

Para além de ser um ícone dos vinhos do Tejo, é também uma das maiores cooperativas vitivinícolas do país. Fomos conhecer melhor esta emblemática instituição, pouco tempo depois de ter comemorado sessenta anos de existência, no passado dia 27 de março.

Seis décadas da Adega Cooperativa de Almeirim

O seu presidente, Manuel Gabirra, ocupa a posição há sete anos mas há três décadas que pertence aos quadros da direção. Questionado acerca da evolução que tem testemunhado, diz-nos que “ao longo deste percurso deram-se muitos passos importantes”, acrescentando que a Cooperativa “quis sempre ser pioneira no que houvesse de mais moderno, e continua a ter condições tecnológicas que estão ao nível das melhores empresas que há no país”.

Paralelamente à forma como se encontra dotada no seu interior, a Adega Cooperativa de Almeirim também beneficia de uma excelente relação com os seus cerca de 180 associados. Manuel Gabirra diz-nos que a instituição “tem os melhores sócios do mundo, que fazem tudo para que as uvas cheguem à Adega com a melhor qualidade possível”.

Aliando isto a uma “excelente equipa técnica”, tudo se tem proporcionado para que aqui se façam vinhos de referência, que têm trazido à Cooperativa um vasto histórico de medalhas nacionais e internacionais. Os mais recentes dados da sua produção situam-se nos 22 milhões de quilos de uvas, traduzidos em quase 17 milhões de litros, dos quais 12 milhões são engarrafados.

Romeu Gonçalves é um dos especialistas em Enologia da Cooperativa, e explica-nos que a abrangência territorial dos seus produtores (que é sobretudo o concelho de Almeirim) divide-se em áreas diferentes, que por sua vez resultam em vinhos diferentes. “Temos o Campo e a Charneca. O primeiro dá origem a vinhos bastante elegantes, equilibrados e frutados, com boa acidez. A Charneca resulta em vinhos mais finos, mais estruturados e com mais complexidade aromática”, descreve. Já Manuel Gabirra sublinha que “todo o vinho da Cooperativa tem condições para ser pontuado como vinho Regional, sendo que nem todo é comercializado como tal por questões de necessidade de escoamento”.

A grande maioria desta produção dirige-se aos vinhos brancos, dentro dos quais a principal casta é a Fernão Pires – a mais ha-

bitual casta branca da região. São de nomear também o Arinto, o Chardonnay ou o Viognier, ainda dentro dos brancos, e, nos tintos, enumeram-se o Syrah, Castelão, Cabernet Sauvignon ou Tinta Roriz.

Quanto ao panorama atual dos vinhos do Tejo, Romeu Gonçalves nota que “muita gente ainda tem aquelas ideias fixas sobre o vinho que não é do Alentejo ou do Douro, no entanto o Tejo consegue ter vinho tão bom como outras regiões e a preços mais baixos”. Graças às características dos terrenos e à mecanização, esta trata-se de uma região onde os custos de produção são menores e, em face disso mesmo, Manuel Gabirra antevê “um futuro risonho para os vinhos do Tejo e concretamente para Almeirim”. Convicto de que “a região possui condições tão boas ou melhores do que outras regiões não só em Portugal como na Europa”, considera apenas que ainda “falta saber vender e rentabilizar o produto”.

