



o aroma da tradição aliado à inovação

A Adega Cooperativa de Palmela é um dos principais polos de desenvolvimento do concelho. Junto de Ângelo Machado (presidente) fomos conhecer melhor as especificidades de uma região onde a cultura da vinha e do vinho assume uma forte relevância socioeconómica.

Hoje, a par com o mercado nacional, a internacionalização é uma realidade. Nesse âmbito, a Adega Cooperativa de Palmela tem vindo a fortalecer a sua relação com o público, mas não ignora a importância de explorar outras geografias: “Exportamos para a França, estamos a ter muito sucesso na Suécia, vendemos, em pouca quantidade, para os EUA e vamos começar a comercializar para a Rússia, o Brasil e a Espanha”, enumera. Dentro das fronteiras nacionais, os produtos desta cooperativa podem ser encontrados nas grandes superfícies e, neste momento, estão também a trabalhar em exclusivo para o canal Horeca a marca Villa Palma. Nos rótulos, a Adega de Palmela vai continuar a estratégia de enaltecer os locais da região, mas desta vez num novo formato: “Estamos sempre a tentar inovar porque com este tipo de rótulo teremos alguma diferenciação da restante concorrência”, salienta.

Quando questionado sobre o futuro, o nosso entrevistado refere que, a curto prazo, o objetivo passará pelo “investimento em novas linhas de engarrafamento”. Claro que, agregado a este horizonte, há todo um circuito em que Ângelo Machado quer apostar como “uma nova área de receção das uvas”, tendo em vista uma melhor qualidade de vinho e, conseqüentemente, melhores negócios.

Embora o projeto tenha iniciado em 1955, é preciso compreender que vários têm sido os investimentos para percorrer um caminho sólido. Hoje, a Adega Cooperativa de Palmela conta com cerca de 300 associados, que gerem uma mancha de vinha de mil hectares. Ângelo Machado está na direção há relativamente pouco tempo, mas já percebeu que a instituição está inteiramente envolvida na tradição e é nessa ótica de compromisso que assume este desafio: “Em termos gerais, o balanço é positivo e os resultados têm sido ótimos”. Porém, nesta observação podemos depreender que nada disto seria possível sem o trabalho de décadas, e embora a Adega Cooperativa de Palmela tenha iniciado a sua atividade com 50 associados, hoje compreendemos que o seu universo é muito mais vasto e está dividido em diferentes famílias, entre as quais se destaca o Vale do Barris, “que é o suprasumo em termos de prémios” e também o seu Moscatel de Setúbal.

Os anos de comercialização mostram como o espírito de cooperação promove a inclusão económica e o nosso interlocutor afirma que agora a prioridade é “a valorização dos produtos”. Para esse efeito, começam a ser avaliadas possíveis estratégias: “Comercializamos muito os vinhos tinto e branco, mas o Moscatel é muito pouco conhecido no exterior”. Para que haja uma maior divulgação deste produto que ainda permanece na sombra, Ângelo Machado tem marcado presença em feiras tão diversas como a de Hong Kong e a dos EUA.



BEBA RESPONSÁVEL.
BEBA COM MODERAÇÃO.



VINHOS COM HISTÓRIA

**MOSCATEL
DE SETÚBAL**
NOVA IMAGEM

WWW.ACPALMELA.PT
@ACPALMELA @ADEGADEPALMELA