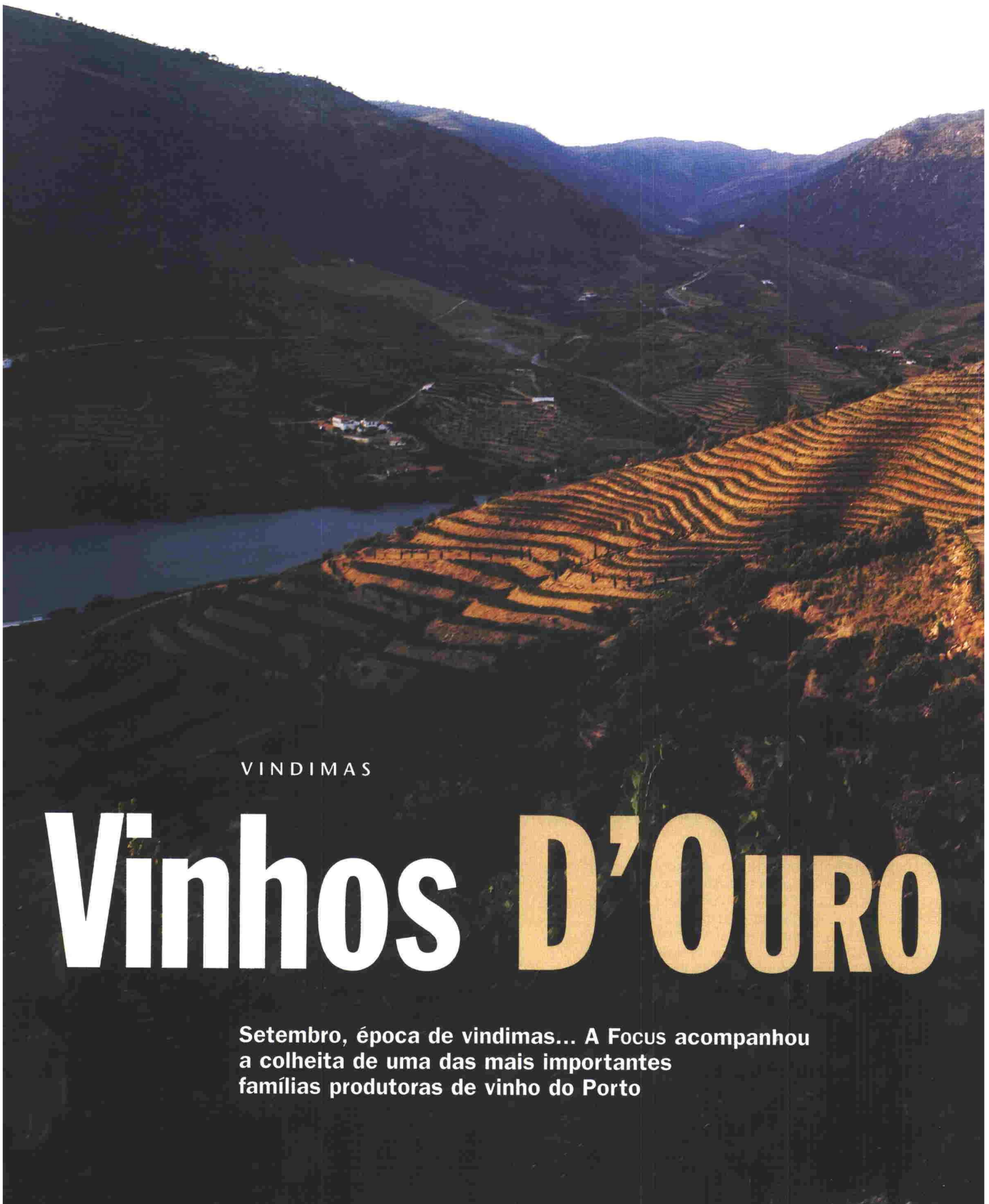


Tema: <b>Sector Vitivinícola</b>		Área: <b>200134 mm2</b>	■	Âmbito: <b>Nacional</b>	Tiragem: <b>33000</b>
Título: <b>Vinhos D'Ouro</b>				Temática: <b>Generalista</b>	GRP: <b>1.3</b>
2007/09/26	<b>FOCUS - PRINCIPAL</b>	Pág. <b>124</b>		Imagem: <b>1/4</b>	Periodicidade: <b>Semanal</b>

