

Sabor a Douro

Confluência do Douro amado com o rio Sabor menos falado. Douro Superior. Por trás dos montes, tantas vinhas! Numa margem o Vale do Meão, na outra, pertinho, a Quinta Maior de Manuel Pinto. Será que um dia vai bater o pé à Barca Velha?

A quilo é lindo, uma surpresa, vinhas e montes, vinhas aos montes, tudo a perder de vista. Meia dúzia de casas, uma aldeola, Foz do Sabor, a casa da Palmeira, a casa do agricultor Manuel Pinto. Basta olhar um bocado para cima, lá se juntam os rios, o Douro e o Sabor. Azul, há muito azul em plena seca, só uma ou outra vinha está amarelada. O Reboredo e serranias ali por perto serão sempre, por inóspitas, quase majestosas. Aquele Douro tem pouco xisto, mais argila e granito. É Douro Superior, nem por isso de solo menos fértil do que Douro propriamente dito, Baixo Corgo ou Cima Corgo.

Pois, protegida, modelar, tecnologicamente evoluída, por ali revive a Quinta de Vila Maior, em pleno vale da Vila-riça.

Manuel Pinto andou 20 anos a trabalhar por fora, em turismo, até que lhe deram a saudade e a gana, toca a remodelar as terras que foram do avô... Na

realidade, explicar-nos-ia, andou a preparar o futuro dos filhos. «Não se esqueça que o Douro viveu uma situação de penúria...» «Quando é que isto está pronto? Ando há 12 anos a remodelar a propriedade, não há meio de ver o fim.» «Quanto gastei? Quase tudo o que se foi amealhando... Retorno é coisa que pouco me preocupa, que seja para os vindouros! Para mim, o que será recobro? Pago-me com um boa dose de felicidade.»

O proprietário, com o saber feito do enólogo principal Álvaro van Zeller, de Maria dos Anjos Borges, a devotada e competente enóloga residente, e Rogério Santos, a «sumidade da vinha», aguarda com certa ansiedade pelo «fruto maduro» da semente lançada à terra, por enquanto o vinho prometido não lançado aos quatro ventos.

Rogério aprendeu e fez escola na Symington. Orgulha-se de cinco ou seis colheitas no vintage Porto Vesú-

vio. Manuel Pinto tem o «sabor» da tradição e o «saber» da experiência. Maria dos Anjos trata de tudo, até se pode chamar-lhe, na quinta, «anjo-da-guarda».

Fazem um vinho de boa cotação o Casa da Palmeira. Mas estão a preparar o grande salto, um salto à Vila Maior, nome da quinta, nome do vinho, capaz de espantar concorrentes e consumidores. «Escolheram-se as melhores vinhas, retirou-se todo o partido das novas cubas, desengaçadores e do pisa-pé de granito.» Que tem tanto de tradicional como de funcional. Trata-se de uma colheita de 2002 que tivemos a dita de experimentar, já muita boa, nos últimos retoques, de rótulo e no laboratório com lançamento à vista. Não o assumem, não é gente para rivalidades mas sentem que são capazes de chegar a um produto que fique bem comparado ao Barca Velha, com uvas que já saíram dali tão perto, do Vale do Meão.

Publicações:

Data:

Secção:

Dossier:

Página:

O amigo Manuel Pinto, pelo que é, pela obra, pelo bom trato e remunerações justas, é quase idolatrado pelos outros, enquanto ele diviniza a memória do avô. Não faz brancos, «há-de fazer», contraria-o Rogério, não vinifica Porto, «as uvas de Vila Maior espalham-se por adegas de renome na região». «Em breve será tempo», contrariam-no, ao mesmo tempo, Maria dos Anjos e Álvaro van Zeller. Ao «marketing», o proprietário pouco ou nada tem ligado. Agora, para o lançamento do vinho Vila Maior, lá terá de ser... De extensão em extensão, a propriedade passa dos 80 hectares, 50 de vinho, 30 de olival. O resto, «tudo em pequeno», são hortas, galinheiros, logradouros, «um pomarzinho para conforto da casa e dos amigos».

Também, pasme-se, com cuidadas oliveiras ainda não faz azeite! Manuel Pinto, já passou dos sessenta, mas não é um homem cansado, nem muito ambicioso, para ele o céu não será o limite... Nota-se que dá margens largas de trabalho, mas faz vigilâncias e análises apertadas. Os jovens Rogério Santos e Maria dos Anjos estão felizes. Só um pouco mais velho, Álvaro van Zeller sente amistosamente todo o ambiente e tem planos definidos. Além do mais, o enólogo exibe uma contagiante boa disposição, é um alegre contador de histórias, fez promessa à **Epicur** de que, um dia, virá a dissertar sobre «as nódoas do vinho do Porto», sobre «o livro negro do Douro», melhor dizendo, dirá de boas e más páginas do «livro branco», das terras e gentes durienses. Rogério, o viticultor, jovem de vincada personalidade, vai ao ponto de confessar: «Eu adoro o senhor Manuel Pinto!»

Enfim, Vila Maior é um remanso, um repouso para a vista. Quem lá está, ficámos com essa ideia, trabalha com denodo e prazenteiramente. Até o caseiro Zé Carlos, casado com a caseira, Zélia.



