



Lazer



VINHOS

A.C. de Borba: trabalho e boas ideias no sucesso da mais antiga cooperativa alentejana de vinhos

POR *António Mendes Nunes*

A Adega Cooperativa de Borba é um dos poucos casos de sucesso deste tipo de estrutura no mundo do vinho em Portugal. Depois do boom das décadas de 1959 e 60, estas estruturas associativas foram-se degradando, a maior parte das vezes por má administração e atrasos nos pagamentos das uvas aos associados, quer porque muitos associados passaram a fazer os seus próprios vinhos (fenómeno que se verificou a partir da década de 1990). Hoje apenas resta uma dezena, se tanto, de cooperativas a trabalhar bem, a apresentar bons produtos e a trabalhar com grande dinamismo, quer no mercado interno, quer no mercado externo. A Adega Cooperativa de Borba é uma delas.

Fundada em Abril de 1955, foi a primeira a surgir no Alentejo, uma região que até então era pouco conhecida no panorama vitivinícola português. Hoje a Adega de Borba reúne 300 viticultores associados que cultivam cerca de 2000 hectares de vinha, 70% castas tintas e 30% de castas brancas.

Produz vários milhões de litros distribuídos por diferentes gamas, desde vinhos muito baratos até vinhos com preços da ordem dos 50 euros.

As notas de prova que deixamos são de vinhos com preços acessíveis, entradas de gama que fazem boa companhia no dia-a-dia e também da linha Senses, vinhos que se podem guardar por mais uns anos e que só melhoram com o passar do tempo.

ADEGA DE BORBA BRANCO 2012 (2,93€) Trata-se de um vinho feito de uvas das castas roupeiro, antão vaz e arinto. É um vinho bem feitinho, correcto, com algum frutado no aroma, nomeadamente de frutos tropicais e folha de limoeiro. Agradável na boca é um companheiro simples para o dia-a-dia. Vai bem com mariscos, peixes grelhados, frango, saladas, por exemplo. Foram produzidas um milhão de garrafas desta colheita.

ADEGA DE BORBA ROSÉ 2012 (2,93€) A prensagem das uvas da casta aragonez e sirah e a posterior fermentação sem as películas dão este vinho rosé de cor apertolado. Aromas a groselha dominam a estrutura. Apresenta boa frescura na boca e o seu final levemente agridoce é capaz de ser

um bom companheiro para sardinhas assadas. Espere mais um mês e depois faça o teste. Produziram-se 50 mil garrafas.

ADEGA DE BORBA TINTO 2010 (2,93€) Para os que pretendem um vinho barato para o dia-a-dia este vinho feito a partir de uvas das castas aragonez, trincadeira e alicante bouschet cumpre bem o seu papel. Tinto jovem, simples, directo é também para beber já a acompanhar pratos da cozinha regional alentejana ou outros da cozinha regional portuguesa, sobretudo guisados e estufados. Não se lhe peça complexidade, mas a este preço ser um vinho bem feito já é uma boa virtude. Foram produzidas dois milhões de garrafas.

ADEGA DE BORBA SENSES SIRAH 2010 (6,49€) Segundo os responsáveis da Adega de Borba, para a gama Senses as uvas são escolhidas e depois da maloláctica o vinho faz um estágio em barricas novas de carvalho francês durante nove meses. Este Senses sirah mostra boa intensidade aromática, sugerindo notas de frutos pretos, bolo inglês e chocolate. Algo austero, complexo, é um vinho que agrada a quem não gosta de tintos fáceis e directos. Dentro de dois ou três anos é bem capaz de estar mais amigoso e de textura mais sedosa. Acompanha bem carnes vermelhas assadas ou pratos de caça de pelo.

ADEGA DE BORBA SENSES T. NACIONAL 2011 (6,49€) Todo o processo de vinificação é semelhante ao Senses sirah, só variando na casta, que aqui é touriga nacional. Aromas compostos com notas de violetas. Na boca mostra-se macio, equilibrado na acidez e taninos, notas especiadas e final razoavelmente longo. Tudo muito equilibrado. Experimente-o com cabrito ou borrego assado no forno ou com um cozido de grão bem perfumado.

MONTES CLAROS ESPUMANTE BRUTO 2010 (7,49€) Desta colheita foram produzidas apenas 5000 garrafas segundo o método clássico. Feito com uvas arinto e alvarinho o resultado é um vinho de bolha fina, aromas a frutos tropicais e frutos secos. Pode ser servido como aperitivo, mas também tem corpo que aguenta comida: leitão assado, por exemplo.