninsula

The white and rose wines from the Setúbal Peninsula have an expressive aroma, with a good structure that is elegant and fruity. They are ideal for aromatic fish or shellfish dishes, such as the caldeirada (fish stew) and rices and pastas all well-seasoned with traditional Portuguese herbs. These wines go quite well with ethnic food, such as Italian.

Red wines from the Setúbal Peninsula

The Setúbal reds are commonly rich, have a full aroma with round and mature tannins, are generous when it comes to alcohol percentage, with a balanced natural acidity, thus making them quite appealing. These wines, while young, have a charm of their own and are ideal for a lounging conversation, for finger and hot petiscos (Portugal's version of tapas, small appetizer plates) or family reunion meals. They also evolve well, originating complex and spicy wines, ideal to elaborate gastronomy.

Moscateil de Setúbal

The Moscatel de Setúbal is a centenary Denomination of Origin, and these wines are some of the most prestigious Portuguese fortified wines, well known outside of Portugal. Delight yourself with a young Moscatel de Setúbal while tasting some petiscos. You may also appreciate having an aged Moscatel de Setúbal or a Moscatel Roxo at the end of a meal, pairing it with a sweet dessert or cheese.

PALMELA

Carne

Coelho com Feijão
Frango à Moda de Palmela
Galinha do Campo de Cabidela
Pato com Arroz no Forno
Bucho com Feijão
Codornizes

Produtos Regionais

Pão cozido em forno de lenha

Doçaria

Fogaças de Palmela
Bolinhos de Amêndoa
Santiagos
Palmelenses
Pastel de Moscatel de Setúbal

Sobremesa

Pêra Cozida em Vinho Moscatel de Setúbal
Requeijão com Doce de Maçã Riscadinha
Arroz Doce com Leite de Ovelha

Fruta

Uva Moscatel de Setúbal
Maçã Riscadinha

AZEITÃO

Carne

Arroz de Pato
Cabidela de Galinha
Feijoada de Frango Frito

Peixe

Bacalhau no forno

Doçaria

Tortas de Azeitão
Queijinhos de Ovos
Esses de Azeitão

Produtos Regionais

Queijo de Azeitão
Manteiga de Ovelha

Meat

*Rabbit with Beans
Palmela's Chicken
Homebred Chicken
Duck with Oven Cooked Rice
Cow's belly with spicy pork sausage and beans
Quails*

Regional Products

Wood fired oven baked bread

Sweet Things

*Orange and cinnamon cookies
Almond Cakes
Pumpkin, egg and almond cakes
Sweet made with almonds, sugar and eggs
Moscatel de Setúbal Cake*

Desserts

*Pear poached in Moscatel de Setúbal Wine
Curd cheese with apple jam
Rice pudding with Sheep's Milk*

Fruit

*Moscatel de Setúbal Grape
Riscadinha Apple*

Meat

*Oven baked duck with rice
Chicken rice
Bean stew with fried rice*

Fish

Salted cod cooked in the oven

Sweet things

*Egg cream Swiss rolls
Egg cream little sweets
Cookies made with cinnamon and eggs shaped as a "S" letter*

Regional Products

*Azeitão Cheese
Sheep's Milk Butter*



MONTIJO

Carne

Lombinhos de Porco com Açorda
Entrecosto com Migas
Lombo Assado à Montijo
Salsichas à Montijense

Peixe

Caldeirada à Pescador
Enspado de Enguias
Massa de Safio
Enguias Fritas com Arroz de Pimentos
Açorda

Doçaria

Aldeanos
Queijadinhas de Leite
Pudim de Vinagre
Bolo de Milho

Produtos Regionais

Queijo Saloio de Ovelha

SETÚBAL

Peixe

Peixe Assado, incluindo a Sardinha Assada
Caldeiradas de Peixe
Sopas do Mar
Choco Frito
Feijoada de Choco
Salmonetes à Setubalense
Enguias, Douradas
Camarão e Santola do Rio
Ostras
Saladas

Doçaria

Doce de Laranja
Torta de Laranja de Setúbal
S. Filipe

Meat

Roast pork fillets with bread panada
Pork ribs with fired bread and bacon
Roast pork loin with potatoes
Fresh sausages Montijo style

Fish

Fish stew made with potatoes and onions
Eel stew with oven roasted bread and tomatoes
Conger eel pasta with tomatoes
Fried eels with rice with green pepper
Bread with poached egg with an olive oil and herb sauce

