



ADEGA DE PALMELA

1. FOTO DE GRUPO COM COLABORADORES DA ADEGA DE PALMELA

A Adega Cooperativa de Palmela foi fundada em 1955, com a designação de Adega Cooperativa da Região do Moscatel de Setúbal, tendo iniciado a sua atividade em 1958. A Adega de Palmela é um dos principais polos de desenvolvimento do Concelho, que é marcadamente agrícola, e onde a vinha e o vinho têm por razões históricas um peso bastante grande. A principal zona vitícola situa-se na planície arenosa que constitui grande parte do Concelho de Palmela.

A Adega de Palmela iniciou a sua atividade com 50 associados e com uma produção que não excedia os 1,5 milhões de litros. Nos dias de hoje, a produção ultrapassa os 8 milhões de litros, e a Adega dispõe de capacidade para atingir os 10 milhões, sendo que 70% do que produz são vinhos tintos, 25% são brancos e 5% Moscatel.

Tem atualmente 300 associados que possuem uma área combinada de 1000

hectares. Uma parte substancial da sua produção é engarrafada através de 5 linhas automáticas com capacidade para 10.000 garrafas/hora. A Adega de Palmela tem vindo ao longo dos anos a atualizar a sua tecnologia, quer de fabrico quer de engarrafamento, e hoje é uma unidade certificada (ISO 9001-2000) com a dedicação e esforço dos seus 50 funcionários.

No ano de 2020 obteve certificação IFS Food (International Featured Standards), um referencial de qualidade e segurança alimentar desenvolvido por grandes grupos comerciais, com o objetivo de melhorar procedimentos em benefício do cliente e permitindo acrescentar valor ao produto final.

A Adega de Palmela produz as marcas Vale dos Barris, Adega de Palmela, Palma, Villa Palma, Vale de Touros, Pedras Negras, Amus, e outras marcas próprias e exclusivas para algumas insígnias da grande distribuição.

FICHA INFORMATIVA

[NOME]

Adega de Palmela

[CONTACTOS]

Rua da Adega Cooperativa
2950-401 Palmela

PORTUGAL

Telefone: +351 212 337 020

Fax: +351 212 337 028

Email: geral@acpalmela.pt

enoturismo@acpalmela.pt

Site: www.acpalmela.pt

Loja online: <https://lojaonline.acpalmela.pt>

Entrevista com o Presidente do Conselho de Administração da Adega de Palmela, Ângelo Machado



2. DA DIR. PARA A ESQ.: ÂNGELO MACHADO, PRESIDENTE DO CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO; SUSANA MADEIRAS, DIRETORA COMERCIAL; TERESA GRILLO, RESPONSÁVEL DO ENOTURISMO

A Adega de Palmela foi fundada em 1955 e iniciou a sua atividade em 1958, possuindo um forte enraizamento na sua área social. Como avalia o papel económico e social desta instituição na sua região?

O papel da Adega de Palmela na sua área social é essencial, visto que possui cerca de 300 associados, e abrange desde o pequeno produtor com 3.000 m² até ao grande produtor com 600.000 m². A Adega possui uma grande abrangência social e não faz distinção entre eles, tendo em atenção as necessidades de todos são diversas. Neste momento, a Adega possui também uma organização de produtores, que permite aceder a vários tipos de apoios e projetos e abranger todos os produtores. Muitos destes agricultores não teriam hipótese de sobreviver sem a Adega, com as devidas consequências em termos económicos e sociais para a região.

Como caracteriza o estado atual da atividade vitivinícola na área social da Adega Cooperativa?

Neste momento, apenas está a haver abandono de vinhas, em alguns casos derivado da idade e por não existirem sucessores, e, como tal, estão a vender os terrenos e a deixar de produzir. Como tal, estamos abertos a novos associados, porque apesar de termos vindo a aumentar a produção em termos de produtividade por hectare, fruto do investimento que tem

sido feito nas vinhas, estamos a assistir a uma redução de hectares em produção, situação que gostaríamos de reverter.

A Adega presta um acompanhamento aos seus associados a montante e a jusante da produção. Que serviços colocam à disposição de todos eles?

Possuímos um protocolo com a AVIPE, Associação de Viticultores de Palmela, relativamente ao aconselhamento do uso de fitofármacos, ao acompanhamento das pragas e doenças e à indicação de quando deve ser feito o tratamento preventivo. Disponibilizamos também formação profissional, que se traduz na realização de diversas ações de formação em diferentes áreas, e garantimos a realização de seguros de colheita para todos os associados.

