



Vinhos do Oeste: tradição e futuro





Vinhos do Oeste: tradição e futuro

Diversidade é característica principal dos vinhos dos concelhos do Oeste

Neste território não faltam bons e diferentes exemplos de produtos de qualidade no vinho. De tintos de castas selecionadas, aos famosos brancos leves, passando pelas colheitas tardias e aguardentes, conheça algumas das propostas à disposição

Isaque Vicente

A região Oeste ficou durante largos anos marcada no setor do vinho pelos vinhos a granel e, muitas das vezes, de fraca qualidade, uma ideia que persistia no final do século XX. Mas nos últimos anos tem sido feito um trabalho no sentido de aumentar a qualidade e recuperar a imagem. Atualmente já se vivem dias diferentes, fruto da plantação de castas, mas também da melhoria dos equipamentos tecnológicos e da comunicação e marketing. Os prémios nacionais e internacionais que os vinhos da região conquistam também contribuem para a melhoria da perceção do que é, hoje, o vinho desta região.

O setor tem-se mostrado pujante no Oeste, sabendo honrar a tradição da produção de vinho neste território e procurando projetar-se para o futuro.

Os vinhos da região estão atualmente integrados na Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa e a diversidade será uma das melhores palavras para descrever os produtos que aqui são produzidos.

Esta é uma região com cerca de 10 mil hectares de vinha certificada e 2 mil viticultores.

Depois do ano de crescimento exponencial em 2020 (17% de aumento face a 2019) e de conseguir a duplicação das vendas nos últimos cinco anos, o setor sente o impacto da pandemia, mas consegue manter a atividade.

Atualmente as vendas totais estão a crescer 17%, sustentadas pela exportação.

O mercado nacional continua a cair, em linha com o padrão nacional, com as vendas na restauração a cair 50% afetando significativamente os produtores mais vocacionados para o canal horeca (hotelaria, restauração e estabelecimentos similares).

Na região de Lisboa, 80% do vinho é certificado, sendo já exportado para 100 destinos, um pouco por todo o globo.

Uma região rica

No Oeste, a aguardente velha da Lourinhã é um dos ex-libris. Aquele precioso néctar rivaliza com os gigantes Cognac e Armagnac, sendo, de resto, estas as únicas três aguardentes velhas DOC da Europa.

Na área dos vinhos, o Oeste ainda mantém muita fama pelos seus vinhos leves e de fácil consumo, que são influenciados pelas características próprias do



1. No Oeste existe um laboratório de enologia que se dedica a auxiliar os produtores
2. A aposta em novas castas e nova tecnologia, assim como na formação, tem surtido efeitos positivos na produção
3. Na CVR Lisboa existem cerca de dois mil viticultores que têm perto de dez mil hectares de vinhas
4. O impacto económico do setor no território onde está inserido é avultado, empregando milhares de pessoas

local onde as vinhas estão inseridas, beneficiando das influências do Oceano Atlântico, mas também da Serra de Montejunto.

Ainda assim, muito mais há para provar do que os brancos leves. No Oeste faz-se também vinho branco colheita tardia com qualidade. Nestes casos, o resultado da colheita ser feita num estado mais avançado de maturação permite que o vinho adquira um gosto mais doce, quase licoroso.

Em termos de tintos não faltam também opções, havendo mesmo atualmente algumas apostas mais arrojadas, com castas diferenciadas, que, apesar de na maior parte dos casos terem menor volume de produção, permitem produzir vinhos diferentes e que respondam à procura do mercado.

No concelho das Caldas da Rainha há, a título de exemplo, vinho totalmente biológico e pelo Oeste registam-se também casos de sucesso na produção de espumantes e de licores abafados.

Alargando o âmbito deste setor, o licor de ginja, que é tão característico de Alcobaça e Óbidos, merece uma menção. Por outro lado, há também apostas de diversos empresários na produção de diferentes gins.

Mas há mais. Este território tem ainda a particularidade de ter um laboratório de enologia que

[illegible]



Vinhos do Oeste: tradição e futuro

Aprenda a harmonizar

Sugestões de Marisa Rosa*

AMÊIJOAS À BULHÃO PATO

acompanhe com um vinho branco mais floral e tropical

CAMARÕES SALTEADOS

acompanhe com vinho branco com toque mais ácido, ou, um rosé mais seco

FOIE GRAS

acompanhe com um vinho da Madeira meio-seco, um vinho do Porto Branco velho, com uma colheita tardia ou até com um espumante bruto

ARROZ DE MARISCO

acompanhe com um vinho branco mais estruturado, com um espumante bruto

BACALHAU NO FORNO

sugere-se um branco estagiado em madeira ou um tinto encorpado de taninos redondos

PEIXE GRELHADO

recorra a um branco jovem ou um vinho rosé

CARNES BRANCAS GRELHADAS

acompanhe com vinho branco estagiado em madeira, vinho rosé ou vinho tinto jovem

CARNES VERMELHAS GRELHADAS

acompanha com vinho tinto jovem encorpado, tinto velho ou espumante

CABRITO ASSADO NO FORNO

acompanhe com um vinho tinto encorpado ou vinho tinto velho

PRATOS DE QUEIJO

servem-se com vinhos licorosos, branco com madeira, vinho tinto jovem ou espumante.

SOBREMESAS À BASE DE CHOCOLATE

casam bem com vinho do Porto do estilo ruby

SOBREMESAS COM BASE CONVENCIONAL

ligam bem com espumantes brutos, vinho do Porto do estilo Tawny, Moscatel Roxo ou um Vinho da Madeira doce

* Formadora de área de restaurante bar da Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste



O responsável do Geo recomenda vinhos do seu país para acompanhar os pratos



O empresário Paulo Feliciano aposta forte nos vinhos da região

O culto do vinho na restauração

Há espaços nas Caldas da Rainha onde as refeições e os petiscos se aliam ao vinho e que esperam a reabertura para continuar a inovar

Natacha Narciso

“Esta casa nasceu a vender unicamente vinho tinto”, recorda Paulo Feliciano que, com a irmã, desenvolve a Casa Antero, fundada pelos seus pais em 1957, em pleno centro das Caldas.