Sweet things

Cakes made of eggs and fig leaf squash
Little cakes made with eggs and milk
Egg pudding made with vinegar
Corn cake made with lemon, corn starch and cinnamon

Regional Products

Rustic Sheep's Milk Cheese

Fish

Roasted fish, including Roasted Sardines
Fish Stews
Seafood Soup
Fried Cuttlefish
Bean Stew with Cuttlefish
Red mullet, boiled potatoes, butter and herb sauce
Eels, Gilded Catfish
Shrimps and Crab
Oysters
Salads

Sweet things

Orange Jam
Orange Swiss roll
Sweet made with honey, Moscatel de Setúbal, orange and cheese



CURIOSIDADES

INTERESTING FACTS

Maior vinha do mundo

No século XIX, a maior vinha contínua do mundo situava-se na região da Península de Setúbal: eram cerca de 4 mil hectares de vinha que pertenciam a apenas um produtor. Atualmente a área total ocupada pela vinha, na região da Península de Setúbal é de cerca de 9 mil hectares, estando 5,9 mil inscritos na CVRPS para a produção de vinhos com I.G. e/ou D.O.

Biggest vineyard in the world

In the 19th century, the biggest continuous vineyard in the world was in the Setúbal Peninsula: there were about 4 thousand hectares of vineyard that belonged to only one producer. Currently, the total area occupied by the vineyard, in the Setúbal Peninsula region is about 9 thousand hectares, which 5.9 thousand are registered in the CVRPS due to the production of wines with G.I. and/or D.O.



O Moscatel de Setúbal na corte francesa

Um dos grandes apreciadores deste vinho foi o famoso rei francês Luís XIV, que se auto intitulou como Rei Sol – O Sol de França pelo fato do Sol simbolizar vida, criação, renascimento, poder, glória e a supremacia. Para além da sua excentricidade e absolutismo, era sensível às artes, sendo músico aplicado, e amante do teatro, da dança, da poesia e de todas as formas de arte e por isso as suas festas no Palácio de Versailles eram mundialmente famosas. Nestas, não faltava o Moscatel de Setúbal, símbolo de riqueza e luxo.

The Moscatel de Setúbal appreciated in the French court

One of the people that greatly appreciated this wine was the famous French king Louis XIV, who gave himself the name the Sun King - the Sun of France as sun symbolizes life, creation, rebirth, power, glory and supremacy. As well as his eccentricity and absolutism he was an Art lover, being a dedicated musician and a lover of theatre, dance, poetry and all forms of art and therefore his parties in the Palace of Versailles were famous worldwide. In these parties there was always something present, the Moscatel de Setúbal, symbol of wealth and luxury.

Torna-Viagem

Após os Descobrimentos, o Moscatel de Setúbal da empresa secular, José Maria da Fonseca era parte integrante nas embarcações que comercializavam produtos trazidos do Brasil. Ocasionalmente, alguns não ficavam no destino e voltavam à origem, daí os termos de “Roda” ou de “Torna Viagem”. Percebeu-se que nestas longas viagens, os Moscatéis de Setúbal mantidos nas barricas, sacudidas pelas ondas, expostas ao sol e/ou submersas no fundo dos navios evoluíam e melhoravam ainda mais a sua qualidade, tornando-os verdadeiras preciosidades. As garrafas que ainda hoje circulam são disputadas em leilões, e algumas alcançam os 2 000 euros.

Torna-Viagem

After the Discoveries, the Moscatel de Setúbal from the secular company, José Maria da Fonseca had an integral part in the vessels that commercialized products that were brought from Brazil. Occasionally, some did not arrive at the destination and so they returned to the place of origin, hence the terms “Roda” (Wheel) or “Torna Viagem” (Return Voyage). It became clear that in these long voyages, the Moscatel wines of Setúbal, which were kept in barrels, tossed around by the waves, exposed to the sun and/or submerged at the bottom of the vessels actually developed and improved in quality, making them truly precious. The bottles that still circulate today are fought for in auctions and some are sold at 2 000 Euros.



Grainhas de Uva seculares

No final do século XX, durante escavações realizadas em Almada, no estuário do Tejo, foram encontradas grainhas de uvas, datadas do séc. VIII a.C.. Estas investigações históricas e arqueológicas, levam a crer que foi através dos rios Tejo e Sado que os Fenícios introduziram a cultura da vinha e o consumo de vinho e azeite, que trocavam por metais preciosos. Em pesquisas recentes foram descobertos ainda, na Península de Setúbal, artefactos vínicos fenícios, gregos e romanos, alguns provenientes do séc. V a.C., o que reforça a teoria da ancestralidade do cultivo da vinha nesta região.