Além disso, prestamos todo o apoio posterior à produção da uva, que vai desde a receção da uva, à comercialização do produto final. O produtor só tem que se preocupar em produzir uvas de qualidade para entregar à Adega.

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

O Programa VITIS tem sido de extrema importância. Cerca de 90% das vinhas foram ou estão a ser renovadas com o apoio do VITIS. É um Projeto fácil de apresentar, não apresenta burocracia excessiva, e é uma forma de nos focarmos nos pro-

PORTUGAL CONTINENTAL



REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA



REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES



SAIBA MAIS SOBRE
A ADEGA DE PALMELA

duto que queremos e que apresentam maior potencial para a região, através da harmonização das castas. O nosso país é conhecido pelos *blend's* e sabemos que existem *blend's* que são rentáveis e que vão ter sucesso. Dessa forma, temos incentivado os associados a investir em vinhas que nos permitam dar resposta a estas necessidades e que nos permitam potenciar ao máximo as mais-valias geradas para os associados. Temos tentado ir ao encontro do mercado e transmitir a qualidade que os nossos produtos têm e, conseqüentemente, aumentar a notoriedade da nossa Marca "Adega de Palmela".

A Adega de Palmela aderiu ao Projeto Redwine, numa iniciativa que pretende implementar uma Economia circular na produção de vinho da Adega. Gostaria de

fornecimento de gases de escape de fermentação; cultivo de clorela usando CO2 e efluentes líquidos da indústria do vinho; bio-refinaria de clorela e produtos de consumo; segurança, sustentabilidade e avaliação social; e captação de mercado e comercialização.

Gostamos de inovar e de trabalhar no sentido da sustentabilidade e, de tal forma, aderimos sempre a este tipo de iniciativas e firmamos várias parcerias na área da investigação com algumas instituições de ensino.

Que outros projetos atuais ou futuros da Adega gostaria de salientar?

Gostaria de destacar o projeto do enoturismo, que arrancou no final do mês de janeiro de 2022 e que tem sido uma aposta ganha. Temos instalações acolhedores,



3. GAMA DE VINHO FORTIFICADO MOSCATEL DE SETÚBAL DOC. MOSCATEL DE SETÚBAL ADEGA DE PALMELA DOC 75CL E MOSCATEL DE SETÚBAL ADEGA DE PALMELA 10 ANOS DOC 75CL



4. CAVE DE BARRICAS, SALA DE PROVAS/EVENTOS (ENOTURISMO)

A qualidade é uma estratégia permanente da Adega. Somos certificados com a ISO 9001 e possuímos a certificação IFS Food. Prova dessa qualidade são os inúmeros prémios que os nossos vinhos conquistam anualmente nos mais conceituados concursos a nível nacional e internacional.

falar em que consiste esta iniciativa da Adega e quais as principais perspetivas com a mesma?

É um projeto europeu, em parceria com outras entidades e instituições de ensino, que tem como objetivo demonstrar a viabilidade técnica, económica e ambiental, reutilizando as emissões de CO2 produzidas na indústria vinícola, ao transformar carbono da produção de vinho em biomassa de microalgas com diferentes aplicações. A Adega cedeu o seu espaço para que os equipamentos se encontrem instalados para recolher e armazenar os efluentes gasosos e líquidos de um fermentador de vinho com 20 mil litros de capacidade. Este projeto conta com seis pilares: desenvolvimento do modelo de negócio inovador; captura, armazenamento e



5. GAMA DE VINHOS PREMIUM – VALE DE BARRIS SYRAH PREMIUM RESERVA, ADEGA DE PALMELA PREMIUM RESERVA TINTO E BRANCO MOSCATEL ROXO, VALE TOUROS CASTELÃO VINHAS VELHAS RESERVA E ADEGA DE PALMELA GRANDE RESERVA.

que permitem receber pequenos e grandes eventos. Nestas visitas fazemos uma apresentação muito completa e mostramos o percurso total do produto, desde que as uvas chegam à nossa adega até à garrafa. É uma visita de integração no processo de vinificação, com degustação de produtos no final da mesma. A pessoa que está à frente do enoturismo é uma pessoa muito dedicada e que consegue transmitir a nossa “familiaridade” e a cultura da nossa Adega, o que se tem traduzido em imensos elogios nas diferentes plataformas.

Gostaríamos igualmente de ter uma Loja/Restaurante da Adega, próximo das nossas instalações, que fosse um espaço mais digno para recebermos todos os nossos clientes e sócios e que permitisse expor os nossos produtos também com mais dignidade. Nós representamos 300 famílias de viticultores e este é um trabalho económico e social que a adega faz na região que é importante mostrar.

