



ADEGA COOPERATIVA REGIONAL DE MONÇÃO

1. ALGUNS DOS PRODUTOS DA ADEGA COOPERATIVA REGIONAL DE MONÇÃO

A Adega Cooperativa Regional de Monção foi fundada a 11 de Outubro de 1958, por iniciativa de 25 viticultores. Situa-se em plena Região Demarcada dos Vinhos Verdes, na sub-região de Monção e Melgaço, onde predomina a Casta Alvarinho. Desta forma, a matéria-prima, aliada à cuidadosa seleção das uvas, conjugada com a tecnologia moderna de vinificação e um contacto de proximidade com os clientes, são o garante da qualidade dos seus produtos, produtos estes reconhecidos em Portugal mas também em grande parte dos países da Europa, África, América do Norte e do Sul. Atualmente, a Adega Cooperativa Regional de Monção apresenta uma faturação anual superior a 15 milhões de euros, sendo reconhecida de forma unânime como uma das melhores Adegas Cooperativas

do País, assumindo assim um papel de grande importância na economia local. Possui 1.680 produtores associados, que somam uma área de vinha de 1,237 Ha e produções na ordem dos 8.000.000 Kg

FICHA INFORMATIVA

[NOME]

Adega Cooperativa Regional de Monção

[CONTACTOS]

Avenida da Adega Cooperativa nº 485

4950-279 Monção

PORTUGAL

Telefone: +351 251 652 167

Fax: +351 251 651 108

Email: geral@adegademoncao.pt

anuais, dos quais 60% dizem respeito à casta Alvarinho.

Para ser possível o desenvolvimento desta atividade, a Adega Cooperativa Regional de Monção possui dois polos de produção, que no conjunto têm uma capacidade de receção de uvas de 700.000 kg por dia e uma capacidade de armazenamento de vinhos de 10.328.648 litros. A Adega de Monção possui ainda uma capacidade de vinificação e engarrafamento da totalidade dos vinhos produzidos, tendo sido para o efeito adquirida em 2005 uma nova linha de engarrafamento com uma capacidade de produção de 6.000 garrafas/hora.

A Adega, também em 2005, inaugurou o espaço histórico e cultural da Adega de Monção, na antiga casa do Adegueiro e silos do bagaço, que levou à sua integração na Rota dos Vinhos Verdes, Itinerário do Minho.

Entrevista com o Presidente da Adega Cooperativa Regional de Monção



2. ARMANDO FONTAINHAS

- PRESIDENTE DO CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO DA ADEGA COOPERATIVA REGIONAL DE MONÇÃO

A Adega Cooperativa Regional de Monção está implantada na sua região há 63 anos. Como caracteriza o papel desempenhado pela Instituição na sua área social?

Os cooperantes da Adega de Monção ascendem a 1.680 e os colaboradores diretos são 31. Assim, o impacto da nossa Cooperativa na comunidade local de Monção e Melgaço reflete-se em, pelo menos, 1.711 famílias. Lembro que a viticultura é para muitas destas famílias uma atividade complementar

e um rendimento extra ao fim do ano, o que faz com que a qualidade de vida nos dois concelhos seja superior, comparativamente, aos demais concelhos do país. São mais de 9 milhões de euros distribuídos anualmente na Região, pagos em três momentos, sendo o pagamento dos primeiros 50% da colheita antes do Natal, o pagamento dos restantes 50% antes da Páscoa e na distribuição de excedentes em junho.

Que secções a Adegas Cooperativa possui atualmente e que serviços coloca à disposição de todos os associados?

O departamento de Viticultura tem permanentemente dois técnicos disponíveis para receber nas instalações da Adegas de Monção todos os cooperantes. Desta forma podemos garantir que prestamos todo o apoio necessário, de modo a que estes façam o melhor acompanhamento da vinha ao longo do ano e que durante a Vindima nos entreguem uvas da melhor qualidade.

