

Assinalando a edição do documento pela Câmara Municipal

## Foral de Cantanhede é nova marca de vinhos da Adega Cooperativa



“Um vinho para tomar antes de grandes decisões”. Assim se referiu o presidente da Câmara Municipal, João Moura, ao carácter excecional do DOC Bairrada Foral de Cantanhede - Baga Grande Reserva 2009, que foi apresentado no salão nobre dos Paços do Concelho, em 13 de março, no âmbito de uma sessão em que o presidente da Adega Cooperativa de Cantanhede, Vitor Damião, foi também anfitrião. Perante dezenas de convidados, Osvaldo Amado, enólogo consultor da instituição mais representativa do setor vitivinícola da região, fez a caracterização do vinho que inaugura a nova marca, cujo posicionamento comercial é o topo de gama do catálogo da empresa. O ponto de partida para o lançamento foi a edição do Foral Manuelino de Cantanhede concedido por D. Manuel I, em 20 de Maio de 1514, no decurso da grande reforma empreendida pelo Rei Venturoso. O documento foi editado pela Câmara Municipal em versão fac-similada, acompanhada da transcrição paleográfica e de um estudo de enquadramento histórico, acontecimento que esteve na origem do repto que o líder do executivo camarário fez à direção da Adega Cooperativa, no sentido de assinalar o processo com o lançamento de um vinho. O líder do executivo camarário aludiu a esta circunstância para dizer que «faz todo o sentido rentabilizar economicamente as nossas referências históricas e culturais, pois trata-se de um ativo muito valioso. De resto, a Adega Cooperativa de Cantanhede já faz isso, e muito bem, há muito tempo com as suas principais marcas, uma das quais evocativa dessa grande figura histórica que é o Marquês de Marialva, antigo proprietário do edifício dos Paços do Concelho». Depois de ter lido um trecho do Foral Manuelino de Cantanhede, segundo o qual naquele tempo “outrosy se pagara no dicto reguengo ho seisto do dicto vinho e linho segundo forma do dicto foral (...); e serem obrigados os que ho dicto vinho pagarem de ho levarem a adega de Cantanhede segundo costume”, João Moura disse não se tratar, seguramente, da adega cooperativa, «mas esta e outras passagens do documento mostram que a vitivinicultura

era uma tradição fortemente enraizada no concelho. Uma tradição que aliás remonta a um tempo muito antes da nacionalidade e que dá aos nossos vinhos o carácter distintivo que os países emergentes, os novos grandes produtores, não conseguem». A este propósito, o autarca enalteceu «o modo como a Adega Cooperativa de Cantanhede tem preservado a tradição e ao mesmo tempo tem procurado inovar no sentido de valorizar ainda mais os seus produtos, nomeadamente através de projetos de investigação em curso no Biocant. Tradição e modernidade parece-me a receita certa para a instituição se impor no mercado global, que como se sabe é fortemente concorrencial» Por seu lado, o presidente da direção da Adega Cooperativa agradeceu à autarquia «o facto de ter autorizado a utilização da marca Foral de Cantanhede em termos comerciais, o que na prática constitui uma forma de cooperação que deve ser sublinhada. Não podíamos deixar de acolher a feliz proposta da Câmara, ou melhor, do presidente da Câmara, para lançamento deste vinho». Segundo Victor Damião, «o ano está a começar muito bem para a empresa. Para além do lançamento desta nova marca em que temos grande expectativa de resultados comerciais, acabámos de conquistar mais três medalhas de ouro e uma de prata em prestigiados concursos internacionais» Para o líder da maior empresa produtora de vinhos da região e líder de mercado em produtos DOC Bairrada, «tudo isto se deve à contínua aposta na qualidade e ao extraordinário profissionalismo das nossas equipas, que são de facto a chave dos bons resultados obtidos a vários níveis» Na apresentação do DOC Bairrada Foral de Cantanhede - Baga Grande Reserva 2009, Osvaldo Amado, enólogo consultor da Adega Cooperativa enfatizou «a qualidade da colheita oriunda de uma zona específica e que foi sujeita a um acompanhamento e controlo muito rigorosos. Quando o terroir é bom e o clima é muito favorável, como foi o caso, as uvas são excelentes e o trabalho do enólogo fica muito facilitado. Assim é fácil fazer bons vinhos como este Foral de Cantanhede» Aquele responsável adiantou ainda que, depois do processo de vinificação, o vinho estagiou 14 meses em barricas de carvalho francês, das quais, de um total de 100, foram escolhidas 30 para lançamento do Foral de Cantanhede numa edição exclusiva de 4.224 garrafas.