

Enólogo e provador de azeite no Douro

• Um acidente em Lisboa deixou-o em coma: passageiro e fê-lo regressar às origens • É um dos empreendedores de maior sucesso no sector

Almeida Cardoso

Provavelmente, se Rui Madeira não tivesse levado com parte de uma carga de um camião em cima, o Douro não teria hoje um dos jovens empresários e enólogos de maior sucesso do sector vitivinícola e um dos primeiros provadores profissionais de azeite do país. Tudo isto aconteceu em 1987, numa das ruas de Lisboa, quando Rui Madeira ia num passeio e, de repente, "foi atingido na cabeça com vários ferros". Ficou em coma 15 dias. Depois, veio para o Douro em convalescença, e nasceria entretanto uma empatia indissociável com aquela região, assente naquilo que ela de melhor tem: o vinho e o azeite. "Nunca pensei vir a ser aquilo que sou hoje. O meu rumo apontava para fazer parte da fileira de gestores ou economistas deste país". Recuperado, concluiu o 12.º ano de Biologia e frequentou o Curso de Enologia, na Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro. Em 1995, tirou o Curso de Provador profissional de Azeite, uma figura rara, na altura, em Portugal, mas que se reve-



"Nunca pensei vir a ser aquilo que sou hoje", confidencia Rui Madeira

laria "muito útil". O seu percurso profissional iniciou-se em 1994. "Comecei a trabalhar numa empresa italiana com interesses na África do Sul e Argentina. Depois, num grupo inglês ligado ao sector da produção de rolhas para vinhos e que tinha uma central de compras em Portugal". Aqui colaborou na Amorim & Irmãos, onde fazia o acompanhamento

CV

Idade: 41 anos

Estado civil: Casado

Família: É pai de três filhos, Mariana, de oito anos, Constança, de seis, e Luis Maria, de três

Hóbis: Leitura temática e actividades ligadas aos vinhos e azeltes. Pratica vela e gosta de viajar para re-

giões onde há vinhos emblemáticos

Ambição: Trazer a mulher para o Douro é o sonho da sua vida. Embora reconheça que "é difícil arrancá-la "do Porto", onde é engenheira química, na Unicer

de mercados anglo-saxónicos. Foi então que, em "1999, começou "a enraizar-se no Douro", seguindo a tradição da família. "A minha mãe tinha quintas na Beira Alta e no Douro e o meu pai herdou em Almendra e Figueira de Castelo Rodrigo". Hoje, participa em dois projectos comerciais na região duriense. Um de cariz familiar, onde entra também o seu pai, Celso Madeira, e o irmão, Filipe Madeira. Trata-se da Casa Agrícola Reboredo Madeira (CARM), em Almendra, concelho de Vila Nova de Foz Côa. O outro projecto é a Vinhos do Douro Superior (VDS), localizada em S. João da Pesqueira. Esta última empresa presta serviços de consultoria a algumas adegas e empresas da região. Na CARM, em Almendra, apostou num projecto de mais de um milhão e meio de euros, traduzido na construção de uma unidade de produção, vinificação, envelhecimento de vinhos e engarrafamento. Assume, igualmente, a área de produção, comercialização e desenvolvimento dos produtos CARM". Além disso, trabalha com o seu irmão na comercialização e produção de azeite da CARM. "Sempre acreditei que o Douro tinha um potencial enorme para produzir vinhos de grande qualidade e azeites extraordinários. Nomeadamente no Douro Superior, zona onde as doenças da vinha e do olival quase não existem e onde, pelas condições hídricas e nutricionais adversas, aliadas às práticas tradicionais e à aplicação da moderna tecnologia, obtemos produtos de inegável qualidade e distintos".