



ADEGA DE VIDIGUEIRA guardiã da riqueza histórica

> texto **Manuel Baiôa** > fotografia **Ernesto Fonseca / Ricardo Zambujo / D.R.**

A Adega de vidigueira celebrou 62 anos e nos últimos a nova direção da cooperativa, presidida por José Miguel Almeida e com a acessória técnica do enólogo Luís Morgado Leão, efetuou diversos investimentos na adega, identificou, preservou e valorizou algumas vinhas velhas e efetuou um profundo “rebranding” das marcas da adega que tem por lema “Vidigueira, quando o vinho é uma viagem”.

A Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito foi constituída em 1960 e iniciou a sua atividade produtiva em 1963. Conta atualmente com cerca de 300 associados, laborando uma média de 8 a 9 milhões de quilos de uva/ano, resultado da exploração de cerca de 1400 hectares de vinha. Nos últimos anos a nova direção da cooperativa presidida por José Miguel Almeida, e com a acessória técnica do enólogo Luís Morgado Leão, efetuou diversos investimentos na adega, identificou, preservou e valorizou algumas vinhas velhas e efetuou um profundo “rebranding” das marcas da

adega que tem por lema “Vidigueira, quando o vinho é uma viagem”. Esta reformulação do portefólio dos vinhos

José Miguel Almeida, presidente da Adega de Vidigueira destacou na sua intervenção que a cooperativa pretende continuar a ser a guardiã da riqueza histórica dos vinhos desta região, mas com preocupações de “sustentabilidade” para o futuro.

apoiou-se no reforço da ligação aos descobrimentos e a Vasco da Gama que em 1519 se tornou Conde de Vidigueira. Neste sentido, o posicionamento dos vinhos associa-se a uma viagem, indo do Ato I, com o vinho de entrada de gama, de maior volume, até ao ato VII, subindo sempre em ambição e exclusividade.

VIDIGUEIRA: TERROIR E SUSTENTABILIDADE

A Adega de Vidigueira estende a sua área de influência pela totalidade dos concelhos de Alvito, Cuba e Vidigueira, uma área que



é delimitada a norte pela serra do Mendro e a Leste pelo rio Guadiana. O clima desta região é condicionado pela morfologia acidentada da Serra do Mendro (424 metros), de orientação Este-Oeste. Por isso, apesar da localização tão a sul, é uma das sub-regiões de clima mais suave do Alentejo. A peneplanície e as pequenas colinas com terrenos ondulados permitem exposições solares diversificadas, os verões quentes e secos são temperados com uma brisa fresca do Atlântico que segue o corredor criado pela serra do Mendro e que contribui para uma significativa variação entre a temperatura da noite e a do dia. Os solos muito diversificados ao nível das rochas e das texturas dão um contributo importante para criar vinhos frescos e com grande mineralidade. Na serra do Mendro predominam os solos de xisto grauváquico, com nuances de xistos verdes; na Vidigueira são os solos pardos mediterrâneos que se destacam; em Vila de Frades prevalecem os solos profundos de origem granítica; e em Vila Alva predominam os solos vermelhos de xisto. Esta região ganhou fama pelos seus vinhos brancos, mas nos últimos anos destacaram-se também nos tintos, que tiveram uma procura maior nas últimas três décadas. Por isso, a cooperativa tem vindo a aumentar a área de tinto, chegando nes-

te momento aos 789 hectares (58%), com destaque para a casta Alicante Bouschet (268 ha), seguida pela Aragonês (187 ha) e pela Trincadeira (96 ha). Nas brancas (579 ha / 42%) a casta rainha é a Antão Vaz (322 ha), sendo esta adega a maior produtora mundial desta variedade, razão pela qual a Vidigueira é identificada como a “terra do vinho branco alentejano”.

As vinhas antigas da Vidigueira eram de sequeiro e estavam consociadas com outras culturas, como o olival e as hortas. Tinham uma condução em taça, não eram aramadas e não tinham clones selecionados. O viticultor ia pedindo varas aos amigos e conhecidos que possuíam determinadas vinhas e castas afamadas. As vinhas tinham uma enorme diversidade de castas, chegando a ultrapassar algumas dezenas. Este tipo de vinhas estão a desaparecer, mas a adega tem em curso um projeto que valoriza as uvas provenientes de vinhas centenárias, evitando que sejam arrancadas por a sua produção ser diminuta, ainda que produzam cachos de grande qualidade, mais concentrados e complexos. Neste momento a adega explora 263 hectares de vinha de sequeiro e 1107 hectares de vinha moderna regada.

José Miguel Almeida, presidente da Adega de Vidigueira destacou na sua intervenção

que a cooperativa pretende continuar a ser a guardiã da riqueza histórica dos vinhos desta região, mas com preocupações de “sustentabilidade” para o futuro. Daí terem em prática um ambicioso programa que contempla a assistência técnica de campo a todos os cooperadores; o reforço das boas práticas agrícolas, nomeadamente com a redução do uso de fitofármacos, o uso eficiente de água e a preservação dos solos com recurso a um sistema digital de monitorização das parcelas. Já na Adega, avançou-se com a produção de energia fotovoltaica, com a redução dos consumos de água e com o reaproveitamento dos subprodutos. Nesse sentido, espera atingir, o mais brevemente possível, a certificação no âmbito do Programa de Sustentabilidade dos Vinhos do Alentejo.

