



MURGANHEIRA

NOMEADOS

ABEGOARIA

A Herdade Abegoaria dos Frades, no Alqueva, é o centro do projeto Abegoaria. Com Manuel Bio, em sociedade com José Piteira e Filipe Lourenço, nasce um operador com ramificações no Douro, Dão, Tejo, Lisboa e Vinhos Verdes, reunindo 15 empresas, entre as quais a Adega Cooperativa da Granja Amareleja, Amareleza Vinhos (Piteira), Herdade da Madeira Velha, Herdade do Gamito, bem como a gestão da Adega Cooperativa de Alijó e a Quinta Vale de Fornos. Produz e engarrafa mais de 20 milhões de litros, crescimento que se cimentou com a aquisição da Vidigal Wines, estimando uma faturação total de 50 milhões de euros em 2021.

ADEGA DE PENALVA DO CASTELO

Há duas décadas, a Adega Cooperativa de Penalva do Castela vendia quase todo o seu vinho a granel. Hoje, apresenta alguns dos vinhos varietais mais interessantes do Dão. Para esta nova vida da Adega de Penalva muito contribuiu, a partir da vindima de 2013, o enólogo Virgílio Loureiro, aposta do presidente José Frias Clemente. No dia-a-dia da adega, que processa em média 7 a 8 milhões de quilos de uva, a enologia está a cargo de António Pina.

QUINTA DA LIXA

É um dos principais operadores da região dos Vinhos Verdes e, certamente, um dos mais dinâmicos, capaz de aliar produções de grande volume e enorme sucesso comercial com vinhos mais experimentais e especiais. A Quinta da Lixa elabora mais de 6 milhões de garrafas anuais, distribuídas por 35 mercados. O enoturismo, por sua vez, continua de vento em popa, com o Monverde Wine Experience Hotel.

Orlando Lourenço é o nome por trás do grupo Murganheira, detentor de duas das mais icónicas marcas de espumante nacionais, Murganheira e Raposeira, ambas na região de Távora-Varosa, a primeira região portuguesa demarcada para a produção de espumantes (1989).

A Murganheira foi fundada em 1946, no vale do Varosa, pelo empresário têxtil Acácio Laranjo. Após uma visita a Champagne, confirmou o enorme potencial dos seus vinhos para base de espumante e, da região francesa, trouxe um técnico da Moët et Chandon, Junot, que permaneceu na Murganheira durante sete anos. Foram então abertas na rocha as lindíssimas caves de granito azul e construída a adega.

Orlando Lourenço começou a trabalhar com Acácio Laranjo ainda jovem para ocupar as férias, em tempo de vindimas. Dessa relação, nasceu uma sólida amizade e, com a morte do fundador, o então professor de história compra a Murganheira em 1986. Orlando começa a desenvolver um enorme gosto por espumante, vai para Reims e conhece Georges Hardy (investigador universitário e prestigiado especialista em Champagne), que o orienta e que passa algumas vindimas na Murganheira. O sucesso é conquistado pelo rigor da gestão e da produção, com todos os espumantes conseguidos a partir do Método Clássico, com estágios cada vez mais prolongados. Orlando Lourenço era ele próprio o chef de cave (enólogo).

Em 2002, compra a Raposeira, as caves de Lamego criadas no final do séc. XIX pela família Teixeira do Vale. Quando pega nesta empresa histórica, criada a partir do conhecimento de Champagne para uma produção em larga escala, com grande qualidade e enorme sucesso durante muitas décadas, ela havia sido diluída num grande grupo internacional. O resultado da transformação dos últimos 20 anos é a reconquista da qualidade através do Método Clássico da produção de espumantes, com a aposta na indispensável qualidade das uvas. A Raposeira tem cerca de 30 ha de vinha própria e recebe uvas de 200 produtores, aos quais dá apoio técnico, produzindo dois milhões de litros de espumante por ano, enquanto nas suas caves repousam cerca de 10 milhões de garrafas. Já a Murganheira tem uma produção anual de 1,5 milhões de litros e, além dos seus 30 ha de vinhas, recebe também uvas de 100 produtores.

A gestão de tudo isto está a cargo de Orlando Lourenço e dos seus filhos, Herlander e Luís, enquanto na direção de enologia do grupo está Marta, casada com Herlander. As exportações representam cerca de 20% no universo Murganheira/Raposeira, com a Rússia como principal mercado.

O leque de espumantes é muito amplo, com uma diversidade de castas imensa e muitas inovações, desde as variedades tradicionais de Champagne, às portuguesas e a outras internacionais. Sempre com a consciência da importância do estágio em cave e por isso na Raposeira os espumantes Reserva têm períodos que variam dos 2 aos 8 anos, enquanto na Murganheira nunca têm menos de quatro anos sur lies. E nas gamas superiores, esses períodos podem estender-se por décadas. Também tem havido a preocupação constante de apresentar diversos espumantes brutos nas gamas mais acessíveis, num trabalho de educação do gosto e mudança de hábitos dos consumidores.

O rigor e exigência são acompanhados com o posicionamento destes vinhos com uma valorização justa, assumida entre os melhores. Há um trabalho de sabedoria, tempo e respeito, uma consistência de qualidade notável, com a construção de marcas que dignificam o vinho português. O grupo Murganheira é, sem dúvida, uma empresa de excelência. Com mérito, é a Empresa do Ano 2021 para a Revista de Vinhos.

categoria patrocinada por

**AMORIM
CORK**