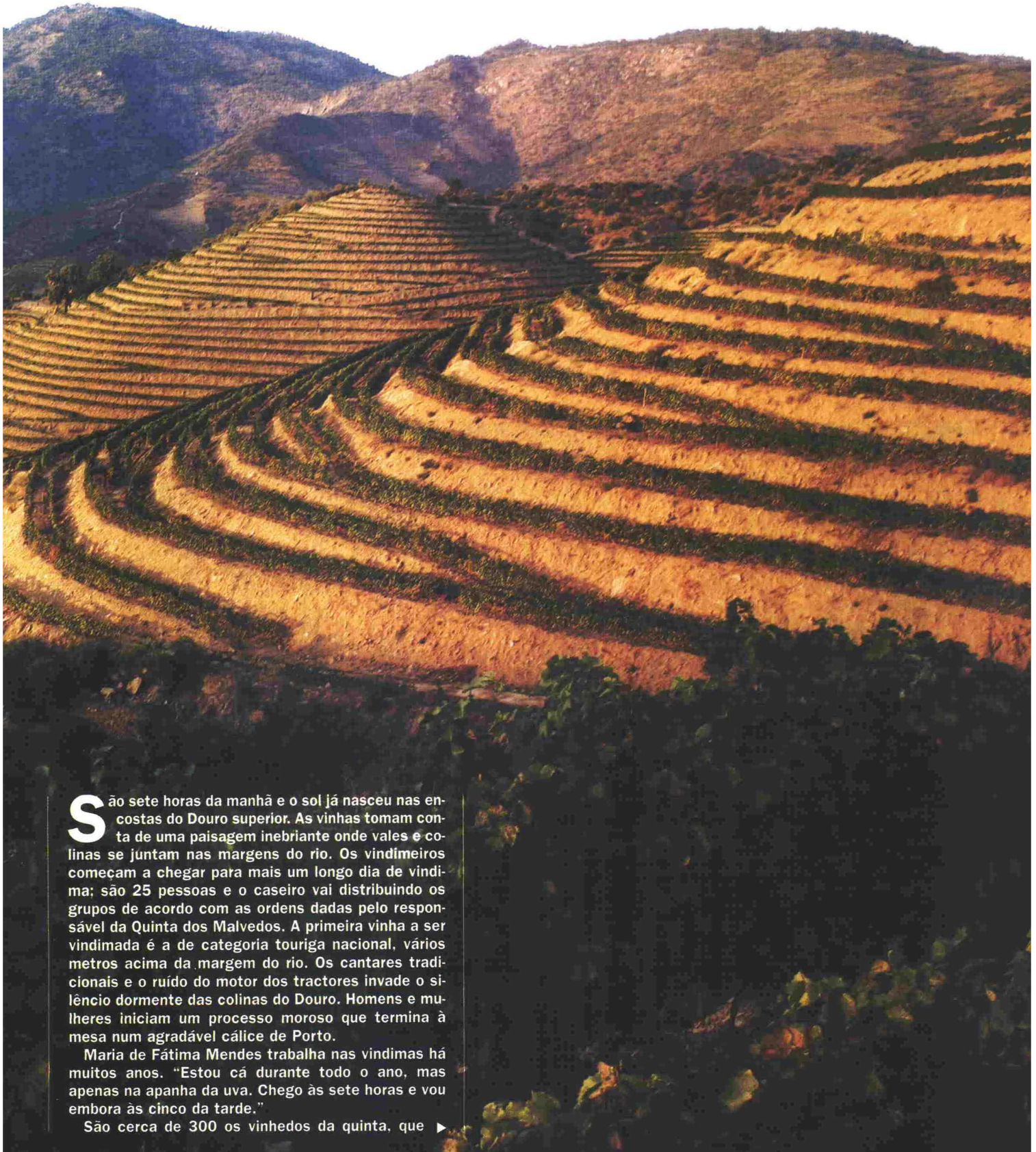


VINDIMAS

# Vinhos D'OURO

Setembro, época de vindimas... A Focus acompanhou a colheita de uma das mais importantes famílias produtoras de vinho do Porto

