



ID: 61255035

04-10-2015

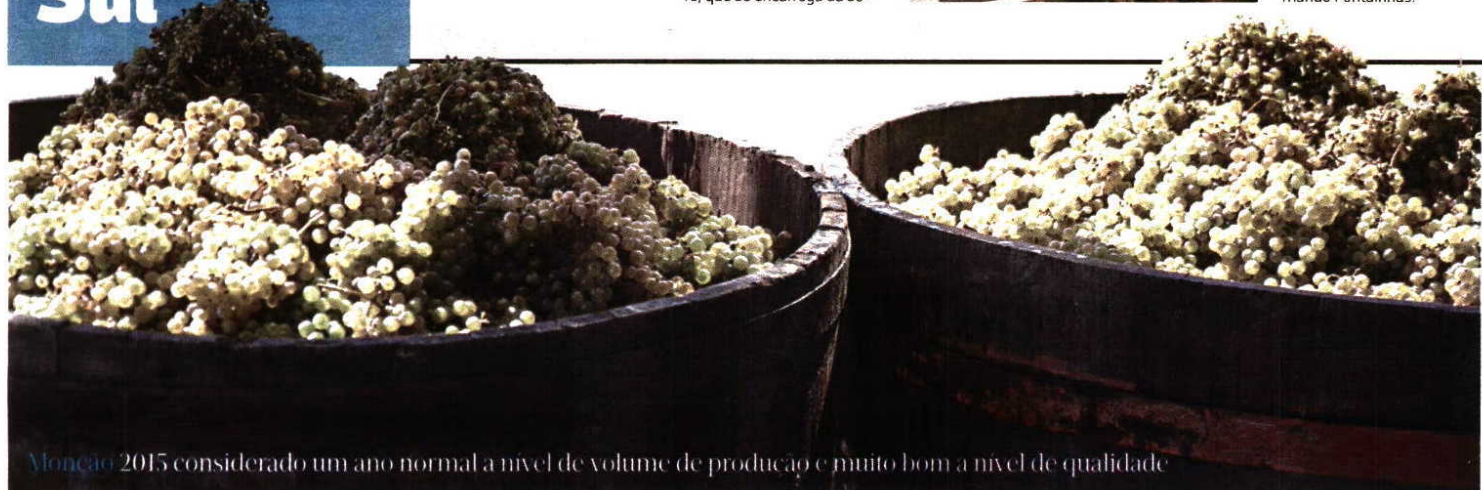


Mil toneladas de desperdícios

A Adega Cooperativa Regional de Monção produz a cada vindima cerca de um milhão de quilos de desperdício de uva. Após prensagem dos cachos, o bagaço é vendido para uma destilaria de Aveiro, que se encarrega da se-



paração e seleção dos resíduos (peles, caules e sementes) e os encaminha depois para fabricação de produtos como aguardente bagaceira e artigos de cosmética. "A grainha é muito valorizada em Espanha, por exemplo, para fabricar cremes de beleza", revela Armando Fontainhas.



Monção 2015 considerado um ano normal a nível de volume de produção e muito bom a nível de qualidade

Uvas de Alvarinho são as mais caras do país

Ana Peixoto Fernandes
loais@jn.pt

► A vindima na sub-região de Monção e Melgaço apanhou chuva nos primeiros dias, mas não a suficiente para fazer cair por terra a expectativa dos produtores de Alvarinho: a colheita será uma das melhores. Em qualidade, desde 2000. Este ano, devido a um acréscimo na quantidade, o preço da uva deverá sofrer "uma ligeira descida". Ainda assim, a Adega Cooperativa Regional de Monção, a maior das 17 da região demarcada dos vinhos verdes - "representa mais de 50% do volume total de faturação" -, garante que a uva de Alvarinho "continua a ser a mais cara do país".

"Em relação a resto do país a diferença de preço é imensa. A uva Alvarinho (com mais de 12 graus de álcool) é de longe a mais bem paga. Na região do vinho verde a uva é paga entre 35 e 45 céntimos. No Alentejo, é muito barata e no Douro a do vinho porto é cara, mas a do Alvarinho é mais", afirma o presidente da adega, Armando Fontainhas. Em 2014, a adega pagou 1.15 euros por quilo.

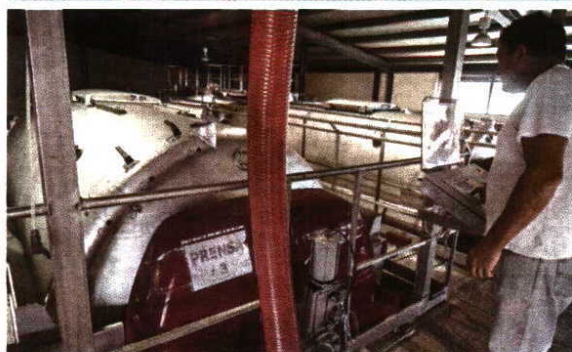
"De Alvarinho, a nossa perspectiva entre os dois polos da adega (Monção e Melgaço) é de receção

de 5,6 milhões quilos, de Trajadura 850 mil quilos e de tinto 1,5 milhões. Em relação ao ano passado, é um aumento global de 20%", refere Armando Fontainhas.

