vinetur

Chapel Down vai investir 4,5 milhões de libras para aumentar em 14,3% a capacidade de produção de espumante na sua adega de Kent

O projeto destina uma parcela maior da mesma colheita à produção de espumante pelo método tradicional, com as primeiras vendas previstas para 2030

segunda-feira, 9 de novembro de 2026



A Chapel Down planeia investir 4,5 milhões de libras na sua adega em Tenterden, Kent, para aumentar em 14,3% a capacidade de produção de espumante pelo método tradicional, numa altura em que o produtor inglês destina uma parcela maior da sua colheita à produção de espumante.

A empresa anunciou, em comunicados divulgados a 4 de novembro, que o investimento será aplicado em equipamento de prensagem, cubas e outras máquinas para a adega. Com base numa colheita média, o projeto elevaria a capacidade anual de produção de espumante pelo método tradicional de 2,1 milhões para 2,4 milhões de garrafas, um aumento de 300 000 garrafas.

O objetivo da expansão não é tanto aumentar a produção total de vinho, mas alterar o tipo de vinho que a Chapel Down produz a partir de uma determinada colheita. A empresa afirmou que uma parcela maior da fruta transformada em Tenterden será destinada à produção de espumante pelo método tradicional, que implica uma segunda fermentação na garrafa e um período prolongado de estágio antes da comercialização. Nesse cenário, o espumante pelo método tradicional representaria 90% da produção na adega, face aos atuais 79%, um aumento de 11 pontos percentuais.

Esta distinção é importante para interpretar os números. O aumento de 14,3% diz respeito à capacidade potencial de produção de espumante, considerando o mesmo cenário de colheita média. Não corresponde a um aumento homólogo das vendas nem significa que a empresa espera acrescentar 300 000 garrafas à produção total atual. Em vez disso, uma parte da colheita que agora é utilizada para outros vinhos seria destinada à produção de espumante pelo método tradicional.

A Chapel Down afirmou que espera instalar o novo equipamento a tempo da vindima de 2027. Como o espumante pelo método tradicional tem de estagiar antes de ser comercializado, a empresa prevê que as primeiras vendas da produção adicional só ocorram em 2030. Cria-se, assim, um longo intervalo entre o investimento de capital, o processo de produção e o momento em que as garrafas adicionais começam a gerar receitas.

O investimento surge numa altura em que a Chapel Down procura reforçar a sua posição no setor do vinho inglês, onde o espumante se tornou uma categoria fundamental. Com sede em Kent, a empresa produz vinhos tranquilos e espumantes e é um dos nomes mais conhecidos do setor. No primeiro semestre de 2026, a Chapel Down Group plc registou vendas líquidas de 9,4 milhões de libras.

O financiamento do projeto da adega está associado a uma operação de captação de capital mais ampla. A Chapel Down afirmou que o financiamento inclui uma colocação de ações no valor bruto de cerca de 5,5 milhões de libras, cujo resultado foi também anunciado a 4 de novembro. A empresa apresentou a captação de capital e o investimento em Tenterden como parte do mesmo esforço para apoiar a produção e as vendas futuras de espumante de maior valor acrescentado.

Para a Chapel Down, o projeto centra-se em dar um uso diferente às colheitas existentes, e não simplesmente em transformar mais fruta. Ao aumentar a proporção da produção dedicada ao espumante pelo método tradicional, a empresa aposta que uma parcela maior da sua produção deverá integrar a categoria mais estreitamente associada ao vinho inglês de qualidade superior. Ao mesmo tempo, o calendário significa que os investidores terão de esperar vários anos até que a capacidade adicional se reflita nas vendas.

O plano evidencia também uma característica básica do negócio do espumante que não se aplica da mesma forma a muitos vinhos tranquilos. As despesas com a gestão da vinha, a vindima, o equipamento da adega e a produção ocorrem muito antes de as garrafas prontas chegarem às lojas e aos restaurantes. No caso da Chapel Down, a empresa espera que o equipamento esteja em funcionamento a partir da vindima de 2027, mas prevê que os benefícios comerciais da capacidade adicional de produção de espumante só se façam sentir em 2030.

Nos seus comunicados, a empresa não apresentou o projeto como uma resposta a um aumento súbito da procura atual. Em vez disso, descreveu-o como um investimento na capacidade e na composição da produção da adega de Tenterden, concebido para permitir que, ao longo do tempo, uma parcela maior da mesma colheita seja transformada em espumante pelo método tradicional.