Tema: Sector Vitivinícola		Ámbito: Nacional	Tiragem: 33000	
Título: Vinhos D'Ouro			Temática: Generalista	GRP: 1.3
2007/09/26	FOCUS - PRINCIPAL		Pág.125	Imagem: 2/4
		Periodicidade: Semanal		



**S**ão sete horas da manhã e o sol já nasceu nas encostas do Douro superior. As vinhas tomam conta de uma paisagem inebriante onde vales e colinas se juntam nas margens do rio. Os vindimeiros começam a chegar para mais um longo dia de vindima; são 25 pessoas e o caseiro vai distribuindo os grupos de acordo com as ordens dadas pelo responsável da Quinta dos Malvedos. A primeira vinha a ser vindimada é a de categoria touriga nacional, vários metros acima da margem do rio. Os cantares tradicionais e o ruído do motor dos tractores invade o silêncio dormente das colinas do Douro. Homens e mulheres iniciam um processo moroso que termina à mesa num agradável cálice de Porto.

Maria de Fátima Mendes trabalha nas vindimas há muitos anos. "Estou cá durante todo o ano, mas apenas na apanha da uva. Chego às sete horas e vou embora às cinco da tarde."

São cerca de 300 os vinhedos da quinta, que ►

Tema: <b>Sector Vitivinícola</b>				Âmbito: <b>Nacional</b>	Tiragem: <b>33000</b>
Título: <b>Vinhos D'Ouro</b>				Temática: <b>Generalista</b>	GRP: <b>1.3</b>
2007/09/26	<b>FOCUS - PRINCIPAL</b>	Pág. <b>126</b> Imagem: <b>3/4</b>		Periodicidade: <b>Semanal</b>	

► demoram entre 15 a 20 dias a vindimar. Trabalho que para Jaime Filipe é facilitado pelo repertório de canções populares que o acompanham: "Trabalho na vindima há 15 anos, sempre aqui na quinta. Gosto da apanha da uva mas prefiro estar no tractor a carregar as 'carradas' lá para baixo, para a adega."

**A coordenar o trabalho destas pessoas** está o caseiro da quinta e chefe da vindima. "Durante o ano já cá trabalham 19 pessoas e pela época das vindimas recebemos mais dez ou 12. As pessoas já estão muito habituadas a este trabalho e coordenar as equipas não representa grande problema", conta o chefe Arlindo.

Situada no Cimo do Corgo, próxima da vila do Tua, na margem norte do Douro, a Quinta dos Malvedos tem cerca de 107 hectares, dos quais 69 são de superfície vitícola. As vinhas estão viradas a sul, expondo, desta forma, a terra a prolongadas horas de sol que "garantem um maior amadurecimento da uva". Henry Shotton é o enólogo e coordenador da adega da Graham's na Quinta dos Malvedos e diz, com orgulho, que foi a primeira quinta a ter o sistema de pisa robotizada, desenvolvido e patenteado pela família

Assim começa a etapa final de produção do vinho. trinta e seis a 48 horas é o tempo que demora até o produto do lagar estar pronto a ser extraído.