Centuries-old Grape Seeds

At the end of the 20th century, during excavations carried out in Almada, in the estuary of the Tagus, grape seeds from the 8th century B.C. were found. These historical and archaeological investigations lead us to believe that it was through the Tagus and Sado rivers that the Phoenicians introduced the vineyard culture and the wine and olive oil consumption culture, these items being traded for precious metals. In recent research Phoenician, Greek and Roman wine artifacts were found in the Setúbal Peninsula, some originating from the 5th century B.C., which reinforces the theory that the cultivation of the vineyard is an ancestral tradition in this region.

A HISTÓRIA DA REGIÃO CONTADA EM RÓTULOS

THE HISTORY OF THE REGION TOLD IN LABELS



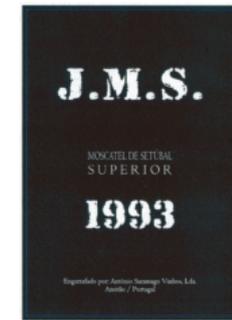
José Maria da Fonseca (séc. XIX)



Emídio de Oliveira e Silva & Filhos
(1983)



J. P. Vinhos (1989)



António Saramago (1993)



José Maria da Fonseca (1938)



SIVIPA (década de 1970)



Filipe Jorge Palhoça (1995)



Herdade da Comporta (2003)

A Península de Setúbal acolheu as primeiras vinhas da Península Ibérica, pelas mãos dos tartessos

The Setúbal Peninsula welcomes the first vineyards of the Iberian Peninsula through the hands of the Tartessians

Aliança comercial com Inglaterra com a importação de vinhos portugueses, nomeadamente da região de Setúbal

Commercial alliance with England for the exporting of Portuguese wines, namely from the region of the Setúbal Peninsula

Iniciam-se as primeiras viagens náuticas, de onde surgem os Moscatéis de Setúbal Torna-Viagem

The first sea voyages start which give origin to the Torna-Viagem Moscatel de Setúbal wine

A região da Península de Setúbal possui a maior vinha contínua do mundo (cerca de 4 mil ha)

Setúbal Peninsula holds the biggest contiguous vineyard of the world (around 4 thousand ha)

Demarcação da Região Moscatel de Setúbal

Demarcation of the Moscatel Region of Setúbal

1ª edição da Festa da Vindimas de Palmela, a mais antiga do país

1st edition of the Grape Harvest Festival of Palmela, the oldest of the country

Criação da Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal

Creation of the Peninsula de Setúbal Regional Vine and Wine Commission

2000 a.c.

1381

1400

1800

1907

1964

1991



Bacalhã Vinhos de Portugal (1996)



Adegas Cooperativas de Palmela (2003)



Xavier Santana (2004)



Venâncio da Costa Lima (2006)



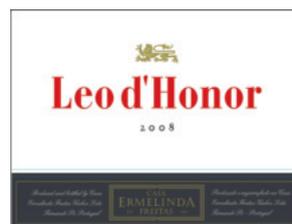
Casa Agrícola Horácio Simões (2007)



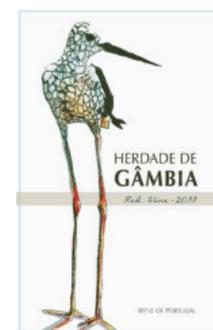
Freitas & Palhoça (2004)



Coop. Agrícola Sto. Isidro de Pegões (2007)



Casa Ermelinda Freitas (2008)



Herdade de Gâmbia (2011)



Malo Tojo (2013)

Publicação da Portaria de enquadramento do Vinho Regional Terras do Sado, abrangando todo o distrito de Setúbal

Publication of the Order that includes the Regional Wine Terras do Sado, comprising the entire Setúbal District

É extinta a zona vitivinícola da Arrábida, sendo integrada na de Palmela

The viticultural area of Arrábida ends up extinct and it is integrated into the Palmela one

Inauguração da Rota de Vinhos da Península de Setúbal

Creation of the Wine Route of the Setúbal Peninsula

Criação da Confraria do Moscatel de Setúbal, por ocasião do 1.º Centenário da Região Demarcada do Moscatel de Setúbal

Creation of the Moscatel de Setúbal Brotherhood as part of the 1st century celebrations of the Demarcated Region of the Moscatel de Setúbal

