

400 Anos de História



A Casa Cadaval, situada em Muge, Santarém, existe desde 1648 nas mãos da mesma família. A Condessa Teresa Schönborn, uma das proprietárias, e António Saldanha, diretor-geral, ajudaram-nos a contextualizar esta casa secular com uma história que ultrapassa fronteiras.



A Quinta tem quase cinco mil hectares, com uma parte de vinha de 45 hectares, e dedica uma componente muito forte à área do gado e dos cavalos (notabilizada nos últimos tempos em diversas utilizações, desde o Toureio, Atrelagem, Obstáculos, Equitação de Trabalho, Modelo e Andamentos), floresta (com grande variedade de caça) e sobreiros. Relativamente aos vinhos, Teresa Schönborn explica que “há cerca de 50 anos, tinham à volta de 400ha de vinha. Há mais tempo, a minha mãe, dona da propriedade, casou com o meu pai que era viticultor na Alemanha e fomos os primeiros na região a plantar vinhas por castas”. O objetivo sempre foi misturar castas estrangeiras com castas portuguesas. Então, começaram a plantar e a trabalhar com castas nacionais – o Trincadeira é o ex-libris da casa – e hoje em dia utilizam Cabernet Sauvignon, Merlot, Aragonês, Touriga Nacional, Fernão Pires, Riesling, Viognay, Arinto e Gouveio.

Anualmente, a Casa Cadaval produz em média cerca de 300 mil litros e essa produção reflete-se em duas gamas estruturadas. A primeira, os blends, comporta a gama de entrada, cujo rótulo é o Padre Pedro, onde se misturam as castas portuguesas e estrangeiras nos tintos, brancos, rosés e reservas. Depois, os monovarietais, que hoje em dia são feitos a partir do Trincadeira, Pinot Noir e Cabernet Sauvignon, sob o rótulo Casa Cadaval.

Quanto ao terroir, a nossa entrevistada dirige atenções ao terreno que se caracteriza por ser arenoso, que se situa na parte superior do solo: “Eu estou sempre a focar o Trincadeira que é de longe o meu melhor vinho: foi plantado há cerca de 75 anos, muito abaixo do nível da superfície, onde se faz um buraco de dois metros de profundidade por cepa, mete-se o bacelo através de porta-enxerto para ter humidade, indo-se tapando à medida que ia crescendo. É a única vinha em Muge que produz quase sempre a mesma quantidade e qualidade”. Acrescentando, refere que “a qualidade é complementada com o



cuidado com as vinhas para depois termos um produto bom, fazendo-se uma seleção cuidada das uvas”.

A Casa Cadaval possui uma adega moderna, com uma prensa hidráulica, e onde se fazem os vinhos em lagares em pisa manual, acompanhando a inovação através da colaboração de peritos nas mais diversas áreas afetas à produção vínica. “Paralelamente, tem 1148 hectares de regadio, e há cerca de três anos instalaram-se painéis fotovoltaicos que geram cerca de 67% da energia que aqui se consome”, refere António Saldanha.

Os vinhos da Casa Cadaval estão presentes em praticamente toda a Europa, EUA, China e Brasil, para além de Portugal de Norte a Sul, com um rácio que ronda os 60% de exportação e os 40% destinados ao mercado nacional. A promoção em feiras e concursos é uma realidade bem implementada, nomeadamente nas nacionais, assim como nas várias feiras na China, Brasil e EUA.

Dentro da sua atividade, é de salientar ainda o enoturismo. Dependendo da época e do clima, os visitantes podem visitar a Coudelaria e apreciar os cavalos no picadeiro, ir às vinhas, visitar as parcelas de gado e, habitualmente, todos os circuitos terminam com uma prova de vinhos e um almoço.



CASA CADAVAL

Since 1648

M U G E



www.casacadaval.pt

Rua Vasco da Gama
2125-317 Muge - Portugal
Tel: 243 588 040 | 243 581 105
geral@casacadaval.pt