



ALENTEJO. David Baverstock, enólogo do Esporão: "Melhores os tintos que os brancos"

“Será difícil fazer vinhos como em 2004”

Os viticultores do Alentejo, e bem assim os seus enólogos, têm algo de caçadores e pescadores: dizem sempre que estão a fazer a melhor vindima do mundo. David Baverstock, enólogo da Herdade do Esporão, um australiano que chegou pela primeira vez a Portugal há 30 anos, não é assim. Relativiza as coisas, é um senhor: “Estou muito mais satisfeito com os tintos do que com os brancos”, confessou na semana passada enquanto lhe entravam pela adega uvas de touriga nacional com 14,5°. E depois, ao almoço, enquanto começava por um verdelho do ano passado (um grande ano), reflectia com o copo a rodar na mão: “Não sei se vamos conseguir fazer em 2005 um vinho com esta qualidade. Não digo que seja impossível, mas será difícil.”

Passando entre as cubas gigantes que acolhem o mosto de oito mil toneladas de uvas por ano — a maior parte dos 700 hectares que o Esporão tem em Reguengos de Monsaraz —, Baverstock faz o balanço da vindima deste ano de pouquíssima chuva: “Trincadeira: muito boa; aragonês: difícil, mas ainda temos esperança; syrah: tem sido muito bom; petit verdot: aguentou bem os Verões secos; touriga nacional: as pessoas estão muito satisfeitas; alicante *bouchet*: não saíram grande ano.”

Ao seu redor fervilha uma nave

que não é fácil comandar. A adega trabalha 24 horas por dia, recebendo três/quatro descargas de uvas por noite. Durante o dia trabalham 25 pessoas, quando anoitecem ficam por lá umas 15, para além do enólogo, há outro australiano, há um japonês, um indiano, um moçambicano, trabalhadores de Leste; e muita juventude: estudantes das universidades de Lisboa, Santarém, Vila Real. “United Colors of Esporão”, dizem a brincar.

Para quem tem os volumes do Esporão é decisiva a relação com os fornecedores. É por isso que os estão a incentivar a fazer a uva em verde (atirar os cachos para o chão na Primavera), o que, se ficasse por aí, lhes prejudicaria a facturação. “Estamos a premiar os que trazem uva com mais graduação, compensando assim o que perdem em produção e dando algo mais”, explica David Baverstock. Segunda fase: desde há três anos que se regista a qualidade de todas as uvas que vêm

A adega da Herdade do Esporão trabalha 24 horas por dia, recebendo três ou quatro descargas de uva por noite

de fora, para começar a pagar de forma diferenciada o que vai para o *Monte Velho* (cinco milhões de garrafas, uma barbaridade) e o que vai para *Reserva e Garrafeira*: “Há que premiar não só a qualidade mas a consistência”, sustenta o australiano.

Como nem só de sucessos comerciais vivem as empresas, e o prestígio também conta, no meio dos milhares de toneladas de uvas que anda a gerir e a afinar, Baverstock cultiva, debaixo de uns telheiros na parte alta da adega, um novo topo de gama deste ano, algo que sairá para o mercado lá para 2008. Tem *cabernet sauvignon*, aragonês e *syrah*, e talvez se lhe venha a juntar um pouco de alicante *bouchet*. Tudo fermenta dentro de umas cubas pequenas que funcionam des-tapadas, equipadas com mecanismos que empurram a manta para baixo, mantendo-a submersa, para dessa forma, ao manter o contacto do mosto com as películas, forçar a transferência dos aromas e dos sabores.

Ali perto já estão preparadas barricas de 225 litros de carvalho francês (“Neste projecto é tudo francês”, esclarece David Baverstock) para onde o vinho irá estagiar entre 12 e 18 meses, conforme se portar. A seguir terá pelo menos um ano de repouso para casar com a garrafa, afinar, evoluir, ganhar *finesse*. Só então será posto à venda.

“Estes vinhos são muito importantes para a empresa, para o seu prestígio”, diz o enólogo. “Embora de forma diferente, tenho de ter tantos cuidados a fazer os vinhos de topo como a fazer o *Monte Velho*”, sorri David Baverstock. “Se o *Monte Velho* baixasse as vendas, eu tinha de fugir para a Lua!” Não está a brincar.

‘Azamor’, as dificuldades que a rega ultrapassa

“Tivemos uma baixa de 30% em relação ao esperado, mas, como entraram novas vinhas, até aumentámos a produção”. No Alto Alentejo, com toda a vinha regada, Alison Luiz Gomes não tem este ano de que se queixar. O *syrah* que Tim, um viticultor australiano, lhe estende na adega para cheirar pode estar ainda pouco exuberante, mas a trincadeira ou o alicante *bouchet* prometem muito. O *merlot*, esse, respondeu à secura de 2005 com 16° de álcool! “Acho que vamos fazer bons vinhos”, conclui Alison com um riso alegre.

Há um sopro de distanciamos, de despreocupação elegante, na forma como esta inglesa faz os seus vinhos. Nas herdades do Zambujal e do Rego, em Vila Boim, a dois passos de Elvas e com Badajoz e Olivença a desenharem-se na paisagem magnífica, Alison Luiz Gomes prepara o seu próximo *Azamor*, o tinto que há dez anos começou a sonhar fazer.

Casada com Joaquim Luiz Gomes (que vendeu há tempos a M&D Investments ao BBVA e que hoje se dedica à empresa de computadores NOK, entre outros negócios), conheceu o marido em Londres, quando ambos fizeram o MBA. Ele tinha a quinta de família

na transição para o Alto Alentejo e já era, nos intervalos dos negócios mobiliários, um apaixonado da viticultura. Começaram há dez anos a pensar fazer um vinho que fosse, desde o nome, um projecto de sedução: *Azamor*, algo que não significa nada mas que transporta consigo um quente trvo andaluz, uma misteriosa ressonância árabe e, claro, a sempre intensa palavra amor. Começou agora a chegar ao mercado, já ganhou um prémio na Alemanha.

Alison frequentou um curso de enologia da Escola de Biotecnologia da Universidade Católica do Porto e, desde há sete anos, começou a plantar vinha: *syrah*, touriga nacional, alicante *bouchet*, trincadeira, *petit verdot*. Tudo de raiz, tudo com sistema de rega, 26 hectares de catálogo, impecáveis.

As duas primeiras vindimas — 2003 foi a primeira — foram vindimadas na Adega da Parizoa, que presta esses serviços. A de 2005 já foi feita na herdade, num complexo de adega, unidade de enoturismo e casa que custou 1,5 milhões de euros. “São vinhos com um estilo algarves entre o Douro e o Alentejo”, descreve Alison Luiz Gomes. “Acho que o de 2005 vai ser o melhor.”



2005. Alison Luiz Gomes aposta nesta vindima