



DOURO. Olazabal, pai e filho: "Vinhos são muito concentrados, bons aromaticamente. Veremos se isto é estável"

## Esperar por Março para ver o que os vinhos valem

Francisco "Xito" Olazabal, enólogo da Quinta do Vale Meão e tetrante de D. Antónia Ferreira, põe uma cara de alarme ao provar, primeiro um, depois outro bago da touriga francesa que as mulheres de chapéu de palha andam a vindimar na vinha da Barca Velha, um dos talhões mais próximos do Douro. Procura o responsável pela viticultura, não o encontra, vai chamá-lo. "Estes aqui ainda não estão bem maduros", diz-lhe, apreensivo.

O outro, Pedro Barbosa, 27 anos com uma cara de rapaz, resolve consolá-lo com um sorriso: "Pois, se tivesse mais folhas aguentava mais um bocadinho." Mas as poucas que tem estão secas e, não tendo folhas viçosas para fazer a fotossíntese, a videira deixa de alimentar os cachos e a maturação pára: a seca deste ano foi impiedosa e no Meão só as vinhas regadas, que não é o caso daquela, enfrentaram o calor sem dificuldade. "No deserto do Sara chove, em média, 150 mm por ano; nós desde Janeiro tivemos uns 90 mm, 18,6 dos quais caíram na pior altura, a vindima", relata Francisco "Vito" Olazabal, o pai, proprietário desta quinta do Douro Superior e ex-administrador da Ferreira e da Sogrape.

"Para o ano tenho de reivindicar rega para aqui", contrapõe Pedro, com seu sorriso. Mas "Xito", que tem 32 hectares regados e outros tantos por regar, hesita. Tem

hem presente que este ano foi necessário regar quatro vezes mais do que o habitual, e não só pelo sistema gota a gota - tiveram de ir desencantar um aparelho de aspersão, parado há anos, para acudir às situações mais agudas. Mas sabe outra coisa: "A rega é excelente para aumentar a produção, o que é óptimo para os vinhos de gama média. Mas como nós procuramos fazer vinhos bons, mesmo quando regamos temos de o fazer por feito."

A Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro está a fazer um estudo no Meão sobre as consequências da rega gota a gota nos aromas dos vinhos: circunscrevem-se grupos de cepas da mesma casta e muito próximas, introduzem-se sensores no seu interior, re-

**A Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro está a fazer um estudo em Meão sobre as consequências da rega gota a gota nos aromas dos vinhos**

gam-se umas e outras não. Depois, as variações aromáticas serão comparadas.

Agora, no final da vindima, está um Setembro perfeito. Quente sem ser escaldante; seco, com uma ligeira brisa a agitar as folhas das oliveiras. Pelas vinhas que se esprram pelas encostas do Monte Meão, assim chamado por ficar no exacto meio da volta que o rio Douro dá em frente da foz do Sabor, há muitos talhões onde já se instalou a melancolia das videiras sem uvas. Nos que ficam mais abaixo, as raízes das cepas quase mergulham no reflexo acastanhado do rio; nos mais elevados as vinhas estão duramente cravadas até onde foi possível saubrar o xisto. A cada parcela de terreno, a cada casta, a cada lote de uvas, pertence um cambante de sabor, uma variação no aroma, outra cor. São tais diferenças que fazem a complexidade dos vinhos.

"Este ano os [meus] vinhos têm, em geral, boa fruta e uma componente tânica muito forte", descreve "Xito" Olazabal. "É preciso ter cuidado com as macerações, para não extrair de mais. Têm muita cor, são muito concentrados, bons aromaticamente - vamos ver se isto é estável". Termina citando o seu avô materno, Fernando Nicolau de Almeida, criador do Barca Velha: "É preciso esperar por Março para começar a perceber o que os vinhos valem."

