

Colher cacho a cacho para os topos de gama

Nem só de quantidade vivem as grandes casas. Cabriz dá o exemplo

"Ó D. Maria", gritou Casimiro Gomes da ponta da linha de videiras para a chefe do grupo de mulheres que andava a cortar os cachos. "Parem quando acabar esta linha, deixamos o resto para outro dia", ordenou. "Agora vamos apanhar cinco linhas da vinha ali de cima."

A mulher cruzou as mãos sobre a barriga e fez o ar de quem está a olhar para um maluco. "Ó sr. engenheiro, isso não tem jeito nenhum!", exclamou. "Acabamos este talhão e vamos depois", pediu. E rematou, apreensiva: "Hoje só querem que deixemos as coisas a meio, não vos percebeis..." O administrador da Dão Sul embrulhou um "tem que ser assim" num sorriso, mas ele próprio começou a pensar se tanto cuidado numa vindima qualitativa (chamemos-lhe assim) justificava o que se estava a gastar em tempo e em dinheiro.

A noite, quando o sócio Carlos Lucas chegou de uma rápida visita às quintas do Douro, protestou com ele em plena adega. Mas Lucas, que tinha desenhado o itinerário da vindima para aquela segunda-feira, não lhe deu muita conversa: "Queres topos de gama ou não queres?", perguntou. "Então tem de ser assim!"

A Dão Sul é a grande empresa de Carregal do Sal que, entre muitas outras marcas, produz a *Quinta*



DÃO. Carlos Lucas e Carlos Rodrigues cheiram os novos tintos

ta de Cabriz, marca que tem na Colheita Seleccionada o seu vinho de combate, com cerca de 2,5 milhões de garrafas anuais. Tem participações em quintas de Norte a Sul de Portugal (*ver outro texto*) e uma herdade no Brasil, a 700 quilómetros do Recife, que produz 1,3 milhões de garrafas de *Rio Sol* (um tinto honesto, correcto, bom para acompanhar comida) para os mercados brasileiro e da Europa do Norte. Tem protocolos com o Instituto Superior de Agronomia e a Universidade de Aveiro, aderiram à COTEC, foram a primeira empresa portuguesa a candidatar-se aos núcleos de investigação científica (NITEC).

"Este ano decidimos não fazer a desfolha", confessa Casimiro Gomes, uma decisão que veio a revelar-se providencial, uma vez que não só tiveram mais superfície a trabalhar para os cachos como - num ano de seca intensa - estes tiveram maior protecção para a impiedade do sol. Depois fizeram a monda em verde, deitando para o chão os cachos com a maturação mais atrasada. Já em Agosto podiam ter feito a vindima mais cedo, mas decidiram esperar. Mesmo assim, Carlos Lucas não se lembra de um ano com uvas tão irregulares: "Encontramos diferenças dentro da mesma vinha, na mesma linha, no mesmo cacho."

A touriga francesa foi a mais irregular, tal como no Douro (*ver texto da Quinta do Vale Meão*): fermentou à parte, não entrou no lote. Por causa de contingências como essa, explica Casimiro, "não se pode colher a oito, não se pode vindimar o talhão todo - tem de se fazer uma vindima qualitativa, em que anda sempre uma equipa de técnicos à frente a dizer o que podem e o que não podem vindimar." A Lucas esta conversa dá-lhe vontade de filosofar: "São os custos de também se querer apontar a padrões altos."

Do Alto Alentejo à vindima do Dão indo pelo Douro e Estremadura

Carlos Lucas começou a vindima 22 de Agosto na Herdade do Mon da Cal, no concelho norte-alentejo de Fronteira, uma aquisição do grupo Dão Sul feita a pensar no mercado brasileiro. "Tive alguma surpresa nas maturações", confessou. "Verificou-se um disparo nas gradações e houve que fazer uma vindima algo precoce." Resultado: touriga estava boa, o *syrah* não encontrava ainda na maturação ideal. Depois "fizemos-se maceções bastante prolongadas" e o resultado foi considerado satisfatório.

Partiu em seguida para a Quinta do Gradil, na Estremadura, onde 95% da vindima é mecânica. Mas enólogo António Ventura mostrou-lhe as uvas e disse-lhe: "Deixa-as e tar, não te preocupes." Avançou e não parou para o Douro, para as noites de isolamento na Quinta das Teceiras, na transição de Cima Corgo para Douro Superior, à beira-rio.

A 2 de Setembro, quando se deu primeira entrada de uvas, ficou para trás: "O vinho com menos grau tinha 13,4%", conta, "e uns cinco mil litros de uma vinha de 80 anos par *vintage* saíram com 16%". Rematando ironizando que, "com mais uma semana, nem tinha que lhe acrescentar aguardente!". O Douro provoca-lhe sempre esta emoção, mesmo nas noites mal dormidas no jip e as refeições saltadas para não perder duas horas a ir à vila. "E com as mulheres que dão mal luta", justifica-se, "são predilectos..."

Chegou depois a hora do Dão e da irregularidade deste ano nos talhões e nas castas (*ver outro texto*). A vindima da Bairrada, na Quinta do Encanto, só começou no sábado. "Ainda é cedo para avaliar."

Branços promissores vão originar novo vinho

"O grande desafio este ano é que a touriga nacional continue a amadurecer ao ritmo a que está, muito lentamente, antes das primeiras chuvas". Pedro Vasconcelos e Souza, enólogo da Casa de Santar, cultiva as manjeiras pausadas e uma superioridade fidalga perante a irrequietude de um tempo que corre de seca mas com uns borrifos durante as vindimas: "Não percebe porque é que, num ano que até está a ser favorável, se fugiu tanto ao arido?", suspira. "Até ver, não temos razões de queixa. Pelo contrário."

Virgílio Loureiro, professor no Instituto Superior de Agronomia,



DUPLA. Vasconcelos e Souza e Virgílio Loureiro, enólogos de Santar

está agora a colaborar com Santar no desenho dos melhores vinhos: a casa tem cem hectares e, para além dos *Casa de Santar* normais (os seus vinhos de grande venda) aposta nas reservas e, para exportação, nos vinhos varietais. Considera 2005 um "ano delicado" mas em que "as chuvas milagrosas de 15 de Agosto e as de Setembro evitaram que as folhas secassem". Está muito contente com o alfocheiro - "Ótima sanidade e um perfume que eu nunca tinha sentido" -, mais hesitante no que diz respeito à tinta roriz - "Depende da parcela", diz. Quanto à generalidade dos ca-

chos, Pedro Vasconcelos e Souza verifica-os mais pequenos, tal como os próprios bagos, o que altera a relação entre a parte líquida e sólida. "Sentem-se estes efeitos da seca mas, como choveu e as noites estão frias, os efeitos até podem ser positivos."

Correu muito bem a vindima dos brancos e há a expectativa de criar um novo vinho, o *Condessa de Santar* - "Uma homenagem à mãe", explica Pedro. "Será um lote de encruzado, malvasia e verdeilho", relata o professor. "Fermentado em madeira francesa, irá acompanhar as tendências da moda de beber os brancos jovens: resultará num misto de fruta das uvas e dos perfumes do carvalho, com uma ligeira participação do trabalho das leveduras."