

Adega Cooperativa de Favaios

1952



A imponente vila de Favaios, situada no coração de uma das mais belas e remotas regiões do velho mundo – o Douro - revela-se num planalto deslumbrante de vinhas e muros de xisto. A beleza natural, os elementos arquitetónicos, as vozes e costumes de outros tempos ‘movimentam-se’ por Favaios, oferecendo uma experiência única àqueles que se aventuram na sua descoberta. Favaios é uma vila privilegiada, enobrecida pelo seu património paisagístico e cultural onde persistem, ainda, fortes tradições familiares cuja sabedoria é transmitida de geração em geração como a arte de fazer pão e a vitivinicultura.

A Adega Cooperativa de Favaios surge da necessidade dos produtores defenderem a longa tradição vinhateira e, mais especificamente, defender o Moscatel de Favaios. O objetivo último era, e continua a ser, a valorização da economia vitícola local e, por conseguinte, o desenvolvimento socioeconómico dos seus associados. Todas as ações implementadas durante a década de 30, 40 e início de 50 culminaram na fundação da Cooperativa em 1952, que hoje conta com mais de 550 sócios. Este espírito de cooperativismo que serviu de pilar para a criação da cooperativa ainda está muito presente: a Adega faz parte da comunidade e é impensável falar do sucesso da Cooperativa, sem falar de Favaios e das suas gentes. A Adega de Favaios tornou-se numa das mais prestigiadas em Portugal, produzindo um dos mais emblemáticos moscatéis portugueses. Este reconhecimento não se limita apenas ao território nacional onde o Favaio continua a destacar-se como vinho-referência com vendas, no último ano, de 27 milhões de miniaturas. O mercado além-fronteiras revela-se auspicioso representando 20% do valor de vendas global, sendo os mercados externos mais proeminentes a Europa, Estados Unidos, Canadá, Rússia, China e Austrália. Neste contexto, os vinhos mais comercializados são o Moscatel Clássico, Vinho do Porto e DOC Douro, respetivamente.

A par da produção e comercialização de vinho, a Adega de Favaios tem, desde 2012, um programa de enoturismo cujo objetivo é dar a conhecer a forma de vinificar o Moscatel de Favaios, num ambiente descontraído e fazendo a ligação entre o passado e o presente: são reveladas as técnicas de vinificação



modernas e os segredos ancestrais que tornaram Favaios um dos nomes mais conhecidos em Portugal. A variedade de oferta enoturística inclui visitas guiadas à adega e cave com provas de vinho, harmonias entre vinhos e queijos, programas de vindima e outros programas feitos à medida do visitante. Em 2019, a Adega de Favaios recebeu, aproximadamente, 23 000 mil visitantes (com acompanhamento de guia) dos quais 80% eram estrangeiros e 20% nacionais, o que representa um aumento de 30% relativamente ao ano anterior. Pela importância que o enoturismo está a assumir, a Adega Cooperativa de Favaios inovou ao criar uma marca que representasse, especificamente, o enoturismo: Favaios Tale. No entanto, e ainda que projetada pela Adega de Favaios, esta identidade é global: representa todas as pessoas e todas as instituições locais que através de ferramentas variadas ampliam o que de melhor existe e se faz em Favaios.

