

RETRATOS DE VINDIMA (II)

Na parte norte do país, as vindimas começaram mais tarde que no Sul. Num ano de seca, a região dos Vinhos Verdes beneficiou de uma maior retenção de água no solo, assim como de temperaturas mais brandas; já o Douro sofreu com a falta de água, mais premente no Douro Superior, menos gravosa na zona da Régua. Ainda assim, prevê-se uma boa colheita nestas duas regiões nortenhas.



QUINTA DA PACHECA, PESO DA RÉGUA

27 DE SETEMBRO A Quinta da Pacheca é sem dúvida uma das quintas mais conhecidas do Douro. Os mais de dez mil visitantes e cataristas que ali passam todos os anos ajudam e muito a esta popularidade. Situada ao pé de Peso da Régua, esta propriedade tem desde logo uma particularidade: ao contrário do que acontece na maior parte do Douro, as suas vinhas estão quase todas em terrenos planos ou com pouca inclinação, o que facilita a recolha das uvas.

Quem comanda as operações da vinha e adega é Maria Serpa Pimentel, uma jovem enóloga e escopóloga da UTAD, onde, aliás, há primeira licenciada do curso. A seu lado estão os dois irmãos: Catarina faz a gestão do enoturismo e José trata de tudo o que tem a ver com área de marketing e comercial. O pai e a mãe, José e Teresa Serpa Pimentel, ainda dão ajuda afinal levaram uma vida à frente dos destinos da Quinta da Pacheca e essa experiência é imprescindível.

Vindima sem problemas mas com quebras

A vindima começou nos finais de Agosto, com as castas para fazer vinho do Porto, primeiro as brancas e depois as tintas. Mas ainda não estava tudo terminado. Com a vindima a meio nesta altura, Maria não hesita em dar um "Muito Bom" a esta colheita e assegura que vêm aí bons Portos, brancos e tintos. Nas castas brancas, os vinhos atingiram graduações entre 12,5 e 13 graus e nota acidez "corretíssima". Quanto aos tintos, diz Maria, "senti que houve em Agosto uma paragem na maturação e acabámos a vindimar mais tarde do que é habitual". A espera foi benéfica as uvas chegaram com teores de açúcar a rondar os 14 graus ou mais nas vinhas mais velhas (cerca de 30 anos) e um pouco menos nas vinhas mais novas. O estado climático era "ótimo, até porque não houve humidade e só fizemos 3 tratamentos, quando é habitual



Maria Serpa Pimentel comanda a enologia na Quinta da Pacheca. Este ano a vindima tem corrido bem



fazermos 5 ou 6", garante Maria. As duas lagaretas já prontas (cerca de 10.000 litros de vinho) indicam vinhos com boa intensidade e uma cor "muito bonita", mas com uns taninos um pouco duros. Maria vai ter de usar toda a sua capacidade técnica para equilibrar as coisas, usando judiciosamente a pisa a pé e remontagens. Apesar de não ter havido quebras de produção, as uvas rendem menos: em vez de os normais 750 quilos de uva darem uma pipa de vinho (550 litros), este ano são precisos 930 Kg. Ou seja, uma quebra entre 30 a 40% no geral. Houve castas que se portaram bem, como a Touriga Nacional ("a mais equilibrada"), e a Tinta Roriz. A Touriga France-

sa parece não estar tão bem como em 2004, apesar de ter sido alvo de escolha antes da vinificação. A incógnita é ainda o Tinto Cão, que ainda não tinha sido colhido: "as uvas não estão ainda como eu quero", disse-nos Maria. Seja como for, Maria acredita "que este ano haverá matéria-prima para fazer um reserva".

Cuidados com as uvas O encapeamento da Quinta da Pacheca (37 ha) e da Quinta de Vale Abraão (17 ha), uma outra quinta que pertence à família, é constituído por Mahasia, Gouveio, Códaga, Cereza e Rabigato. Para os tintos, a quinta dispõe de Tinta Barroca, Touriga Francesa, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Sotão e Tinta Amarela.

A vindima é feita à mão para caixas de 35 quilos. A quinta usa as 18 pessoas permanentes mas nesta altura o número sobe bastante. Curiosamente, hoje não há dificuldades de pessoal para as vindimas. Há gente suficiente e são todas da freguesia. Um vindimador ganha em média €30 a €32 por dia, mas quem pisa acaba por ganhar mais. Aqui só pisam homens e trabalho não falta: na Quinta da Pacheca há menos inox que o normal porque as melhores uvas vão para os oito lagares de granito que fazem o deleite dos turistas. A fermentação dura entre 6 a 10 dias e os lotes, salvo raras exceções, são feitos logo à partida.

Os vinhos com potencialidade para reserva vão depois para barricas de carvalho, onde estagiam durante um ano. Quanto ao Quinta da Pacheca colheita, metade estagia em madeira durante seis meses. Maria quer remodelar e ampliar a adega mas tem-se debatido com problemas de licenciamento. Outro futuro investimento irá ser dirigido para um hotel rural com 14 quartos, resultante da recuperação de um edifício da quinta. Considerando a quantidade de visitantes que recebem todos os anos, esta é sem dúvida uma boa aposta.

"Senti que houve em Agosto uma paragem na maturação e acabámos a vindimar mais tarde do que é habitual".

Maria Serpa Pimentel