“Os clientes traziam a própria comida e só se vendia o vinho a copo ou em pequenas garrafas, do tamanho das de cerveja, e que acompanhavam a refeição”, explicou o empresário, acrescentando que esta prática ainda durou até à década de 1960.

A Casa Antero passou a servir refeições e petiscos e, como tal, ainda hoje a harmonização dos sabores com o vinho é um dos motes desta casa.

“Recordo-me que o meu pai me dizia que, da linha de comboio para cima, havia 75 tabernas”, acrescentou Paulo Feliciano, recordando também que os pais

vinham do Pinhal de Óbidos, de madrugada e de bicicleta, para estar nas Caldas às 6 da manhã para começar a vender vinho, aguardente e ginja.

“Havia dias em que se vendia mais de 100 litros”, notou, sublinhando que um barril “aberto” às 08h00 estava “virado” às 15h00. Para manter o prestígio da casa, o pai era muito exigente com os fornecedores, dado que a qualidade do tinto conquistava e mantinha a clientela. “Só deixámos de ter barril no ano 2000”, referiu o empresário, que aconselha os clientes na escolha do vinho durante as sessões de degustação, seja em volta de refeições ou dos petiscos. E aposta forte nas novidades para surpreender os clientes da Casa Antero.

“Desde o início do ano que já somos garrafeira e os clientes podem comprar as garrafas e consumi-las aqui, pagando apenas a

taxa de rolha”, disse o empresário.

Paulo Feliciano aposta também nos vinhos da região, fazendo parcerias e organizando jantares temáticos. “Não trabalhamos com carta e os nossos fornecedores vão rodando”, explicou o empreendedor, acrescentando que o Oeste tem dado cartas nesta área, tendo-se afastado da conotação da produção dos vinhos a granel.

Nos últimos anos tem-se feito “um trabalho de nicho, tanto a nível de produto, como também de imagem”, referiu. Questionado so-

bre sugestões, relativas à produção local Paulo Feliciano recomenda os brancos da Quinta Várzea da Pedra para acompanhar pratos de peixe e massadas enquanto que, para acompanhar, carnes recomenda Castelhão, Espera e também vinhos onde se aliam as castas Arinto e Fernão Pires.

Por seu turno, o restaurante Geo, do chef Archil Shinjikashvili, é um outro espaço onde o vinho tem destaque. E por razões especiais: na carta há espaço para cinco referências de vinhos portugueses e da região e os restantes são da nacionalidade do chef: da Geórgia.

“Somos o país mais antigo a fazer fermentação do sumo de uva, há dados históricos que o comprovam”, disse o cozinheiro, que, além de ter o seu negócio nas Caldas, é um dos chefs que colabora com frequência nos eventos promovidos pela embaixada da Geórgia, em Lisboa. E como no país de origem as temperaturas podem oscilar no verão em mais de 40° e em -10° no inverno, os georgianos “são peritos no vinho conservado em talha e enterrado no chão”. É depois selado com



“O vinho é um dos principais produtos do negócio e da evolução desta casa”

Paulo Feliciano

cera de abelha e é colocada uma pedra de xisto ou de mármore em cima. A talha é tapada com terra. “O vinho fica conservado desta forma durante anos”, disse o chef, que tem na carta brancos, tintos, algum rosé, espumante e ice wine georgiano. Este último é uma espécie de colheita tardia. Para fazer Ice Wine é necessário ter uvas muito maduras e uma temperatura de cerca de 5 graus Celsius. E a temperatura precisa permanecer assim por vários dias de modo a que o produtor possa concluir o processo de fabricação do vinho. As uvas congeladas são colhidas à mão. Este tipo de vinho “é um delicatessen da uva... É algo muito saboroso, com grande concentração de sabores”, salientou o responsável, acrescentando que faz questão de aconselhar os clientes na escolha dos vinhos da sua terra quando aliados à sua cozinha que é uma fusão das gastronomias das duas nacionalidades. Os georgianos têm sabores fortes, menos comuns ao gosto da maioria dos apreciadores lusos.

Já Adolfo Barbosa vive na Bélgica, em Faulx les Tumbes, onde possui um armazém de produtos portugueses. Tem garrafeira e vende só vinhos portugueses. O empresário, que tem casa, há vários anos, em Salir do Porto, vem com regularidade visitar produtores e adegas para adquirir vinho. E diz que tem sido crescente o interesse dos belgas pela produção portuguesa.

“Estamos ao mesmo nível dos vinhos espanhóis, franceses e italianos”, referiu Adolfo Barbosa, que vende entre 15 a 20 mil garrafas por ano. O empresário organiza duas feiras de vinhos por ano. Nestas sessões de degustação, chega a ter “mais de cem garrafas para dar a provar”, referiu o especialista, que convida entre 200 a 300 pessoas a participar nestes eventos. Adolfo Barbosa dá a conhecer vinhos da região como do Douro, Dão e Alentejo. Porque, afinal, o vinho português “está na moda e há cada vez maior interesse em conhecer o que se produz por cá”. Vai um copo? ■

Opinião



Vinhos, sensações e casamentos

Marisa Rosa

Escanção

Quando penso numa refeição, primeiro escolho o vinho depois passo aos outros ingredientes. Bem sei que muitas pessoas não desfrutam do vinho como parte integrante da refeição, mas faz sentido realçar os sabores e toda a complexidade

aromática do vinho, tal e qual como fazemos com os outros elementos da refeição. Devemos entender toda a complexidade que existe à volta de um vinho, pois não se trata simplesmente de uma fermentação de uva. Comece por descobrir as diferenças e o que mais gosta num vinho, tal como quando escolhe uma peça de carne tem alguns cuidados, o mesmo princípio deve ser seguido para a escolha de um vinho. Que sentido tem comprar um bom bife do lombo, ou uma carne maturada e acompanhar com o vinho de qualidade inferior. Criemos um equilíbrio: o resultado final de um casamento de sabores, passa pela qualidade dos ingredientes, pela sua preparação e sensações que proporcionamos a nós e aos outros.

