



VINDIMAS

Douro: ano de excelência

As vinhas da Quinta do Monte Travesso são a grande paixão dos Nápoles de Carvalho. Depois dos investimentos, a família espera colher os frutos





O líquido vermelho-escuro abraça as pernas dos seis jovens agricultores. Vestidos com calções pretos de lã e camisas aos quadrados, agitam o mosto num dos lagares da Quinta do Monte Travesso, em Peso da Régua, no Douro. Fazem-no a compasso lento e sob o olhar divertido das mulheres. Esta é a etapa mais alegre das vindimas – dizem –, ao mesmo tempo que sa-

boreiam o copo de vinho que passa de mão em mão. O convite aos amigos para o jantar e para a pisa da uva partiu de Bernardo, de 30 anos, filho de José Nápoles de Carvalho, o dono da propriedade. Pedro, João, Mário, Bruno e o holandês Heinz não hesitaram em participar nesta reunião. Bernardo herdou o gosto da família pelo vinho. Estudou engenharia agrícola e depois

de adquirir alguma experiência na Quinta Solar da Rede, no Douro, resolveu investir os conhecimentos adquiridos na sua propriedade. Agora, ele é o produtor dos vinhos Quinta do Monte Travesso.

Já é quase meia-noite e a uva foi pisada durante uma hora. Bruno Rocha, enólogo, dá ordem aos tapazes para abandonarem o lagar e deixarem o mosto descansar. ►





► Lavam e secam as pernas, enquanto conversam sobre as vindimas. "Acredito que este é um ano do muito bom vinho", diz Bernardo, enquanto sobe as escadas de uma das três grandes cubas de inox que fazem a remontagem da uva. "Os dois processos da fermentação – o mecânico e o manual – permitem um vinho mais estruturado", acrescenta.

A produção anual da quinta ronda as 40 mil garrafas, distribuídas pelas garrafeiras e restaurantes nacionais. O processo de rotulagem foi confiado às mãos de Ana, de 23 anos, a irmã mais nova de Bernardo. As antigas lojinhas, que serviam para guardar batatas e animais, servem de "abrigo" ao trabalho da jovem. Os dedinhos já estão ensinados. Com toda a precisão, Ana rotula as garra-

fas, põe as cápsulas, embala-as e empilha-as, ao mesmo tempo que vai passando os olhos pela televisão, a sua companheira.

Para obter as melhores uvas, as parcelas da quinta são trabalhadas e cuidadas durante todo o ano. Em altura de vindimas, Bernardo conta com a ajuda de uma dúzia de homens e mulheres que começam a trabalhar os 16 hectares de terra





por volta das 07h30, quando o sol ainda não castiga a pele. Os cachos de uvas separam-se das videiras ao som do corte preciso da tesoura e caem, em descanso, nos baldes pretos. Ao longe, ouve-se o barulho das lagartas dos tractores a desbravarem os socacos rugosos. Os homens despejam as uvas dos baldes para as caixas brancas de plástico. Depois carregam-nas em

ombros para a camioneta. O sumo das uvas encharca-lhes as costas. "Gosto das vindimas, porque é alegre, mas por outro lado um indivíduo anda todo hodegado", afirma Fernando, bem-disposto, antes de fazer a pausa de meia-hora para o desjejum.

Além do vinho, Bernardo decidiu aproveitar todas as outras potencialidades da quinta. A casa onde

vive tem cerca de 200 anos e possui uma arquitectura típica do Douro. Nas mãos da família há cinco gerações, a Quinta do Monte Travesso abriu as portas para o turismo rural. "Sempre gostámos de receber amigos dentro da nossa casa", conclui o jovem agricultor. ■

ANA RITA MADRUGA (TEXTO)
E PAULA ALVINO (FOTOS)



Rotulagem

O processo de embotelhamento das garrafas e da responsabilidade de Ana Napolita