A Adegas Cooperativa Regional de Monção tem efetuado inúmeros investimentos ao nível das infraestruturas e equipamentos, primando sempre pelo acompanhamento das novas tecnologias e da melhoria das suas instalações. Quer falar um pouco sobre estes projetos e dos objetivos inerentes aos mesmos?

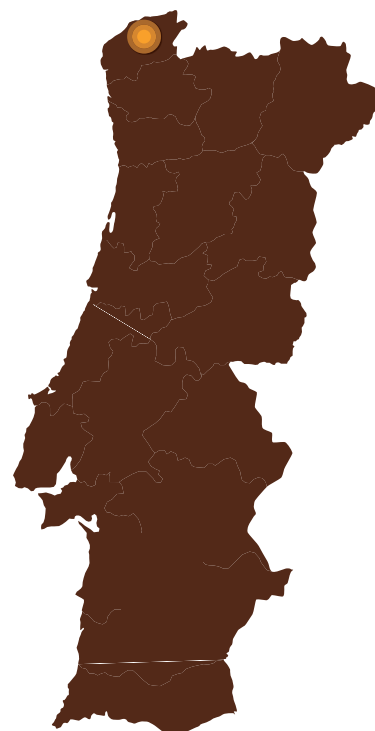
A Adegas de Monção melhorou as condições tecnológicas de receção de uvas e o processo de vinificação, a capacidade de armazenamento, estabilização e engarrafamento dos vinhos. Em 1999 aumentou as suas instalações com a criação de um novo centro de receção de uvas e vinificação – o pólo de Melgaço, cobrindo assim de melhor forma toda a área geográfica da sub-re-

gião em que se encontra. Entre 2004 e 2006, tiveram início as obras de criação de modernas estruturas físicas que permitiram alargar a comercialização a nível nacional e internacional, perfazendo um investimento total de 6,5 milhões de euros. Esta infraestrutura acolheu os novos serviços administrativos, a zona de receção e a nova linha de engarrafamento, obra inaugurada em 2008 aquando da comemoração dos 50 anos. Em 2019 investimos na linha de produção, numa rotuladora que nos permitiu maior flexibilidade dos acabamentos dos nossos produtos e numa máquina de fim de linha que nos permitiu produzir autonomamente as paletes prontas a expedir para o cliente. Para o futuro temos planeados pequenos investimentos indispensáveis como a manutenção da capacidade produtiva e também a construção de uma Enoteca. Estamos igualmente a equacionar a aquisição de novos painéis fotovoltaicos que aumentarão a nossa capacidade instalada (atualmente de 75Kw), de maneira a diminuirmos, de forma gradual, a nossa pegada ambiental.

Deste esforço técnico e de investimento resultou uma extraordinária capacidade de laboração em quantidade e qualidade 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?

A Adegas de Monção foi, no início da sua atividade, uma Cooperativa focada no negócio a granel e na produção de Vinho Verde Tinto, com uma pequena percentagem de vinhos de uvas brancas. Contudo, atualmente, o paradigma é completamente diferente: estamos completamente focados na produção de vinho engarrafado e de uvas brancas.

PORTUGAL CONTINENTAL



REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA



REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES



SAIBA MAIS SOBRE
A ADEGAS COOPERATIVA
REGIONAL DE MONÇÃO



3. PERSPECTIVA DAS INSTALAÇÕES DA ADEGA



4. BARRICA DE AGUARDENTE ALVARINHA

- Alvarinho Deu La Deu Reserva: Alvarinho monovarietal proveniente de vinhedos de elevada altitude e vinhas antigas o que lhe confere um grande grau de acidez elevada. Este vinho faz *battonage* prolongada de 9 meses o que faz com que seja um vinho bastante completo e robusto.
- Alvarinho Deu La Deu Premium: as uvas de Alvarinho para este vinho são colhidas em vinhedos de idade mais avançada e com altitude nos 250 metros. Após a prensagem e decantação estagia 4 meses em cascos de carvalho Francês e Americano com *battonage* prolongada de 9 meses.

