

congresso

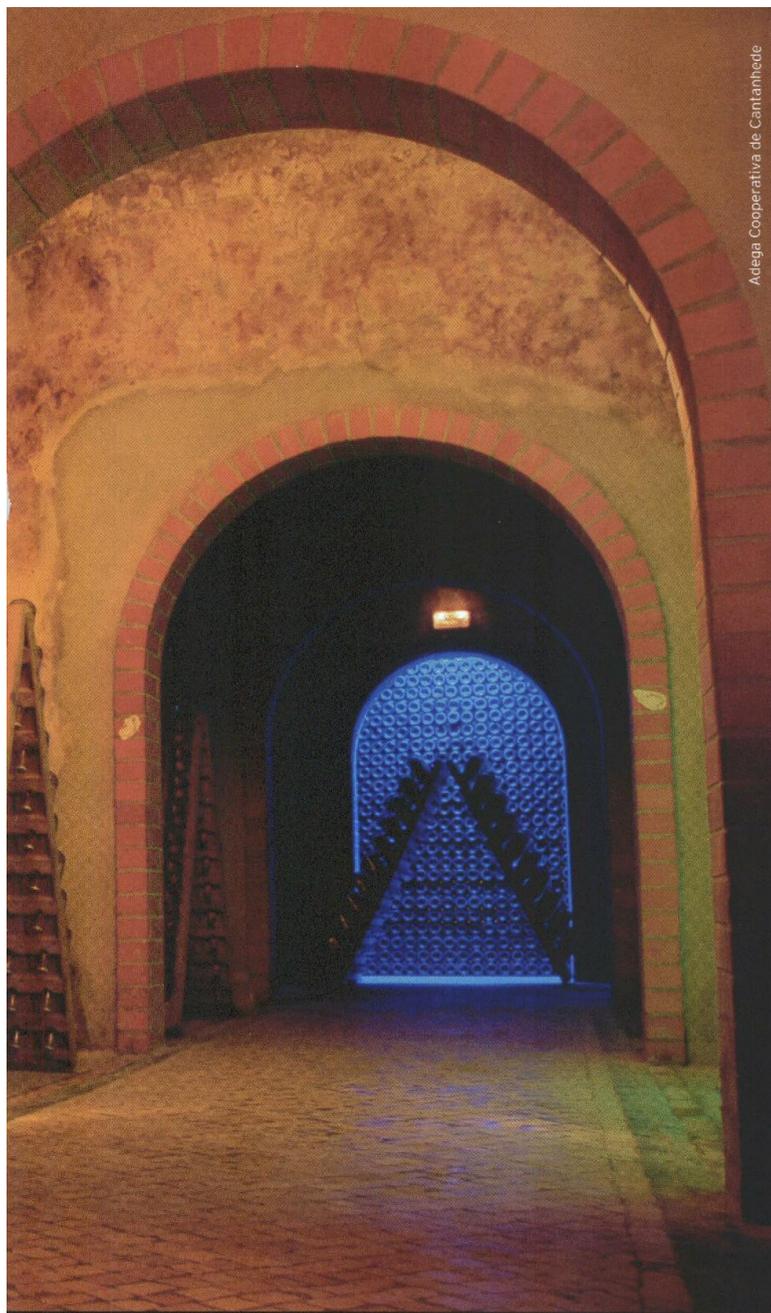
Baga: a Casta, o Vinho, a Região

Cantanhede foi anfitriã, no final de Novembro, de um congresso com uma protagonista muito especial: a Baga, rainha da Bairrada.

TEXTO **MARIANA LOPES**

É a uva identitária da região, a estrela da longa-metragem que é a história da Bairrada. Não é, de todo, consensual, mas tem provado o que vale, sobretudo nas últimas duas décadas. Tintos e espumantes são as suas valências, mas agora é-lhe lançado um novo desafio: ser embaixadora, colonizar o mundo com Bairrada, o que já sabemos não ser tarefa fácil. Mas é possível, com uma boa estratégia, e a Baga não pode ficar fora dela.

Esta foi uma das situações abordadas no Congresso “Baga: a casta, o vinho, a região”, que começou na noite de 29 de Novembro com uma visita à Adega Cooperativa de Cantanhede. Fundada em 1954, e quase a completar 65 anos de existência, esta é uma das mais antigas do país, do seu género. Com 1200 associados, dos quais 550 estão activos,



abastece-se de cerca de 1000 hectares de vinha, no total. Tendo em conta que se trata de uma região de minifúndio, estamos a falar de muitos pedaços de terra, pequenos jardins de videiras intervalados. Assim, é o maior produtor da região, representando 40% da produção da mesma. Este número de sócios activos também significa que há poucas famílias de Cantanhede que não estejam ligadas à Adega, o que reforça o facto de as adegas cooperativas, de todo o país, terem um papel social muito importante nas localidades onde se encontram. A Adega Cooperativa começou a fazer espumante há 30 anos e hoje produz mais de um milhão de garrafas (apenas método clássico), de nove referências, com estágios dos nove aos 48 meses, o que perfaz 35% do seu volume de negócio. Os tintos e os brancos com preponderância de Baga e de Arinto, sob a marca Marquês de Marialva (tam-

bém em espumante), a mais importante da casa, e outras como Foral de Cantanhede que completam a gama. O piso inferior da cave de estágio e armazenamento de espumantes foi, há 30 anos, um conjunto de cubas subterrâneas. O espaço onde estão agora as pupitres e as garrafas empilhadas esteve, outrora, submerso em vinho... poético, no mínimo.

