

Adega Cooperativa do Cadaval com menos uva em 2014

A Adega Cooperativa do Cadaval fechou o ano 2014 com cerca de 2,7 milhões de litros de vinho escoados, que resultam numa quebra de 25 por cento na sua produção e num volume de faturação de 1,5 milhões de euros, menos 900 mil do que em relação a 2013.

No ano passado a adega cadavalense recebeu 4.700 toneladas de uva, menos 700 toneladas do que tinha recebido em 2013, mas exportou cerca de 30 por cento da sua produção. Esse resultado explica-se, segundo um comunicado da cooperativa, devido às "condições climáticas difíceis e pelo fenómeno que é a reestruturação das vinhas".

Mas Leopoldo Neves, recentemente eleito presidente da direção da adega, mostra-se otimista quanto ao novo ano. "Penso que agora a produção vá começar a aumentar, visto que há aí muitas vinhas novas. No entanto, só ao cabo de dois a três anos é que uma vinha reestruturada recomeça a produzir", disse.

O dirigente não quis, porém, revelar os resultados líquidos da Adega Cooperativa. A instituição, que conta 51 anos de existência, elegeu recente-



mente os seus novos órgãos sociais. Da eleição resultou a escolha de Leopoldo Neves para a presidência da cooperativa. Este é o terceiro mandato do atual presidente, que antes havia sido vogal e depois vice-presidente. Foram ainda eleitos Joaquim Santos (vice-presidente), António Oliveira (secretário) e Fernando Silva (presidente da assembleia geral).

A adega conta com 1.300 associados efetivos, mas apenas 350 são ativos, isto é, que entregam

uvas. O vinho cadavalense está presente em seis países, nomeadamente: Noruega, Estados Unidos, Canadá, Brasil, China e Argélia, estando atualmente a tentar entrar no mercado moçambicano.

No último ano a Adega Cooperativa foi distinguida com a medalha de prata no Concurso de Vinhos de Lisboa 2014 e as medalhas de bronze no 31º Festival do Vinho Português do Bombaral e no 1º Concurso Nacional de Vinhos do Crédito Agrícola.