



## DO VINHO E OUTRAS ALQUIMIAS

por Ana Sofia Fonseca

# Dos cavalos e dos touros para a Arrábida

**Cresceu no campo e não se imagina noutro mundo. Há mais de 30 anos, fazer vinho é a sua vida. Lá para as bandas da Arrábida, vai construindo a sua história.**

**O** campo mexe-lhe com as ideias desde pequena. Foi lá que se fez rapariga, os pais tinham uma casa agrícola em Vila Franca de Xira - trigo, milho, touros e cavalos. Maria-rapaz como só ela, grava na memória os dias passados a galope, as tardes a subir às árvores. Não havia garraizada sem que tentasse a sua sorte, ficou-lhe o gosto pelas touradas. Todos os anos, o calendário da tauromaquia cola-se-lhe à agenda, entrar na praça e vibrar com as investidas de homens e animais. As

primeiras lembranças de vinho, essas, vêm da casa dos avôs, proprietários na região do Dão. Passava por lá as vindimas, uma faca na mão para talhar uvas e a certeza de que o avô sempre abria os cordões à bolsa: "Pagava muito bem cada cesto vindimado e nós juntávamos o dinheiro para gastar em rebuçados e coisas dessas". Mas o que Filipa mais gostava era de cibrandar pela adega, o cheiro do mosto enchia-lhe o sorriso. No Natal, a família voltava a subir às terras da Serra da Estrela, a neve a cobrir as estradas e a adega gelada.

No verão de 1981, andava ela a terminar agronomia quando recebeu um convite para alinhar nas vindimas da João Pires, adega então montada no Pinhal Novo. Esfregou as mãos de contente e fez-se à estrada. Era o começo de uma longa viagem, de lá para cá, nunca mais deixou de acelerar, todos os dias, de Vila Franca a Azeitão.

A viagem é rotina, 150 quilómetros a trautear os êxitos comerciais da estação, todos com lugar certo no rádio do carro. Ser mulher e ser enóloga pouco rimava com a época: "Em Portugal, devo ser a primeira. Costumo brincar que, antes de mim, só D. Antónia, a Ferreirinha". Viam-se bem mais mulheres nos laboratórios, analisar uvas e mostos do que na adega a ditar receitas de vinho. Mas ela nada se apoquentou, nem com os olhares desconfiados nem com os telex e as cartas, vezes sem conta, Filipe em vez de Filipa, no lugar do destinatário.

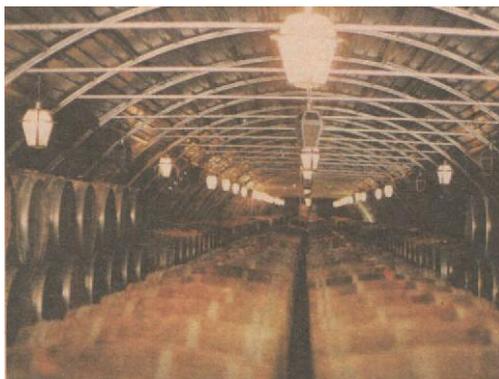
### O avô do Dão

Em 1992, tirou uma pós-graduação em viticultura e enologia, no Porto. No ano seguinte, assumiu a direcção de enologia da empresa. Ainda hoje, volta e meia, nas vindimas, lembra-se do avô do Dão, José Braz Frade, o tal que lhe pagava a jorna a bom preço. Foi ele quem primeiro lhe deu a provar a alquimia. Tinha o costume de deitar um tanto de vinho no copo, juntar um dedo de água, mexer e dar a provar aos netos. Nos seus nove anos, ela estranhava o gosto, mas apreciava o momento. Talvez, por isso, leve adiante a tradição – os sobrinhos não escapam a lições.

Longe da adega, os gostos de ontem são os de

hoje. Gasta menos madrugadas na discoteca, porque os amigos "estão casados, têm filhos e saem menos". Mas continua a correr os campos a cavalo, a vibrar com touradas e computadores. Traz de pequena o gosto pelos números, pelos exercícios de lógica. Em rigor, na escola, as letras foram sempre o seu pior pesadelo. Comprou o primeiro computador na febre do Spectrum e nunca mais parou de acompanhar a evolução da tecnologia, horas entretidas em jogos de "pensar". Sempre que é preciso, dedica-se ao voluntariado na Associação dos Servitas de Nossa Senhora de Fátima, prestando apoio a peregrinos: "Está fora de moda, mas sou católica apostólica romana".

Na parede do seu gabinete guarda um pedaço de si - uma antiga foto sua, rosto de vinte anos a sorrir na vinha, uma tabela periódica e um papel com a lição: "O pior dos crimes é produzir vinho mau, engarráfá-lo e servi-lo aos amigos". No pensamento, traz o futuro: "Quando me reformar, quero ir ver as vindimas no Douro".



### EM DESTAQUE



#### Quinta da Bacalhôa Branco 2013

O Quinta da Bacalhôa Branco nasceu na vindima de 2006, já o tinto tinha lugar certo no mercado. Feito com uvas das castas Sémillon, Alvarinho e Sauvignon Blanc, recebeu uma medalha de bronze no International Wine Challenge. Da colheita de 2013, foram produzidas 13691 garrafas. Preço: 16€

### QUEM É

#### Filipa Tomaz da Costa

Directora de enologia para a produção da península de Setúbal da Bacalhôa Vinhos, soma vindimas e distinções. Este ano, foi considerada pela Revista de Vinhos, enólogo do ano na categoria de vinhos generosos, um reconhecimento pelo trabalho desenvolvido nas lides do moscatel. Licenciada em agronomia, pelo Instituto Superior de Agronomia de Lisboa, começou a trabalhar na empresa de António Avillez, então João Pires Vinhos, em 1981. Anos depois, a empresa foi comprada por Joe Berardo. Filipa Tomaz da Costa permaneceu no seu posto, fazer muito vinho e para todas as bolsas é o seu dia-a-dia. Aos 55 anos, assina rótulos como Quinta da Bacalhôa, Má Partilha, Meia Pipa, JP e Catarina.