Todas estas iniciativas permitem dar a conhecer a qualidade dos nossos produtos e toda a nossa cultura de empresa, o que é benéfico para a instituição e para a região.

A Adega possui uma 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 nossa gama vai desde o vinho de mesa, passando pelos vinhos regionais e vinhos DOC. Produzimos as marcas Vale dos Barris (vinho regional Península de Setúbal branco, tinto e rosé, Premium Reserva tinto), Adega de Palmela (DOC Palmela), Premium Reserva branco e tinto, Grande



7. GAMA DE VINHOS VALE DOS BARRIS, VINHO BRANCO MOSCATEL, VINHO TINTO CASTELÃO E VINHO ROSÉ.

Reserva tinto, DOC Setúbal vinho Generoso Moscatel e Superior), Palma (vinho regional Península de Setúbal branco e tinto), Villa Palma (DOC Palmela branco, tinto e rosé, Reserva branco e tinto, Aguardente Vínica Velha), Vale de Touros (DOC Palmela tinto, Vinhas Velhas Reserva), Pedras Negras (vinho de mesa branco e tinto, vinho licoroso Abafado e Aguardente bagaceira envelhecida) e Amus (Aguardente Bagaceira de Moscatel), entre outras marcas exclusivas e próprias no mercado nacional e internacional.

Vamos lançar um Adega de Palmela Colheita Seleccionada, um Syrah, e outras novidades que teremos oportunidade de divulgar no futuro.

70% das nossas vendas são para as grandes superfícies, os restantes 30% são para a exportação e restauração. Queremos apostar cada vez mais na exportação e valorizar a qualidade do nosso produto.

Esta filosofia assente na qualidade materializou-se, certamente, na obtenção de algumas certificações para a Adega e na distinção dos seus produtos. Que Certificações e prémios obtidos pela Adega gostaria de destacar?

A qualidade é uma estratégia permanente da Adega. Somos certificados de acordo com a norma ISO 9001 e possuímos a certificação IFS Food, uma certificação muito exigente, reconhecida mundialmente, sendo muito poucas as Adegas em Portugal que possuem esta certificação. Foi um investimento grande, mas é mais uma prova que a Adega aposta muito na qualidade do seu produto final, que tem de ser de excelência.

Prova dessa qualidade são os inúmeros prémios que os nossos vinhos conquistam anualmente nos mais conceituados concursos a nível nacional e internacional. Gostaria de destacar as várias medalhas de ouro ganhas com o Moscatel 10 anos, medalhas de ouro conquistadas com o Vale de Touros, um puro Castelão vinhas velhas e, não esquecendo, o Vinho Adega de Palmela Grande Reserva que foi considerado o melhor vinho da Península de Setúbal.

Temos vivido num contexto de Pandemia e atualmente assistimos ao desenrolar de uma Guerra entre a Ucrânia e a Rússia. Que medidas julga serem importantes?

Algumas das medidas que julgo serem mais importantes são a redução dos impostos nos combustíveis utilizados na agricultura e a queima de vinho, porque ao não existir vendas de vinhos para a



6. SALA DE ARQUIVO DE AMOSTRAS NA CAVE DE BARRICAS

Rússia e Bielorrússia, esses vinhos vão ter que ser comercializados, o que provocará um aumento da oferta e uma consequente diminuição do preço do vinho, situação que não é desejável. Apesar de terem existido aumentos do preço do vinho estes têm acontecido única e exclusivamente para absorver parte da subida de preços dos fatores de produção, decorrente do contexto em que vivemos.

Como avalia a relação da Adega com a CONFAGRI/FENADEGAS?

A nossa relação com a CONFAGRI acontece via FENADEGAS e é uma relação muito profícua, através da qual temos obtido sempre todo o apoio necessário em diversas questões que necessitamos. É um interlocutor importante no relacionamento com outras entidades e para estarmos sempre o mais atualizados possível.

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

Aos associados uma palavra de esperança. Melhores dias virão e esperamos que esta situação pandémica/guerra seja o mais breve possível, de modo a entrarmos novamente na nossa normalidade. Estamos a investir na qualidade do produto de todos nós, e estamos a investir de forma a aumentarmos as remunerações pelo produto. Quanto ao consumidor, aconselho-o a provar os nossos produtos, certamente ficará agradado e voltará a comprar e que nos venha conhecer pessoalmente, através do nosso enoturismo. ●