



REVISTA PROFISSIONAL DE RETALHO E PRODUÇÃO

DISTRIBUIÇÃO HOJE

Nº460

Edição bimestral - Dezembro 2017/Janeiro 2018

Preço € 5,40 - IVA incluído

REPORTAGEM INRETAIL CONGRESS O QUE NOS DIZ O CUSTOMER X!

PRODUÇÃO: VINHOS DE TALHA: OPORTUNIDADE DE MERCADO
RETAILHO: CONHEÇA A RENOVAÇÃO DO FREEPORT
PRODUÇÃO: BACALHAU: REINVENÇÃO DO CONSUMO





VINHO DE TALHA: NOVA OPORTUNIDADE DE MERCADO

Pode ser apenas uma moda – embora os produtores assegurem que não – mas com os consumidores a procurarem, cada vez mais, produtos saudáveis, menos processados, feitos com métodos tradicionais, num “regresso ao passado”, além de vinhos “diferentes”, o Vinho de Talha pode ser um novo nicho de mercado.

A técnica de vinificação em talhas de barro, trazida pelos romanos há mais de dois mil anos, nunca deixou de ser praticada no Alentejo. Mas, hoje, há já grandes produtores, como o Esporão, Casa Alexandre Relvas, Cortes de Cima e Adega José de Sousa, entre outros, a apostarem nesta técnica milenar, de forma mais ou menos tradicional. E está em preparação o processo de candidatura do Vinho de Talha a Património Cultural e Imaterial da Humanidade.

A produção, anteriormente concentrada praticamente em três zonas – Vila de Frades (Vidigueira), Amareleja (Moura) e Cabeção (Mora) – começou nos últimos anos a atrair as atenções de pequenos e grandes produtores um pouco por todo o Alentejo. Mas as produções, mesmo dos “grandes”, são muito baixas, rondando as 4000/5000 garrafas (de vinho Branco e Tinto), com exceção para a Amareleja Vinhos (Adega Piteira), na Amareleja – que desde o séc. XIX sempre fez vinho de talha – cuja produção ronda as 20 000 garrafas e para António Honrado, produtor de Vila de Frades e proprietário do restaurante País das Uvas, que decidiu «triplicar a produção este ano para cerca de 15 000 garrafas (cerca de 11 000 de Tinto e 4000 de Branco) porque a procura do seu Honrado – Talha foi muita».

Os estudos de tendências do consumo, não só no vinho, mas em todo o setor agroalimentar, mostram que os consumidores procuram, cada vez mais, produtos saudáveis, menos processados, feitos com métodos tradicionais, num “regresso ao passado”. Logo, o Vinho de Talha entra neste grupo, sendo um produto praticamente “natural”, onde os produtores, em geral, apenas adicionam um pouco de sulfuroso e fazem correção da acidez. Além disso, os dados mais recentes da Nielsen mostram que as vendas de

vinho aumentaram, tanto no retalho alimentar, como na restauração, e com o preço da garrafa a subir, no *Off Trade*. Há também uma apetência por vinhos “diferentes”, principalmente em alguns países, como os Estados Unidos.

UM PRODUTO ÚNICO E TRADICIONAL

Alguns produtores manifestaram-nos o receio de que se banalize a designação Vinho de Talha e adultere a tradição ao misturá-la com novas técnicas, dando ao consumidor “gato por lebre”. «É preciso que não se estrague este património alentejano, vendendo a dois euros a garrafa ou dizendo que só porque passou por talha é vinho de talha. Tem de se seguir o que era feito antigamente», alerta Domingos Soares Franco, enólogo da Adega José de Sousa, em Reguengos de Monsaraz.

Mas todos com quem a reportagem da DISTRIBUIÇÃO HOJE falou garantem que o objetivo de produzir Vinho de Talha é ter mais um produto para oferecer aos seus consumidores, em Portugal e, principalmente, lá fora. Um produto único, tradicional e que faz parte da história do vinho no Alentejo.

Alexandre Relvas considera que «muito interessante neste renascimento do vinho de talha é a interpretação que cada enólogo faz de uma técnica ancestral», salientando que respeitar a tradição não implica fazer tudo igual. Aliás, entre as várias regiões e vilas alentejanas, sempre houve algumas diferenças nos métodos de fazer este vinho milenar.

A Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (CVRA) é responsável pela classificação dos Vinhos de Talha DOC, que têm de respeitar as regras





definidas, como a manutenção das massas nas talhas, pelo menos até ao S. Martinho, como era tradição.

RESPEITANDO A TRADIÇÃO OU INOVANDO

Dos oito produtores com quem falámos, há quem siga “à risca” a tradição e quem tenha introduzido algumas alterações, porque «é muito difícil fazer um bom vinho de talha», admite o enólogo de Cortes de Cima. «O processo tradicional tem algumas limitações e, se não houver atenção aos detalhes, podemos ter um produto que, sendo um vinho de talha, pode não ser um bom vinho», adianta Hamilton Reis.