Uma grande poda

Vemos oliveiras e oliveiras. Já quase no fim de um dia de convívio, Manuel Pinto, talvez de tão entusiasmado com o novo vinho nem nos falava dele, do olival. Mas são oliveiras de respeito, certinhas, bem separadas das vinhas, no tempo actual com pouquíssima copa. Também elas estarão a ser regenera-

das... Ia dizendo Rogério Santos: «Tenho que as podar.» Mas Manuel Pinto continuava a não ligar... O caso é que nos conta, como se as quisesse, às oliveiras, de cabelo bem comprido: «Um dia, apanhou-me lá para baixo, e deulhes cá uma tesourada!...» Não se entristeceu, sabe que foi por bem, será mesmo que o ouvimos comentar que 30

Publicações:

Data:

Secção:

Dossier:

Página:

hectares de olival «não pesam muito»? Modéstia, orgulho, ou fez graça? Verdade é que a vinha e o vinho são o amor maior!

«Bem que a minha filha e a Maria dos Anjos têm andado a insistir comigo para eu ter uma imagem de marca de azeite, a marca Pinto. O azeite é o futuro, dizem. Mas eu, por enquanto, está bem, deixa!»

Eram excelentes as azeitonas da casa, bem como agradou o vinho Casa da Palmeira que, numa mesa de apóstolos do vinho (aqui o repórter tem obrigação de se considerar intruso), eram bons os acompanhamentos para uma cabidela de primeira, perdão, de galinha, muito

boa de vinagre e de tudo! Foi um jantar em que começámos todos a entender-nos. A conhecer também a mulher de Manuel Pinto, Maria da Conceição, professora primária, «companheira de lides, deslocações, alegrias e agruras». A conhecer a gente do projecto, vistas bem as coisas, tão ambicioso que a tarefa tem sido árdua.

O senhor Pinto quis regressar aos vinhos, apresentar as castas, com nome grande impresso no alto de algumas parcelas da quinta. «Touriga Nacional é a nossa rainha; depois Touriga Franca e Tinta Roriz; metemos um pouco de Tinta Amarela e de Barroca; e um pouquinho de Souzão e de Tinto Cão.»

Uma bola de pão

É no campo que Manuel Pinto se sente bem! Construiu um pequeno império, vive numa casa altaneira que tem uma alta palmeira. Passou um dia inteiro com o repórter e comprou para ele uma bola (uma bôla)! Saborosa bola de pão, saborosa de azeite, um suporte para acompanhar petiscos daquela zona, ao redor de Torre de Moncorvo. Levou-nos à padaria da sua preferência, está visto, gosta de ser ele a escolher o pão para as patuscadas... Instalou-o em Felgar, na rural, muito rural Casa de Santa Cruz que dá gosto recomendar.

Pinto levanta-se às seis da manhã. Vai logo trabalhar? «Que ideia, tenho os



Publicações:

Data:

Secção:

Dossier:

Página:

meus livros, estes campos para passear, o meu escritório para desembulhar...» E à noite? À noite, por norma, como bom «camponês», deita-se com as galinhas (expressão popular que significa «ir para a cama cedo»). Da rotina não faz regra. De vez em quando, junta-se com alguns amigos: «Cassiano Marrana, meteorologista em Moncorvo; Abílio Dengucho, bancário; Edmundo, do Predo dos Castelhanos; Klaus, da quinta de Marmeleiro; Manuel Martinho, da quinta da Silveira; João Oliveira, da Quinta do Carrascal...» E não podia deixar de ser assim, entre bons vizinhos, «com Francisco Olazabal». Na altura das vindimas estende-se a vizinhança e, então, «os amigos são às dezenas». Os almoços no restaurante O Artur, que recomenda o Casa da Palmeira, 2001, reserva, são do melhor que a festa tem. Recordamos a posta mirandesa que nos calhou na mesa, a sós com Manuel Pinto.

Por falar em amigos, seria injusto

não ter em conta a simpatia do antigo colega, Miguel Fernandes, hoje a gerir a própria empresa de comunicação e imagem (Unimagem), que nos convidou para aquelas paragens onde as vinhas desafiavam estruturas de montes agrestes. Não fora ele a aliciar a revista e mais dois jornalistas e o Vila Maior chegava ao lançamento quase como «ilustre desconhecido»!

«Tempos de glória»

«Hoje regresso ao século 19!» Manuel Pinto expressava a assim a invulgar empatia entre agricultor e repórter. «Estou a lembrar o meu avô paterno. Manoel Joaquim Pinto foi um dos grandes viticultores, produtor e mestre em vinicultura, figura grada no tempo dos famosos armazéns de Vila Nova de Gaia.» Ao renovar estruturas, adegas e maquinaria, o ditoso neto procurou que a modernidade tivesse, de algum modo, rostos do antigamente.

«Corria o ano de 1889, quando várias quintas, bem como a da Casa da Palmeira, no Vale da Vilariça, são adquiridas pelo produtor, exportador e comerciante de vinhos em Vila Nova de Gaia, de seu nome Manoel Joaquim Pinto, que haveria de estar entre os fundadores da Casa do Douro.»

Efectivamente, no decorrer da sacramental visita às instalações, o anfitrião deteve-se largamente a mostrar «a parte antiga, com moderna tecnologia» – cubas de fermentação do francês Lejeune, tricompartimentadas, com outras tantas portinholas, «sem falsas modéstias» do melhor que há no Douro: na primeira fermenta, na segunda decanta, na terceira o vinho vai directo às barricas de madeira. «Pode estagiar aqui.» Escurecia, quando nos levou aos cascos, «carvalho francês e americano». Lá envelhecem os vinhos da casa, Casa da Palmeira e Quinta de Vila Maior, 60 mil litros no total.