Atualmente, dos 6 milhões e meio de garrafas produzidas anualmente, mais de metade são do vinho Muralhas de Monção (blend Alvarinho e Trajadura) e quase 1 milhão de garrafas do Adega de Monção Tinto – o Vinho Verde mais vendido do Mundo. De resto, a nossa gama divide-se entre blends de Alvarinho Trajadura, vinhos Rosados e Monovariais Alvarinhos onde temos diversas experiências e formas de trabalhar a casta rainha da nossa sub-região de Monção e Melgaço.

Esta filosofia de qualidade materializou-se, certamente, na obtenção de algumas certificações para a Adega e no reconhecimento da qualidade dos produtos, nomeadamente em termos de inúmeros prémios recebidos pelos mesmos?

A Adega de Monção é PME líder consecutivamente desde 1998. Anualmente, recebemos uma média de 30 distinções para os nossos vinhos em concursos internacionais. Em 2021 fomos já premiados com 90 pontos, Medalha de Prata, para o Alvarinho Deu La Deu, o Muralhas de Monção Rosé foi premiado com Verde Ouro na categoria de vinhos rosados na CVRVV e o Alvarinho Deu La Deu Histórico teve 94 pontos no concurso Catavinum.

Estes exigentes concursos obrigam a que a qualidade dos nossos produtos seja, de ano para ano, cada vez mais elevada e é por isso que apostamos muito nos padrões e métricas de qualidade e processo que levamos a avaliação pela exigente certificação IFS Standards Foods onde temos sido anualmente avaliados em High level score com 97,51%.



5. PERSPECTIVA DE VINHA DA CASTA ALVARINHO

Para além da clara aposta na qualidade e na capacidade produtiva, a Adega Cooperativa 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?

O mercado interno é ainda o nosso principal mercado e pretendemos continuar uma estratégia de liderança dos vinhos brancos no canal HORECA, com a marca Muralhas de Monção e Alvarinho Deu La Deu no segmento dos monovariais Alvarinho da sub-região de Monção e Melgaço. A Adega Cooperativa de Monção utiliza a marca Deu La Deu como marca *umbrela* para todos os monovariais Alvarinhos, tendo como bandeira o Clássico que é líder de mercado nos 100% Alvarinho. Nos últimos anos temos vindo a apostar no estudo desta nobre casta, onde temos feito várias experiências de vinificação e estágio da Casta Alvarinho onde resultaram os nossos principais vinhos:

- Alvarinho Deu La Deu Terraços: este vinho é feito com leveduras autóctones da sub-região de Monção e Melgaço. Durante as vindimas de 2014, 2015 e 2016 foram recolhidas diversas amostras de Alvarinho de várias vinhas com diferentes altitudes e solos, foram congeladas e na vindima de 2016 as leveduras foram multiplicadas em laboratório para serem utilizadas na fermentação deste vinho. É um vinho com uma acidez e um grau de complexidade único que lhe confere uma elevada capacidade de guarda.
- Alvarinho Deu La Deu Histórico: O Histórico é o primeiro vinho de curta-menta feita na Adega de Monção, ou seja, a película e o mosto fermentam em simultâneo sem haver separação. Para além disso fica 12 meses sobre as borras com levantamento mensal, ou seja, faz *battonage* por 12 meses.
- Alvarinho Deu La Deu 30 anos Fernando Moura: Este vinho foi feito para comemorar os 30 anos de trabalho do Eng.º Fernando Moura com a Adega de Monção.



6. PERSPECTIVA DE MONÇÃO

É o conjunto de 3 grandes vinhos que tínhamos em estágio na Adega, todos eles provenientes de uvas da melhor qualidade da nossa sub-região onde maior parte é da colheita 2016, mas tem também vinhos de 2015 e 2017. Todos os 3 vinhos são provenientes de vinhos que fizeram *battonage* prolongada de 9 meses.

