

Vinho: Quinta do Soques quintuplica produção em quatro anos

Número de Documento: 12262981 **São João da Pesqueira, Portugal**
10/03/2011 16:02 (LUSA) Temas: Economia, Negócios e Finanças, Agricultura e Pescas, Bens de consumo

Viseu, 10 mar (Lusa) – A **Quinta do Soque**, em S. João da Pesqueira, quintuplicou em quatro anos a sua produção de vinho, tendo engarrafado 36 mil garrafas em 2010, anunciou hoje o enólogo Pedro Sequeira.

Em declarações à agência Lusa, Pedro Sequeiro considerou que este crescimento mostra que, “mesmo em momentos difíceis, há empresas em Portugal que conseguem ter sucesso” dentro e fora do país.

Contou que o primeiro engarrafamento (da colheita de 2004) da **Quinta do Soque** aconteceu em 2006 e, desde então, a produção de vinhos, unicamente tintos, quintuplicou.

“Começámos com sete mil garrafas, com um Colheita, e neste momento estamos a engarrafar e a vender cerca de 36 mil garrafas (da colheita de 2008), já com um Colheita, um Reserva e um Vinhas Velhas”, explicou.

Segundo o enólogo, o Quinta do Soques Vinhas Velhas 2007 “deu recentemente grande notoriedade à quinta a nível internacional”, uma vez que “uma das jornalistas mais conceituadas do mundo dos vinhos, a inglesa Jancis Robinson, o considerou como sendo um dos seis melhores vinhos portugueses”.

O Quinta do Soques Vinhas Velhas 2008, proveniente de vinhas com uma média de idade de 70 anos, acabou de ser engarrafado e “vai ser lançado daqui a uns meses para o mercado, porque precisa de fazer um estágio de garrafa”, explicou.

Pedro Sequeira realçou que este crescimento ao nível da produção significa “um aumento de volume de vendas na ordem dos 200 por cento”.

Isto porque, além do aumento do número de garrafas, se cada uma das primeiras sete mil de Colheita tinha um preço de valor de mercado de cerca de cinco euros, os vinhos Reserva e Vinhas Velhas são mais caros.

“Se tivermos em conta que, com as colheitas de 2008, passámos para cerca de 20 mil garrafas do Colheita e temos sete mil garrafas do Reserva e também sete mil do Vinhas Velhas (cujo preço ronda 18 e 27 euros, respetivamente),

facilmente chegamos a esse crescimento em termos de valor”, justificou.

O enólogo explicou que a **Quinta do Soque** - situada na margem esquerda do Rio Torto, com 17 hectares de vinhas – aposta em vinhos “que representem o Douro moderno, em que esteja presente a frescura e a fruta dos vinhos”.

Se os vinhos Colheita “são frutados e leves, para o consumo do dia a dia”, já os Reserva e os Vinhas Velhas têm “mais corpo, mais estrutura e mais complexidade”.

Por isso, “são claramente gastronómicos, mais para momentos especiais e não para o dia a dia”, frisou.

A **Quinta do Soque** faz uma aposta muito grande no mercado externo, vendendo para os Estados Unidos, Nova Zelândia, Espanha, Alemanha, Brasil, Suíça, Suécia e Bélgica.

“O mercado nacional neste momento ainda continua a ser o principal mas, em termos de valor, o mercado externo começa já a ter o mesmo ou mais peso do que o interno”, referiu.

Além do proprietário, António Vicente, trabalham em permanência na quinta mais quatro pessoas que tratam das vinhas.

AMF

Lusa/fim