Harmonizar sabores, passa a ser tarefa mais fácil, quando descobrimos o nosso estilo de vinho e de comida. Gostos não se discutem, mas podemos explorá-los. Importante ter em conta vários aspetos que nos podem levar a uma refeição mais prazerosa. Desde logo, entender que

os vinhos são todos diferentes, dentro do mesmo estilo encontraremos múltiplas variedades, dependendo da uva, do terroir e da mão do enólogo. Um branco não é simplesmente um branco, pode ser leve, suave, encorpado ou envelhecido em madeira.

Segundo, ter em conta que devemos respeitar sabores, tanto do vinho como da comida, proporcionando uma evolução sensorial, iniciando a refeição do mais suave para o mais complexo, de forma a não matar os sabores, por exemplo quando comemos algo doce ou mais condimentado, de seguida tudo se apresenta com um gosto diferente.

Sabia que o tipo de copo, a temperatura e modo com servimos o vinho pode alterar o sabor final? Experimente ou dê a experimentar o mesmo vinho em copos diferentes e retire conclusões.

As ligações são ilimitadas, nada como experimentar. Atenção aos pratos com ingredientes muito ácidos (vinagre, limão, etc.) não têm a melhor ligação com o vinho. ■

Pub.

(1077)



MONOCASTAS IRREVERENTES

Três castas francesas de grande prestígio, cultivadas num terroir bem diferente do original. A cerca de 18 quilómetros do mar, com noites frescas, manhãs enevoadas e tarde soalheiras, as vinhas estão cerca de 250 metros de altitude. Sujeitas à ação directa dos ventos atlânticos, conseguem-se condições óptimas para a cultura de Pinot Noir e Chardonnay, as castas rainhas da fria Borgonha. A casta Merlot, originária da região de Bordéus, encontra-se numa encosta virada a sul, mais protegida da fresca nortada.



www.cerrado-da-porta.pt
www.facebook.com/cerradodaporta

Telefone: 967 007 272

Quinta do Cerrado da Porta, Patameira - 2590-509 Sobral de Monte Agraço - Portugal

(3031)



CASA DAS GAEIRAS



COMPRA ONLINE EM:
www.quintadogradil.wine

 [@casadasgaeiras](https://www.facebook.com/casadasgaeiras)
 Seja responsável. Beba com moderação.



Vinhos do Oeste: tradição e futuro

DOP Óbidos valorizada com ligação aos vinhos de Lisboa

Mudança em 2009 da Estremadura para a Comissão Vitivinícola de Lisboa trouxe impulso aos vinhos de Caldas, Óbidos, Bombarral e Cadaval

Joaquim Paulo e Joel Ribeiro

Os vinhos com DOP (Denominação de Origem Protegida) registaram na campanha 2019/2020 uma das mais produtivas dos últimos 10 anos, com um volume que só é superado pela excecional campanha de 2011/2012.

A produção obtida a partida da produção vinícola de 2019 ficou muito próxima de atingir os 4 mil hectolitros, o que representou um aumento de 33,2% em relação à campanha anterior, na qual não chegou aos 3 mil hectolitros.

O tipo de DOP Óbidos mais produzido é o tinto ou rosado, que representam cerca de 58% do total, enquanto os brancos representam cerca de 42%.

O resultado das campanhas depende muito das condições climáticas, que influenciam tanto a quantidade de uva produzida, como a qualidade do néctar a que dão origem. Mas é notória a aposta que os produtores locais estão a fazer na qualidade dos seus vinhos.

A campanha 2019/20 foi, assim, uma das mais produtivas dos últimos cinco anos, superando em 6 hectolitros a de 20015/16. Desde então, a produção de DOP Óbidos tinha caído em três campanhas consecutivas, sobretudo ao nível dos tintos e rosados.

A produção de vinhos brancos na região manteve-se equilibrada e até com um aumento (11,9%) na campanha de 2017/18, na qual, ao contrário do que é habitual, foi mesmo superior à dos vinhos tintos e rosados.

Já a evolução dos tintos tem sido mais inconstante e, depois de uma quebra de 38,5% na campanha de 2018/2019, corrigiu nesta última campanha com um aumento de 83,9%.

Alargando o período de análise à última década, apenas por uma vez a campanha de 2019/20 foi superada, com os 5125 hectolitros produzidos em 2011/12. Esse foi outro ano em que a produção de brancos superou a de tintos.

Nesta última década, a cam-



- 1. Algumas das marcas mais antigas que ainda são comercializadas pela Companhia Agrícola do Sanguinhal
- 2. Um dos vários vinhos regionais de Lisboa produzidos pela Quinta do Gradil (Cadaval)
- 3. A Casa Agrícola Nicolau, no Cadaval, tem 20 hectares de vinha



panha menos produtiva foi a de 2013/14, com 2365 hectolitros.

Os DOP Óbidos são produzidos numa área geográfica que abrange parcialmente os concelhos de Óbidos, Caldas da Rainha, Cadaval e Bombarral, sendo estes dois últimos aqueles em que a produção é mais significativa. E, neste momento, constituem a segunda maior região a produzir vinho no âmbito da Comissão Vitivinícola da Região de Leiria, estrutura que provém da mudança de nome da Região da Estremadura para Lisboa. À boleia de nova legislação, os vinhos da região passaram a ser certificados pela Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa, criada em 2009, o que se tornou vantajoso para os vinhos produzidos nas Caldas da Rainha, Óbidos, Cadaval e Bombarral, mas também para os vinhos de outros concelhos do Oeste, nomeadamente Alcobaça, também de grande tradição, incluída na DOP “Encostas D’Aire”.

