



José Miguel Almeida é o Presidente da Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito, cuja fundação remonta a 27 de Maio de 1960. Em entrevista connosco, o responsável partilhou os grandes projetos implementados este ano.

Enoturismo: a viagem que nos inspira

O enoturismo é o grande projeto sobre o qual a Adega está debruçada e tem vindo a ganhar forma com a edificação d'A Casa das Talhas. É um espaço que pretendem que seja o centro das atenções, incorporado no Vinho de Talha, produzido a partir das suas vinhas centenárias. Está neste momento em fase avançada de construção e tem data prevista de conclusão para meados de 2019. A Secretária de Estado do Turismo, Ana Mendes Godinho, esteve nas instalações, tendo este projeto sido aprovado e financiado pelo Programa Valorizar do Turismo do Portugal. "Esperamos, com este projeto, captar mais gente para a região e apresentar uma oferta diferenciada para os que já nos visitam, por acharmos que falta mais qualquer coisa: visita às instalações com carga histórica grande, conjugada com uma moderna unidade de enoturismo e, sobretudo, a aposta na relação entre a Casa das Talhas e a região que o origina", refere o Presidente.

Paralelamente a isto, tem sido levado a cabo um trabalho de rigor quanto às condições dos respetivos cooperadores para que se mantenham como tal. Este esforço tem que ver com o facto de esta corresponder a uma das poucas Organizações de Produtores de Vinho reconhecidas a nível nacional, trazendo a responsabilidade de saber em

rigor o número de associados e as características da sua viticultura. Em termos médios, este ano registaram o segundo maior ano da História da Adega, com nove milhões de quilos de uva, resultando em mais de oito milhões de garrafas. "Isto é fruto do VITIS: novos sistemas de viticultura e novas castas, muitas delas com a componente produtiva mais assegurada", refere José Miguel Almeida. Nas castas de uva branca, continua a grande tendência para o Antão Vaz (casta rainha e preferida dos agricultores) e, nos tintos, de há alguns anos para cá tem sido preferido o Alicante Bouschet.

Também o «Syrah Solidário» foi um projeto de nota, que visava distribuir 0,60€ por cada garrafa de Vidigueira Syrah vendida, pelas corporações de Bombeiros da Vidigueira, Cuba e Alvito. Contaram com vários aderentes, 10 mil garrafas vendidas, contributos da própria Adega e demais entidades que se quiseram associar ao projeto. A gala do passado dia 24 de novembro marcou o concluir do mesmo, num momento que terminou com a entrega de um cheque de 2250€ a cada corporação.

Quanto aos seus rótulos, o Navegante, Vila dos Gamas e Vidigueira continuam a ser as marcas-âncora. O mais recente lançamento foi o Vidigueira 1498 (comemorativo dos 520 anos da chegada de Vasco da Gama à Índia), lançado durante o verão passado, sendo este o seu topo de gama. Refira-se também o espumante DOC Vidigueira, o Vidigueira Perrum (monocasta que veio adensar o seu portfólio) e o Vila Alva Vinhas Centenárias, decorrente do grande projeto do enoturismo, que foi engarrafado no início deste ano, resultando na produção do Vinho de Talha de 2017.

Para 2019, o objetivo é entrar com o reforço do carimbo de Adega Sustentável. "Como membros certificados do Plano de Sustentabilidade dos Vinhos do Alentejo, queremos expandir a nossa opção pela sustentabilidade à viticultura. Para além disso, está em implementação a instalação de uma central de produção fotovoltaica que permitirá uma grande componente ambiental em termos de energia "limpa". Estamos também com um projeto de monitorização dos consumos de água, ao minuto, sendo que a sustentabilidade é a chave para o ano de 2019", conclui.

