



O Turismo e a Sustentabilidade do VINHO DE TALHA

> texto **Manuel Baião e João Pereira Santos** > fotografia **Ricardo Zambujo**

O turismo e o interesse à volta do vinho de talha têm crescido bastante nos últimos anos, mas existem alguns perigos que podem ameaçar a sustentabilidade do vinho de talha.

A cultura da vinha e do vinho remontam pelo menos ao século VI a.C. na região do Alentejo, embora tenham sido os romanos que deixaram mais marcas na região, nomeadamente os instrumentos de trabalho, as prensas e os lagares para a fermentação, os dolias (dolum, talhas de grandes dimensões) para a fermentação e o armazenamento e as ânforas para o armazenamento e o transporte do vinho. Nalgumas escavações arqueológicas já foram encontradas grainhas de uvas em cellas vinárias (local para o tratamento do vinho) nas villas de São Cucufate e Insuinha II (Vidigueira) e em Torre de Palma (Monforte). Portanto, no contexto do turismo do vinho

é importante fazer esta ligação com a História, e também a períodos mais recentes, como por exemplo ao papel dos monges na difusão da cultura do vinho no Alentejo. O Alentejo tem sabido preservar os vinhos de talha até aos dias de hoje, mantendo no essencial o processo de vinificação trazido pelos romanos, há mais de 2000 anos atrás. Esta técnica foi passando de geração em geração, de forma natural e no essencial quase imutável.

Na base do processo está naturalmente a talha, um recipiente redondo em forma de pote bojudo, feito em barro, com uma abertura na face superior, cozido num forno de lenha. O seu tamanho varia, com as maio-

res a poder conter até cerca de 2000 litros. Ao longo dos séculos a talha foi o recipiente onde se fez (e faz) vinho no Alentejo. Orlando Ribeiro referiu-se ao Alentejo como a “civilização do barro” em oposição à “civilização da pedra” no norte do país. Aí, os lagares eram (e são) feitos em pedra. No Alentejo este material nunca abundou pelo que o homem aprendeu a dominar a terra, material predominante, para satisfazer as suas necessidades. Com a terra o alentejano construiu as suas talhas onde fazia o vinho. Portanto, o vinho de talha é feito num recipiente sustentável, a partir de uma matéria prima da região, que mesmo depois de se partir pode regressar à terra mãe de onde veio.

O processo básico de vinificação oxidativa em talha mantém-se quase inalterado. As uvas são esmagadas numa mesa de ripanço (hoje utiliza-se por vezes um desengaçador), posteriormente são colocadas dentro das talhas de barro e a fermentação arranca espontaneamente. Após o início da fermentação as películas de uvas sobem à superfície e formam uma massa sólida (manta) que deve ser mexida com um rodo de madeira para a obrigar a mergulhar no mosto, para assim transmitir ao vinho mais cor, aromas e sabores e evitar que a talha rebente. Esta operação é feita várias vezes por dia. Como apenas se utilizam leveduras nativas a temperatura de fermentação não sobe muito, mas molham-se por vezes as talhas para baixar um pouco a temperatura. A fermentação dura quase um mês e as massas devem ficar em contacto com o líquido até pelo menos o dia de São Martinho (11 de novembro) para que o vinho seja certificado como Talha DOC Alentejo.

Na parede da talha, sensivelmente a 20 centímetros acima da base, existe um orifício onde se coloca uma torneira de madeira ou uma cana com junça (planta ribeirinha com capacidades de filtragem, mais outro exemplo da utilização dos produtos endógenos no vinho de talha), que até aquele momento está tapado com uma rolha de cortiça. O vinho atravessa o filtro natural formado pelas massas de uvas e pela junça e sai, no início, um pouco turvo, mas progressivamente vai saindo cada vez mais límpido para uma vasilha. O vinho dessa vasilha deverá regressar à talha, para ser novamente filtrado até estar pronto a beber ou a ser transferido para um depósito para estabilizar antes do engarrafamento.

Contudo, existem várias variantes sobre como fazer vinho de talha tradicional, mudando alguns aspetos e segredos de produtor para produtor e de aldeia para aldeia, o que deve ser divulgado e potenciado em termos turísticos.

O uso da talha confere ao vinho uma outra dimensão. Ao revelar o barro, em que fermenta e estagia, surge um registo terroso de grande pureza, a que se acrescenta especiaria, provavelmente devido ao pez louro utilizado para impermeabilizar os potes. O vinho de talha pode ser branco ou tinto. Apesar de em vias de extinção, existe ainda o chamado “petroleiro” um vinho feito com castas brancas e tintas misturadas, de cor alaranjada. Em virtude da vinificação oxidativa o seu aroma é mais ténue e sem a fruta fresca dos vinhos modernos (particularmente nos brancos), pelo que devemos concentra-nos mais no seu sabor. Conforme se costuma dizer: “não é para cheirar, mas para saborear”. Na sua elaboração são utilizadas, essencialmente, as castas tradicionais da região, as que lá estão há mais



tempo e estão mais bem-adaptadas.

Nos últimos anos os vinhos da talha começaram a ser muito procurados, nomeadamente por um nicho de consumidores que privilegia o caráter, a autenticidade e, porque não, a história que cada um destes vinhos traz consigo. O vinho de talha ao estar intimamente ligado à terra onde é produzido, é um reflexo perfeito do terroir e da cultura que lhe dá origem. Quando bebemos um vinho de talha, bebemos efetivamente a história desse local. Por isso, o vinho de talha começou a ser olhado com outros olhos e como uma oportunidade de negócio, pelo que muitas empresas de referência começaram a fazer experiências. Isso levou a que um número progressivamente maior de produtores começasse a apostar na talha como um produto diferenciador. Começaram então a surgir no mercado vários vinhos de talha engarrafados e certificados pela CVRA que têm tido muita procura nos mercados internacionais. Estes mercados procuram um produto inovador, mas ao mesmo tempo com uma longa tradição e história. O vinho de talha passou das tabernas do Alentejo, onde ainda se bebe, para as mesas mais exigentes. O preço, naturalmente acompanhou a mudança.

