



BASTIDORES



O Natal do Vinho do Porto

Entre as cepas do Douro profundo e as mesas de Natal, o Vinho do Porto segue ao ritmo acelerado das máquinas. O esforço vale a pena: Dezembro é o melhor mês do ano para os produtores

TEXTO ANTÓNIO FREITAS DE SOUSA/ FOTOS BRUNO BARBOSA

As coisas começam no domínio dos deuses – nas alquimias secretas da fundura da terra que sobem aos caules na hibernação do Inverno – e acabam na mesa dos que para alguns é um Deus a comemorar a sua presença infantil junto dos mortais mais comuns: o Natal. A época de todos os excessos – gastronómicos, vínicos e fantasiosos, como se fosse uma tentação de felicidade que se vai esvaindo no desespero dos 11 meses seguintes – vale cerca de 40% das vendas do Vinho do Porto, que no ano passado chegaram aos 375,8 milhões de euros, representando Dezembro mais de 151 milhões.

Deixando para outras conversas mais demoradas o que se passa no interior secreto das cepas até que delas brotam aqueles frutos que servem para serem cortados, enganchados, esmagados, calcados e finalmente espremidos, a viagem do que vem dentro das garrafas de Vinho do Porto começa pela sua trasfega para as cubas onde se fazem provas, medições, cálculos, misturas de lotes se for caso disso e se espera que acabem os avatares próprios do precioso líqui-

As vendas de Vinho do Porto ascenderam aos 375 milhões de euros em 2008. Dezembro responde por cerca de 40%: mais de 151 milhões de euros

do – para alguns uma coisa quase como o sangue, quase viva e a pulsar de respiração.

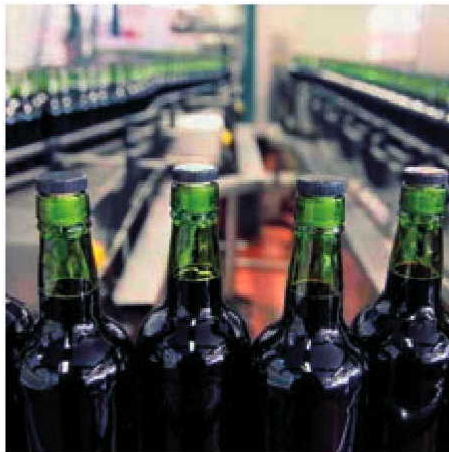
Seja nas profundezas dos vales perdidos do Douro, seja nas margens do rio à desembocadura da sua foz, em Gaia, as unidades industriais de engarrafamento de Vinho do Porto parecem sempre um emaranhado de plaquetas metálicas, fios de chumbo e tubos de plástico, onde o líquido – amarelado brilhante ou vermelho forte – deambula como se andasse perdido num carrossel sem paragens.

O outro componente do efeito final, a garrafa de vidro, é o primeiro a aparecer na linha de produção: vem aos montões, agregado sobre paletes de madeira a ver se não cai, e entra na primeira de muitas máquinas esquisitas muitos metros à sua frente, onde o espera o primeiro passo de um caminho longo, este primeiro bem pouco extraordinário: a lavagem. A função é profunda, demorada e até aos cantos, porque qualquer coisa que fique dentro da garrafa e não seja vinho só pode contribuir para estragar o produto final.

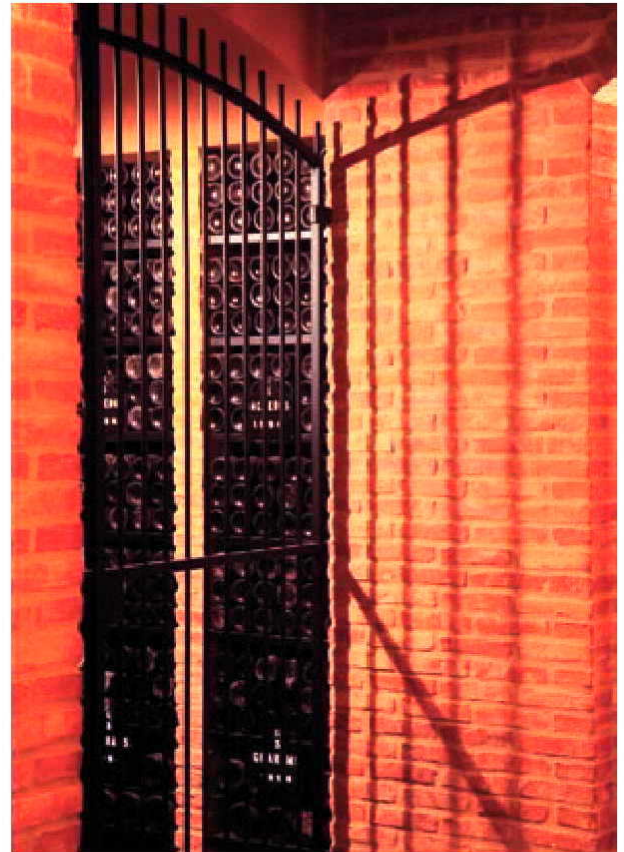
Limpa das impurezas mais embirrentas, a garrafa segue por uma manga mecânica que vai estreitando à medida que progride,

para que, na máquina seguinte – a da junção entre a embalagem e o precioso líquido que anda por ali em bolandas, isto é, a do enchimento – entre apenas na sua vez. A máquina produz uma rotação no sentido dos ponteiros do relógio, demorando cada uma uns 300 graus e possivelmente um segundo e meio a acabar de encher.

