

LISBOA



ADEGAMÃE
Em Torres Vedras

Adega Mãe: projecto pioneiro de vitivinicultura e enoturismo

Implantada em zona de forte influência de vinhedos que se estendem por pequenas colinas na freguesia de Ventosa, concelho de Torres Vedras, a imponente Adega Mãe que o Grupo Riberalves inaugurou em 23 de Novembro, na presença da ministra da Agricultura, do Mar, do Ambiente e do Ordenamento do Território, Assunção Cristas, integra um projecto vitivinícola pioneiro com forte componente de enoturismo, num investimento total da ordem dos cinco milhões de euros.

A adega, de considerável envergadura e belo aspecto numa paisagem bastante airosa e atractiva, ocupa 4500 metros quadrados dos cerca de 40 hectares de vinha da Quinta da Archeira e reúne as melhores condições para nela se produzir um milhão e 200 mil litros. Há pouco, na vindima de 2011, sob os auspícios do eng^o Anselmo Mendes, enólogo consultor da empresa, começaram por se fazer já 400 mil litros, em estágio e encontrando-se a adega preparada para produzir completa gama de vinhos.

O primeiro, da Adega Mãe, da colheita de 2010, chama-se "Dory" tinto e está disponível no canal Horeca e com lançamento, a preços entre €3 e €4 por garrafa, previsto para início de 2012, na moderna distribuição com aquele nome

das pequenas embarcações da pesca antiga do bacalhau nos mares gelados do Atlântico por frotas portuguesas e que funcionará como marca umbrellada escolhida pelo paralelismo com o core business do Grupo Riberalves: o comércio de bacalhau.

Trata-se de um vinho Regional Lisboa, de 14% de vol. e que, segundo a ficha de prova, resultou das castas Touriga Nacional, Syrah, Aragonez e Alicante Bouschet, que apresenta cor rubi brilhante, aroma a fruta madura com ligeiro toque a frutos vermelhos e notas florais. Na boca é macio e encorpado e termina fresco e harmonioso, muito agradavelmente embalado e disposto em caixa que incluiu poesia sentida sobre os doris.

Selecta colecção de castas brancas e tintas

Seis dias depois do acto inaugural, estivemos na Adega Mãe e pudemos observar as excelentes condições do edifício, muito bem decorado, graças ao traçado do arquitecto Pedro Mateus, com o centro de vinificação como espaço nuclear a acolher equipamentos em inox nos moldes habituais de uma tecnologia moderna, conforme objectivos de produção de grandes vinhos e contando atractiva sala de barricas de carvalho francês e ampla garrafeira para estágio posterior dos vinhos produzidos (500 mil garrafas na colheita de 2010).



eng.º Bernardo Alves



A empresa dispõe de uma selecção de castas estrangeira de qualidade reconhecida, casos das brancas Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc e Viognier e das portuguesas Arinto, Alvarinho e Viosinho, bem como das tintas Alicante Bouschet, Aragonês, Castelão e Touriga Nacional e estrangeiras Cabernet Sauvignon, Calladoc, além de outras, que a equipa constituída por Anselmo Mendes, dos mais brilhantes enólogos portuguesa e do enólogo residente Diogo Lopes e do técnico de viticultura Sérgio Nicolau, cultivam e vinificam admiravelmente.

O eng^o Bernardo Alves, que funciona como director da Adega, uma aposta no sector vitivinícola do Grupo Riberalbes –da qual é administrador–, foi o cicerone da visita a que procedemos com outros elementos da Comunicação Social, às instalações do espectacular empreendimento que engloba um plano de actividades de enoturismo e agrícolas, como visitas e provas de vinhos e programas integrados com outros operadores da região e que contempla espaços sociais desde auditório, sala de workshops, passando por salas de degustação e de experiências interactivas, em quatro espaços disponíveis para o efeito.

Embora especialista noutras áreas, Bernardo Alves, que manifesta entusiasmo pelo projecto implementado, associou, carinhosamente, à adega a palavra mãe em homenagem à sua



progenitora, embora tenha sido João Alves, seu pai, o presidente do Grupo Riberalves, a idealizar esta grande obra, cumprindo o sonho do seu antecessor familiar que gostava de fazer uma grande vinha.

Daí que a Riberalves tenha comprado a Quinta da Archeira e promovido a reconversão da vinha existente, com a área aludida e iniciado em 2009 a construção da adega, depois de Bernardo Alves com o arquitecto Pedro Mateus ter visitado muitas congéneres em Bordéus (França) e Rioja (Espanha), assim como noutras afamadas regiões vitivinícolas, no desejo de se fazer obra digna, como veio a suceder e com excelentes novidades no domínio enoturístico.

A problemática maternal está bem evidente a cada passo com a palavra mãe a recordar a homenagem que lhe é prestada, destacando-se logo à entrada do edifício, numa das paredes, a frase “Os homens são o que as mulheres fazem deles” e outras semelhantes em

situações diversas, acentuando o intuito de designar o edifício como Adega Mãe, tendo como referência Manuela Alves, a progenitora de Bernardo.

Com as castas brancas atrás referenciadas a empresa está interessada em produzir um vinho branco de excelência, o Dory 2011, que surgirá em Janeiro próximo e no terceiro trimestre de 2012 chegará a altura do lançamento do Dory tinto Reserva 2010, numa sequência qualitativa que se aguarda vantajosa, tanto assim que a empresa pretende incrementar as vendas através dos diversos canais de distribuição portugueses (on e off trade).

A empresa apostará fortemente, também, na exportação, sobretudo em países como Angola, Brasil e Moçambique e posteriormente nos EUA, Inglaterra, Escandinávia e China. ♡