A Adega criou o Espaço Histórico e Cultural da Adega de Monção e levou à sua integração na Rota dos Vinhos Verdes, Itinerário do Minho. Gostaria de nos falar um pouco deste espaço? Constitui o enoturismo uma das prioridades da Adega?

O Espaço Histórico e Cultural da Adega de Monção foi construído em 2005 e consistiu na reconstrução da antiga casa do Adegueiro e dos Silos de Bagaço. Hoje alberga o espaço histórico onde guardamos as memórias de antigos instrumentos industriais e também uma sala onde estão expostos os principais prémios obtidos ao longo da nossa existência.

O Enoturismo está sempre presente na nossa atividade como forma de divulgação dos nossos vinhos para todos aqueles que nos visitam. Neste momento criamos um circuito de visitas à Adega, entre o espaço histórico e cultural e a loja de vendas que foi reabilitada há 2 anos. Paralelamente, temos neste momento em projeto a criação da Enoteca da Adega de Monção – essa sim será uma mais valia para o Enoturismo da nossa Cooperativa.



7. PERSPECTIVA DE VINHA DA CASTA ALVARINHO

Quando consomem uma garrafa dos nossos vinhos estão a apoiar, não uma empresa ou uma Cooperativa com alguma dimensão, mas cerca de 1.700 micro produtores que, com o seu esforço, produzem no Alto Minho, na região onde o minifúndio é extremo, uvas da melhor qualidade para que nós possamos produzir os melhores vinhos brancos do Mundo.

Que outros projetos futuros a Adega pretende implantar e quais são as perspetivas com a realização desses projetos?

Como acabei de referir a construção da Enoteca da Adega é o principal projeto em carteira. De momento, a Adega possui equipamentos produtivos e de controlo laboratorial de ponta que nos permitem ter grande controlo e qualidade dos produtos finais. Uma das nossas principais preocupações passa pela sustentabilidade ambiental da Adega onde já temos im-

plementada a produção de energia solar fotovoltaica e solar térmica, estamos a implementar processos da redução do uso de água, a redução de materiais plásticos e embalagens e a utilização de materiais secos ambientalmente certificados. Aproveito para lembrar que a principal sustentabilidade que a Adega promove é a sustentabilidade social dos seus viticultores num território constituído pelos concelhos de Monção e Melgaço, territórios de baixa densidade em que a nossa ação permite a fixação de população.

Como avalia a importância do Programa VITIS e a forma como tem decorrido a implementação do mesmo?

O programa VITIS é fundamental para que a qualidade das nossas uvas se mantenha elevada. Novas vinhas darão, no futuro, grandes uvas e por consequência teremos grandes vinhos. Anualmente preparamos uma candidatura conjunta dos nossos cooperantes que representa a renovação e reconversão de novas vinhas numa área média de 60/70Ha por ano.

Como avalia a relação da Adega Cooperativa de Monção com a CONFAGRI?

A Adega de Monção aderiu à FENADEGAS há poucos meses sendo a nossa relação direta com a CONFAGRI relativamente recente. Ainda assim temos as melhores perspetivas para que esta seja duradoura e profícua.

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

A todos os clientes e potenciais clientes gostava de deixar uma palavra de agradecimento pela ajuda que têm dado na comercialização dos nossos produtos, lembrando que quando consomem uma garrafa dos nossos vinhos estão a apoiar, não uma empresa ou uma Cooperativa com alguma dimensão, mas cerca de 1.700 micro produtores que, com o seu esforço, produzem no Alto Minho, na região onde o minifúndio é extremo, uvas da melhor qualidade para que nós possamos produzir os melhores vinhos brancos do Mundo. Aos nossos Associados gostava de deixar uma palavra de agradecimento pela colaboração com o Conselho de Administração da Adega, pelo esforço e dedicação na produção de uvas de grande qualidade e pelo constante investimento na renovação das vinhas que se tem vindo a traduzir numa alteração profunda da paisagem dos concelhos de Monção e Melgaço. ●