ENOTURISMO

A Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito tem vindo a diversificar a sua oferta de enoturismo, valorizando o património e os recursos endógenos. Assim nasceu a “Casa das Talhas” - Centro de Valorização e Dinamização do Vinho de Talha, onde num amplo espaço apto a uma grande diversidade de eventos, se apela à descoberta do terroir e da tradição do Vinho de Talha, por excelência ligado aos rituais do con-



vívio. Os visitantes podem assim conhecer as raízes deste vinho ancestral, passeando pela sua história e descobrindo os segredos desta técnica artesanal de vinificação, trazida pelos romanos para o Alentejo. Os programas de enoturismo contemplam, para além da visita à adega e prova destes vinhos de carácter singular, almoços e jantares para grupos; provas comentadas; visitas às vinhas centenárias, onde estão plantadas as castas mais tradicionais que dão corpo aos vinhos de Vidigueira; visita à Taberna dos Arcos, situada em Vila de Frades, “Capital do Vinho de Talha”, onde é possível provar vinhos provenientes de talhas do século XVII.

NOVOS VINHOS E NOVO ENÓLOGO

Vasco Moura Fernandes reforçou a equipa de enologia da Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito em março de 2022, ocupando o cargo de diretor de enologia e produção. É licenciado em Enologia pela Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro e Mestre em Viticultura e Enologia pela Universidade de Évora, tendo sido recentemente nomeado para o Prémio W Awards 2021, de Aníbal Coutinho, na categoria “Jovem Enólogo do Ano 2021”. Luis

Morgado Leão mantém-se na Adega, mas agora como enólogo consultor.

Durante o evento de comemoração dos 62 anos da Adega foram apresentados novos vinhos que chegaram recentemente ao mercado. O Vidigueira Antão Vaz 2021, um dos ex-libris desta casa, apresentou-se com grande frescura e com notas cítricas, contrariando a tendência dos últimos anos, quando a fruta tropical era a predominante. Ainda nos brancos foi apresentado o Vidigueira Superior 2020, elaborado com as castas Antão Vaz e Arinto. Um vinho muito gastronómico, com boa acidez e com notas minerais e de pólvora, muito comuns em alguns “terroir” de Vidigueira. Seguiram-se depois dois vinhos brancos que seguem um perfil clássico. O Vidigueira Grande Escolha 2020 tem um registo mais tradicional, sendo produzido com as castas Antão Vaz e Perrum e com um estágio de seis meses em barricas. Já o Vidigueira Reserva 2019 foi elaborado com as castas Antão Vaz e Arinto e apresenta uma cor mais evoluída, com notas untuosos e melosas provenientes do estágio em barricas novas de carvalho francês.

Por fim, foram apresentados dois vinhos tintos. O VDG Tannat Vidigueira Reser-

va 2019 é um monovarietal de uma casta pouco conhecida em Portugal. A variedade Tannat é proveniente do Sul de França, de Madiran, uma região próxima dos Pireneus. No entanto, foi no Uruguai que esta variedade ganhou maior notoriedade, após ter sido levada por imigrantes franceses. Os seus vinhos têm muito tanino, corpo e estrutura. Apresentam grande intensidade de cor e aromas de frutas negras e chocolate. A adega de Vidigueira decidiu apostar nesta casta que dois associados tinham plantado devido a ser “muito resistente à seca” e por “proporcionar vinhos intensos, encorpados e com uma acidez natural elevada”, concluiu Vasco Moura Fernandes. Luis Morgado Leão, enólogo consultor da Adega, referiu que “os cachos da Tannat têm tamanhos entre o médio e o grande, já os bagos são pequenos ou médios. A grande concentração de cor na película e na polpa da uva são o que dá a cor intensa aos vinhos que se envolvem com esta casta. Sendo os aromas e sabores mais relacionados com frutas negras e especiarias, onde pode conter notas de chocolate amargo e fumo.” Reforça que quando for provar o VDG Tannat deverá “esperar um vinho intenso, com taninos bem presentes



e marcantes.” De facto, o VDG Tannat servido durante o almoço apresentava aromas de frutas negras e notas de chocolate amargo, com leve toque fumado e especiarias. Os taninos estavam presentes, mas bem integrados, e com uma acidez viva que ajudava a harmonizar o conjunto. Para José Miguel Almeida, Presidente da Adega, “este vinho foi uma boa surpresa, com um perfil em tudo diferente dos vinhos a que acostumamos os nossos consumidores. Um bom desafio para os apreciadores dos vinhos desta casa.” Por fim, foi servido o Vidigueira Reserva 2019, que também é um monovarietal, neste caso da casta Syrah. Apresenta um perfil alentejano moderno, com notas de lagar e fruta preta madura.

A Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito tem vindo a diversificar a sua oferta de enoturismo, valorizando o património e os recursos endógenos. Assim nasceu a “Casa das Talhas” - Centro de Valorização e Dinamização do Vinho de Talha, onde num amplo espaço apto a uma grande diversidade de eventos,