## Confiança nos tintos, desilusão nos brancos num ano sem água

"Fizemos muito pouco branco para vinho de mesa, porque a qualidade é uma grande interrogação", admite Celso Pereira, enólogo dos espumantes Vértice e que, com a mesma marca, lançou este ano um branco de 2003 de grande qualidade. "Mas quanto aos tintos a expectativa é completamente diferentes", diz, abrindo os braços e penetrando a passada largas pela adega das Caves Transmontanas, em Alijó.

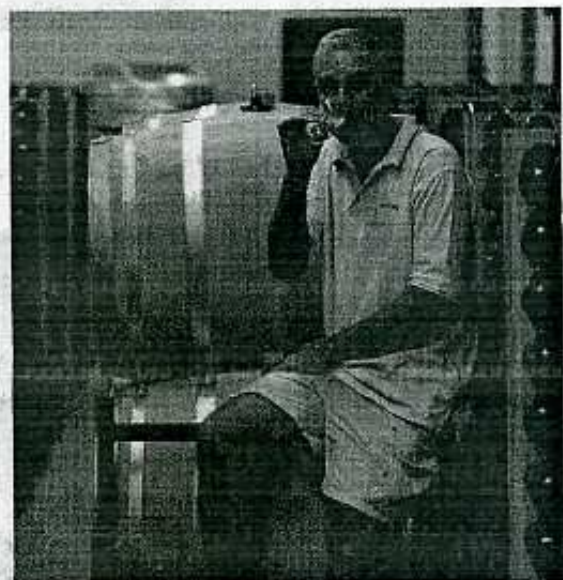
Abeira-se de quatro pipas cheias com o produto de uma vinha velha da zona dos Malvedos, uma mistura de touriga nacional e touriga francesa, de tinta roxa e de tinta barroca. Rodeia-as, acaricia-as, destaca-as. "Estão a fazer a fermentação em carvalho francês para aumentar a extracção dos taninos da madeira e fazer um vinho mais concentrado", diz, enleivado: "Cheira."

Celso Pereira começou a vindimar a 22 de Agosto, pelos brancos. Todas as uvas são compradas a lavradores, a maior parte dos quais fornecem a empresa há 20 anos e com quem já se criou uma relação de confiança e, sublinha o enólogo, de direcção técnica. "As uvas são vindimadas quando nós, equipa técnica, dizemos que é para vindimar: ponto final, parágrafo!" Depois passaram 12 dias a fazer vinho para o espumante, fizeram os brancos e os tintos e, há um par de dias, estavam a reiniciar o espumante.

As uvas chegam à adega em caixas de vinte quilos e não vão logo para a prensa: primeiro descansam 24 horas numa enorme divisão que está climatizada e arrefecem até aos dez graus centígrados. Só na manhã seguinte, quando estabilizaram nessa temperatura, começaram a ser esmagadas para iniciarem a fermentação.

"Este ano recusei muitas uvas de touriga nacional. Estavam em completo stress hídrico e via-se que não tinham qualidade para dar um bom vinho", conta Celso. "Estava para fazer cinco mil litros, fiz dois mil e parei." Também no Douro Superior recuou nas compras: "As videiras não tinham folhas, estavam todas queimadas". Nas vinhas que lhe fornecem o vinho-base para espumante, situadas na cota dos 550 metros, não sentiu quebras na produção; já nas vinhas para vinho de mesa, junto ao rio, classificadas com as letras A, B e C, a baixa poderá atingir os 20%.

Para além do Vértice, Celso Pereira faz um vinho de marca própria, o Quinta Terra. Vindo de um só terroir, a Quinta do Tralhão, é um tinto denso, persistente, cheio de carácter - e o produto desta vindima está a deixar o enólogo entusiasmado. Já noite, com frio, vai visitá-lo antes de se despedir da adega para ir jantar. Coloca um pouco no copo, roda-o, vira-o para luz, cheira: "Já viram isto?", exclama. "Está um espectáculo!"



SELECÇÃO. Celso Pereira recusou uvas por estarem em "stress" hídrico