Por isso, preferiu perder a possibilidade de classificar o Amphora como DOC Talha e o lote de Aragonês, Syrah, Touriga Nacional e Trincadeira fermentou em talhas de boca larga e cerca de 600 kg de capacidade apenas durante cerca de 15 dias, seguidos de estágio em *amphoras* de boca estreita de 150 L. Para a classificação, o vinho tem de ficar nas talhas em



contacto com as massas, pelo menos, até ao S. Martinho. Curiosamente, a maioria dos produtores até o deixam ficar muito mais tempo, porque «o frio ajuda a estabilizar o vinho», diz-nos António Honrado, acabando por só o retirar das talhas no mês de janeiro. «Os antigos, na sua sabedoria popular, diziam que “o frio coze o vinho”», lembra o produtor da Vidigueira. Isto embora nessa altura quase todo o vinho de talha fosse bebido como vinho novo, até ao final do ano, havendo poucos produtores a colocá-lo em garrafão e muito menos em garrafa.

«VINHO ARTESANAL COM IDENTIDADE»

A descrição é do agrónomo Jorge Cardoso, que produz o Outeiros Altos Vinho de Talha em conjunto com a esposa, Fernanda Rodrigues, também agrónoma. O casal vive com a filha, Constança, na herdade perto de Estremoz e produz vinho e outras culturas, tudo em produção biológica. «É um vinho difícil, tenho de o explicar, dá um trabalho enorme a vender, mas que me dá um enorme gozo fazer», adianta o produtor.

A tradição antiga era colher o barro da própria região onde se produzia o vinho para fazer as talhas, por isso, há talhas de diversas proveniências, explica-nos Jorge Cardoso, que tem percorrido o Alentejo para comprar talhas nas diversas regiões produtoras, «incluindo Amieira do Tejo, que é muito pouco conhecida». Essas diferentes origens do barro, bem como a mistura de resina e cera, além das castas e *terroirs* diversos do Alentejo, conferiam características únicas aos vinhos de talha de cada uma das zonas e vilas produtoras.

Também o enólogo da Herdade do Rocim, Pedro Ribeiro, salienta que «estes são vinhos que têm de ser explicados, mas que têm tido uma aceitação excecional, principalmente lá fora, porque têm sido “adotados” por *sommeliers* de topo».

A exportação é, aliás, o destino da maior parte dos vinhos de talha, nomeadamente para o HoReCa e lojas especializadas. Em Portugal, é também principalmente nestes dois canais que estão disponíveis estes vinhos, mas a distribuição moderna está atenta aos desejos do consumidor mais enófilo, pelo que a Cave do Continente, por exemplo, já oferece igualmente alguns vinhos de talha como o Piteira e o Amphora da Casa Agrícola Alexandre Relvas. «O vinho de talha



é um vinho de culto, onde se buscam coisas diferentes, como um sentido de lugar e de ancestralidade», defende Alexandre Relvas.

O “SABOR” DO BARRO

O barro é um material altamente poroso e, por isso, a tradição é as talhas serem revestidas normalmente com pez Louro (resina de pinheiro e cera de abelha) para não se perder vinho, mas muitos produtores estão a retirar este revestimento ou, pelo menos, a esperar que ele vá desaparecendo, porque não querem que confira demasiado sabor ao vinho: «Tem um aroma e cheiro próprio que passa para o vinho, desvirtuando-o», considera Hamilton Reis.

Já os mais “puristas” defendem que esse aroma é, precisamente, o que se espera e faz parte do Vinho de Talha, frisando que sem revestimento se pode perder muito vinho. Também Domingos Soares Franco nos diz que «temos vindo a retirar algum revestimento, para que não confira muito sabor ao vinho», mas continua a usar talhas com revestimento antigo, que «lhe dá algumas notas de especiarias». A adega José de Sousa possui, talvez, a maior coleção de talhas do País: 114, das mais variadas proveniências, como S. Pedro do Corval, Vidigueira, Elvas, etc.

A mesma escolha fez Pedro Ribeiro, enólogo da Herdade do Rocim, embora nos explique que «quem faz o vinho é o nosso caseiro, Pedro Pegas, que é quem sabe, porque sempre fez vinho de talha, eu só supervisiono».

Além de fazer renascer uma tradição que esteve quase em extinção, o objetivo, hoje, de fermentar o vinho em talhas de barro é aproveitar as características que este material confere ao vinho, como frescura e “sabor” a terracota. Os tintos ficam mais “leves” e os brancos mais “gastronómicos”.

UM PROCESSO SIMPLES E NATURAL

Com algumas diferenças entre regiões e produtores, na elaboração do vinho de talha a uva é ligeiramente pisada, depois pode ou não ser desengaçada, normalmente à mão na mesa de ripanço, e aí coloca-se cerca de 30% do engaço no fundo das talhas e fica a fermentar. Durante esse período, que dura cerca de oito dias, é fundamental remontar a massa, normalmente com um rodo de madeira, duas a quatro vezes por dia, para fazer baixar a manta.

