

VINHOS

MANUEL BAIÕA



ESPORÃO COLHEITA: A PUREZA DA FRUTA

A herdade do Esporão situa-se em Reguengos de Monsaraz e mantém a estrutura clássica das grandes propriedades agrícolas do Alentejo, com uma vasta área de vinha, olival e montado. Esta herdade tem uma longa história, havendo registos desde 1267. No final do século XV, o seu proprietário, D. Álvaro Mendes de Vasconcelos, cavaleiro da casa do Duque de Bragança e regedor de Évora, mandou edificar a Torre do Esporão, como atributo do seu senhorio e do seu poder militar, que hoje é o símbolo da empresa.

A herdade do Esporão foi adquirida em 1973 aos condes de Alcáçovas por José Roquette, iniciando-se assim uma nova vida para esta propriedade. Contudo, as ocupações e a Reforma Agrária adiaram por alguns anos a reestruturação que já estava em curso. Em 1985 foi produzido o primeiro vinho, o Esporão Reserva, a grande referência da casa e em 1992 foi lançado o Monte Velho, o grande *blockbuster* do vinho alentejano.

O Esporão nasceu e cresceu em paralelo com a era moderna do vinho alentejano. Sempre foi um produtor ícone e de referência para o setor, e hoje continua a inovar com a sua aposta na agricultura biológica e sustentável. Em 2007, já sob a liderança de João Roquette, filho de José Roquette, iniciou uma transição para este modo de produção, tendo em 2015 certificado os primeiros vinhos biológicos. Esta mudança de “filosofia” levou a uma alteração nas práticas agrícolas, com o objetivo de proteger os recursos naturais, garantindo a qualidade dos solos e plantas, e, consequentemente, dos produtos. Esta agricultura não luta contra a natureza, procura, sim, a sua ajuda para produzir produtos de qualidade saudáveis. Foram implementadas uma série de práticas ancestrais, como a plantação de plantas entre linhas que enriquecem o solo de azoto, a reduzida mobilização de solos, a plantação de sebes como madressilva, medronheiros,

aroeiras, loureiros e outros arbustos, habitat de alguns insetos auxiliares no controlo das pragas, como as joaninhas. Estas práticas tradicionais conjugadas com outras modernas, no sentido do rigor técnico e científico, permitiram ao Esporão apresentar produtos de grande produção, mas com aromas e sabores autênticos. Para assinalar esta nova abordagem na produção de vinho foi lançada uma nova marca, o Esporão Colheita, sendo o tinto 2015 e o branco 2016 os primeiros vinhos que surgiram no mercado. Desde então, todas as marcas do Esporão passaram progressivamente a ostentar o selo de certificação de “Modo de produção biológico”. Contudo, é nesta marca que continuamos a sentir talvez melhor o impacto desta mudança, devido às técnicas de vinificação pouco invasivas utilizadas na sua elaboração, o que nos permite experienciar o que a natureza nos dá em cada ano.

Foi recentemente lançado o Esporão Colheita tinto 2021, proveniente das castas Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Aragonez, Cabernet Sauvignon e Touriga Franca, provenientes de solos de natureza granítica com transição para xistosa e estrutura franco-argilosa. A grande mais-valia deste vinho reside nas uvas biológicas e no “facto de o vinho realizar um estágio em tulipa de betão, o que permite enaltecer os aromas provenientes das castas presentes. É uma técnica de estágio mais pura e menos invasiva em termos de respeito pela filosofia do vinho, enaltecendo a estrutura e tornando o vinho mais harmonioso”, conclui o enólogo João Ramos. O vinho apresenta um aroma expressivo de fruta vermelha e azul. Na boca é sedoso e guloso, apresentando um final longo e intenso. Em síntese, é um vinho que expressa a natureza pura do Alentejo e do ano agrícola que lhe deu origem. PVP: 10 euros.



6.ª EDIÇÃO DO CONGRESSO NACIONAL DO AZEITE

No próximo dia 5 de maio o Cineteatro Caridade, em Moura, recebe a 6.ª edição do Congresso Nacional do Azeite, organizado pelo Centro de Estudos e Promoção do Alentejo (Cepaal). O evento, integrado na XVI Olivomoura, tem como objetivo “dinamizar o setor olivícola e oleícola nacional enquanto fórum de excelência para o diálogo”, ao mesmo tempo que promover “um ponto de encontro para os profissionais do setor”, em que se privilegiará “a divulgação de cariz sobretudo técnico”. À semelhança das edições anteriores, o congresso será dividido em três painéis temáticos sob os temas “Olival português e a sociedade (Impacto sociológico e mediático)”, “Sustentabilidade” e “Subprodutos do setor olivícola – que soluções alternativas?”.

FINS DE SEMANA GASTRONÓMICOS

Os restaurantes participantes nos Fins de Semana Gastronómicos do concelho de Moura, a propósito da celebração da Páscoa, apresentam, entre hoje e domingo, “nas suas ementas, pratos típicos elaborados com carne de borrego, devidamente identificados nos materiais promocionais, bem como com o selo ‘Moura Terra Mãe do Azeite do Alentejo’”. Agendados estão já os próximos Fins de Semana Gastronómicos com as temáticas “Pão e Azeite”, a 3 e 4 de junho, “Tomate à Mesa”, a 5 e 6 de agosto, e “Pratos de Caça”, a 26 e 27 de novembro”.

“DA VIDIGUEIRA PARA O MUNDO”

Entre hoje e domingo, o Vidigueira Vinho regressa à vila alentejana para promover a produção vitivinícola e o vinho enquanto tesouros do concelho. Além das tradicionais provas de vinho e das atuações de Raya e Anjos, o município promove “Da Vidigueira para o mundo – Da aposta na sustentabilidade à consolidação da internacionalização”, uma conferência que pretende “disseminar a importância alcançada dos vinhos da sub-região vitivinícola de Vidigueira nos mercados internacionais e perspetivar as tendências de

afirmação futura”. José Miguel Almeida, presidente da Adegua Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito, e Luís Peres de Sousa, presidente da Sub-comissão de Uva de Mesa, Uva Passa e Produtos não Fermentados da Videira, serão os oradores de amanhã, dia 8. A conferência está marcada para as 11:30 horas, no Espaço Galega.



FEIRA DE GARVÃO DE 12 A 14 DE MAIO

De 12 a 14 de maio a União de Freguesias de Garvão e Santa Luzia, em Ourique, promove mais uma edição da Feira de Garvão e a XXVII Exposição Agropecuária como “ponto de convergência de quem mantém um forte compromisso com o mundo rural e o seu potencial produtivo”. O certame, organizado também pela câmara municipal e pela Associação de Criadores de Porco Alentejano, afirma-se como um “encontro de produtores” com sessões de esclarecimentos, concursos de raças autóctones, leilões, degustações e animação musical, que culminam “num ambiente único de convívio, de saberes acumulados e de sentido de futuro”.

NOSSA SENHORA DE GUADALUPE 2023

A Câmara Municipal de Serpa organiza neste fim de semana, dia 8 e 9, as tradicionais Festas do Concelho de Serpa em Honra de Nossa Senhora de Guadalupe. No programa, que conta com o mercado de artesanato e o típico fogo-de-artifício à meia-noite de domingo, estão ainda agendados os concertos da Filomúsica (dia 8, às 18:00 horas) e de Fernanda Oliveira com a presença do Grupo Coral e Etnográfico da Casa do Povo de Serpa, Rodrigo Aleixo e Jorge Roque (dia 9, às 22:00 horas). O Cortejo Histórico e Etnográfico está marcado para as 16:00 horas de domingo.