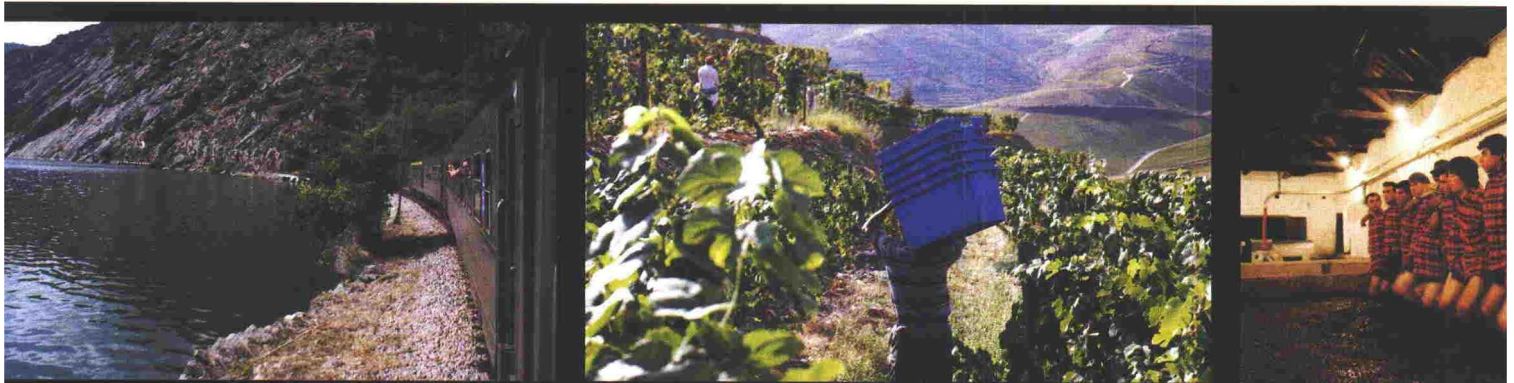
Henry Shotton explica que a fermentação começa no lagar e acaba nos enormes cilindros, onde se adiciona a aguardente, a fortificação e fica-se "com um vinho com cerca de 19 graus de teor alcoólico e a doçura natural das uvas, característica do vinho do Porto".

No início, o forte cheiro a aguardente é intenso e invade a adega, informando que o vinho está a transformar-se e a preparar-se para ir para o tonel onde vai repousar até ser comercializado.

O trabalho é segmentado; toda a quinta vive a agitação da vindima.

O ambiente é diferente na Quinta do Vesúvio, a reconhecida quinta do Douro antiga propriedade da mítica dona Antónia Adelaide Ferreira, a mulher com a qual se mistura a história do vinho do Porto. Esta é, talvez, a mais exclusiva quinta do Douro e da família Symington. Aqui só se produz vinho de categoria especial *vintage*.

Mário Natário, engenheiro responsável pela



**DOURO** – Em Setembro, as vindimas marcam esta região do país, onde ano após ano, quintas e vindimeiros trabalham para produzir o

Symington, proprietária da quinta e uma das maiores produtoras de vinho do Porto.

Durante o dia, trabalhadores dividem-se entre as vinhas e a adega. Henry está na adega a coordenar os trabalhos, onde, várias vezes ao longo do dia, recebem as caixas que vêm transportadas pelos tractores desde a zona da vinha – as denominadas "carradas". "Cada caixa tem cerca de 20 quilos e são pesadas nesta balança à entrada da adega para podermos calcular os rendimentos por casta e pelo total da quinta", explica o enólogo.

Depois de pesadas, as caixas de uvas são despejadas para um tapete onde é feita uma triagem e retiradas as folhas e os bagos que não estão a cem por cento. O desengaçador é a próxima paragem dos cachos de touriga nacional. Aqui são retirados os bagos e parcialmente esmagados, passando depois através de uma bomba até ao lagar. Nos Malvedos a pisa já é mecânica, daí os habituais cantares tradicionais serem substituídos pelo barulho da máquina. Contudo, este processo é igualmente eficiente e permite que a produção seja contínua.

Quinta do Vesúvio, explica que a produção desta qualidade de vinho se deve à localização privilegiada da quinta, ao clima e ao tipo de solo. "Isto permite que as mesmas castas tenham diferentes exposições, uma vez que todas as vinhas estão viradas para os vários pontos cardeais", conta.

**A marca Quinta do Vesúvio é vintage.** Na Vesúvio, a pisa é feita a pé, porque representa uma maior qualidade, e é aqui que regressamos às origens da tradição.

