

# O bom momento da Adega Cooperativa de Palmela

Os últimos anos têm sido marcados por um rejuvenescimento e por uma intensa ascensão desta cooperativa. Fomos conhecer todo este processo, junto de José Coutinho, presidente, e de Luís Silva, gerente e enólogo.



A Adega de Palmela foi fundada em 1955 e ao longo destes mais de 60 anos tem sido uma referência junto dos produtores da região. Reúne cerca de 300 associados, com produções calculadas em 10 milhões de quilos de uva e 8 milhões de litros de vinho. Como referido, os anos mais recentes trouxeram-lhe um novo rumo. Até 2009, manteve-se vocacionada para a venda a granel; hoje, aposta fortemente nos engarrafados e na modernização da sua imagem.

Segundo José Coutinho, os efeitos têm sido recompensadores. “Temos conquistado muitos prémios e, este ano, já duplicámos os que tínhamos obtido no ano anterior. Posso dizer que é o nosso melhor ano de sempre a esse nível e tenho a certeza de que, para o próximo, ainda mais virão porque estamos a ter um ano excelente em termos da qualidade das uvas”, explica.

A destacar o sucesso conseguido pelo Adega de Palmela Moscatel de Setúbal 2005 – Superior, que se encontra no

Top of the Top dos 50 Melhores Vinhos Portugueses, e o título de Melhor Vinho e Melhor Vinho Branco da Península de Setúbal, que pertence ao Vale dos Barris Branco Moscatel 2012. Ainda a destacar o Adega de Palmela Reserva 2013, edição comemorativa dos 60 anos da Adega de Palmela, que recebeu a medalha Grande Ouro no Concurso Mundus Vini em 2015.

Os resultados comerciais estão a ser os melhores, com uma “subida de 20% em 2016 e, ao que tudo indica, com uma subida igual este ano”. Sobre os fatores deste êxito, José Coutinho realça “o papel do enólogo Luís Silva e os investimentos que têm sido feitos, após muitos anos em que a Adega esteve parada nesse aspeto”.

Luís Silva aponta a importância da “organização, do planeamento rigoroso de todas as tarefas e de um conhecimento profundo dos 1000 hectares de vinha dos associados”. Obviamente, as condições da região são outra das chaves desta qualidade. O enólogo explica que Palmela

está “sobre uma enorme reserva hídrica, o que permite que mesmo em condições extremas de seca tenha muita água no subsolo. Isto faz com que não haja no país uma zona tão propícia para o Castelão como Palmela. Apesar de incentivarmos o uso de algumas castas melhoradoras ou diferenciadoras, queremos preservar o Castelão como casta principal para mantermos a nossa tipicidade”. Nos vinhos brancos, Palmela é também uma área de excelência para a produção desse grande ex-líbris da Península de Setúbal que é o Moscatel.

Face a tudo isto, a Adega Cooperativa de Palmela tem vindo a intensificar a sua relação com o público, mediante “um grande esforço para comunicar toda esta qualidade e diferenciação”. Um processo com o qual também ajudam a “promover uma região que antes não era muito conhecida pelo consumidor em geral, o que agora está ultrapassado e, certamente, a área de Palmela vai ser reconhecida como uma grande zona vinícola”.

Seja responsável. Beba com moderação.

60 ANOS

WWW.ACPALMELA.PT

/ACPALMELA

ERAM BONITAS E ELEGANTES.

NOVA IMAGEM

AGORA FICARAM MODERNAS E IRRESISTÍVEIS.

AOP

ADEGA DE PALMELA