



EMPREENDEDOR

LUÍS SOTTOMAYOR ENÓLOGO DA SOGRAPE

Entre a tradição e a vontade de inovar

TERESA COSTA
tcosta@jn.pt

É numa casa junto às Caves Ferreira, em Vila Nova de Gaia, onde está instalada uma das mais bem posicionadas salas de provas de todo o grupo Sogrape Vinhos, com uma vista magnífica sobre o rio Douro, de onde se assiste a toda a navegação, à actual e em retrospectiva, facilitada pela versão moderna dos barcos rabelos.

É nessa sala onde nos recebe Luís Sottomayor, enólogo do grupo para os vinhos do Douro. Trata-se de um espaço forçosamente ornamentado com vinhos do grupo e, nas bancadas laterais, se dispõem copos, num alinhamento geométrico perfeito, cada um com a sua amostra, a aguardar a prova diária. Sim, todos os dias, são provados, em média, 100 vinhos, de mesa e do Porto.

Os dias de Luís Sottomayor são passados assim, entre provas, a estudar lotes, até apurar o vinho pretendido, para garantir a perpetuação de características ou, pelo contrário, criar algo de novo, debruçado sobre uma bancada de mármore, a ver o rio, ora tinto, ora branco, ou até rosé através de cada copo.

Quando não está na sala de provas, está nas quintas do Douro, a observar e a gerir a evolução, até à vindima, das várias castas, dispostas ao longo de cerca de 500 hectares do grupo, só na região demarcada, todas em regime de protecção integrada.

Para o ajudar, conta com uma equipa de sete enólogos em Gaia e dois no Douro. Por eles passam a concepção dos 14 a 15 milhões de litros de vinho vendidos a cada ano pelo grupo. No caso es-

pecífico dos vinhos do Porto, Luís Sottomayor até assinala a vantagem de poder dispor de um "enorme stock", obrigatório pela aplicação da chamada lei do terço. Vantagem, reforça, por assim poder dispor de uma grande quantidade de vinhos que poderá usar nos caldeamentos, por exemplo, dos "tawny 40 anos", por forma a combinar vinhos de diferentes colheitas, mas sempre com a garantia do mesmo estilo final.

Apesar de saber da necessidade de preservar a tradição – a mais-valia inerente ao vinho do Porto –, Luís Sottomayor também entende que tem por missão manter o produto "vivo", isto é, contrariar a ideia de ter estagnado no tempo. O estímulo para inovar nessa área é redobrado, diz, tendo em conta a "versatilidade" do vinho do Porto.

Por esse motivo, não se limita a fazer as provas na sala de Gaia. Chega a levar os vinhos para casa, para

TODOS OS DIAS SÃO PROVADOS, EM MÉDIA, 100 VINHOS, ENTRE VINHOS DE MESA E DO PORTO

os provar às refeições, em contexto real. "Não se faz vinhos para ganhar prémios, é para as pessoas os levarem para casa e para dar prazer às refeições".

No capítulo das inovações, enaltece, por exemplo, o resultado conseguido com o "Portonic" ou com as possibilidades abertas pela "irreverência" do Porto rosé e elogia o comportamento do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto, pela abertura que tem tido para aceitar soluções diversificadas.

Não terá sido por acaso que Luís Sottomayor foi eleito "Enólogo do



Luís Sottomayor foi eleito o "Enólogo do ano" de 2009 pela Revista de Vinhos

Ano" de 2009 pela "Revista de Vinhos", e quando lhe perguntam a que atribui a distinção, responde que é por causa da equipa que com ele trabalha, mas uma assessora completa: "Foi por conseguir manter a identidade de cada uma das três marcas com que trabalha – Ferreira, Offley e Sandeman".

Além do fascínio pela versatilidade dos vinhos do Porto, destaca-lhes outra faceta única no panorama mundial: podem manter-se inalterados por semanas depois de abertos. E mais: encara-os quase como obras cuja compreensão tem direito à esfera de influência divina, importando para a sua arte duas frases sagradas na região: "O vinho do Porto (de várias colheitas) é feito por homens com a ajuda de Deus", mas se for um vintage (de uma só colheita excepcional), então "é feito por Deus, com a ajuda do Homem". ■

RAIOS X

NATURAL
Moreira da Maia

NASCIMENTO
11 de Outubro de 1963

HABILITAÇÕES
Técnico de Enologia pela Universidade de Dijon (Borgonha); Enólogo pela Universidade de Charles Sturt (Austrália); e pós-graduação em Enologia pela Escola Superior de Biotecnologia.

EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL
Está profissionalmente vinculado à Sogrape desde 1989, tendo entrado como estagiário para a vindima desse ano na Ferreira. É desde 2007 responsável por todos os vinhos do Douro e Porto da Sogrape Vinhos.