Alteração da denominação Indicação Geográfica (I.G.) Terras do Sado para I.G. Península de Setúbal

Alteration of the Geographical Indication (G.I.) Terras do Sado name to G.I. Peninsula de Setúbal

Um dos Moscatéis de Setúbal é pontuado com 100 pontos pelo crítico de vinhos Robert Parker

One of the Setúbal Moscatel wines gets 100 points from the wine reviewer Robert Parker

Um dos Moscatéis de Setúbal é considerado o Melhor do Mundo no prestigiado concurso Muscats Du Monde pela primeira vez

One of the Setúbal Moscatel wines is considered the Best in the World in the prestigious wine competition Muscats du Monde for the first time

CVR Península de Setúbal recebe o galardão Melhor Organização Vitivinícola do Ano

The Viticultural Regional Commission of the Setúbal Peninsula receives the award for Best Viticultural Organization of the Year

1992

1997

2000

2008

2009

2010

2011

2012



A EXPERIÊNCIA PERDURA
EXPERIENCE LASTS



CASA DA BAÍA

A Casa da Baía – Centro de Promoção Turística, inaugurada a 7 de Maio de 2011, disponibiliza serviços de promoção, divulgação e comercialização de produtos de referência da região, como queijo, vinho e doces. Para além de uma agradável cafetaria/pastelaria e loja gourmet, que representa vários produtores da região, e recebe diversos eventos vitivinícolas. Antigamente denominado Recolhimento de Nossa Senhora da Soledade, foi residência para religiosas desde 1745, até 1834, data da extinção das ordens religiosas em Portugal. A 18 de Maio de 1919 passa a Orfanato Municipal Sidónio Pais. A criação da Casa da Baía permitiu a reestruturação de um edifício da primeira metade do século XVIII, classifica-do como Património Municipal.

BAÍA'S HOUSE

Casa da Baía – Centro de Promoção Turística (Tourism Promotion Centre), inaugurated on May 7th, 2011 provides promotion and marketing services of products of reference in the region, like cheese, wine and sweet things. As well as an agreeable coffee/cake shop and a gourmet store, which represents various producers of this region and it welcomes different viticultural events. In the past named "Recolhimento de Nossa Senhora da Soledade", it housed religious entities from 1745 until 1834, date the religious orders were extinguished in Portugal. On 18 May 1919 it became the Orfanato Municipal Sidónio Pais (Sidónio Pais Orphanage). The creation of the Casa da Baía allowed the restructuring of a building from the first half of the 18th century, classified as Municipal Heritage.

ROTA DE VINHOS DA PENÍNSULA DE SETÚBAL

A Rota de Vinhos da Península de Setúbal, tem como objetivo fulcral promover o Enoturismo e a valorização da produção vinícola da região. Propõe várias atividades regulares ao longo do ano que vão desde as visitas a adegas, a cursos de vinhos ou à realização de cruzeiros enoturísticos. Acrescente-se que, em termos geográficos, este roteiro inclui os concelhos de Palmela, Setúbal, Montijo e Alcácer do Sal. No Largo de S. João, no coração da vila de Palmela, encontra-se a Casa Mãe da Rota de Vinhos. Inaugurada no ano 2000, esta antiga adega está aberta regularmente, onde o visitante pode provar e adquirir Moscatel de Setúbal, vinhos brancos, rosados e tintos, DO Palmela ou Regional Península de Setúbal dos produtores aderentes a esta rota e a preço de adega. Vendem-se também produtos regionais, tais como fogaças de Palmela, bolinhos de amêndoas, pastéis de Moscatel de Setúbal, Santiagos e Palmelenses, queijos de Azeitão, além do mel da Serra da Arrábida e ainda gelados artesanais com estes sabores regionais.

WINE ROUTE OF THE SETÚBAL PENINSULA

The Wine Route of the Setúbal Peninsula is mainly aimed at promoting Enotourism and the valuing of the wine production of the region. It provides various regular activities throughout the year from visits to wine cellars, wine courses or enotourism cruises. In addition, in geographical terms this route includes the municipalities of Palmela, Setúbal, Montijo and Alcácer do Sal. In the Largo de S. João, in the heart of the village of Palmela, you can find the Casa Mãe (Mother House) of the Wine Route. Inaugurated in 2000, this old cellar is regularly open to visitors, who can taste and purchase Moscatel de Setúbal, white and red wines and rosés DO Palmela or Regional Península de Setúbal from the producers that adhere to this route and the price is a wine cellar price. Regional products are also sold here, such as the fogaças de Palmela, almond cakes, Moscatel de Setúbal cakes, Santiagos and Palmelenses, Azeitão cheeses, as well as honey from Serra da Arrábida and also artisan ice-cream with regional flavors.



