

São Filipe, 12 Jan (Inforpress) – O professor Franz Egger, contratado pelo Gabinete de Crise para ajudar os viticultores de Chã na identificação de espaço para a edificação de uma nova adega, disse que “não há necessidade imediata da construção a todo custo de uma nova unidade”. A constatação foi feita após um encontro que intermediou entre o padre Octávio Fassano, da Associação de Solidariedade e Desenvolvimento Económico (ASDE), proprietária da adega de Monte Barro, e David Gomes Monteiro “Neves”, da adega Cooperativa Chã, tendo o especialista considerado que, para a vindima de 2015, os produtores desta localidade podiam usar a adega de Monte Barro para toda a vinificação. Para Franz Egger, a construção de uma boa adega é impossível num período de tempo inferior a um ano porque, além da identificação do espaço, é necessário elaborar um projecto por não se tratar de um estabelecimento qualquer e isso leva algum tempo e a própria execução do projecto é mais demorada, porque é necessário fazer todo o isolamento e trabalhar a questão de arejamento, ventilação, arrefecimento. No encontro realizado entre as duas partes, o padre Octávio Fassano disponibilizou-se para cooperar com a adega/cooperativa de Chã, através da cedência de espaços e equipamentos para todo o processo da vindima deste ano, incluindo o engarrafamento dos mais de 30 mil litros de vinho tinto que estão em barris no Monte Amarelo, em Chã das Caldeiras, assim como o vinho tinto da cooperativa Sodade. Segundo Franz Egger, esta seria uma “boa solução” para este ano até à construção da nova adega, anotando que a experiência poderá ser positiva e servir, caso o Governo venha a optar pela construção de uma adega única para as marcas Chã e Sodade. A adega de Monte Barro tem uma capacidade para mais de 250 mil litros/ano e a previsão da produção própria é neste momento de cerca de 70 mil litros, restando uma capacidade para mais 180 mil litros, o que, na óptica de Franz Egger, poderá ser suficiente já que, em 2015, a produção pode ser inferior não como resultado da erupção, mas devido à pouca quantidade de chuva no ano passado. De acordo com especialista que esteve envolvido na produção dos vinhos Chã e Sodade durante vários anos, pode-se utilizar parte dos equipamentos da adega/cooperativa Chã, mas há necessidade de aquisição de mais equipamentos e materiais para a campanha de vinificação de 2015. Sobre o valor de investimento necessário para ter uma boa adega com capacidade igual ou superior à de Chã das Caldeiras, que foi destruída pelas lavas, Franz Egger foi cauteloso. Não arriscou nenhum montante, dado que isso depende de vários factores, sendo um deles o espaço que vier a ser escolhido entre um conjunto de três propostas que vai apresentar ao Gabinete de Crise, e o outro é a qualidade dos equipamentos que se pretende. A decisão pela utilização ou não da adega do Monte Barro pelos viticultores de Chã das Caldeiras caberá aos produtores, devendo ser consolidada através de um acordo a ser celebrado entre a direcção da adega e as autoridades governamentais. Caso o acordo for celebrado, Franz Egger acredita que a produção de vinho tinto de 2014, que se encontra em barris no Monte Amarelo, deverá ser transferida para a adega de Monte Barro para o processo de engarrafamento, ao que se seguirá uma filtragem na área da bombagem e uma segunda filtragem antes de engarrafar. Para o transporte, vai ser necessário que seja restabelecida o acesso a partir de Ilhéu de Losna até Portela, lembrou. Além dos mais de 30 mil litros de vinho tinto produzidos em 2014, a adega de Chã das Caldeiras perdeu toda a produção de vinho branco, 100 mil litros, bem como cinco mil litros de vinho rosé, cinco mil litros de vinho passito e muito destilado cuja quantidade não foi especificada. No interior da adega, encontra-se alguma quantidade de vinho branco e passito, mas após uma breve degustação, Franz Egger entende que o branco perdeu a qualidade e não pode ser aproveitado, mas que o vinho passito, apesar do cheiro a queimado e um gosto de mel, poderá ser aproveitado e vendido como vinho de recordação. JR

Inforpress/Fim