

Martta Reis Simões, enóloga da Quinta da Alorna

A senhora dos Vinhos do Tejo



Martta Simões junto de alguns dos vinhos que ajudou a produzir

O vinho tem vindo a desempenhar, ao longo dos tempos, um papel de relevo em quase todas as civilizações. Fruto da videira e do trabalho do homem, é único entre os produtos agrícolas: povoa o quotidiano, a linguagem, a gastronomia, o imaginário e até mesmo as interações sociais.

“É o suporte de uma mitologia variada, que não se embaraça com as contradições. Antes de mais, é uma substância de conversação capaz de voltar do avesso as situações e os estados e de extrair dos objectos o seu contrário”, defende o sociólogo Roland Barthes.

Mas, no meio destas antinomias, encontramos também coerência. A enóloga Martta Reis Simões, cujo trabalho foi distinguido este ano pela CVR Tejo, nunca quis seguir outro caminho.

“Vim parar a este meio porque tinha fortes ligações ao vinho. Os meus avós, tanto o materno como o paterno, eram produtores. Eu acompanhava as vindimas e sempre gostei muito”, começou por contar.

“Depois, o meu pai, durante o seu percurso, também teve ligações com o vinho. Tanto que, na altura de escolher o curso superior, basicamente só tinha isto pensado. Queria seguir enologia”, acrescentou.

O caminho levou-a assim à Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD). E, logo que terminou o curso, começou a trabalhar na Quinta da Romeira, em Bucelas, a convite do enólogo Nuno Cancela de Abreu que, entre 2001 a Julho de 2010, acumulou as funções de director do Departamento de Enologia e administrador da Quinta da Alorna.

Foi precisamente pela mão de Cancela de Abreu que Martta Simões foi para a Alorna. Nove anos depois de ter chegado, e há dois anos no comando do Departamento de Enologia desta casa, Martta Reis Simões, recebeu o prémio ‘Enólogo do Ano’, atribuído pela Comissão Vitivinícola da Região do Tejo. Uma distinção que recebeu “com surpresa”, segundo disse.

Uma nova geração de enólogos

A região vitivinícola do Tejo foi, entre as congéneres nacionais, a que registou o maior crescimento global em 2011, em termos de exportações e vendas internas, tendo aumentado o seu desempenho em 28% face ao ano anterior.

Muito do sucesso que esta região vitivinícola tem alcançado alicerça-se precisamente no trabalho que uma nova geração de enólogos está a desenvolver, acredita Martta Simões.

“Não é um mercado fácil”, diz, apontando “a forte concorrência” que existe e, falando no caso concreto da Alorna, “houve realmente alturas em que foi particularmente difícil”, revela.

“A adversidade principal sentia-se ao nível da aceitação. Os vinhos da Alorna, e os do Tejo na sua globalidade, tinham pouca projecção. Até há uns anos atrás, quando ia a feiras e dava a provar os vinhos da Quinta, havia muita gente que recusava. Se eram desta região, não queriam”, disse.

Hoje, o cenário inverteu-se: “nota-se que há mais respeito pelos vinhos produzidos no Tejo”, assegura a enóloga.

Segredo está na relação qualidade/preço

Actualmente, são vinificados na Alorna cerca de 1,5 milhões de litros. Para além disso, a adega adquire, ao longo do ano, “vinho a granel” para produzir marcas brancas.

Embora não tenham o timbre da Alorna, “são sempre identificados com a marca no contra rótulo, para que quem compra saiba que foi engarrafado na Quinta”, diz Martta Simões.

Uma espécie de selo de garantia de qualidade que está na base dos produtos que saem da adega.

Em termos de marcas, a Alorna apresenta o Cardal, como entrada de gama, os Quinta da Alorna (branco, tinto e

rosé), que representam o volume maior da produção, e os Reservas branco - feito com chardonnay - e Tinto, com touriga cabernet.

“Falar dos vinhos da Alorna é falar de uma boa relação qualidade/preço. O Reserva Tinto, que é excelente, custa menos de seis euros”, exemplifica Martta Simões.

Para além destas gamas, há um vinho que tem despertado a curiosidade dos consumidores: O Marquesa de Alorna, lançado em 2010, que tem a particularidade de não revelar as castas que estão na base da sua constituição.

“Isto tem dois objectivos. O principal, é que nós podemos fazer Marquesa de Alorna com as castas que quisermos, no ano que quisermos. Mas há uma coisa que é certa: só há Marquesa de Alorna quando há vinho com qualidade excepcional”, explica a enóloga.

“É um vinho que acaba por despertar muita curiosidade. De início, havia um certo receio por causa da aceitação no mercado mas, o facto de não divulgarmos as castas, acaba por aguçar a curiosidade das pessoas”, diz.

De certa forma, são vinhos de autor com uma edição limitada: três mil garrafas de Branco e cinco mil de Tinto. “É esta a volumetria que queremos manter. Aqui, a quantidade não interessa, só a qualidade”, diz a enóloga.

O ‘Colheita Tardia’ da Alorna é também sinónimo desta qualidade. O primeiro a ser lançado foi em 2001 e, nessa altura, havia apenas cinco em Portugal. Hoje, as prateleiras das lojas já estão povoadas com este tipo de vinhos, mas o da Alorna “continua a ser uma referência”, assegura.

Exportações em alta

O mercado mais forte ainda é o nacional, mas as exportações estão em franco crescimento, sobretudo para os países nórdicos. A Alorna venceu, em 2010, um Tender, que lhe permite for-

necer cerca de 650 mil litros de vinho rosé para a Suécia.

Segundo explicita a enóloga principal da Alorna, naquele país existe um sistema de monopólio em que apenas uma empresa estatal - o systembolaget - tem permissão para vender bebidas alcoólicas.

Há 409 lojas no país e a entrada de cada vinho em listagem (tender), dá-se após um concurso em que os produtores são convidados a enviar as amostras através dos distribuidores, para serem avaliadas por um painel de júris do systembolaget em três provas cegas. São depois pontuados consoante a sua qualidade/preço. Mais uma vez, nesta relação, a Alorna saiu a ganhar.

Para além da conquista do mercado nórdico, a Alorna está agora a olhar para o Oriente. “Estamos a aumentar as vendas para a China e esperamos, neste ano, potenciar esta relação comercial”, assegura.

Holanda, Alemanha, Bélgica, Finlândia, Polónia, Canadá e México, entre outros, são países onde se pode encontrar os vinhos engarrafados na Quinta que herdou o nome do primeiro proprietário, D. Pedro de Almeida, Vice-Rei da Índia, a quem D. João V concedeu o título de Marquesa de Alorna por actos de bravura na tomada da praça-forte de Alorna, na Índia.

Hoje, a Quinta da Alorna, com os seus quase três séculos de história, é administrada pela 4ª e 5ª gerações da família Lopo de Carvalho. A actividade que desenvolve reparte os 2.650 hectares pela floresta, agricultura e viticultura.

A vinha, com 211 hectares, reestruturada na década de 80, privilegiou as castas de maior interesse enológico, com as quais se produzem os vinhos da Quinta da Alorna, reconhecidos pela qualidade irrepreensível que cativam de imediato um leque muito variado de consumidores.

Filipe Mendes