



DONA UVA É SABOR DO ANO 2023

As uvas Dona Uva conquistaram, pela primeira vez, o prémio Sabor do Ano 2023. Dona Maria, Red Globe e Cardinal foram as três variedades submetidas a prova e que garantiram esta distinção à marca.

Brancas, pretas, rosadas, com grainha ou sem grainha. Naturalmente doces, crocantes, frescas e suculentas: assim são as uvas Dona Uva. Produzidas em 175 hectares, distribuídos pelas regiões do Ribatejo, Oeste e Alentejo, estas uvas são um verdadeiro tesouro e não foi por

acaso que, este ano, foram distinguidas com o prémio Sabor do Ano.

As três variedades submetidas a prova – Dona Maria, Red Globe e Cardinal – obtiveram as melhores notas na satisfação geral dos consumidores, com destaque para as uvas Red Globe, que obtiveram

uma pontuação de 8,9 pontos, numa escala de 1 a 10.

As uvas brancas Dona Maria alcançaram uma pontuação geral de 8,5 pontos e as uvas pretas Cardinal de 8,3 pontos. Nas três variedades submetidas a prova, o sabor, a textura e o aspeto geral das



uvas foram as categorias que deixaram os consumidores mais rendidos.

A conquista desta importante distinção “é um contributo importante para reforçar o posicionamento da marca Dona Uva, como símbolo de qualidade. Além disso, o prémio Sabor do Ano transmite credibilidade e confiança ao consumidor e serve como estímulo e motivação interna para as equipas, para trabalharmos cada vez melhor, merecendo todas as distinções que nos têm sido atribuídas”, afirma Mário Rodrigues, diretor executivo da Frutalmente, a primeira e única organização de produtores de uvas de mesa do país.

Utilizando uma metodologia própria, com recurso a provas sem referência à marca, este prémio é reconhecido como um símbolo de qualidade, que guia o consumidor no processo de escolha, contribuindo para simplificar o momento de compra. Para ser premiado Sabor do Ano, o produto deve obter uma nota superior a 6 e a nota mais alta entre os produtos concorrentes.

Apesar de terem sido estas três variedades a arrecadarem o prémio, a Dona Uva tem outras gamas, também com grainha, que fazem as delícias dos portugueses, como Vitória e Michele Palieri. Já sem grainha existe a Crimson Seedless, Regal, Sugraone, Arra15, Arra19, Arra30 e Arra32. Naturalmente estas variedades não são iguais, mas todas são naturalmente doces.

É possível encontrá-las, a todas, num dos vários pontos de venda da marca, no entanto, estas chegam às prateleiras dos consumidores em alturas diferentes, de acordo com o calendário de produção de cada variedade, para que haja sempre uva de mesa disponível nos supermercados. O objetivo é “ter uma produção equilibrada, tanto nas variedades com grainha, como nas sem grainha”, explica Mário Rodrigues.

A Dona Uva assume-se, ela própria, como uma “força da natureza”, ao preservar as variedades tradicionais de uva de mesa, mas sem esquecer a inovação e as tendências de mercado: “tem sabor e respeita a sazonalidade. Tem a força das regiões onde é produzida e dos seus produtores”, conclui o diretor executivo.



Sustentabilidade está na essência da marca

As uvas Dona Uva estão em perfeita harmonia com o ecossistema. Elas crescem ao ar livre e de forma tradicional. São colhidas à mão e produzidas no sistema Y, em que os cachos crescem em troncos mais altos. Isto permite não só aumentar a produção e a rentabilidade da colheita, mas também reduzir a utilização de água e de fertilizantes.

Assim que chega a altura de serem colhidas, elas são colocadas, de imediato, nas caixas da marca, ainda no campo. As cufetes são 100% recicladas, são embalagens de cartão com filme termo-selado, muito mais amigas do ambiente.

“A introdução desta embalagem no ponto de venda foi um objetivo planeado durante algum tempo. Como as uvas são um produto bastante sensível, foi importante analisar muito bem as várias soluções disponíveis no mercado, para garantir que o produto chega aos consumidores sempre com a máxima qualidade. A solução que encontramos protege a qualidade das uvas e vai ao encontro das boas práticas de sustentabilidade que defendemos”, realça Mário Rodrigues.

Para a Dona Uva quem manda é a natureza e o respeito pela mesma faz parte do seu ADN, por isso mantém-se fiel aos princípios de uma boa agricultura, que honra os recursos ambientais, como a

água, o solo e a biodiversidade.

Assim, da colheita deste fruto só podiam sair uvas naturalmente doces e, ao mesmo tempo, tesouros de nutrição. É que além de adoçarem paladares, as uvas dão energia, previnem o envelhecimento e melhoram a saúde arterial, graças aos antioxidantes (flavonoides e resveratrol), vitaminas e fibras que contêm. Abundantes em nutrientes, são conhecidas pela sua capacidade de melhorar o nível de colesterol. Dona Uva, uma verdadeira força da natureza! ●