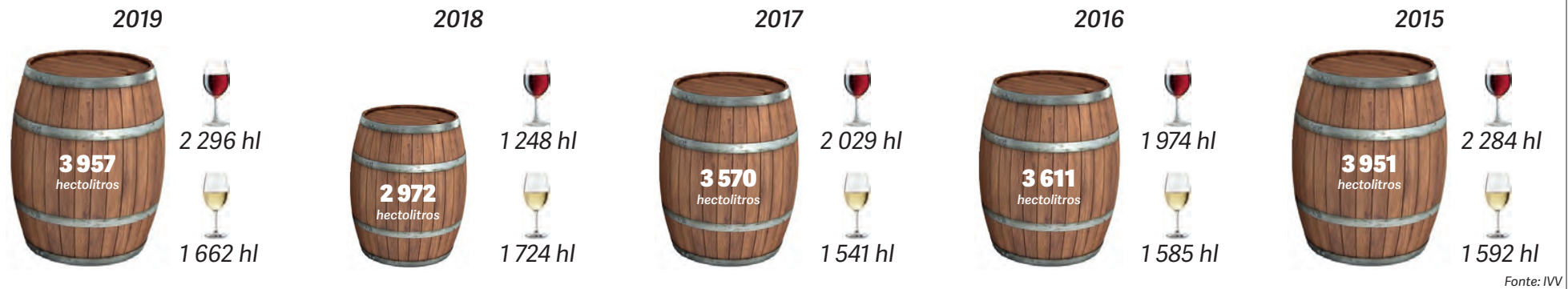
Bons exemplos

A Companhia Agrícola do Sanguinhal (Bombarral) é a mais an-

tiga empresa da região a vinificar. Proprietária da Quinta do Sanguinhal, é gerida pela família Pereira da Fonseca e, além das vinhas, tem recantos que a diferenciam, como as caves de envelhecimento.

Carlos Pereira da Fonseca, sócio-gerente e neto do fundador da Companhia Agrícola, que também integra a Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa e aplaude a “mudança” dos vinhos da região para Lisboa. “Foi um sucesso”, afiança o empresário, destacando o que considera ser

Evolução da produção de DOP Óbidos nas últimas cinco campanhas



uma região “muito rica do ponto de vista agrícola”.

Com seis vinhos, a Companhia Agrícola do Sanguinhal é um nome incontornável no setor e o Quinta das Cerejeiras Grande Reserva 2018 - Branco foi, de resto, considerado pelo crítico Aníbal Coutinho, o melhor vinho branco produzido na região de Lisboa em 2020. O vinho obteve, ainda, a medalha de ouro no Concurso de Vinhos do Crédito Agrícola e da Associação dos Escanções de Portugal.

Ali bem perto, no Cadaval, a Quinta do Gradil é outro espaço carregado de história e ligação ao vinho. Propriedade do grupo Parras Wine, a empresa levou a cabo uma operação de rebranding, integrada num investimento orientado para o futuro da empresa. Este trabalho envolveu um levantamento histórico, que protege para memória futura a ligação ao vinho. A investigação permitiu ficar a saber da ligação aos Marqueses de Pombal, de que até agora pouco se sabia, para além da existência da pedra de armas que remete para a família Marquês

de Pombal e que está afixada no frontão da fachada principal do icónico palácio amarelo.

A Quinta do Gradil está situada no concelho de Cadaval, ocupando uma área de 200 hectares dos quais 120 plantados com vinha. As mais antigas referências à quinta remontam a 14 de fevereiro de 1492, razão pela qual a empresa decidiu, na operação de renovação da imagem corporativa que levou a cabo no final do ano passado, passar a ostentar aquele número no logótipo.

O grupo fatura 50 milhões de euros/ano e tem diversificado a atividade, investindo em vinhas no Alentejo, mas também em Alpiarça. “Temos os melhores vinhos na relação qualidade/preço e conseguimos juntar bom tempo, boas praias, enoturismo, gastronomia e bons vinhos”, considera Luís Vieira, proprietário do Parras Wines.

Da terra e da vinha

Outra das entidades de referência no concelho é a Casa Agrícola Nicolau, uma empresa familiar dedicada à produção de vinhos desde 1980, que possui 20 hectares de

vinha e 15 hectares de pomares.

Dedica-se, também, ao enoturismo, tal como sucede com a generalidade destes espaços emblemáticos da região.

Outro desses espaços é a Quinta da Várzea da Pedra, no Bombarral, gerida pelos irmãos Alberto e Tomás Egídio, que se dedica ao vinho e à fruticultura, ou não fosse esta uma região de excelência para a produção de Pera Rocha do Oeste e Maçã de Alcobaca. Mas hoje é de vinho que falamos e, por isso, aproveite e beba com moderação o néctar dos deuses que nesta região se produz com décadas de sabedoria de famílias ligadas ao setor. ■

Espaços carregados de história produzem vinho de qualidade inegável

Casa das Gaeiras prepara lançamento de monocasta Maria Gomes

As empresas da região continuam a investir, mesmo em tempos de pandemia, e a Casa das Gaeiras, do grupo Parras Wines, prepara-se para lançar o monocasta Maria Gomes.

Trata-se de um Fernão Pires, a uva branca mais clássica de Portugal, conhecida no norte da região de Lisboa como Maria Gomes e trabalhada pela primeira vez na Casa das Gaeiras, que complementa a gama composta por dois colheitas e dois Reserva Vinhas Velhas, um deles o já reconhecido e premiado Vital.



Datada do século XVII, a Casa das Gaeiras pode ser considerada o pequeno châteaux do Grupo Parras Wines, na região de Óbidos, onde são produzidos vinhos de nicho, com uma produção limitada e que refletem a tradição e tipicidade dos vinhos brancos desta região.

Com enologia e vinificação a cargo da equipa da Quinta do Gradil, o terroir permite a produção de vinhos de alta qualidade, reconhecidos nacional e internacionalmente “por grande frescura e mineralidade”, sublinha a empresa. ■

Pub.