A receção de uvas na adega continuará até dia 7, mas este responsável classifica, desde já, 2015 como "um ano normal a nível de volume de produção e muito bom a nível de qualidade". "A uva tem uma qualidade fantástica, vê-se aqui cachos de Alvarinho lindos. São rosados", nem dourados. São rosados".

Com a colheita deste ano, a adega espera introduzir no circuito de comercialização cerca de 5,5 milhões de garrafas. Quanto ao valor a pagar pela uva, Fontainhas refere: "A adega só apresenta a tabela de preço depois da vindima, de ver a quantidade e o rendimento que deu em mosto, mas este ano talvez baixe um bocadinho".

Esta é a primeira vindima após a entrada em vigor das novas regras, em que o produtor de qualquer ponto da região dos vinhos verdes pode utilizar uvas Alvarinho com outra casta no rótulo como vinho verde. Nos monovarietais não pode, apenas é permitido na sub-região Monção/Melgaço. Daqui a seis anos, entra em vigor a totalidade do acordo. ●



A entrada do circuito, um posto para aferir a qualidade e grau alcoólico das uvas

Da vindima sairão os primeiros "vinhos de lote"

● Em resultado do acordo de alargamento do Alvarinho em vigor desde 1 de agosto, deverão aparecer "já na colheita de 2015 vinhos de lote, por exemplo 'Loureiro+Alvarinho' em vários pontos da região". Segundo a Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes, o acordo "tem a sua aplicação gradual no tempo em mais de uma década", mas esta será uma alteração imediata, a que se junta também o aumento do lote mínimo de Alvarinho. "(...) Sempre que se mencione a palavra Alvarinho (no rótulo), mesmo que em lote, a presença desta casta é pelo menos 30%", refere informação enviada pela CVRVV ao JN. Quanto à quantidade de uva Alvarinho produzida em 2015 fora da sub-região de Monção e Melgaço, a comissão refere que "dependerá de negócios de venda de uva e vinhos que, em muitos casos, ainda não ocorreram". A produção global de vinho verde "aumentará cerca de 15% face ao ano passado".



A qualidade da uva está boa. O grau alcoólico está em média nos 12,4. A uva está a vir mais madura, muito limpa e sem podre"



Márcio Lourenço
técnico

A uva está boa e esperamos que produza um bom vinho. O mosto está mais equilibrado do que em 2014: mais álcool, menos acidez"



José António
Gonçalves
enólogo



Pedro Martins prova os vinhos nas várias fases de fermentação

Da longa fila de tratores ao copo de vinho na mesa

FELGUEIRAS Cheira a mosto, a uvas esmagadas. Há vinho a caminho, na longa fila de tratores, carlinhas e camionetas à entrada da cooperativa Terras de Felgueiras/Caves Felgueiras, CRL. Emília Martins lança um braço mecânico a cada trator que para em frente ao contentor branco, perdido na subida de calçada. A sonda entra nos cachos a turbinar. "A primeira amostra é para lavar a máquina. A segunda dá o teor de álcool aproximado das uvas", diz.

O mostrador digital regista 9,60 e desperta um sorriso em José Dias da Cunha. "Para Azal é bom". Outras castas, como Loureiro ou Alvarinho, têm mais álcool. Satisfeito, José volta para o trator, à espera para saber em qual dos quatro tegões vai descarregar: um para as uvas com mais álcool, dois para as outras e um para o tinto.

Na cabina envidraçada do centro de comando já piscou no computador o teor alcoólico, a casta e a identificação do produtor. "Com este sistema podemos saber de onde vieram as uvas que fazem um determinado lote de garrafas", explica Abílio Pedro. Ao lado, Fátima Camelo vai-se dividindo, passa recebidos entre sinais de "OK" com o polegar e movimentos braçais a orientar os tratores, 250 a 300 por dia, pesados com as uvas e vazios. "A diferença é paga em função do grau de álcool registado" à entrada.

As uvas são despejadas num tegão e um sem-fim leva os cachos para o esmagador: engação para um lado, bagos para outro, o processo vinico vai começar.

As uvas tintas fermentam com os bagos, cinco a seis dias. "A película é que lhe dá a cor", explica Pedro Martins, técnico de Adega. As uvas brancas passam duas a três horas nas prensas pneumáticas. O barulho é industrial, os bagos saem esmagados, secos. O mosto vai fermentar, cerca de 10 dias, em cubas de inox com uma cinta refrigeradora, que mantém a temperatura abaixo dos 16 graus Celsius.

Cinco milhões de litros

Quando o processo químico de degradação do açúcar em álcool termina, há vinho. Vai pela tubagem para a antiga da Adega Cooperativa de Felgueiras, construída em 1957. Recuperadas, reutilizadas, as cubas de cimento onde durante anos se fermentava o vinho, são agora pousada de inverno para as novas colheitas. Passados os meses de frio, o vinho é engarrafado, sob o selo da "Vercoope", união das adegas de vinho verde de Portugal.

A cooperativa Terras de Felgueiras/Caves Felgueiras, CRL, espera processar sete milhões de quilos de uvas em cinco milhões de litros de vinho: branco, rosado, tinto e espumante, este último uma aposta de sucesso. AUGUSTO CORREIA



Reportagem **Uvas de Alvarinho** **continuam a ser** **as mais caras**

Páginas 24 e 25