

Uma história de séculos, marcada pela permanente inovação



Casa Cadaval encontra-se em Muge, no concelho ribatejano de Salvaterra de Magos. A sua existência data de 1648 e atualmente é dirigida pela proprietária, a Condessa Teresa Schönborn. Nos últimos anos, tem-se distinguido como uma das referências da Região dos Vinhos do Tejo, pela qualidade, pela aposta em vinhos diferenciadores e pelo seu dinamismo comercial dentro e fora de portas.

Passando os portões desta quinta, encontramos um lugar onde se respira tradição, ao mesmo tempo que não deixamos de sentir o contínuo esforço de reinterpretação dessa mesma tradição à luz dos tempos atuais. São, ao todo, quase cinco mil hectares que aqui podemos percorrer, os quais, para além da vinha, destinam-se a outras componentes como as áreas do gado, dos cavalos e da floresta.

Neste momento, a sua produção situa-se aproximadamente nas 200 mil garrafas por ano, cuja saída para o mercado tem, tradicionalmente, incidido no canal HORECA e na exportação. Esta presença internacional afigura-se há muito tempo como algo de natural na sua atividade, fruto das próprias origens e ligações da família a outros países. Algo que, de certa forma, compensava um cenário de pouca absorção dos vinhos do Tejo pelo mercado nacional e que, hoje, consiste na distribuição dos seus produtos por um total de 17 países.

Podemos elencar os Estados Unidos e China como destinos consolidados e de um volume destacável, juntamente com uma grande diversidade de nações europeias como Bélgica, Holanda, Luxemburgo, Alemanha, Estónia, Finlândia



ou Lituânia. Paralelamente, Portugal é um caso cada vez mais positivo, com um sustentado registo de aumento de vendas no país e com perspectivas de que a Casa Cadaval venha a crescer ainda mais no mercado interno.

Semelhante progresso tem sido apoiado por fortes investimentos na vinha (recentemente, foram plantados cerca de três hectares de brancos, focados na casta Fernão Pires) e na sucessiva modernização das suas condições técnicas. Relativamente aos seus vinhos, este é um ano de novidades no seu portefólio, nomeadamente com o alargamento da marca Casa Cadaval. Até aqui, este nome estava centrado nos varietais (Pinot Noir, Trincadeira Preta e Cabernet Sauvignon), passando agora a abranger criações de lote como os Colheita Branco, Tinto e Rosé e os Reserva Branco e Tinto. Com isto, a marca Casa Cadaval vê-se alargada, indo assim ao encontro do objetivo de se tornar mais agregadora junto do mercado.

Há que referir também o lançamento, para breve, da edição limitada Marquesa do Cadaval Branco, em homenagem à Marquesa Olga de Cadaval, avó de Teresa Schönborn, assim como da recente criação de um Riesling, casta muito pouco comum em Portugal e que exemplifica o arrojo e a singularidade deste produtor.

Por outro lado, torna-se indispensável fazer alusão às possibilidades que a Casa Cadaval oferece para quem a queira visitar. No ano de 2018, recebeu duas mil visitas, atraindo uma grande variedade de estrangeiros e um apreciável número de portugueses, que vêm provar os seus vinhos mas também conhecer um lugar que representa o mais autêntico Ribatejo.

Passing through the gates of this property, we find a place where one can sense tradition, together with the continuous effort to reinterpret that same tradition in light of current times. There are, in all, almost five thousand hectares to be crossed, which, in addition to the vineyard, are applied to other activities such as cattle, horses and forest.

Presently, its production registers approximately 200 thousand bottles per year, whose output to the market has traditionally focused the HORECA circuit and exportation. This international presence has long been seen as something natural in its activity, given the family's own origins and connections to other countries. Something that, to a certain extent, compensated a scenario of little absorption of the Tejo wines by the national market and that, nowadays, consists in the distribution of its products to a total of 17 countries.

We can list the United States and China as consolidated

A history of centuries, marked by permanent innovation

Casa Cadaval is located in Muge, in the Ribatejo municipality of Salvaterra de Magos. Its path began in 1648 and it is currently run by the owner, the Countess Teresa Schönborn. In the latest years, it has positioned itself as one of the main highlights of the Tejo Wine Region, through aspects such as quality, distinctive wines and great commercial dynamism both nationally and overseas.

destinations with a highly relevant volume, along with a great diversity of European nations like Belgium, Holland, Luxembourg, Germany, Estonia, Finland or Lithuania. At the same time, Portugal has turned into an increasingly positive case, with a sustained record of growing sales within the country and with prospects that Casa Cadaval will strengthen its domestic presence even further.

Such progress has been supported by strong investments in the vineyard (recently, about three hectares of white grapes were planted, focusing on the Fernão Pires variety) and the successive modernization of its technical conditions. Regarding its wines, this is a year of new features in its portfolio, especially with the enlargement of the Casa Cadaval brand. Thus far, this name was centered on varietal wines (Pinot Noir, Trincadeira Preta and Cabernet Sauvignon), starting to encompass blended creations such as the Vintage White, Red and Rosé and the White and Red Reserve. With this, the Casa Cadaval brand has widened, thus meeting the goal of ranging a greater part of the market.

It is also worth mentioning the launch of the limited edition Marquesa do Cadaval White, in honor of Marquesa Olga de Cadaval, grandmother of Teresa Schönborn, as well as the recent creation of a Riesling, a caste which is extremely rare in Portugal, which exemplifies this producer's unique and bold character.

On the other hand, we couldn't finish without referring to the possibilities that Casa Cadaval offers to those who want to visit it. In 2018, it received two thousand visitors, attracting a great variety of foreigners and a significant number of Portuguese people, who come to taste its wines but also to get acquainted with a place that represents the Ribatejo at its most authentic.