JÁ VISITOU O MAIOR MUSEU DO VINHO DE PORTUGAL?

MUSEU DO VINHO DE ALCOBACA

O MAIOR. O MAIS COMPLETO. O NACIONAL.

REABERTURA A 6.04.2021

HORÁRIO TEMPORÁRIO

TERÇA A SEXTA ÀS 10H, 12H, 15H E 17H

SÁBADO E DOMINGO: 15H E 17H

AS VISITAS SÃO SEMPRE GUIADAS

DURAÇÃO: 40 MIN

LIMITE MÁX.: 6 VISITANTES POR VISITA

COVID-19 - NOVAS REGRAS PARA VISITAR EM SEGURANÇA

Rua de Leiria, S/N - Olival Fechado
2460-059 Alcobaca

INFO/MARCAÇÕES: 968 497 832
E-mail: museus@cm-alcobaca.pt



museuvinhoalcobaca



Vinhos do Oeste: tradição e futuro

Arquivo



Vinho das adegas cooperativas tem vindo a melhorar de qualidade nos últimos anos

A importância do setor cooperativo nos vinhos

O cooperativismo tem, no setor do vinho, um exemplo de boas práticas, com produtos de referência nesta área

Isaque Vicente

No Oeste existem onze adegas cooperativas. Entre elas está a maior adega cooperativa do país no que à produção diz respeito. Trata-se da Adega de São Mamede da Ventosa (Torres Vedras), que anualmente produz dezenas de milhões de litros de vinho.

Mas a cooperativa mais antiga que

ainda trabalha é a de Arruda dos Vinhos, fundada em 1954. A mais recente é a da Labrugeira (Torres Vedras), que data de 1973.

O Cadaval destaca-se pelos seus vinhos leves, que são uma marca da região. A Vermelha (Cadaval) também ganhou fama pelos seus vinhos leves, mas nos últimos anos tem vindo a diversificar a sua produção (com tintos, sangrias e até azeite!).

No Oeste, há ainda a descobrir as cooperativas da Carvoeira, a de Dois Portos e a da Azueira, assim como a Cooperativa do Bombarral, cujas instalações foram adquiridas por uma empresa (Condado Portucalense), mas que se mantém ativa

através do negócio do vinho leve à pressão que é vendido em barris de inox de 30 litros. Só que agora, em vez de comprar as uvas aos sócios, a adega compra-as à Condado Portucalense. Além destas, é também de uma cooperativa do Oeste que sai a famosa Aguardente da Lourinhã.

Alcobaça modernizou vinhas

Em Alcobaça, o trabalho de replantação das vinhas de um grupo de associados, com castas com maior interesse para os vinhos que a cooperativa queria produzir (e simultaneamente com maior volume de produção) começaram a ser vinificadas há três anos.

“Estamos a entrar na velocidade

cruzeiro do produto dessas vinhas, com um input de qualidade que é fátual em termos de reconhecimento quer no consumidor privado, que é o mais difícil de conquistar, quer em concursos internacionais”, conta o enólogo Rodrigo Martins. A replantação dirige-se para os vinhos Leva-da e Montes, feitos exclusivamente com estas vinhas novas. “Eram as marcas que queríamos projetar como as de qualidade mais elevada e que podem criar valor para a cooperativa”, justifica.

A Adega de Alcobaça tem produzido meio milhão de litros nos últimos anos. A dimensão, que pode parecer um handicap, é considerada pelo enólogo uma vantagem. É que esta já foi uma das maiores adegas em termos de volume a nível nacional, mas hoje em dia pode ser comparada a um pequeno produtor, “com as coisas boas, como o conhecimento direto dos produtores e a possibilidade de intervenções mais cirúrgicas”, e outras menos boas, como o volume não ser muito grande.

“Não somos uma adega de volume, o único caminho é a aposta nos engarrafados de referência, que criem valor para um volume tão pequeno de vinho”, explica o especialista. Daí que o objetivo não passe por aumentar a produção. “O caminho passa por tentar quebrar a imagem negativa dos vinhos da cooperativa que, felizmente, a cada ano que passa tem vindo a melhorar e não podemos dar passos atrás”.

Rodrigo Martins acredita que com a entrada do novo quadro comunitário de apoio, no primeiro trimestre de 2021, haverá a possibilidade de voltar a melhorar a produção e o marketing, com a criação de um website com loja online, “que são coisas que no curto prazo serão obrigatórias para a adega”.

Uma das novidades mais recentes foi o lançamento das embalagens push up. “É uma embalagem muito fácil de colocar no frigorífico e de le-

var para um passeio, para um piquenique ou para a praia. Está associada a um estilo de vida descontraído, de consumo mais fácil, sem grandes preconceitos”, revela.

Para o futuro, a estratégia prevê tirar partido do que existe, como por exemplo, a História. “O facto da Ordem de Cister se ter instalado aqui e os monges agrónomos terem trazido know-how da Burgonha para produzir vinhos cá torna-nos únicos e temos de começar a pensar em perfis de vinhos que se faziam há 800 anos, os palhetos e os claretos, que estão muito na moda e o mercado externo está ávido para consumir”. Por outro lado, há a intenção clara de ligar os vinhos à música e aproveitar o (vizinho) Museu do Vinho, que é o maior a nível nacional. “Diria que ainda não conseguimos tirar proveito real desta proximidade, mas no curto prazo será um recurso a ser melhor explorado. Faz parte da ambição da casa estar cada vez mais próximos do museu”.