O enólogo é Osvaldo Amado, que, incontestavelmente, domina a arte de, com uvas de 1000 hectares, fazer vinhos de franca qualidade em distintos segmentos de preço, numa gama transversal a todo o universo de consumidores, que não esquece a tipicidade do terroir. Para isso, inevitavelmente, a qualidade da matéria-prima tem de ser elevada e, de forma a que assim seja, a Adega de Cantanhede faz um trabalho específico junto dos associados e adequado a cada situação, oferecendo constantemente acções de formação para os seus viticultores.

Na manhã do dia das conferências, foi a vez da Quinta de Baixo, em Cordinhã, propriedade da Niepoort, mostrar o que faz e onde faz. Nos seus 20 hectares de vinha, 90% é Baga e o resto Bical, Cercial, Rabo de Ovelha e outras. Numa aproximação cada vez mais artesanal, produzem totalmente em biodinâmica e estão a diminuir gradualmente o uso da máquina, apesar de, segundo o enólogo Sérgio Silva, ser muito difícil arranjar mão-de-obra. "As vinhas é que fazem os nossos vinhos", disse, explicando que só utilizam uma quantidade mínima de sulfuroso no engarrafamento e nenhum outro produto nem correcção. "Nesta zona, temos mais facilidade em amadurecer a Baga, mas também perdemos acidez com facilidade. Para contrariar isso, vindimamos mais cedo, o que resulta em vinhos mais leves, mais ácidos e com menos cor." Entre as marcas Poeirinho, Lagar de Baixo, Gonçalves Faria, VV Vinhas Velhas, Drink Me Nat Cool, Niepoort e Água Viva, a Quinta de Baixo produz cerca de 100 mil garrafas.

BAGA, OBJECTO DE ESTUDO

O congresso Baga teve lugar no BIOCANT, um moderno parque de investigação na área da biotecnologia, em Cantanhede, e o painel de oradores foi de luxo. Num auditório completamente esgotado, entre mesas redondas e comunicações individuais, ao longo de todo o dia 30, várias foram as ideias e conclusões que delas saíram, sempre com a mesma coisa em mente: Baga, Baga, Baga.

"Ainda por cima, fácil de pronunciar", como disse o Master of Wine Dirceu Vianna Júnior. Esse é o primeiro "check" na lista de razões pelas quais esta casta deve ser a engrenagem que faz andar o comboio de diversidade que é a Bairrada. Cada carruagem, um terroir único para a uva rainha, numa composição feita de Cantanhede, Ancas, Óis do Bairro, Aguium, Vale de Cadoiços entre outros "spots" de excelência... se juntarmos isso à plasticidade da Baga, as possibilidades são imensas no que toca aos perfis que pode originar.

Na apresentação "Zonagem: os terroir da Bairrada", os enólogos Francisco Antunes e João Soares relevaram a importância que a identificação de sub-regiões específicas tem ao nível da valorização do produto e da potenciação da melhor casta para cada local. As vinhas velhas, nomea-



Ricardo Palma Veiga

damente as plantadas antes de 1985, devem também ser identificadas e estudadas. Tendo em conta que os dois grandes tipos de solo da Bairrada são os argilo-calcários e os arenosos, os oradores esclareceram que argila e calcário é a base de solo indicada para a casta Baga, sendo a areia menos adequada e aconselhada para castas brancas ou outras variedades tintas. Apesar da importância da zonação, “esta é difícil na Bairrada”, concluíram, precisamente por causa da plasticidade da casta e da heterogeneidade dos solos, muitas vezes no mesmo local.

Tudo isto foi ao encontro à tese de César Almeida, da Estação Vitivinícola da Bairrada, na comunicação “Viticultura: a Baga na Vinha”. César defendeu que, sendo a Baga apta para tintos e espumantes, o trabalho na vinha deve ter em conta o destino a dar às uvas. Reforçou, também, que é mais difícil obter boas uvas para tinto do que para espumante, sendo necessário possuir o terroir certo para originar a Baga de melhor qualidade, o que exige



Ricardo Palma Veiga

muito trabalho na vinha: a poda em verde, para limitar a produção, é essencial. Isto gera, naturalmente, custos de produção elevados, mas o potencial para gerar grandes vinhos é enorme, e isso tem de ser valorizado no mercado. No momento “Investigação: o apuramento da casta”, por Antero Martins e Elsa Gonçalves, do Instituto Superior de Agronomia, o público ficou a saber que estão identificados cerca de 200 clones de Baga, com características muito distintas, sete deles já selecionados e homologados, que chegarão aos viveiristas no final do próximo ano. Posto isto, o par esclareceu que, qualquer que seja a opção do viticultor, é sempre desejável a variedade clonal na vinha, pelo que se deve plantar ou com material policlonal/seleção massal ou, quem plantar com os clones selecionados, deverá utilizar o máximo possível, idealmente os sete.