A CVR Alentejana tem em curso o Programa

Existe o perigo de vender-se gato por lebre neste negócio, acabando com a maior mais valia do vinho de talha que é a autenticidade e o seu carácter regional, histórico e tradicional.

de Sustentabilidade dos Vinhos do Alentejo. Esta certificação e distinção possibilita que os consumidores possam identificar os produtores alentejanos que cumprem com boas práticas de poupança de recursos, que promovam a biodiversidade, que utilizem energias renováveis, protejam os solos ou fomentem iniciativas que envolvem toda a comunidade na adoção de comportamentos sustentáveis. Esta certificação demonstra que o Alentejo está na linha da frente repensando os procedimentos implementados nos campos e nas adegas, procurando promover e executar novas práticas ambientalmente, socialmente e economicamente mais sustentáveis. Por outro lado, os consumidores mais exigentes de todo o mundo apreciam este esforço e estão dispostos a pagar um pouco mais por cada uma das garrafas que tenham origem em empresas de produção sustentável.

A sustentabilidade do vinho de talha passa também por o mesmo ser rentável e duradouro, para os que vivem deste negócio. Sendo um tipo de vinho que exige mais mão de obra e com uma produção mais reduzida, naturalmente o preço deste vinho terá forçosamente de ser mais caro do que o vinho convencional.

Existe o perigo de vender-se gato por lebre neste negócio, acabando com a maior mais valia do vinho de talha que é a autenticidade e o seu carácter regional, histórico e tradicional. Este é o maior risco atualmente do vinho de talha, criar uma enenação tipo Hollywood ou parque temático da Disney, para um turismo de massas. Portanto, o vinho de talha, tem potencial e é uma grande mais valia para a reabilitação económica e cultural do Alentejo. Está disseminado por várias aldeia e vilas e dis-

perso por pequenos e médios produtores. A cultura do vinho de talha continua a ter uma grande importância na sociabilidade e na vida social de muitas aldeias e vilas do Alentejo. O preço do vinho de talha tem vindo a subir e têm aparecido novos investidores, nomeadamente por parte de adegas convencionais que começaram a produzir vinho de talha.

O facto de ter-se começado a engarrafar vinho de talha certificado como Talha DOC Alentejo, possibilitou que o mesmo começasse a chegar aos restaurantes de todo o Mundo, de Tóquio a Nova York. Esta questão é ainda polémica, pois muita gente considera que o vinho de talha deverá ser bebido essencialmente nas adegas e tabernas e não vê com bons olhos o engarrafamento do mesmo. No entanto, se tal não tivesse sido feito o vinho de talha corria o risco de desaparecer. Neste momento os consumidores podem beber o vinho de talha nas suas cidades, mas querem visitar os locais onde foi produzido, ajudando assim ao crescimento do turismo. Contudo, continuamos a correr o risco das adegas e tabernas tradicionais que vendem vinho de talha barato fecharem, uma vez que poderá não ser rentável, face ao trabalho que comporta.

A partir da década de 60 do século XX, com o aparecimento das adegas cooperativas, a produção artesanal do vinho de talha dispersa em várias adegas entrou em decadência devido à falta de rentabilidade. A maioria das adegas de vinho de talha começaram então a ser desativadas e as talhas foram partidas para encher caboucos ou transformaram-se em peças ornamentais.

Somente no final da década de 90, surge novamente o sentido de valorizar o vinho de talha, sobretudo devido ao papel da associação Vitifrades, cujo propósito é dignificar este processo de vinificação. Neste momento está em curso a preparação da candidatura do Vinho de Talha - Património Cultural Imaterial da Humanidade que poderá ser uma enorme mais valia para alavancar o vinho de talha em termos internacionais. As Câmaras Municipais e as Comunidades Intermunicipais têm um papel importante na criação de Museus e centros interpretativos do vinho de talha, como o que já existe em Vila de Frades, e na produção de investigação científica e publicações sobre esta temática. As Câmaras Municipais e Juntas de Freguesia deverão ainda articular-se para criar roteiros intermunicipais e uma agenda partilhada das "Festas do Vinho de Talha". Neste aspeto não se compreende que duas das maiores festas do vinho de talha do Alentejo ocorram no mesmo fim-de-semana de dezembro, nomeadamente Vila de Frades e Amareleja. Já as festas de Ervidel, Vila Alva



e Cabeção, entre outras, ocorrem noutros fins-de-semana.

Para que o vinho de talha seja sustentável deverá ainda recuperar-se a arte de fabricar grandes talhas, uma técnica que infe-

A filosofia do vinho de talha é deixar a natureza e o ano fazer o vinho, conectando-nos assim, com o lugar e com uma ideia de sustentabilidade ambiental e de pegada ecológica reduzida.

lizmente se perdeu. Alguns oleiros estão a tentar fabricar novamente talhas de grandes dimensões, mas há muitos segredos que ainda não foram recuperados.

Em síntese, o vinho de talha deverá ser valorizado pela sua autenticidade e ligação ao território, uma vez que o processo é praticamente todo realizado pelo ser humano, com pouca intervenção tecnológica e química, com uma ligação à História e à cultura do povo alentejano. A filosofia do vinho de talha é deixar a natureza e o ano fazer o vinho, conectando-nos assim, com o lugar e com uma ideia de sustentabilidade ambiental e de pegada ecológica reduzida.