

# LÁ FORA BRINDA-SE COM VINHO PORTUGUÊS

Na agricultura biológica, o sector dos vinhos é um dos que mais exporta. Nesta reportagem, damos a conhecer duas explorações onde não há vinhas a perder de vista. Mesmo com pequenos volumes, apostam na diferença e na tradição e fazem-se valer junto de importadores de baixa escala espalhados pelas mais diferentes geografias. Quase todo o vinho produzido é para exportação.

Ana Gomes Oliveira

«Hoje não me vejo a produzir de outro modo que não em biológico». A certeza vem de Rodrigo Filipe, sócio da empresa familiar Encosta da Quinta, que gere juntamente com os pais e a irmã, e onde produzem vinha em agricultura biológica, bem como pêra e maçã. São dos 10 hectares de vinha da zona de Alvorninha, Caldas da Rainha, que todos os anos lançam vinhos da marca Humus.

O seu pai produzia algum vinho como *hobbie*. De 1989 a 1991, chegou a engarrafar, depois plantou uma vinha, que são as mais velhas que Rodrigo tem agora, mas quando chegou a hora de fazer a vindima o pai não pôde fazê-lo por questões profissionais. «Eu estava a estudar Engenharia Civil e fui fazer essa vindima de 1999. Tinha comigo as memórias de fazer o vinho com o meu pai quando era pequeno, mas foi nesse ano que fiquei apaixonado por isto e não parei mais. Era uma actividade que me via a fazer e que gostava mesmo», recorda o mesmo responsável.

Foi por paixão que Rodrigo Filipe começou a criar os seus próprios vinhos e, não sendo enólogo de formação, é ele quem assume esse papel na Encosta da Quinta.

A dada altura o pai entregou-lhe as vinhas, então produzidas em modo convencional. «Era uma produção pequena e eu queria ser agricultor, trabalhar a terra. Para mim não fazia sentido procurar uma vida mais saudável e estar ao mesmo tempo a manusear produtos químicos. Por outro lado, a ter-

ra pertence-nos, é da família, esta quinta foi comprada pelo meu avô e queria deixar aquele solo o mais saudável possível para os meus filhos. Também por questões ambientais, só fazia sentido produzir em modo biológico».

Foi com esta convicção que em 2006 Rodrigo Filipe converteu toda a vinha em bio, estando o pai mais dedicado à fruta que ali se produz e cujos pomares também já estão a ser convertidos.

Em brancos, crescem as castas Fernão Pires, Arinto, Sauvignon Blanc, e um pouco de Vital; em tinto, Castelão, Touriga Nacional, Syrah e Tinta Barroca.

«A escolha destas castas tem a ver com o que o meu pai plantou na altura dele e que eram as mais recomendadas para a região, as que tinham mais tradição, como a Castelão em tinto, Fernão Pires e Arinto em branco e, depois em 2002, quando fui eu a plantar, escolhi as que tinham mais a ver com os vinhos que queria fazer».

Com adega própria, Rodrigo Filipe foi afinando a forma de vinificar, perdendo-se em inúmeras experiências. «Agora tenho trabalhado um espumante rosé de método ancestral. É um produto que está a sair muito e que gosto de fazer. Tenho uma área grande de vinho tinto e neste momento estou a fazer mais rosé».

## Encosta da Quinta com uvas biológicas e vinificação natural

A produção é pequena e apenas 20% fica em Portugal. «Co-



mecei desde logo a vender para fora porque no início era muito difícil vender vinho do Oeste. As pessoas estavam muito focadas no Alentejo e no Douro. Mas agora as pessoas começam a querer mais, assim como vinho biológico. Aliás, quando comecei nem havia vinho bio, havia vinho de uvas de agricultura biológica. Em 2010 surgiu o regulamento europeu para o vinho biológico, mas que acabou por sair muito permissivo, por autorizar muitos produtos que desvirtuam o vinho, que o mascaram e não o deixam tão fiel ao seu local de origem. Aos poucos, fui também me afastando disso tudo. As uvas são biológicas e na adega vou ainda mais longe, porque faço uma vinificação natural. Faço os vinhos sem utilizar nada e sem lhes retirar nada. São vinhos naturais», explica Rodrigo Filipe.

Os desafios na adega são uns, no campo são outros. Apesar de na zona Oeste não haver grandes problemas com insectos, o facto de ser uma zona fresca, com um Verão mais húmido e fresco, traz vantagens, mas também algumas desvantagens. «Nomeadamente para o desenvolvimento dos fungos, como míldio e oídio. Mas por outro lado, esse clima acaba por ser bom para fazer os vinhos que quero, com menos grau alcoólico, mais frescos, mais acidez. A sanidade das vinhas passa toda pelas práticas no campo, em termos de poda e controlo de vigor, que é muito importante. Depois é prevenir, antecipar tudo».

Os vinhos biológicos Humus da Encosta da Quinta são actualmente exportados para Espanha, França, Bélgica, Holanda, Inglaterra, Escandinávia, Alemanha e também Estados Unidos, Canadá, Coreia e Japão. «Trabalhamos com pequenos importadores, que não operam com volumes muito grandes», remata o sócio-gerente.

### **Valbom do Rouxinol exporta todo o vinho que produz**

É descendo para o Alentejo, em Évora, que encontramos a Herdade Valbom do Rouxinol, um projecto de uma empreendedora americana que em 60 hectares certificados em agricultura biológica produz vinha, olival, montado e floresta.

O nome da impulsionadora dá o nome ao vinho bio que dali sai, Dona Dorinda.

A vinha, que já tinha certificação de conversão em biológico no ano de 2007, ocupa oito hectares da exploração com duas castas: Syrah e Viognier.

Por causa das condições do clima, as maiores dores de cabeça nas videiras são os insectos. «O único insecto que nos ataca é a cigarriga. Já vamos adoptando algumas técnicas e tem dado alguns resultados, mas é sempre complicado, principalmente no final do ciclo, onde queremos ter folha mais tempo e a cigarriga destrói bastante. Fazemos alguns extratos naturais e paralelamente o fortalecimento da planta, nutrindo-a. Depois, temos bastantes máquinas, fazemos as podas, que são cruciais e controlamos as ervas, que também é muito importante e alguma parte tem de ser feita à mão», conta-nos Victor Conceição, administrador da Valbom do Rouxinol.

Além de gerir o negócio, é também enólogo, lançando desta exploração pelo menos dois vinhos por ano: o Reserva ou o Branco Viognier 100%. «Em anos excepcionais lançamos o Grande Reserva».

A produzir o vinho fora da herdade, este ano a Valbom do Rouxinol terá já a funcionar a sua própria adega, um investimento que consideraram necessário, até para poderem acompanhar melhor todo o processo de vinificação dos Dona Dorinda biológicos.

Com «as vendas a correr bem», Victor Conceição avança que o objectivo será aumentar a área de vinha para os 10 a 12 hectares.

Neste momento, todo o vinho produzido nesta herdade alentejana é para exportação. «Posicionamos os nossos vinhos num nível médio alto e o consumidor português não tem ainda poder de compra para este tipo de vinho. Assim, escoamos sobretudo para o Norte da Europa, entrámos agora na Austrália, estamos em Singapura e há previsões de irmos para o Japão e na Coreia também temos bons contactos. Mas a produção é pequena, por isso é que estamos aqui ainda limitados ao que temos». ●



› Valbom do Rouxinol

