

CAVES SANTA MARTA, SANTA MARTA DE PENAGUIÃO

28 DE SETEMBRO Não longe da Régua, em Santa Marta de Penaguião, ergue-se uma adega diferente da que vimos anteriormente na Quinta da Pacheca. Uma fila de enormes depósitos de inox indicam as instalações da Caves Santa Marta, uma adega Cooperativa que vinifica cerca de 6,5 milhões de litros e possui mais de 2000 associados que tratam de 2100 hectares de vinha. A Caves Santa Marta é uma das mais saudáveis cooperativas do Douro, fazendo inclusive vinhos do Porto, com quatro Vintage já no activo (o quinto, de 2003, acabou de ser declarado).

A activa direcção está a promover a renovação da loja, deslocada para outro local e em fase de acabamento, bem mais moderna e funcional que a anterior. E não falta sequer uma zona onde se encontra uma bonita sala de destilaria (desactivada) completamente recuperada e onde funciona uma espécie de mini-museu.

Mas fomos lá para falar de vindimas e quem nos orientou na tarefa foi o jovem director do controlo de qualidade, Euclides Lázaro e o director de produção e enólogo, Eduardo Natividade. Ficamos assim a saber que as vindimas começaram a 6 de Setembro para os brancos e uns dias depois para os tintos. Considerando a enorme quantidade de uvas que recebe, o número de sócios e a área média de vinha (abaixo de 1 hectare), torna-se difícil marcar datas de vindimas aos sócios. Isto só é feito em uma das freguesias. Nas outras a marcação faz-se antes por zonas. Por isso, nem sempre as uvas chegam no estado ideal de maturação e muitas vezes não é possível fazer o tratamento individual por castas na adega. Ainda assim, os responsáveis da produção acreditam que, apesar de existirem algumas concessões na altura de



Eduardo Natividade e Euclides Lázaro acreditam que 2005 será um dos grandes vinhos para a Caves Santa Marta



O braço da sonda que mergulha na tina mede o grau alcoólico provável da uva que chega à adega. No laboratório, as análises vão indicando o estado dos vinhos



“A qualidade das uvas (a nível sanitário) está muito boa, com nunca se viu, tanto nos tintos como nos brancos”

Euclides Lázaro

minúscula parte da produção (não chega a 2%) da Caves Santa Marta.

Qualidade muito acima da média Ainda assim, Euclides Lázaro acredita que, a julgar pelos milhões de quilos já recebidos, “a qualidade é muito acima da média”. E acrescenta que “a qualidade das uvas a nível sanitário está muito boa, como nunca se viu, tanto nos tintos como nos brancos”. Eduardo Natividade acrescenta que “as maturações decorreram de forma excepcional aqui no Baixo Corgo”. Os terrenos com maior capacidade de retenção de água compensaram um ano em que choveu metade do que é normal. Por outro lado, a actuação da equipa de técnicos formados em protecção integrada que acompanha as vinhas, especialmente as dos sócios que têm mais de meio hectare, também foi importante.

O único factor negativo a apontar é alguma sobrematuração nos brancos, mas algo que não é preocupante, mesmo considerando que esta adega vinifica muito vinho branco, uma parte do qual vai para vinhos generosos.

A nível de rendimento, também se notou que “os tintos estão melhor que os brancos”, embora não se tenham registado quebras. A única explicação para este facto deverá estar nas chuvas que caíram um pouco antes da vindima, que ‘encheram’ um pouco mais os bagos. A nível de acidez também não houve problemas. Quanto a castas tintas, Euclides Lázaro ficou agradavelmente surpreendido com a Touriga Franca, gostou da Tinta Barroca mas a Tinta Roriz teve altos e baixos. Nos brancos predomina a Malvasia Rei, Malvasia Corada, Malvasia Fina e Fernão Pires. Por tudo isto, Euclides e Eduardo acreditam que “2005 vai ser um grande ano, especialmente para os vinhos tintos”.

maturação, estas acabam por ser destinadas a produtos específicos e mais ‘benevolentes’, como o novo espumante (de nome Penagoyam) ou para alguns vinhos generosos.

As uvas são vindimadas à mão e chegam à adega em tinas de 750, 900 e 1100 quilos, fornecidas pela própria adega. Em casos de castas especiais, para vinhos varietais, por exemplo, o panorama muda radicalmente: as uvas vêm em caixas de 25 quilos e são vinificadas em separado, em lagares mecânicos ou em cubas rotativas. A Touriga Nacional de sócios escolhidos é um desses casos, mas estes vinhos representam uma