A MENINA DAS VINHAS VELHAS

Aline Domingues, da região de Vimioso, tem lutado pelo seu projecto de vinhos "Menina d´Uva", que recupera vinhas antigas e ao abandono para produção de vinho biológico. Após três anos, já trata de três hectares de videiras e faz 10 mil garrafas por ano.

Ana Gomes Oliveira

Nascida em França, mas filha de pais portugueses, Aline Domingues estudava Biologia em Paris, mas a verdadeira felicidade chegava-lhe no período das férias, quando ia vindimar. A paixão pelos vinhos levou-a a largar os laboratórios e a especializar-se em processos de fermentação, para que pudesse fazer os seus próprios vinhos. Foi duramte experiências em quintas na Bourgogne, Languedoc, e também em Portugal, que se focou em querer produzir de forma sustentável. Só lhe faltavam as vinhas. Voltou a Portugal, mais concretamente à aldeia onde os pais nasceram e que dá pelo nome de Uva – coisas do destino – e começou a tratar de uma pequena parcela de vinha na casa da avó. «Há três anos, quando iniciei o projecto, foi muito difícil. Vi que havia muitas vinhas abandonadas na aldeia e fui pedir às pessoas que me deixassem tratar delas. Não foi fácil ganhar a sua confiança. Comecei com a parcela da minha avó e de uma vizinha, que perfazia um hectare», lembra Aline Domingues.

Foi assim, numa aldeia de 50 habitantes no coração do planalto mirandês que nascia a Menina D'Uva. «Comecei por fazer duas mil garrafas. Entretanto fui conseguindo tratar de mais vinhas e hoje exploro três hectares de vinhas velhas, com as mais jovens a terem 40 anos. Nenhuma é minha», diz, entre risos.

Hoje, já com adega, que construiu na casa da avó, faz 10 mil garrafas por ano, escoadas maioritariamente para o mercado externo, como Europa, Canadá e Estados Unidos.

Apesar de não ter certificação em agricultura biológica, Aline produz seguindo esses princípios. Não usa produtos de

síntese e recorre a plantas e composto próprio. «O modo de agricultura tem como objectivo estimular a vida do solo, através do restabelecimento de uma cobertura de solo, composta por leguminosas e gramíneas, que permite aumentar a matéria orgânica disponível, e proteger a vinha do fenómeno de desertificação do solo». Sabe que as suas práticas agrícolas causam uma certa "confusão" a algumas pessoas, «que estão habituadas a trabalhar as vinhas de outra forma», como por exemplo tirar as ervas. «Eu não tiro».

Na adega, o processo de vinificação também procura preservar toda a essência natural. As uvas chegam inteiras nas cubas (para os tintos) e são prensadas lentamente com uma prensa manual vertical (para o branco e o rosé). «Os vinhos fermentam naturalmente, sem adição de levedura, nem aditivos, com muito pouco, ou sem sulfitos». Os vinhos são elevados em borras finas durante o Inverno, principalmente em cuba de inox, e a seguir engarrafados manualmente, por gravidade, sem colagem, nem filtração.

Este foi «um ano muito difícil», conta, porque «além da falta de água, com temperaturas muito elevadas em Agosto, em Setembro chegaram as chuvas, quando as uvas ainda não estavam maduras».

De qualquer modo, Aline Domingues acredita que vai ter bons brancos e rosés, havendo ainda algumas reticências nos tintos, por causa da acidez.

Com o objectivo de investir em breve para aumentar um pouco a adega, a enóloga revela-se feliz com a biodiversidade criada com aquele tipo de agricultura. «Não é difícil produzir aqui vinha em biológico porque estamos num microclima muito árido, com uma Primavera com pouca humidade e poucos fungos. Sendo uma zona muito selvagem não tem muita invasão de insectos, havendo um equilíbrio muito natural, que ajuda muito» ●

AS NOSSAS SOLUÇÕES

RECUPERAR A SAÚDE DO SOLO

DESCUBRA A GAMA DE PRODUTOS ORGÂNICOS E BIOLÓGICOS*

REGENERAM A FERTILIDADE DO SOLO

MELHORAM A IMPLANTAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DA CULTURA

AUMENTAM O APROVEITAMENTO DE NUTRIENTES

SUSTENTÁVEIS E RESPEITOSOS PARA O MEIO AMBIENTE

FABRICADOS COM MATÉRIA PRIMA COMPOSTADA DE PRIMEIRA QUALIDADE, QUE GARANTE UM PRODUTO FINAL LIVRE DE SALMONELLA E E. COLI

* ORGANIA BIOFUERZA HOMOLOGADO PARA MODO DE PRODUÇÃO BIOLÓGICO

FERTINAGRO BIOTECH

comercial@fertinagro.pt | Estrada Vaza Borracha. Nº6 Afonsoeiro, Pau Queimado 2870-500 Montijo, Portugal | 212309560