PRINCIPAIS PRODUTORES *MAJOR PRODUCERS*

Conheça os nossos produtores em:

Find out our producers at:

www.vinhosdapeninsuladesetubal.org

O QUE VISITAR *WHAT TO VISIT*

Cabo Espichel

Espichel Cape
Cabo Espichel - Sesimbra

Cais Palafítico

Palafitic Pier
Carrasqueira
7580-613 Comporta

i Casa da Baía - Centro Promoção Turística

Casa da Baía – Touristic Promotion Center
Avenida Luísa Todi, nº 468
Setúbal

Casa do Bocage

Bocage House
Rua Edmond Bartissol, nº 12
Setúbal

Casa Museu José Maria da Fonseca

José Maria Fonseca House Museum
Rua José Augusto Coelho, nº 11 13
Vila Nogueira de Azeitão

Castelo de Palmela

Palmela Castel
Palmela

Castelo de Sesimbra

Sesimbra Castel
Sesimbra

Convento de Nossa Senhora da Arrábida

Nossa Senhora da Arrábida Convent
Estrada Nacional 379 – 1 – Serra da Arrábida

Cripta Arqueológica do Castelo de Alcácer do Sal

Alcácer de Sal Castel Archeologic Crypt
Pousada D. Afonso II,
Alcácer do Sal

Ferry Boats – Setúbal/Tróia

Direção de Operações, Doca do Comércio
Setúbal

Forte de S. Filipe de Setúbal

S. Filipe of Setúbal Fortress
Nossa Senhora da Anunciada – Setúbal

Igreja de S. Pedro

S. Pedro Church
Largo do Município
Palmela

Moinho de Maré da Mourisca e Porto de Gâmbia

Mourisca and Gâmbia Port Windmill
Estrada do Faralhão – Mourisca, Setúbal

Museu do Queijo de Azeitão

Azeitão Cheese Museum
Quinta Velha Queijaria EN 10 – Azeitão

Museu Oceanográfico Luis Gonzaga

Luis Gonzaga Oceanographic Museum
Fortaleza Santa Maria da Arrábida
Portinho da Arrábida

Palácio da Bacalhôa

Bacalhôa Palace
Estrada Nacional 10
Vila Fresca de Azeitão

Praias de Tróia à Comporta

Tróia – Comporta beaches
Comporta, Tróia

i Reserva Natural do Estuário do Sado

Sado Estuary Natural Reserve Information Post
Praça da República 2900-587 Setúbal

Ruínas de Miróbriga

Miróbriga Ruins
Herdade dos Chãos Salgados
7540-236 Santiago de Cacém

Vila Santiago de Cacém

Santiago do Cacém Village
Santiago de Cacém

Legenda / Legend

i Posto de Informação / Information Post

Postos de turismo

Tourism Information Points

Posto Municipal de Turismo - Azeitão
Tel: (+351) 212 180 729
Email: cmsetubal@mun-setubal.pt
Site: www.mun-setubal.pt

Posto de Turismo Municipal - Montijo
Tel: (+351) 212 327 784
Email: pturismo@mun-montijo.pt
Site: www.mun-montijo.pt

Posto de Turismo Municipal - Palmela
Tel: (+351) 212 332 122
E-mail: dtel@cm-palmela.pt
Site: www.cm-palmela.pt

Posto de Turismo Municipal - Setúbal
Tel: (+351) 265 545 010
Email: gatur@mun-setubal.pt
Site: www.mun-setubal.pt

Posto de Turismo
Entidade de Turismo de Lisboa
Site: www.turismolisboavaledotejo.pt





Propriedade: Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal



Comissão Vitivinícola Regional da
**PENÍNSULA
DE SETÚBAL**

www.vinhosdapeninsuladesetubal.org



[vinhosdapeninsuladesetubal](https://www.vinhosdapeninsuladesetubal.org)

BlueBiz – Parque Empresarial da Península de Setúbal,
Estrada Vale da Rosa, Edifício VII, R/C e Piso 1, Ala Nascente, 2910-845 Setúbal
Tel: +351 265 739 102 / e-mail: geral@cvr-psetubal.com