Ao início da tarde, uma mesa redonda sobre “Enologia: interpretar a Baga na adega”, com Anselmo Mendes, Luís Pato, Mário Sérgio Nuno, Osvaldo Amado e Sérgio Silva. Aí ficou claro que o conceito, ou estilo de vinificação, é determinado pela dimensão do projecto vinícola e pela vontade do enólogo/produtor. Mas acima de tudo que a Baga pode ser elemento unificador entre os produtores da região, o que é essencial à boa promoção. No final, uma afirmação de peso: o bom vinho Baga, seja qual for o seu estilo ou perfil, não deverá ser barato.

Depois, Pedro Soares dissertou sobre o projecto Baga Bairrada. O presidente da Comissão Vitivinícola da Bairrada esteve envolvido na criação deste cluster que consiste em espumantes feitos de Baga, com regras específicas de produção e de estágio. Começou com cinco referências, hoje são 23. O objectivo foi criar valor para a região e a casta, tendo em conta de que a sua aptidão para espumantes únicos é elevada, aproveitando o know-how ímpar que a Bairrada tem na sua produção. Sinal de sucesso, desde o começo deste trabalho, é o facto de o valor pago ao viticultor pelas uvas Baga ter aumentado. Pedro Soares descortinou, também, que o próximo passo será estender, progressivamente, o tempo de estágio, como forma de valorizar ainda mais o produto na qualidade e no preço.

Dirceu Vianna Júnior frisou a importância da comunicação em “A Baga como factor de identidade regional”. Sem reservas, afirmou que a Baga já mostrou ser casta certa para a Bairrada: tem autenticidade, identidade, expressa o terroir e é uma casta completa, originando grandes vinhos sem necessitar da ajuda de outras. Por isso, apelou: “É preciso valorizar o vinho e com isso valorizar a terra. O custo da vinha na Bairrada é demasiado baixo para os vinhos que é capaz de originar!” Numa análise da região, referiu que a Bairrada enfrenta desafios de imagem e sublinhou a necessidade de profissionalização e mais massa crítica. Lançou uma provocação: “É necessário valorizar a terra e a uva, à imagem de outras denominações de origem do mundo. Em 1990, até a terra em Champagne valia muito menos, mas fez o seu caminho.”

O congresso acabou com Pedro Machado, presidente do Turismo do Centro, que lembrou que durante décadas Portugal esteve focado no turismo de praia e de sol, mas que agora vende cultura, história e gastronomia. Neste modelo turístico, a Bairrada é, sem dúvida, um produto



Miguel Ferreira

com imenso potencial. “O vinho, quando contado pelo produtor, deixa marca duradoura”, disse, e destacou que é imperativa uma aproximação às novas tendências, nomeadamente online.

UMA PROVA IMPERDÍVEL

No último dia de actividades, Luís Lopes, director da Grandes Escolhas, conduziu uma prova elucidativa, com treze tintos com Baga no lote ou a 100%, de toda a região. Foram nomes como Quinta do Encontro, Prior Lucas, Quinta de S. Lourenço, Foral de Cantanhede, Aliança, Messias, Kompassus, Quinta de Baixo, Aliás, Campolar-

Num auditório esgotado, várias foram as ideias e conclusões apuradas, sempre com a mesma coisa em mente: Baga, Baga, Baga.

go, Giz, Luís Pato e Quinta das Bageiras. A ideia foi mostrar o terroir da região que, segundo Luís Lopes, pode ser algo abrangente ou mais específico, o de uma vinha, por exemplo. Falou sobre a origem da casta, contando ser uma uva pré-filoxérica que provavelmente nasceu no Dão mas que foi na Bairrada que assumiu a sua máxima qualidade. “A Baga produz muito, e é por isso que se torna uma casta difícil. É uma uva cara, porque requer muita atenção na vinha. Tem película tão fina que facilmente apodrece com a chuva. No entanto, é extremamente plástica e é, na minha opinião, a que mais contribui para a grandeza, identidade e longevidade dos vinhos da região”, explicou.

Para encerrar o evento, João Póvoa abriu a sua adega e contou sobre a Kompassus, o seu projecto actual. Para um cirurgião oftalmologista que cresceu com a agricultura, o vinho não é apenas um negócio, pois com ele mantém uma relação de extremo afecto. Além da inigualável jornada gastronómica bairradina, de sua autoria, que proporcionou aos jornalistas convidados, deu a provar os seus vinhos Baga de 1991, 1994, 1996 e 1997, entre outros mais jovens. “Isto é a Bairrada”, murmurei em silêncio, “só falta o mundo saber.” ■



Área: 2418cm² / 87%

FOTO Titagem: 20.000

Cores: 4 Cores

ID: 6343518