Os vinhos licorosos e as aguardentes são o ex-libris desta adega. “As pessoas olham para nós como produtores de excelência de abafado e aguardentes vnicas velhas, ambos sob a marca Frade”, realça. “Tem sido a nossa bandeira para abrir alguns mercados e queremos continuar a apostar nesses produtos que, felizmente, têm uma imagem oposta à imagem historicamente negativa dos vinhos das adegas cooperativas”, afirma Rodrigo Martins. ■

Adega de Alcobaça replantou vinhas e reforça aposta na qualidade

Pub.

www.vinhoscortem.com

Rua João Alves 37- 39, Cortém - 2500-741 Vidais - Tel./Fax +351 262 930 027
e-mail: info@vinhoscortem.com [f/vinhoscortem](https://www.facebook.com/vinhoscortem)

Com 16 castas diferentes a crescer nas nossas vinhas, pode ter a certeza que cada vinho de Cortém tem um sabor muito individual e diferente, e que vai encontrar o vinho ou vinhos que melhor se adequam a si.

Veja o nosso vídeo em: <https://vimeo.com/187234991>

Gazeta das Caldas
À venda na loja e no site

40€
P.V.P.

<https://gazetadascaldas.pt/produto/vinhos-com-arte/>



O certame é o espaço por excelência para a divulgação do que de melhor se faz na região e também a nível nacional

Festival do Vinho do Bombarral é uma grande montra do setor

Certame vitivinícola mais antigo do país poderá voltar à Mata Municipal este verão, se a pandemia o permitir

Fátima Ferreira

A pandemia impediu, no ano passado, a realização da 37ª edição do

Festival do Vinho do Bombarral. O cartaz já estava escolhido, a comissão organizadora nomeada e os prazos a serem cumpridos de acordo com o planeamento, mas a covid-19 trocou as voltas à câmara, que teve de anular o evento e pagar metade do valor aos artistas contratados. Para este ano, a realização está “em cima da mesa” do executivo, que levará o assunto à próxima reu-

nião, para decidir a constituição da comissão organizadora. O objetivo é poder voltar a realizar o certame, “no escrupuloso cumprimento” das regras que vierem a ser definidos pela Direção-Geral de Saúde.

Trata-se de uma “montra importante, como demonstra o sucesso que tem sido o concurso de vinhos”. “É uma oportunidade dos produtores darem a conhecer o

Festival é uma oportunidade dos produtores mostrarem o seu vinho e poderem alavancar as suas vendas

seu produto e poderem alavancar as suas vendas”, salienta o presidente da Câmara, Ricardo Fernandes, à Gazeta das Caldas. O autarca destaca, ainda, que este é o maior evento do concelho, com tudo o que isso significa para uma população, “ao dia de hoje, ávida de recuperar alguma normalidade nas suas vidas tão alteradas pela pandemia”.

A importância da atividade agrícola no Bombarral estende-se pelos séculos, mantendo-se nos dias de hoje como um dos principais setores económicos do concelho. De acordo com a autarquia, o setor vitivinícola era, no início do século XX, a atividade agrícola predominante, afirmando o Bombarral como uma das principais regiões vinhateiras.

Apesar de o setor ter perdido alguma preponderância económica com o passar dos anos, o vinho continua a ser um dos principais atrativos do concelho e valorizado com o festival nacional, criado nos anos 1960. Trata-se do certame vitivinícola mais antigo do país e realiza-se anualmente entre julho e agosto na Mata Municipal do Bombarral, um dos principais ex-libris do concelho. ■

fferreira@gazetadascaldas.pt

Pandemia prejudica enoturismo

Com a pandemia, projetos de enoturismo na região que acabaram por ser prejudicados, num nicho que estava em franco crescimento. Alguns deles, como é o caso de Vinhos Cortém, está mesmo parado, não recebendo turistas há meses.

Christopher Price, que criou o projeto em 2004, juntamente com a esposa, Helga, conta que optaram por esta solução por questões de saúde. Aquele quinta, situada nos Vidais, recebe anualmente muitos visitantes, grande parte deles estrangeiros, sobretudo oriundos da Suécia, Bélgica e também Inglaterra, que demonstram “muito entusiasmo” pelo vinho e nosso espaço, “sobretudo quando percebem que não se trata de uma grande adega e que permite uma experiência intimista”. O casal tem perto de cinco hectares de vinha onde produz vinho de forma biológica.

Também na Quinta do Sanguinhal sem sentem os impactos da covid-19. “Temos um projeto de enoturismo desde há vários anos”, refere Carlos Pereira da Fonseca, sócio-gerente da Companhia Agrícola do Sanguinhal, dando conta do investimento feito na Quinta do Sanguinhal, que no ano passado ganhou mais peças em exposição e foi feita a classificação do espólio. “Tínhamos muitos grupos de estrangeiros, que vinham fazer provas e desfrutar da quinta e da região, mas a pandemia trocou-nos as voltas e, no ano passado, a atividade ficou residual em relação ao que tínhamos”, sublinha. ■

Pub.

Entregas ao domicílio e envios para todo o país.

Grandes vinhos para grandes ocasiões.
UMA SELECÇÃO DOS MELHORES NECTARES DA REGIÃO
919 678 009 | merceariapena.pt

(3029)



Vinhos do Oeste: tradição e futuro

Medalhas e críticas em revistas acentuam procura

Joaquim Paulo

O crescimento das exportações do vinho nos concelhos da região assenta, sobretudo, na qualidade das propostas que as empresas e cooperativas têm conseguido apresentar ao mercado, mas há dois fatores que ajudam a fazer a diferença: as medalhas em concursos internacionais e as críticas em publicações como a Wine Spectator ou a Wine & Spirits.

“Há mercados que valorizam muito as medalhas, outros valorizam muitíssimo as pontuações nas revistas especializadas e dos críticos”, garante Carlos Pereira da Fonseca, responsável da Companhia Agrícola do Sanguinhal (Bombarral), explicando que a empresa que dirige participa em concursos “desde os Estados Unidos à China”.

Segundo aquele empresário, há compradores internacionais “que pedem sempre as pontuações das revistas”, mas as medalhas fazem a diferença “na prateleira”, pois “dá a ideia de consistência da marca”.

