



VINHOS

Borba – Adega Cooperativa pioneira no Alentejo

POR António Mendes Nunes

Na década de 1950 Salazar lançou a grande campanha do trigo no Alentejo. Com as facilidades concedidas ao cultivo dos cereais, a vinha esteve quase a ponto de desaparecer. Hoje parece-nos um absurdo quando se tem em linha de conta que a aptidão agrícola para transformar aquelas terras no celeiro de Portugal nunca existiu e que a qualidade dos vinhos que ali se produzem é alta.

Fundada em 1955, a Adega Cooperativa de Borba foi a primeira de uma série de adegas cooperativas constituídas no Alentejo com o incentivo e ajuda da então Junta Nacional do Vinho. Após três décadas de resistência em que só o grande valor das castas regionais e a excelência das condições naturais permitiram que a produção de vinho no Alentejo se mantivesse, chegou-se finalmente aos anos oitenta, período em que o vinho do Alentejo se começou a impor.

Hoje a Adega Cooperativa de Borba reúne 300 viticultores associados que cultivam cerca de 2100 hectares de vinha, distribuídos por 70% de castas tintas e 30% de castas brancas.

Numa área de 12 mil m², a Adega Cooperativa de Borba tem vindo a crescer e a modernizar-se. No final de 2004 finalizou um projecto de renovação e modernização de valor superior a 8 milhões de euros, abrangendo o centro de vinificação, a cave de envelhecimento e as linhas de engarrafamento. Nos próximos anos, num terreno com 14 hectares comprado há dois anos, será construído um novo centro de vinificação, essencialmente para vinhos tintos.



RÓTULO DE CORTIÇA EM PROVA VERTICAL

A primeira colheita do Adega Coop. de Borba conhecido como "Rótulo de Cortiça" realizou-se em 1964. Sendo produzido apenas em anos excepcionais, é um vinho valioso. Recentemente, aproveitando o lançamento do Rótulo de Cortiça Gold 2007 [ver nota de prova abaixo], a Adega organizou uma prova vertical das colheitas de 1964, 1977, 1982, 1994 e 2005. Pudemos constatar como os mais antigos ainda se apresentam em forma, sendo de realçar que até aos anos de 1990 a graduação alcoólica se situava à volta dos 12°. Estão todos muito serenos e dão grande prazer a beber. Portanto, se tem alguma garrafa esquecida, dê-se por feliz!



BORBA "RÓTULO DE CORTIÇA" GOLD 2007

Produtor
Adega Coop. Borba
Varietade Trincadeira e Alicante Bouschet
Acompanha bem com
pratos elaborados de carne de porco preto, ou peças nobres de vitela ou novilho
Preço 15€

O enólogo Óscar Gato desenhou este vinho com um toque de frescura e modernidade, tudo casado com uma grande complexidade. Cor granada, aromas a frutos silvestres, com notas de chocolate e tabaco. Na boca é macio, embora ainda apresente taninos fortes, mas não duros, que auguram uma boa longevidade. Foram produzidas 3 mil garrafas.



PORTO BARROS LÁGRIMA TINTO

Produtor
Produtor Barros e Almeida
Varietade Ruby
Acompanha bem com
queijos de pasta mole de intensidade média
Preço 7,59€

Este é um vinho para ser bebido em novo (máximo de guarda dois anos), com aromas razoavelmente complexos e notas de groselha, morango e cereja. Na boca é suave e deixa uma lembrança de compotas. Tem um final médio. Aposta interessante para quem quer beber um Porto e não quer (ou não pode) gastar muito dinheiro.