tas a tempo de receber as uvas dessa campanha. Nesse primeiro ano de produção os cerca de 800 associados entregaram nas modernas instalações da adega cerca de 4 milhões de quilos de uvas.

## Moderno centro de vinificação

Apesar de todas as dificuldades inerentes à quebra de consumo e à alteração dos hábitos alimentares dos consumidores, a Adega Cooperativa de Pombal apresenta-se passados quinze anos da sua fundação como uma das mais bem apetrechadas da Estremadura em termos tecnológicos. As uvas são descarregadas em tegões de inox, sendo as de melhor qualidade conduzidas para quatro enormes prensas pneumáticas. Depois toda a fermentação é feita em cubas de inox com controle de temperatura, sendo também o estágio dos vinhos feito em cubas construídas em inox. A adega está equipada com duas linhas de engarrafamento.

Na última vindima quase 1700 sócios foram responsáveis pela entrega de 2

milhões de quilos de uvas, sendo mais de 60% provenientes de vinhas localizadas na Estremadura, enquanto o restante é de uvas que fazem parte da zona geo-



aráfica Beiras. Rafael Neuparth é o responsável de enologia, sendo ajudado pelo adegueiro Fernando Vicente Lopes, que é também o responsável pelos destinos da adega no dia-a-dia. Actualmente a direcção da Adega Cooperativa de Pombal está a cargo de Rui Benzinho (fi-Iho de Guilherme Santos), Fernando Vicente Lopes, António Monteiro e Manuel Gonçalves. A exemplo do que acontece por todo o país vinícola, também em Pombal se tem assistido à reconversão das vinhas. De modo a sensibilizar os viticultores para esta prática, e ao mesmo tempo servir como campo experimental, sob a batuta de Fernando Vicente Lopes, em terrenos da adega foi em 2004 plantada uma vinha com 2.000 metros quadrados que é composta por 16 cas-

tas de uva.

No que diz respeito aos vinhos que fazem parte da gama de produtos da Adega Cooperativa de Pombal, o Terras de Arunca, branco e o tinto são certificados pela Estremadura. As uvas tintas (que estão em minoria na adega) dão corpo a um Terras de Sicó com estágio em madeira, existindo ainda um muito apreciado Terras de Sicó Branco com fermentação em barrica. A Adega Cooperativa de Pombal produz ainda uma gama de vinhos Reserva Tinto e Branco, e ainda um rosé denominado Gramella, que tem a curiosidade do rótulo ter sido desenhado pelo mágico Luís de Matos. Estas duas gamas de vinhos têm a denominação Beiras.