Cai a noite e com ela começamos a ouvir a voz soberana de comando do feitor Arlindo. Homens e mulheres marcham de forma obediente no lagar. O ambiente parece o de um treino militar. Dura cerca de três horas por dia, sempre de noite, depois da apanha. As duas primeiras horas de vindima são coordenadas de forma rigorosa e de modo a garantir que a pisa da uva seja feita de forma a exercer alguma pressão e não esmagar por completo. Na Quinta do Vesúvio existem oito lagares de pedra tradicionais. Quarenta e seis pessoas participam na vindima dos mais de 140 hectares de vinha. Diz o

Tema: Sector Vitivinícola		Pág.127	Imagem: 4/4	Âmbito: Nacional	Tiragem: 33000
Título: Vinhos D'Ouro				Temática: Generalista	GRP: 1.3
2007/09/26	FOCUS - PRINCIPAL			Periodicidade: Semanal	



## Os senhores do vinho

Exportam 90 por cento da produção. O vinho do Porto faz parte da família há três séculos

Chamam-se Symington, são escoceses mas o sangue português há muito que lhes corre nas veias. A ligação ao vinho do Porto vem de 1652 com Walter Maynard, mas o nome Symington vem de Andrew James Symington e Beatrice Atkinson, que casam no Porto em 1891. A sede da Symington fica em Gaia, junto às caves da Graham's. A casa pertencia ao barão de Forrester que, segundo reza a história, se envolveu com dona Antónia e comprou-lhe parte da sua produção. A família Symington está no vinho do Porto há séculos e já vai na 13ª geração. Graham's, Dow's e Warre's são as principais marcas de Porto da empresa.

Peter, Dominic, Rupert, Johnny, Paul e Charles são os actuais responsáveis pelas 23 quintas dos Symington. Contudo, a empresa há uns anos que já começou a produzir vinho de mesa: as marcas



Vinho do Porto, um dos produtos mais exportados de Portugal



FAMÍLIA – Estes seis homens continuam na gestão do negócio que já está nas mãos da 13ª geração



responsável, Mário Natário, que "o ano está a correr bem, mas só no final da vindima se saberá se está perante um ano *vintage* ou não". Todas as quintas da família Symington têm capacidade para produzir este tipo de vinho, mas a do Vesúvio "produz uma qualidade de *vintage* única".

**É chegada a última hora de pisa.** Um acordeão e um tambor animam as hostes, agora já quase não se pensa no trabalho. Cantam, dançam, batem palmas e não falta, claro, o copo de vinho para matar a sede. Um verdadeiro arraial toma conta da adega, onde não falta nem o tradicional "apita o comboio", tudo isto sem sair do lagar, claro! Lagar este de onde irá sair um néctar pelo qual americanos, ingleses ou belgas estão dispostos a pagar o preço que for.

A pisa acaba mas enólogos e engenheiros permanecem na adega, a acompanhar o processo de fermentação que decorre durante toda a noite. Os vindimeiros da Vesúvio vão para casa, porque amanhã a apanha começa às sete. ■

Chryseia, Quinta do Roriz e Altano. Charles Symington é um dos principais enólogos da família e já pertence à nova geração. É o grande responsável pelas provas e pela designação das categorias dos vinhos.

A Symington aumentou a facturação em cerca de 30 por cento no ano passado e está a facturar perto dos 80 milhões de euros. A Symington trabalha essencialmente para exportação – no mínimo 95 por cento das vendas são internacionais. Exportam para quatro países principais: Inglaterra, Holanda, Bélgica e França. Hoje em dia, também os Estados Unidos estão a crescer exponencialmente e a procurar cada vez mais vinho do Porto. O vinho *vintage* representa apenas um ou dois por cento das vendas. A produção total anda à volta de quatro mil pipas de vinho, que varia também consoante a vindima. No ano passado, a Symington aumentou a área de vinha de pouco mais de 600 hectares para quase mil. Em média a produção de cada propriedade é de 200 pipas, sendo que 15 das 23 quintas é que produzem em maior quantidade.