



A QUALIDADE COMO FATOR DE IDENTIDADE

A Revista Business Portugal foi conhecer a Adega Fonte das Moças, um espaço onde se respira a excelência dos vinhos e a história de uma região. Num périplo pela propriedade, conhecemos recantos nobres e ímpares, com destaque para as vinhas a perder de vista, para a adega mosqueada de história e tradição, bem como o espaço dedicado a prémios e distinções.



João Melícias Administrador

A gestão da Adega Fonte das Moças é assegurada por João Melícias, um homem carismático, dinâmico e empreendedor que emana uma grande paixão pelas vinhas e pelo vinho. Agrónomo de formação e enólogo de paixão, foi assim que João Melícias se apresentou, presenteando-nos com uma breve resenha daquele que tem sido o seu percurso no mundo dos vinhos.

Foi pela mão do professor Manuel Vieira, que o nosso entrevistado se dedicou à enologia, contudo a tradição vitivinícola familiar também contribuiu para alimentar e consolidar a paixão que sente pela vinha e pelo vinho. O seu percurso como enólogo iniciou-se na região do Alentejo, onde prestava assistência técnica a diversas empresas vitivinícolas de referência. A sua experiência e know-how enquanto enólogo permitiram-lhe granjear um sucesso assinalável e

estender a atividade até à região de Lisboa. O apego às suas raízes e à terra e região que o viu nascer, levou-o a adquirir uma propriedade contígua à casa onde nasceu e cresceu e a aventurar-se, há cerca de 25 anos, num projeto de produtor engarrafador, assumindo um total de 20 hectares.

Criar um produto diferenciador, de qualidade e com a sua assinatura sempre foram as premissas para fazer nascer este projeto, um pouco inspiradas nas regiões vitivinícolas de excelência existentes na Europa. "Este projeto implicou adaptar uma adega pequena e tradicional e apostar numa seleção de castas, muitas delas uma verdadeira inovação para a região", refere João Melícias, destacando a Touriga Nacional, Touriga Franca, Aragonês, Castelhão, Syrah e Cabernet Sauvignon nos tintos. Já nos brancos, o enólogo apostou essencialmente no Arinto, uma belíssima casta

com bastante elegância e mineralidade, sob o ponto de vista aromático garantindo também longevidade aos vinhos resultantes.

Com base neste pensamento e nos conhecimentos enológicos que foi adquirindo ao longo da vida, João Melícias deu asas às suas ambições e conseguiu adquirir notoriedade ao longo dos últimos 25 anos. "Contudo, para produzir um produto diferenciador, este tem que ter um preço de referência, o que nem sempre é fácil, por isso comecei a apostar no mercado internacional, visitando certames e feiras e cheguei a vender vinhos para o Brasil e para a Alemanha, em volumes interessantes", lembrou o enólogo, sublinhando no entanto que o mercado internacional começou a perder expressão no âmbito da sua empresa por várias razões, mas essencialmente porque começaram a estar em destaque



ID: 69328085

01-05-2017

os chamados "vinhos do novo mundo", provenientes do Chile, Argentina ou Uruguai, "que têm preços absolutamente imbatíveis, essencialmente pelos baixos custos de produção, que começaram a invadir os mercados que tradicionalmente eram da Europa", esclarece João Melícias.

Hoje em dia, os vinhos Fonte das Moças estão basicamente direccionados para o mercado nacional, não obstante vendas pontuais para outros mercados.

João Melícias lembra que foi em 1993 que fez a reestruturação da propriedade criando 20 hectares de produção e, volvidas duas décadas, tem quatro hectares em reconversão e 16 a produzir os vinhos Fonte das Moças, que se traduzem numa capacidade de produção média anual de 120 mil garrafas.

A Adega Fonte das Moças é um espaço apetrechado com moderna tecnologia, que apresenta uma simbiose perfeita entre o moderno e o tradicional, integrando no mesmo edifício um conjunto de áreas que vão desde a produção ao estágio em barricas de carvalho e de vinhos engarrafados. Cada vez mais os consumidores querem um produto diferenciador e de grande qualidade, esta é uma tendência nacional e internacional, até porque as pessoas têm mais informação e são mais exigentes e é por esta lógica que

João Melícias tem pugnado ao longo de todo o seu percurso, não sendo por isso de admirar os variadíssimos prémios e distinções conquistadas.

O enólogo define os seus vinhos como diferenciadores e de qualidade, sendo os brancos feitos à base de arinto, "que se apreciam muito enquanto jovens, mas que ganham bastante com a evolução, porque têm longevidade. Os tintos são simpáticos enquanto jovens, mas de grande complexidade na meia-idade e às vezes notáveis quando são velhos", explica. João Melícias destaca ainda que a Adega Fonte das Moças têm "um espaço que foi pensado e desenhado para acolher uma loja de venda ao público", até porque cada vez mais os clientes procuram diretamente os seus produtos, apesar de continuar a manter os atuais distribuidores. Por outro lado, desvenda a parceria com uma empresa de enoturismo que recebe grupos de turistas e os leva a visitar o universo da Adega Fonte das Moças, que apreciam vinhos de qualidade e excelência, verdadeiramente notáveis e diferenciadores. Em termos de futuro, João Melícias desvenda o sonho de aliar à atividade vitivinícola, uma vertente de enoturismo mais consolidada, que permita aos turistas visitar, conhecer e degustar os vinhos, bem como um espaço de alojamento, oferecendo uma experiência diferenciadora, que possibilite

ao turista 'respirar' a essência da Adega Fonte das Moças, transformando-a de igual forma num polo de atração para a região.

Região de Lisboa como mais-valia

De Estremadura passou a Lisboa. Esta é a mais recente região vitivinícola: Região de Vinhos de Lisboa. A alteração da indicação geográfica de Estremadura para Lisboa justifica-se no contexto de reorganização institucional do sector vitivinícola e surge após estudos levados a cabo e que concluíram que a utilização de "Lisboa", enquanto cidade da região de produção, seria a indicação geográfica com maior valia, tendo em consideração fatores positivos, nomeadamente para os mercados externos, pelo facto de possuir mais notoriedade quanto à sua localização, um pouco à semelhança do que podemos encontrar em toda a Europa.

