

ADEGA COOPERATIVA DO CADAVAL



PAULO MARQUES

CONFAGRI

1. EDIFÍCIO DA ADEGA COOPERATIVA DO CADAVAL

Situada na costa Atlântica de Portugal, na província da Estremadura e inserida na Região Vitivinícola de Lisboa, a Adega Cooperativa do Cadaval foi inaugurada em 1963, sendo uma cooperativa de produtores com mais de 50 anos de história na produção de vinhos.

Atualmente, os associados da Adega no ativo ultrapassam o meio milhar e distribuem-se por uma área de influência que vai desde zonas mais próximas do Litoral até às encostas da Serra do Montejunto.

Inserida numa área de vinha de 800 hectares dispõe de uma capacidade de vinificação anual de cerca de 5 milhões de litros de vinho, distribuídos atualmente por 50% de vinhos brancos e 50% de vinhos tintos.

FICHA INFORMATIVA

[NOME]

Adega Cooperativa do Cadaval

[CONTACTOS]

Largo da Adega Cooperativa

2550-121 Cadaval

PORTUGAL

Telefone: +351 262 696 137

Email: adega.cadaval@netvisao.pt

O “terroir” da região e a sua componente Atlântica, aliados aos conceitos aplicados na conceção dos vinhos, proporcionam condições de excelência para a produção de espumantes e vinhos brancos de grande qualidade, frescos, intensos e aromáticos.

Saliente-se a natural aptidão da região para a produção de vinhos de teor alcoólico moderado, onde se destacam os Vinhos Brancos e Rosés “Leve”, num bom estilo internacional e adequados à atual procura nos mercados.

Os vinhos tintos, de caráter fresco e frutado, são aptos ao consumo enquanto jovens mas a natural aptidão para envelhecimento nobre, leva a selecionar vinhos mais estruturados, comercializados como “colheita”, com potencial para guarda em garrafeira.

Entrevista com o Presidente da Direção da Adega Cooperativa do Cadaval, Leopoldo Neves



2. LEOPOLDO NEVES, PRESIDENTE DA DIREÇÃO

A Adega Cooperativa do Cadaval está implantada na sua região há 56 anos. Como caracteriza o papel desempenhado pela Instituição na sua área social?

A Adega Cooperativa do Cadaval, CRL., fundada em 1963, está implantada na região há 56 anos, tendo tido desde então um papel importante tanto em questões sociais como culturais, participando sempre que possível no desenvolvimento da região. A Adega Cooperativa do Cadaval é claramente identificada como um exemplo de referência no desenvolvimento económico da região, tendo vindo a conseguir nas últimas campanhas vitivinícolas um aumento de rendimento aos seus associados, muito pela solidez financeira que apresenta.

Que serviços a Adega Cooperativa do Cadaval coloca à disposição de todos os seus associados?

A Adega recebe as uvas dos associados, que são separadas por espécie e por casta e vinificadas com o acompanhamento do corpo técnico. Este corpo técnico gere e controla a produção em cada etapa, para assegurar a produção do melhor vinho, que depois é comercializado.

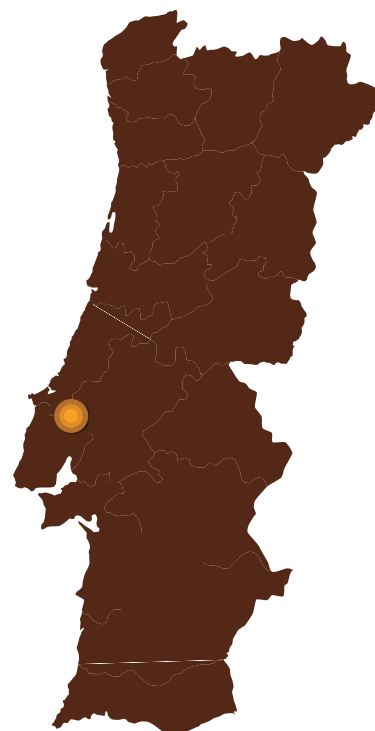
Para além da estratégia de comercialização nacional e internacional possuímos igualmente um Posto de Venda direta ao público.

A Adega Cooperativa do Cadaval tem efetuado investimentos ao nível das infraestruturas e equipamentos. Quer falar um pouco sobre estes projetos e dos objetivos inerentes aos mesmos?

O investimento tem sido constante no sentido de proporcionar condições que proporcionem uma resposta eficiente, produzido em quantidade e com uma qualidade de excelência. Atualmente, a Adega possui equipamentos e tecnologia em conformidade com os mais exigentes conceitos de produção de vinhos de qualidade, o produto final é embalado numa linha de engarrafamento, também tecnologicamente atual, que permite cadências de produção adequadas a uma gestão eficiente das encomendas e expedição dos nossos vinhos.

A título de exemplo posso referir-lhe que, recentemente, foram adquiridas diversas cubas de inox para melhorar o armazenamento do vinho.

PORTUGAL CONTINENTAL



REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA



REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES



3. ELEMENTOS DA DIREÇÃO DA ESQUERDA PARA A DIREITA
JOAQUIM SANTOS, TESOUREIRO; LEOPOLDO NEVES, PRESIDENTE; MÁRIO FIRMINO, SECRETÁRIO



SAIBA MAIS SOBRE
A ADEGA COOPERATIVA
DO CADAVAL





4. ESQ. PARA A DIR.: ESPUMANTE CONFRARIA ARINTO RESERVA; VINHO TINTO PENHA DO MEIO-DIA

Denota-se uma grande preocupação com a qualidade dos produtos e com a imagem dos mesmos. Na sua ótica, estes são dois fatores extremamente importantes no contexto atual?

