


Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: Regional	
Título: Ano de boa pinga					Temática: Generalista	
2006/09/15	SEM MAIS JORNAL – LITORAL ALENTEJANO – REGIONAL	Pág.1	Imagem: 1/2		Periodicidade: Semanal	Inv.: n.a.

Ano de boa pinga



Foto de Joaquim Torres

A colheita de 2006 deverá dar origem a vinhos de qualidade. Essa é a perspectiva dos produtores que falam numa vindima rica tanto em quantidade como em qualidade, situação que raramente acontece. Mas este ano o tempo seco e ameno que atravessou a região ajudou às boas características da uva produzida. De parte está, entretanto, o receio que bátega idêntica à da última semana em Freixo de Espada-à-Cinta arrase os campos de vinha da região.

» » » » » Pág.8

Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: Regional	
Título: Ano de boa pinga					Temática: Generalista	
2006/09/15	SEM MAIS JORNAL – LITORAL ALENTEJANO – REGIONAL	Pág.8	Imagem: 2/2		Periodicidade: Semanal	Inv.: n.a.

Boas temperaturas prometem bom vinho

António
Luís » » » » »

A colheita de 2006 vai dar origem a vinhos de qualidade. Essa é a perspectiva dos produtores que falam numa vindima rica em quantidade e qualidade, devido ao tempo seco e ameno que atravessou a região este ano. De parte está o receio que bâtega idêntica à de Freixo de Espada-à-Cinta arrase os campos de vinha

A COMISSÃO Vitivinícola Regional da Península de Setúbal (CVRPS) perspectiva para a Vindima de 2006 um aumento global da quantidade de uvas entre 5 a 10 por cento comparativamente com a campanha anterior, que decorreu debaixo de condições atmosféricas desfavoráveis, devido ao período de seca prolongada.

No que se refere à qualidade dos néctares a produzir nesta campanha, uma vez que as vindimas têm estado a decorrer com tempo seco e com calor, o técnico da CVRPS, Henrique Soares, antevê uma «boa qualidade» de vinhos.

Aliás, a boa qualidade tem sido continuamente a imagem de marca dos vinhos produzidos na região. Mesmo no ano passado, em que o tempo não ajudou à quantidade da produção, «ligeiramente abaixo da média dos últimos cinco anos», como refere Henrique Soares, a qualidade não saiu minimamente beliscada, o que se pôde verificar pelos vinhos que entretanto foram chegando ao longo do último ano para certificar.

Em termos de certificação, o volume global do ano passado corresponde a 15 milhões de litros, o que representa um acréscimo «muito ligeiro» em relação a 2004, um ano em que se registou uma subida de 15 por cento. No que diz respeito aos vinhos certificados, os regionais Terras do Sado estão em vantagem em relação com os vinhos de Denominação de Origem Controlada (DOC Palmela). Actualmente este organismo privado certifica 200 marcas de vinhos, entre Regionais, DOC Palmela, Regionais Terras do Sado e Moscatéis de Setúbal.

Henrique Soares, relativa-



Foto de Joaquim Torres

mente à promoção dos vinhos de qualidade de Palmela, realça que a divulgação está «sempre condicionada aos meios financeiros», sublinhando que as acções mais fortes nesse sentido são as provas de vinhos e o concurso de vinhos que a entidade organiza todos os anos. O técnico conta que, para facilitar o negócio dos produtores, face à conjuntura económica desfavorável, em 1999 a entidade reduziu em cerca de 25 por cento o valor das taxas de certificação dos vinhos, de formas a que os homens das adegas fiquem com mais dinheiro para campanhas de promoção próprias. «Foi um passo crucial para os produtores, uma vez que a forte concorrência, alguma desleal, também lhes tem causado danos nas vendas», frisa Henrique Soares, que acrescenta que, nos próximos tempos, não estão previstos aumentos nos valores dessas taxas.

Produtores satisfeitos

Leonor Freitas, da Casa Ermelinda Freitas, refere que as perspectivas para a colheita de 2006 são «muito animadoras», tanto em qualidade como em quantidade. «As uvas, que estão em fase de maturação avançada, apresentam grande quantidade de açúcar e são de elevada qualidade», frisa a empresária, que antevê, uma boa qualidade de vinhos, ou seja, «muito idêntica à do ano passado». No tocante à quantidade de vinhos a produzir, Leonor Freitas aponta para uma produção de 1.700 litros.

Já Jaime Quendera, da Cooperativa Agrícola de Pegões, realça que nas Vindimas deste ano deve haver mais 20 por cento de uva em comparação com o ano transacto. Quanto à qualidade, garante é «idêntica ou um pouco melhor» que a do ano anterior. «As nossas perspectivas para esta campanha são muito animadoras, uma vez que o tempo tem ajudado para que haja uvas e vinho de excelência», frisa.

Por seu turno, Fernando Pereira, da adega Xavier Santana, refere que as condições climáticas, que são «muito favoráveis», estão a ajudar a que a colheita do ano apresente «boa qualidade». Com algumas vinhas dotadas de sistema de rega automático, sobretudo as mais novas, de forma a que as plantações cresçam com «mais vigor», o empresário espera alcançar uma produção superior à de 2005 superior em cerca de 10 por cento.

» » » » »

Adega de Palmela alcança Prata

A ADEGA Cooperativa de Palmela, com 50 anos de existência, alcançou uma medalha de Prata no Concurso Mundial de Bruxelas realizado em Abril deste ano, com o vinho Cinquentenário, lançado em Novembro do ano passado com vista a comemorar o 50.º aniversário da empresa. É a primeira medalha que este néctar, um topo de gama Palmela DOC «Grande Escolha», colheita de 2004, recebe.

Além deste vinho, o Villa Palmela, de 2001, também um Palmela DOC, foi distinguido com uma Menção Honrosa, tendo ganhado já algumas medalhas noutros concursos, entre as quais uma medalha de Ouro há alguns anos atrás num concurso realizado em Portugal.

O vinho Cinquentenário, que está a ter boa aceitação por parte do público consumidor, com uma produção de 10 mil garrafas, está,

ano após ano, a registar cada vez uma maior qualidade. É feito à base de castas Castelão, Cabernet Sauvignon e Syrah e estagiou durante seis meses em barricas de carvalho francês.

Luís Oliveira, gerente da firma, afirma que com estas distinções a qualidade dos vinhos da Adega Cooperativa de Palmela acaba por ser valorizada. Além de dar algum prestígio à empresa, os troféus contribuem ainda para «aumentar a venda dos vinhos de excelente qualidade da firma».

O produto líder de vendas da Adega Cooperativa de Palmela, em termos de vinhos certificados, oriundo da Casta Periquita, é o tinto Palmela VQPRD. O vinho de mesa Pedras Negras é também um produto forte da empresa. As aguardentes vínicas e bagaceiras também estão a ter boa saída.