

Tradição que ecoa além *fronteiras*

A Adega Regional de Colares é a mais antiga adega cooperativa do país. Localizada numa região com características únicas, o vinho aqui produzido adquire a sua riqueza no seu terroir e castas ímpares, em harmonia com o passado e com olhos postos no futuro.

Embora seja produtora de vinho regional Lisboa e também vinho de mesa, o estandarte desta casa é o Vinho de Colares. Como nos explica José Vicente de Paulo (Presidente da Direção), este vinho apresenta a particularidade “de ser produzido de Pé Franco, somente em solos arenosos, com castas específicas que, mesmo dentro da região, só têm resultado na areia: o Ramisco, nos tintos, e a Malvasia nos brancos. O solo arenoso permite a radiação mais intensa e contribui para o amadurecimento das uvas (no caso do Ramisco)”.

As suas vindimas ocorrem normalmente em meados de setembro, uma especificidade que se relaciona com as plantas, o solo e, associado a isso, o maneio do agricultor que segue uma série de procedimentos que visam a criação de condições favoráveis ao amadurecimento. Tal prática tem atraído visitantes de todas as partes do mundo que procuram conhecer esta dinâmica produtiva singular.

Hoje em dia, 70% da produção total (cerca de 20 mil garrafas anuais) é escoada através das marcas próprias da Adega, sendo que o restante passa pela garantia da manutenção das marcas dos engarrafadores da região. Assim, o Vinho de Colares que é comercializado diretamente pela Adega apresenta-se com a marca Arenal (tintos e brancos), nome que é representativo do seu solo característico.

Paralelamente, a Adega produz o regional sob a marca Chão Rijo e o Serra da Lua enquanto vinho de mesa.

Os elevados padrões de qualidade são sempre alvo de melhoria, explorando as castas ao máximo com a ajuda dos meios técnicos implementados na Adega. Além disso, o nosso interlocutor revela que, “no próximo ano, a plantação de mais dois hectares vai trazer à região um acréscimo de produção equivalente à que neste momento existe”.

Hoje, as provas de vinhos e eventos são realizadas por uma empresa externa, nas instalações da Adega. “Depois de recentes negociações, as provas irão passar para a Adega e tudo o resto fica a seu cargo. Outro segmento importante é a prestação de serviços na parte enológica, para quem tem vinhas na região mas não tem adega, otimizando assim os recursos da Adega. Em relação aos vinhos temos tido o cuidado de otimizar a qualidade e de procurar os canais de mercado que trazem maior retorno”, conclui.



Al. Cor. Linhares de Lima, 32 • 2705-351 Colares
Tel.: +351 219 291 210 • Fax: +351 219 288 083 • Tlm.: +351 918 613 303 • E-mail: geral@arcolares.com



www.arcolares.com
GPS: 38° 45' 19.46" N • 1° 26' 58.63" W