



Em Freixo de
Espada-à-Cinta já
não é tão fácil
ver-se o abutre,
mas a pedra
fatiada, ainda
que lavrada, é a
mesma de todo o
Douro vinhateiro.

O Douro não é feito só de socalcos. A região vinhateira chega ao planalto, arrima-se às terras bravias. No Parque Natural do Douro Internacional, o rio serpenteia, faz gargantas e fronteira. As fragas têm azinheiras penduradas. Talvez por isso ali chamem carrascos a estas árvores mais conhecidas nas campinas do Sul. Aqui e ali vêem-se oliveiras, mesmo nos torrões mais íngremes. No céu reina o britango. Na terra manda o xisto.

Em Freixo de Espada-à-Cinta já não é tão fácil ver-se o abutre, mas a pedra fatiada, ainda que lavrada, é a mesma de todo o Douro vinhateiro e do parque selvagem. Por ali, naquele concelho escondido a algumas horas de carro de Lisboa e a umas tantas do Porto, há uma quinta com nome de mulher ou talvez de lenda.

A Quinta de Maritávora está na posse da família de Manuel Gomes Mota desde o século XIX, mas o nome da propriedade é mais antigo e indica que poderá ter pertencido aos Távoras, cujo couto não é assim tão longe, mais a Sul, já na Beira. O que mais impressiona é o solo... ou a falta dele. Talvez seja melhor chamar-lhe chão. Se passassem um rolo compressor para o alisar e o envernizassem, ficava digno de um palácio. Não tem terra, só pedra. Só mesmo pedra! No entanto, ali há videiras que dão uvas e delas faz-se vinho.

Quase só ar puro

A vila tem ar puro, algum património histórico, como uma torre de sete lados, foi a terra do poeta Guerra Junqueiro, e pouco mais. O turismo vive, magro, dos caçadores passantes, dos visitantes das amendoeiras em flor e das vindimas. Foi para ajudar a terra que Manuel Gomes Mota teve uma ideia tão simples quanto luminosa para todos aqueles que gostariam de um dia produzir vinho: pôr a quinta, uvas, adega, tecnologia e conhecimento à disposição dos enófilos. Em troca, a vila recebe grupos de turistas, que ali têm de se deslocar duas vezes. A ideia de Manuel Gomes Mota surgiu da tradição duricense de declarar 'vintage' (colheita em inglês e que se atribui a vindimas em que a qualidade do Vinho do Porto é excepcional) quando nasce um novo membro da família, mesmo que não vá a reconhecimento oficial da entidade certificadora. Todos os lavradores têm na adega o "seu" vinho, que abrem em momentos especiais. Foi com esta memória e sabedor da paixão dos enófilos e da

raridade da terra que Manuel Gomes Mota quer abrir o mundo dos viticultores aos urbanitas.

O projecto começou em 2005 chama-se VinhoMeu e a descrição faz crescer água na boca a quem é guloso e tem curiosidade pelas artes e ciências do vinho. O primeiro acto consiste num jantar vínico, em que são dados a provar vinhos criados por diferentes métodos e processos. No dia seguinte, escolhem-se as uvas (tintas ou brancas), o modo de pisa (em lagar ou prensa), a fermentação maloláctica (em barrica ou em inox) e o estágio (a duração e a madeira das barricas).

O fim-de-semana passa depressa e antes que todos os processos estejam concluídos. Os turistas vão-se antes do início da fermentação alcoólica. As questões técnicas ficam a cargo de um nome respeitado no Douro, o enólogo Jorge Serôdio Borges, autor do muito elogiado "Pintas" e antigo braço-direito de Dirk van der Niepoort.

Como uvas frescas só existem uma vez por ano, estes vinhos fazem-se com recurso a frutos congelados, até porque na época das vindimas há menos tempo para oferecer aos turistas e toda atenção tem de ser dada às uvas que servem para fazer os vinhos comercializados

Manuel Gomes Mota teve a ideia de abrir o mundo dos viticultores aos urbanitas, para que vão criar o seu próprio vinho.



pela casa (Maritávora) ou que são vendidas, desde há gerações, à mesma empresa produtora de Vinho do Porto. Os testes efectuados com uvas congeladas têm sido muito animadores. De início julgou-se que só resultariam colheitas tardias ou vinhos brancos, mas as uvas tintas têm tido muito bom comportamento, não se notando qualquer prejuízo devido ao facto de terem sofrido uma congelação. Uns meses depois, quando o vinho estiver pronto, os autores vinhateiros voltam a Freixo de Espada-à-Cinta para se juntarem em torno de uma pequena linha de engarrafamento para botar o vinho nas garrafas que escolheram e nelas colarem o rótulo que criaram.

Quem vem lá?

Os grupos de amigos, as famílias e os grupos de empresas são os clientes alvo da VinhoMeu, que podem, em torno do vinho, criar projectos e diversões em conjunto. Os custos são relativos e barato e caro dependem da perspectiva pela qual se olha e do bolso de quem vê. Manuel Gomes Mota refere que cada opção feita na adega tem um custo, pois uma barrica de carvalho francês de uma tanoaria portuguesa não custa o mesmo que outra que vem de França. O empresário refere que o modelo económico não põe as contas num patamar astronómico, saindo cada garrafa a perto de cinco euros, valor comparável ao pedido, em adegas da região, por vinhos de qualidade idêntica. ■