Sim, a qualidade dos produtos e a imagem dos mesmos é uma preocupação que temos todos os dias. A concorrência é cada vez mais agressiva e o mercado está cada vez mais exigente e esses são dos fatores fundamentais para nos podermos diferenciar pela positiva.

Esta filosofia de qualidade materializou-se, certamente, na obtenção de algumas certificações para a Adega?

Sim. Neste campo gostaria de referir que a Adega Cooperativa do Cadaval encontra-se certificada pelas normas ISO 9001-2015 e ISO 22000:2005 – Sistema de Gestão da Segurança Alimentar, para além de realizar todo o controlo analítico em laboratório próprio.

Deste esforço técnico e financeiro resultou uma extraordinária capacidade de laboração que se traduz numa gama de produtos de excelência que são vendidos para o mercado nacional e internacional. Gostaria de falar um pouco sobre a vossa gama de produtos?

Na nossa gama mais popular destacamos a marca DACEPA, já implantada no mercado há várias décadas para os nossos

vinhos de mesa. Já na gama IGP LISBOA temos as marcas ADEGA DA CONFRARIA, CONFRARIA e PENHA DO MEIO DIA, esta última lançada há menos tempo e que presta tributo às pessoas das aldeias a norte da Serra do Montejunto, que não tendo possibilidades económicas para ter um relógio, para se guiarem no tempo, principalmente quem trabalhava no campo, olhavam para a serra em direção da “grande penha”, virada a poente, e quando o sol começava a incidir-lhe, deixando de estar sombria, já sabiam por experiência que era meio-dia. Desde então continua a chamar-se PENHA DO MEIO-DIA.

Na gama dos vinhos leves destacamos o V. Leve Moscatel CONFRARIA, feito exclusivamente com uvas moscatel graúdo, que tem ganho diversos prémios nos concursos nacionais e internacionais onde participa. Na gama dos espumantes também podemos referir a marca CONFRARIA para o Espumante Bruto Chardonnay e Arinto e Espumante Seco Moscatel Graúdo.

Para além da clara aposta na qualidade e na capacidade produtiva, a Adega Co-

operativa possui uma estratégia de comercialização que tem dado os seus frutos. Que estratégia de comercialização em termos internos e externos tem sido seguida pela Cooperativa?

A Adega tem vindo a desenvolver progressivamente a sua implantação no mercado nacional, onde está implantada no mercado HORECA, fornecendo igualmente as principais cadeias de hipermercados.

Os mercados externos são o seu grande objetivo atual, onde pretendemos alcançar mercados que proporcionem mais-valias superiores para os nossos produtos.

No global, continuamos com uma gestão prudente, mas de forte desempenho comercial, apesar do mercado global dos vinhos ser cada vez mais feroz. A referida atividade comercial desenvolvida levou-nos ao aumento generalizado das vendas dos diversos tipos de vinho. A política comercial seguida desde há muito pela direção é de comercializar os vinhos ao melhor preço possível, pois não podemos esquecer que, em muitos



5. ESQ. PARA A DIR.: CONFRARIA COLHEITA SELECIONADA MOSCATEL; ADEGA DA CONFRARIA BRANCO LEVE; ADEGA DA CONFRARIA ROSÉ LEVE



6. INSTALAÇÕES DA ADEGA COOPERATIVA DO CADAVAL

negócios, vender é muito mais fácil do que efetuar as cobranças a tempo e horas para satisfazer os nossos compromissos.

Quais os objetivos futuros que a Adega gostaria de alcançar?

Tendo em linha de conta a atividade do ano 2018 e o que já decorreu do ano 2019, esperamos uma subida, ainda que ligeira das vendas, havendo uma tendência crescente para as vendas de vinho de melhor qualidade.

É uma aposta que gostaríamos de reforçar, mantendo a tendência crescente da venda dos vinhos de grande qualidade. Esta aposta sai reforçada tendo em conta as diversas plantações efetuadas ao abrigo do programa VITIS, que além de aumentar a área de vinha disponível, permitir-nos-á incrementar a quantidade de vinho de melhor qualidade que produzimos todos os anos, com a realização das respetivas mais-valias superiores inerentes a este tipo de produtos.

O PDR 2020 tem sido importante no que respeita à atividade da Cooperativa? Que avaliação faz do mesmo?

Julgo que o PDR 2020 foi importante ao nível da concretização de algum investimento necessário ao Sector. No que respeita à Adega Cooperativa do Cadaval posso dizer que fomos um dos casos em que isso se verificou,

tendo sido aprovados alguns projetos e concretizados alguns investimentos ao abrigo deste programa.

Como avalia a relação da Adega Cooperativa com a CONFAGRI?

A relação da Adega Cooperativa do Cadaval com a CONFAGRI tem sido ótima. Podemos dizer que tem corrido tudo muito bem e, nessa ótica, a CONFAGRI tem sido um parceiro fundamental e de confiança para a nossa Instituição.

Que mensagem gostaria de deixar a todos os associados, clientes e potenciais clientes?

Gostaria de referir que as adegas cooperativas são as extensões das explorações agrícolas, sendo as estruturas produtivas que melhor garantem a genuinidade do produto ao consumidor. A união das produções dos vários produtores são a garantia de sobrevivência das pequenas explorações vitícolas, desempenhando, como tal, uma papel económico e social fundamental na sua região.

Continuem unidos em torno da Adega Cooperativa, pois esta tudo faz e fará para garantir o desenvolvimento da atividade vitícola na sua região e uma remuneração crescente para os seus associados, primando, como sempre, pela garantia da produção de produtos com uma qualidade de excelência. ●



7. LINHA DE ENGARRAFAMENTO