

Celso Pereira, um artesão de espumantes

POR JOSÉ A. SALVADOR

OS PLANALTOS DE ALIJÓ E FAVAIOS, próximos da bacia hidrográfica do rio Pinhão, afluente do Douro, são célebres pelos moscatéis aí produzidos em que a casta Moscatel Galego desempenha papel fulcral. Situados em plena região duriense, os vinhedos aí instalados estão também vocacionados para a produção de vinho do Porto, embora esta zona (de altitude em média 550 metros) permita obter uvas mais aptas para a vinificação de DOCs Douro, vinhos brancos e tintos com esta denominação de origem.

Celso Pereira, engenheiro técnico agrário pela Escola Superior Agrária de Coimbra, é um profundo conhecedor desta zona dos altos, onde exerce a sua actividade profissional nas Caves Transmontanas, com instalações em Alijó, e na Adega Cooperativa de Favaiois, como consultor de enologia.

A passagem pela Austrália para um estágio de vindima, os cursos de valorização técnica e profissional da Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica do Porto e dois estágios profissionais na Califórnia sobre métodos de vinificação, estabilização e conservação de vinhos base para espumante conferiram-lhe competências que o apetrecharam para ser hoje um dos grandes mestres da arte de fazer espumante.

Este enólogo, nascido em Angola, mas há muito radicado em Portugal, mantém-se à frente das Caves Transmontanas desde 1992, onde produz espumantes de elevadíssima qualidade, os Vértice. Quando o Vértice foi lançado no final da década de 80 do século passado em parceria, hoje desfeita, com a Schramsberg Vineyards da Califórnia, o vinho base para espumantizar tinha 70% de Touriga Franca vinificada em branco. A partir do momento em que



CAVES TRANSMONTANAS Daqui saem espumantes de elevadíssima qualidade

os norte-americanos abandonaram o projecto, Celso Pereira começou por diminuir esta percentagem, hoje estabilizada nos 30% do lote final do vinho base, composto ainda pelas castas brancas Gouveio, Malvasia Fina, Rabigato, Viosinho e Códega. Cada vindima determina a percentagem a utilizar de cada uma das castas brancas. É neste quadro de referências que provamos os espumantes mais recentes das Caves Transmontanas.

Vértice Super Reserva Bruto 1999 – É um espumante excepcional, onde se pressente pelos aromas complexos a uvas frescas e frutos secos o seu longo estágio em garrafa. O 'dégorgement' foi feito em Maio de 2005, mas a frescura dos sabores é intensa a par da sua macieza. Bolha fina e constante, cor levemente salmonada, um brilhante do Douro.

Vértice Reserva Bruto 2001 – A Touriga Franca ainda lhe empresta uma cor de salmão mais nítida e acentua a sua frescura natural. É um espumante mais vivo em termos de sabor, mais frutado, com uma espuma sedosa e permanente. O 'dégorgement' foi efectuado em Julho de 2005. O resultado é excelente.