Outra classificação muito importante nos mercados tem que ver com a chamada best buy, dado que muitos clientes procuram a “melhor relação qualidade-preço” e essa condição ajuda a vender.

Este ano, segundo o Instituto da Vinha e do Vinho, há três concursos oficiais agendados.

Ontem terminou o Concurso da Região dos Vinhos Verdes 2021 - Vinhos, Espumantes e Aguardentes, no Porto, organizado pela Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes.

Para o mês de maio há grande expectativa sobre dois concursos: em Tomar, nos dias 13 e 14, acontece o “XI Concurso de Vinhos do Tejo 2021”, da responsabilidade da Comissão Vitivinícola Regional do Tejo; de 17 a 21 de maio, em Santarém, decorre o “Concurso Vinhos de Portugal/Wines of Portugal Challenge 2021”, organizado pela ViniPortugal. ■



Bagos do Vilar alia turismo à cultura vinícola

Os antigos depósitos de vinho converteram-se em originais quartos que permitem uma experiência única, aliando o turismo ao espaço rural

Fátima Ferreira

O convite é sugestivo: “Venha dormir onde já dormiu o vinho”. Este o chamariz do turismo em espaço rural “Bagos do Vilar” e o conceito é simples e, ao mesmo tempo, inovador. Quem escolher este local para uma estadia irá pernoitar em cubas que, outrora, foram depósitos de vinho, per-

tença do Instituto da Vinha e do Vinho (IVV).

Construído no final da década de 1950, este conjunto de arqueologia industrial ligado à viticultura constitui, à sua escala, a mais antiga representação material da importância da produção de vinho no concelho do Cadaval.

Depois de perto de 40 anos ao abandono, o espaço situado no



1. Os antigos depósitos do IVV são agora quartos que possuem nome de castas de vinho portuguesas
2. Os originais quartos podem ser de casal ou para famílias, tendo em conta a dimensão das cubas
3. O espaço, situado no Vilar e com vista panorâmica para a serra e meio rural, possui piscina e outros serviços de apoio

Vilar foi recuperado e convertido em alojamento turístico. Cada cuba dá lugar a um quarto, com nome de castas de vinho portuguesas, como é o caso da Bical, Arinto, Castelão, para os quartos de casal, e Bual ou Syrah para os quartos de família e grupo, estes últimos em depósitos de maiores dimensões.

Decorados de forma singular e bastante cuidada, mantêm as paredes e o chão originais das cubas do antigo IVV. Aos 14 quartos, juntam-se uma piscina, sala de convívio e uma outra destinada aos pequenos almoços, e um spa (com massagem de relaxamento em cama suspensa), com três tamanhos diferentes e num total de 20 cubas.

Este original projeto nasceu da “loucura” de Emelina Mackay, como a própria faz questão de partilhar com a Gazeta das Caldas. Oriunda de Angola, chegou a Portugal aos 18 anos para acabar

o curso de engenharia agrícola em Coimbra. A vida fê-la passar pelos Açores, regressar a Angola e, depois, de novo a Portugal onde, por sugestão de amigos viria a instalar-se no Oeste. Também por recomendação de um amigo conheceu o presidente da Câmara do Cadaval, que lhe apresentou o espaço, pertença da autarquia, que viria a transformar e onde passaria também a residir.

As obras de requalificação e adaptação do espaço terminaram em março do ano passado, coincidindo, porém, com a pandemia. A empresária começou por colocar o alojamento ao dispor da autarquia para albergar infetados com covid-19, mas não viria a ser necessário e, mais tarde, em junho, foi inaugurado.

“Tem havido bastante procura, o espaço tem estado repleto”, conta Emelina Mackay, especificando que os clientes são, essencialmente, portugueses, mas também já recebeu, por exemplo, um arquiteto russo.

O empreendimento turístico tem, aliás, sido muito procurado por estes profissionais, “que gostam de ver coisas novas, para que daí também lhes surjam ideias”, conta. Em poucos meses de funcionamento já recebeu oito arquitetos, tendo inclusivamente um deles mostrado vontade de oferecer o projeto para a nova ideia que a empresária quer concretizar: um quarto panorâmico situado num depósito de água, que ficará elevado.

“Quem procura o espaço busca por experiências diferentes”, remata Emelina Mackay, a anfitriã do espaço turístico que é também a sua casa. ■

fferreira@gazetadascaldas.pt

Duas dezenas de depósitos de vinho estão agora transformados em quartos, salas, piscina e spa no Cadaval

O marketing é um aliado do vinho num mercado cada vez mais concorrencial

Ter um bom produto dentro da garrafa já não é suficiente para garantir vendas. A embalagem e a forma de comunicar é fundamental para responder à compra por impulso

Joel Ribeiro

As alterações na sociedade de consumo trouxeram mudanças relevantes na forma como os consumidores compram o vinho e, por isso, saber comunicar é hoje um aspeto que os produtores não podem descurar. As empresas de maior dimensão já têm departamentos de marketing, que trabalham a diversos níveis para estar perto do cliente, mas também para atrair a sua atenção na hora da compra, que já é feito muito por impulso, sobretudo nas prateleiras dos supermercados.

A grande alteração na forma como o consumidor final adquire o vinho mudou, sobretudo, com a massificação das compras nos supermercados e também no online, vertente que cresce nesta altura de pandemia.

Até há não muito tempo os produtores vinícolas sabiam que, nas garrafeiras ou à mesa do restaurante, alguém iria recomendar o seu vinho. Hoje, apesar de continuar a haver uma aposta nessa venda de proximidade, a compra sem aconselhamento está em franco crescimento. Além disso, a oferta à disposição do consumidor não para de crescer. É por isso que o exterior da garrafa acaba por ter tanta importância como o seu conteúdo. Num supermercado, pode ser mais fácil vender um mau vinho com uma boa embalagem do que o contrário.

Assim, produzir um bom vinho é, hoje, apenas o começo do trabalho dos produtores. Depois disso, é preciso encontrar a melhor forma de chegar à mesa do consumidor.



