

Vinhos com tradição



A Quinta da Almiara, situada em Torres Vedras, nasce do empenho do seu sócio-fundador, José Constantino, e dos seus dois filhos, Edgar Constantino e Elisabete Constantino, cujas origens na agricultura permitiram que mantivesse a sua parcela de vinho, há cerca de 60 anos. Estivemos em diálogo com Elisabete Constantino, uma das administradoras, e Fernanda Fonseca, assessora da administração que nos apresentaram a dinâmica desta casa emblemática.



Como empresa, a Quinta da Almiara existe há 15 anos, tendo sido, no período que a antecedeu, tudo trabalhado sob o nome de José Constantino, com as vinhas existentes desde a década de 80. Nessa altura, a produção destinava-se a fazer vinhos para a casa e o restante era entregue na Adega Cooperativa de São Mamede. A partir de 2005, a empresa comprou a Quinta da Almiara, com 65ha de vinha plantadas em seu redor. Atualmente, possui 180ha de vinha, todos divididos pela freguesia de São Mamede da Ventosa.

Fernanda Fonseca explica-nos, relativamente às castas que predominam, que nas brancas “dão preferência ao Fernão Pires, eleito como o Grande Excelência. Temos ainda a Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Caladoc e Touriga Franca, entre outras”, refere. A sua gama de vinhos contempla o rótulo de excelência, Quinta da Almiara, com as monocastas Fernão Pires e Touriga Nacional, o Portas do Vale como gama intermédia e inclui ainda uma gama de entrada, Almiara.

Esta casa diferencia-se por saber fazer vinhos desde sempre, aliando a tecnologia ao conhecimento de quem trabalha a terra encontrando inspiração nos antepassados. Este trabalho começa logo no plantar da vinha, e até chegar à garrafa, todas as etapas são tratadas com precisão e rigor.

A venda a granel representa 98% do negócio desta empresa, sendo que o restante é engarrafado com o melhor de cada vindima. “A certeza que damos é que dentro das nossas garrafas está o melhor da Quinta da Almiara”, salienta a assessora. Os seus vinhos podem ser apreciados na loja da quinta, em vários restaurantes e no comércio tradicional local e ainda além-fronteiras.

O antigo edifício da adega permanece na propriedade, sendo que, aquando da chegada da atual administração, “foi otimizada a parte do armazenamento. Mantivemos o lagar e as cubas de cimento para preservar a identidade da Adega. Mais tarde, surgiu a necessidade de criar a nova adega, 100% automatizada”, revela Fernanda Fonseca.

Aproveitando as suas potencialidades, o enoturismo é um projeto que arrancou no ano passado e o “passa-a-palavra” possibilitou que ganhasse uma grande expressão. Assim, as provas de vinho são diárias e vários eventos ocorrem nas épocas altas, como o Verão e o Natal.

Quanto aos seus horizontes, Elisabete Constantino acredita que o futuro está no dia-a-dia. “Quando se trabalha com a natureza, ela mesma é uma surpresa. No entanto, o objetivo é fazer o melhor que sabemos, sempre em contacto com as gentes, os nossos clientes e a natureza”, conclui.

