



“
2017

foi o melhor
ano de sempre
para a Adega
de Pegões”

O nosso entrevistado não tem dúvidas em afirmar que esta é uma fase especial para a Cooperativa que representa, sublinhando que este é um sucesso que se manifesta a vários níveis. Jaime Quendera (na fotografia com

Mário Figueiredo (presidente), Carlos Pereira e Maria Helena Oliveira) diz-nos, portanto, que o ano transato foi “o melhor em termos de vendas, em termos da presença em concursos (com a conquista de mais de 250 prémios internacionais), em termos de produção e, a nível de qualidade, ainda não se pode dizer mas tudo indica que foi um ano extraordinário”.



O referido êxito insere-se numa tendência contínua, dentro da qual a Adega de Pegões tem vindo, de ano para ano, a reforçar o seu prestígio e a sua posição no mercado. Relativamente aos fatores que têm estado na origem destes

Fomos ao encontro de Jaime Quendera, enólogo e gerente da Cooperativa Agrícola de Santo Isidro de Pegões, instituição que é cada vez mais uma referência no panorama dos vinhos a nível nacional e internacional.

resultados, Jaime Quendera realça que esta Cooperativa, que completa agora 60 anos de funcionamento, “tem um grande know-how em enologia e tecnologia”. A esta capacidade junta-se a vantagem de estar inserida “numa região vitícola de qualidade diferenciada, que permite obter uvas de uma qualidade extrema”.

De facto, a área de Pegões corresponde a uma zona beneficiada “pelo sol e calor que é próprio do Sul de Portugal, o que se reflete em maturação, mas, ao mesmo tempo, encontrando-se próxima do mar, os seus vinhos apresentam sempre uma frescura natural que deriva da brisa marítima”. Para além disso, situa-se aqui a maior reserva hídrica do país, o que permitiu que as produções locais não fossem afetadas pela seca, ao invés daquilo a que se tem assistido na generalidade do panorama agrícola nacional.

Aliado a um terroir de exceção, está uma característica ímpar no que diz respeito ao perfil das explorações agrícolas da região. Em média, regista-se aqui a maior área vitícola por cada agricultor a nível nacional. Daí que, curiosamente, a Cooperativa de Pegões, que é uma das maiores do país, seja também a que tem o menor número de produtores associados (92). Na ótica de Jaime Quendera, esta é outra importante vantagem da instituição, uma vez que os seus sócios “são verdadeiras empresas, que na sua maioria vivem da viticultura, e cujas produções são altamente planeadas”.

As grandes dimensões e os elevados níveis de mecanização possibilitam uma maior rentabilização da atividade destes viticultores, o que se reflete de forma positiva nos próprios custos de produção do vinho. Os vinhos que a Adega de Pegões coloca no mercado são, por isso, vinhos com uma relação preço-qualidade diferenciada. “As pessoas é que ganham quando compram Pegões e por isso é que nós crescemos. Continuamos a fazer bons vinhos e com um excelente preço”, destaca Jaime Quendera.

Tudo nos leva a crer que este dito crescimento será para continuar. Para já, quanto aos meses iniciais de 2018, o enólogo partilha que a Cooperativa está “com um grande crescimento face ao ano passado e tudo indica que este será mais um ano record”.

POR TRÁS DE 700 PRÉMIOS HÁ SEMPRE GRANDES VINHOS.

Por de trás dos vinhos da Adega de Pegões há condições únicas que explicam o seu sucesso.

Privilegiada pela sua localização entre as reservas naturais dos estuários do Tejo e Sado e a serra da Arrábida e bafejada por um clima de influência Mediterrânica é favorecida por um “Terroir” único que permite criar grandes vinhos, reconhecidos mais de 700 vezes nos últimos 12 anos pelo mundo fora.

O resto é o saber do homem e sua vontade inesgotável de vencer.



www.cooppegoes.pt • geral@cooppegoes.pt • Tel: +351 265 898 860 • Fax: +351 265 898