Pequenos e grandes produtores têm hoje que trabalhar a melhor forma de chegar ao cliente final

É aqui que entra o marketing do vinho.

Esta é uma realidade que Carlos Pereira Fonseca, da Companhia Agrícola do Sanguinhal, conhece. Apesar de não ter os meios de outras empresas de maior dimensão, “investimos o que podemos”. “Procuramos melhorar os rótulos e inovar com as garrafas”, refere. E a receita não é igual para todos os

vinhos. É preciso ter em linha de conta o tipo de produto e o tipo de consumidor ao qual se pretende chegar. “Por vezes, optamos por fazer um refresh e tentamos fazer coisas novas, mas noutros casos mantemos os rótulos com dezenas de anos, porque isso tem interesse para determinado tipo de cliente”, acrescenta.

Pensar a marca, criar o design de rótulos, escolher uma garrafa mais clássica ou mais vanguardista, criar a escrita publicitária, ou comunicar com a imprensa é um trabalho que requer habilitação profissional, quer seja dentro ou fora da estrutura da entidade que produz o vinho.

Ter uma marca forte, uma embalagem apelativa, faz destacar um produto dos demais aos olhos de quem compra sem aconselhamento. Além disso, cria uma ligação duradoura com os seus clientes.

Esta temática é tão mais válida nos dias que correm que já existe formação específica nesta área. Desde cursos de iniciação que até podem ser realizados à

distância, a pós-graduações em estabelecimentos de ensino superior vastamente reconhecidos. O Instituto Politécnico de Leiria dispõe de uma pós-graduação em Wine Business, que aborda toda a estrutura de negócio vinícola, com especial incidência na parte do marketing. Outro exemplo bem próximo é o ISLA de Santarém, que propõe uma pós-graduação em Wine Marketing & Events.

Para as empresas que não têm capacidade para integrar profissionais de marketing nos seus quadros, há sempre a hipótese de recorrer a outsourcing.

No estúdio caldense de design Minidesigns, de Ricardo Fonseca e Andreia Querido, o packaging é uma das vertentes do design que se trabalha.

“O que tentamos fazer é idealizar uma imagem de acordo com o cliente, com o tipo de produto e de público-alvo a que se destina. A partir daí criam-se os rótulos e as embalagens”, explica Andreia Querido.

No caso particular dos vinhos, são fatores a pesar o valor que vai ser cobrado ao cliente final, o tipo de néctar e até da zona do país onde é produzido. A partir daí, as tendências são um pouco como nos restantes produtos. “O que é importante é que a pessoa a quem o produtor quer chegar se identifique e consiga identificar o tipo de produto só de olhar para o rótulo”, acrescenta.

Por exemplo, um vinho selecionado, ou de reserva, não deve ter uma imagem descuidada. Já um vinho corrente, que pretende chegar a um público menos exigente, não deve ter uma imagem demasiado clássica.

Andreia Querido considera que há, dos produtores, uma noção crescente para o que deve ser feito na promoção dos produtos ao nível do marketing, até porque, “ajuda a estipular melhor o target e a dar valor acrescentado ao produto”. ■

jribeiro@gazetadascaldas.pt

A compra em grandes superfícies tem muitas vezes por base a imagem, pelo que esta é cada vez mais importante



Vinhos do Oeste: tradição e futuro

Goanvi Bottling é referência no engarrafamento de vinhos

Fundada em 2005, presta serviços desde o enchimento ao produto acabado e ao marketing

Joaquim Paulo

A Goanvi Bottling engarrafa cerca de 1,5 milhões de litros de vinho por mês e já exporta para três dezenas de países. A empresa do grupo Parras Wines recuperou o edifício da antiga Companhia Fiação e Tecidos de Al-

cobaça, na Fervença, para ali instalar uma central de engarrafamento de bebidas que já se tornou numa referência do setor a nível nacional. Especializada na prestação de serviços na área de vinhos, desde o enchimento ao produto acabado, passando pelo marketing, a Goanvi, fundada em 2005, aposta na inovação e coloca à disposição dos clientes um laboratório que permite a produção de rótulos próprios para marcas de clientes e marcas exclusivas. A empresa, que terá investido cerca de 2,5 milhões de euros em tecnologia para criar novas linhas



Empresa, com sede em Alcobaça, faz parte do grupo Parras Wines

de produção, engarrafa os vários vinhos do grupo, mas também de outras marcas. E já representa cerca de 40% da faturação total do Parras Wines, um dos dez maiores grupos económicos do setor do vinho a nível nacional. A Quinta do Gradil, outra das empresas do grupo, foi dupla-

mente distinguida na gala anual “Grandes Escolhas” da Revista de Vinhos, realizada no passado dia 4 de março. A produtora vinícola foi a escolhida como Produtor do Ano e teve um dos seus novos vinhos, Maria do Carmo 2015, como o único vinho de Lisboa no top 30 dos melhores vinhos do ano. A

Empresa do grupo Parras Wines engarrafa 1,5 milhões de litros de vinho por mês

distinção surge depois de, já este ano, o grupo Parras Wines ter sido considerado empresa do ano do setor para a Revista de Vinhos. Situada no concelho do Cadaval, com uma área de 200 hectares dos quais 120 plantados com vinha, a Quinta do Gradil apresentou no final do ano passado uma nova identidade gráfica, que espelha a experiência adquirida na vinha e na adega ao longo das duas últimas décadas, assim como a história da propriedade, com sete séculos. Depois da recuperação do Palácio, a aposta passa pelos casamentos e eventos. ■

Pub.

CADAVAL

*Território de vinhos
Qualidade reconhecida*

0 segredo mais bem guardado do Oeste

www.ginja.pt

António Joaquim Moreira, David Pinto e Belo Marques da Silveira
Fundadores da firma David Pinto & Cª Lda em 1940

GINJA
M. S. R.
DAVID PINTO & Cª, LIMITADA
ALCOBAÇA