

* lançamento

em
prova

BORBA SOMA E SEGUE

Um almoço no restaurante Feitoria, do Hotel Altis Belém, serviu para apresentar as mais recentes novidades de uma das adegas cooperativas que, a nível nacional, mais se tem destacado.

TEXTO António Falcão * **NOTAS DE PROVA** Nuno Oliveira Garcia
* **FOTOS** Ricardo P. Veiga



15,5 €5,49

Adega de Borba Premium

Reg. Alentejano rosé 2013

Adega Coop. de Borba

Aragonês, Syrah, e Touriga Nacional, 60% fermentado em barrica. Na sequência da edição anterior mas com prova de nariz mais aromática, num conjunto mais fresco e atractivo. Na boca mantém a estrutura, com acidez alta, e fruta encarnada com sabor. No bom caminho. (12%) NOG

16,5 €9,99

**Adega de Borba
'Rótulo Cortiça'**Reg. Alentejano Reserva
branco 2013

Adega Coop. de Borba

Arinto, Alvarinho e Verdelho. Muito floral no nariz, nota tropical madura, mel e algumas tisanas. Boca com bom volume, muito boa acidez, quase crocante, citrino e com boa definição. Belo branco, num perfil moderno e irresistível. (13%) NOG

17,5 €25

Adega de Borba 'Rótulo Cortiça'Reg. Alentejano Grande Reserva tinto 2011
Adega Coop. de Borba

Trincadeira e Alicante Bouschet. Aroma cheio de carácter alentejano, tenso, especiarias, camadas de fruto bonito, minerais e fungos. Prova de boca potente, máscula, mas com fruto delicado e muito preciso. Termina elegante, com sabor. Uma das melhores edições deste tinto com longevidade assegurada. (14%) NOG



Produção e gestão em Borba:
Oscar Gato e Manuel Rocha.

Não são raras, soubemos, as visitas de colegas do sector, que vão beber alguma da experiência a esta empresa cooperativa. Esta informação, já agora, não veio de Borba... Outros indícios de sucesso: segundo o director-geral, Manuel Rocha, a empresa conseguiu ascender ao segundo lugar de vendas, a nível nacional, no segmento de hipermercados e supermercados; por outro lado, as exportações têm aumentado, representando agora 20% da produção. A empresa tem crescido a 30% nas exportações e em 8% no mercado interno, conseguindo ao mesmo tempo aumentar o preço a algumas referências. Números que impressionam em época de crise. Soubemos ainda que a nova "micro-adeiga", para vinhos especiais, já funcionou nesta vindima; colocámos aspas porque de "micro" esta adeiga tem pouco: são 9 cubas com capacidade

para 19 toneladas de uva cada! Para lá entraram ainda este ano 400 barricas de boas marcas, um investimento considerável. A nova mesa de escolha com scanner incorporado (uma das poucas existentes no país) só funcionou durante uma semana. Óscar Gato disse-nos que a chuva que entretanto caiu danificou a pele das uvas e o scanner deixou de ter eficácia. Ainda assim, o director de produção da Adeiga de Borba disse-nos que em 2014 a vindima até correu bem: quando a água começou a causar prejuízos sérios já a empresa tinha 80% da uva dentro de casa. "Vamos ter vinhos muito bons, mas nada melhor do que os provar" (quando estiverem prontos), considerou o técnico, exibindo muita confiança.

A prova das novidades começou com a segunda edição do rosé da linha Premium e terminou com dois pesos-pesados, mais conhecidos pelos seus rótulos de cortiça: o Reserva branco 2013 e Grande Reserva tinto 2011. A estrela da festa foi, claro, o Grande Reserva, com um perfil certamente afastado do que poderia ser considerada a tendência comum no mercado, mesmo em alguns topos-de-gama, de vinhos frutados e exuberantes. O Grande Reserva cheira e sabe 'historicamente' a Alentejo. Este é o mais caro vinho da casa mas os directores presentes disseram-nos que é intenção lançar no futuro próximo outros topos-de-gama, oriundos da tal "adeiga especial". Com 2.000 hectares de vinha para escolher e vários tipos de terroirs, esta é uma promessa que só pode fazer sorrir os enófilos.