Alguns produtores, como a Amareleja Vinhos, que faz vinho de talha ininterruptamente na sua adega da Amareleja desde 1880, sempre tiveram estes instrumentos e outros, mas no Esporão, por exemplo, a enóloga Sandra Alves conta-nos que «mandei fazer especialmente utensílios de madeira, sob a orientação do nosso adegheiro, para mexer a manta nas diferentes fases».

Sandra Alves diz-nos que depois de terem começado as experiências com vinho de talha com uvas das vinhas velhas que o grupo tem em Portalegre, mais recentemente «comecei a andar à procura de vinhas velhas aqui na região, falando com antigos produtores e proprietários, para comprar uvas de castas tradicionais, que sempre foram usadas na produção de vinho de talha, como a Moreto e a Diagalves».

A enóloga, que é a responsável pelo vinho de talha no Esporão, confessa: «Apaixonei-me completamente por este projeto, porque é história».

O formato das talhas ajuda a controlar a temperatura, mas a maioria dos produtores também as rega no período da fermentação, para baixar ainda mais a temperatura e a pressão que pode fazer rebentar as talhas. Aliás, é por isso que em todas as adegas antigas existe um alçapão no chão – o chamado “ladrão” – para onde corria o vinho, caso uma talha rebentasse, e que tinha, antigamente, uma outra talha por baixo para que esse vinho não se perdesse.

Outro instrumento usado, por exemplo, na Amareleja e também na Vidigueira, é a cana com erva junça (uma erva comum na região e que cujas folhas são compridas e triangulares), que se coloca num orifício no meio do batoque – a rolha que tapa o buraco que existe no fundo da talha e por onde é retirado o vinho. «A junça ajuda a “filtrar” o vinho, apenas os primeiros litros saem turvos, depois vai logo ficando limpo, não havendo assim necessidade de voltar a colocar o vinho na talha para passar outra vez», explica à DISTRIBUIÇÃO HOJE José Piteira, enólogo e proprietário da Amareleja Vinhos. Sem isso, o vinho, apesar de ser filtrado pelo engaço que é colocado no fundo das talhas, tem sempre de ser colocado de novo na talha para, pelo menos, uma segunda passagem. Como já dissemos, os processos são muito idênticos, mas com pequenas diferenças. Alexandre Relvas explica-nos que nos seus Amphoras (da Gama ART.TERRA)



«como a pressão nas talhas baixa muito a partir do meio da fermentação, deixamos de fazer remontagem das massas e tapamos as talhas». A grande maioria dos produtores também tapa as suas talhas de forma mais ou menos estanque.

BRANCO OU TINTO É IGUAL

O vinho Branco de Talha sempre teve mais tradição, nomeadamente na Amareleja e Vidigueira (Vila de Frades), dando destaque a castas antigas que, sem o renascimento deste vinho, estariam quase desaparecidas, como a Manteúdo e a Diagalves. Já nas castas tintas, o destaque vai para a Moreto, sendo usada na região de Reguengos e Amareleja e estando incluída no Piteira, no Puro Talha (lançado em outubro e que inclui também outra casta antiga e quase desaparecida: a Grand Noir) da Adega José de Sousa, no Vinhas Velhas Vinho de Talha do Esporão (que tem até um Vinho de Talha monovarietal de Moreto) e no Amphora da Casa Alexandre Relvas.

Em Vila de Frades e na restante região da Vidigueira e Cuba reinam os brancos de Antão Vaz, acompanhada muitas vezes pela Roupeiro, Perrum, Rabo de Ovelha e também pela Manteúdo.

José Miguel Almeida, que foi fundador da Vitifrades, Associação de Desenvolvimento Local – e que tem uma nova direção –, dirige hoje os destinos da Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito e frisa que «o vinho de talha é o único tipo de vinho em que o processo de vinificação é igual para o Branco e o Tinto».

Além disso, o presidente da ACVCA lembra que «na região também sempre houve a tradição de fazer vinho palhete, o chamado “petroleiro”, porque se usavam uvas de vinhas velhas onde estavam misturadas castas brancas com algumas (poucas tintas)».

Na vindima deste ano, a Adega da Vidigueira estreou a sua “Casa das Talhas”: «Fizemos cerca de 4000 litros de vinho Branco, proveniente de vinhas centenárias, consociadas com oliveiras e sem arames, à moda antiga, com mistura de castas, onde se destacam Antão Vaz, Roupeiro, Manteúdo, Diagalves, Larião e Perrum.

Sobre a proliferação de vinhos de talha, José Miguel Almeida considera que «é fantástica para diversificar o produto e para chamar a atenção do consumidor». 🍷