Atingida com sucesso esta fase crucial da linha de produção, seguem as garrafas ainda uma de cada vez para o pistão que lhes coloca a rolha, devidamente de cortiça enquanto as modernas das soluções sintéticas não chegam ao demorado e velho sector do Vinho do Porto – esperando-se que nunca venham a chegar, não apenas em favor das trincheiras mais interessantes da tradição, como ainda porque modernidade nem sempre rima com qualidade. Depois da rolha vem o selo – aquele que é disponibilizado pelo Instituto do Vinho do Douro e Porto e atesta que o que vem dentro da garrafa veio do Douro e não das planícies imitativas da Califórnia ou dos socacos sul-africanos de Montagu e Oudtshoorn. A fase é, como se pode inferir, de rotulagem, pelo que os passos seguintes têm todos a ver com isso: rótulo da



Nesse espaço virtuoso existem todos os vários tipos de vinho: em garrafa se forem um qualquer que esteja à venda ou se for um vintage (que envelhece em recipiente de vidro) ou em vasilhas de madeira se forem vinhos novos ou de lote à espera de seguirem para as unidades de engarrafamento



frente, rótulo de trás e rótulo do gargalo se for caso disso, mais aquela tampa de plástico no final, que serve para proteger a rolha de cortiça e transformar a abertura de uma garrafa num sarilho demorado e perigoso, a precisar de facas ou outro objecto contundente.

Depois disto tudo, as garrafas chegam a uma praça larga onde novamente se juntam num alegre tinir de vidro que pode ensurdecer qualquer operário mais distraído, e ficam à espera de, ainda mecanicamente, serem isoladas em grupos de seis (ou doze) para serem introduzidas nas caixas em que chegarão às lojas. É depois a vez da formação de um grupo maior de muitas caixas, outra vez sobre paletes de madeira, que um pouco mais à frente é envolvida em película de plástico, dando solidez ao conjunto mas deitando por terra as melhores práticas ecológicas, pelas quais alguns dos melhores jovens europeus andam a ficar com as cabeças rachadas nas ruas antigas de Copenhaga.

A viagem das garrafas entre uma ponta e outra da pesada máquina não demorará mais que cinco minutos, se tanto, mas o mais espantoso é que, no caso presente (a

unidade gaiense da Graham's, do poderoso, grande e simpático grupo Symington), a maquineta consegue engarrafar até 11 mil garrafas por dia com apenas uns quatro ou cinco operadores no activo, ficando apenas para a memória e para os daguerreótipos cheios de pó as imagens dos batalhões de operárias sentadas em banquinhos baixos e estreitos que acabavam garrafas à mão e à vez cada uma. No edifício há cinco dessas maquinetas mais duas para lotes pequenos, o que dá em contas por alto a possibilidade de dala saírem por dia umas setenta mil garrafas de Vinho do Porto, transportadas por oito camiões TIR ou mais pelo menos no Natal (com 30 paletes cada), que constante e ritmadamente levam a sua carga para uma central logística às portas da cidade.

Parte desta produção segue para as instalações da Graham's logo ali ao lado na zona histórica das caves de Gaia, onde a empresa assentou praça há um monte de décadas (em 1820). Nesse espaço virtuoso existem todos os vários tipos de vinho: em garrafa se forem um qualquer que esteja à venda ou ser for um vintage (que envelhece em recipiente de vidro) ou em vasilhas de madeira se forem vinhos novos ou de

Parte desta produção segue para as instalações da Graham's logo ali ao lado na zona histórica das caves de Gaia, onde a empresa assentou praça há um monte de décadas (em 1820)

lote à espera de seguirem para as unidades de engarrafamento.

No recôndito das caves de Gaia, a Graham's esconde - ou não esconde porque se vêem, mas estão fechados à chave - alguns dos seus tesouros mais preciosos, como sejam um par de garrafas com a insuspeita idade de 141 anos (1868), o que de algum modo vem provar que a alquimia dos vinhos - possivelmente, e a terem existido, um domínio dos deuses anteriores à formação geológica do planeta Terra - é uma metamorfose complexa, versátil e inesperada.

Por sorte, desde há mais de dois mil anos e no meio do tempo que perde numas batalhas que importam pouco, o homem decidiu tomar-se de bríos, e tentou explicar experimentando para o que raio serviriam aquelas bagas mais um menos em bola que um dia terá descoberto em estado selvagem. E ainda por lá andam, esses homens - neste caso nos baldios do Douro que por estas alturas se vai enchendo do frio que queima - a ver se apuram o que a terra e o seu húmus e a sua vontade transformam numa presença quase impossível de esquecer em cada Natal.