

Há uvas na Branda

There are grapes in Branda



Há uvas na Branda – e, sim, há razões para ficarmos emocionados

A 1100 metros de altitude, lá bem o cimo de Portugal, está a ser cultivada uma vinha de Alvarinho da marca Soalheiro. Mais que uma experiência vinícola é um teste ao futuro da casta, a pensar no clima que muda, na terra que aquece e na capacidade de adaptação das plantas. É tudo isso mas a emoção de ver nascer uvas onde seria impensável leva-nos de volta à história da família, dos produtores da região e do futuro de um vinho que chega a mais de 30 países onde dizem que "isto é verde, isto é Portugal".

Foi pura sorte. Num dia chuvoso de setembro, já as vindimas tinham terminado, Maria João Cerdeira, uma das responsáveis do Soalheiro, marca de Alvarinho sediada em Melgaço, levou-nos a visitar um sítio onde poucos poderiam imaginar que um dia pudessem nascer as uvas que darão o vinho. Foi pura sorte. Lá bem no alto, a 1100 metros de altitude, numa paisagem ímpar, olhámos de cá de cima lá para baixo e de lá de baixo cá para cima, e vimos as fileiras de videiras alinhadas e em sossego à espera do ano em que serão colhidas e se saberá o vinho que delas resulta.

E foi quando atravessámos a encosta virada ao sol quando o hã – afinal, é Soalheiro que ali está plantado – que ao dobrar os joelhos para ver mais de perto como estas plantas respondem ao desafio dos humanos que vislumbrámos as primeiras uvas a brotar. Semanas antes, Maria João tinha nos dito que os produtores de Soalheiro são uma espécie de jardineiros que cuidam das suas vinhas como se fossem rosas. O espanto de ver nascer uvas num local onde até aqui foi impensável plantá-las fez também de nós um pouco jardineiros, emocionados com o momento da criação. "Há uvas na Branda", disse um de nós. E é verdade, há uvas na Branda e nós vimos as primeiras. Foi pura sorte.

A “loucura” de plantar Alvarinho a 1100 metros de altitude

“Porque é que não metemos aqui Alvarinho?”. Seria uma pergunta normal no Alto Minho e mais ainda no concelho de Melgaço, não fosse o facto de “aqui” ser a 1100 metros de altitude, num lugar chamado Branda de Avelreira. Não faltam adjetivos para contar em palavras o que é a Branda de Avelreira. É um sítio romântico e selvagem, antigo e jovem, lindo e cru. É um sítio que só vendo e talvez por isso os leitores sejam melhor servidos com algo mais substantivo. Nas palavras de Maria João Cerdeira: “é um vale glaciário, que tem pedaços de granito errantes que aparecem ali no meio e depois temos o xisto ...”. É neste lugar que Agostinho, que ali explora o restaurante e algumas casas de turismo, se lembrou-se um dia de dizer a Luís Cerdeira, irmão de Maria João e diretor do Soalheiro, que deviam experimentar plantar Alvarinho naquelas alturas.

Eis como continua a história. “O meu irmão rapidamente vê se concorda ou não, decidimos que vai para a frente diz-me ‘és responsável pela vinha’. E o primeiro Alvarinho plantado a 1100 metros de altitude arranca assim em 2019 em dois hectares de vinha ao alto.

É uma espécie de loucura fazer uma vinha a 1100 metros de altitude, mas esta história vai para além do vinho. Há 16 referências de Soalheiro com a casta Alvarinho e a marca já tinha a experiência com o granito, um alvarinho feito com vinhas selecionadas a uma altitude de 400 metros onde os solos são mais pobres e o vinho é menos aromático, mais mineral. Mas são “só” 400 metros. Na Branda de Avelreira, a fasquia elevou-se. “Precisamos de testar até onde a nossa planta consegue adaptar-se. Temos as alterações climáticas, períodos de mais seca, de mais stress hídrico e há um objetivo de que a planta se adapte e não sejam necessárias grandes regas, que esteja adaptada ao local. Lá em cima, o facto de termos xisto e não termos granito é uma vantagem, porque há mais absorção quanto à humidade e ao calor, há mais reservas, a planta fica mais junto ao solo e consegue aproveitar esse calor do xisto”.

As uvas que estão a nascer na Branda não são, por isso, “apenas” a promessa de um novo vinho – mas de uma resistência futura da casta. E, surpreendentemente, os 1100 metros e a qualidade do território onde está a ser plantada a nova vinha ajustam-se ao que se pretende. “O ciclo da planta tem um período de hibernar. Durante o inverno entra num processo de dormência, só vai acordar quando a podamos – e vai-se encaixar no ciclo da Branda, que é de maio a outubro, portanto, acreditamos que é perfeita para aqui estar e tem-nos mostrado isso”. Mostrado como? Resistindo a um inverno rigoroso, apenas com pequenas intervenções. A poda é um momento-chave e o verbo não engana. “A planta vai abrunhar quando lhe damos ordem e damos ordem com a poda”. Na Branda, a vinha abrunha em maio e em outubro será a vindima.

Falta ainda um caminho a percorrer. Maria João confia-nos: “antes de vir hoje à vinha convosco dizia ‘se calhar, em três anos estamos a colher uvas, se calhar não, se calhar vai demorar quatro’”. Isto foi antes do dia em que vimos uvas na Branda, mas, na verdade, não muda a estimativa. “Todos os anos vamos aprender o que nos vai mostrando e também vai servir para adaptarmos a outras situações cá em baixo no vale”.

Horas depois, numa noite que já pedia o calor de uma brasa, ouvimos a história do Soalheiro, da família que transformou um pedaço de terra numa das marcas mais emblemáticas do vinho que dá nome à região e de uma ideia que mais que uma empresa é um projeto de vida e um desafio ao futuro.

A marca de um homem que não gostava de ser inspetor das Finanças

Então era uma vez ...

“O Soalheiro é uma empresa familiar. Foram os meus avós que ajudaram o meu pai e a minha mãe a plantar a primeira vinha contínua de Alvarinho em Melgaço, em 1974”.

A vinha que nasce no ano da revolução resultou de um espírito inquieto, o do pai de Luís e Maria João Cerdeira que hoje são a segunda geração à frente da marca. Um percurso em nada óbvio, menos ainda há quase 50 anos quando Portugal saía de outros tantos anos da sua História com pouco currículo em matéria disso que hoje tanto se fala, empreendedorismo. O fundador do Soalheiro foi empreendedor antes de tempo, se é que há tempo nestas coisas.

“O meu pai trabalhava na altura nas finanças, tinha estado no Ultramar, e achava que os pais não tinham uma agricultura sustentável, tinham uma agricultura de subsistência. O meu avô era pescador e agricultor, a minha avó vivia da agricultura, e eram os dois de Melgaço. Há uma coisa que o meu pai não gostava, que era ser inspetor das finanças. E a partir dos 40 anos ele deixa de ser inspetor das finanças, diz ‘nem pensar’, e dedica-se exclusivamente ao Soalheiro”.

Mas seria precisos mais 13 anos, já num país diferente, em 1987, para que essa decisão acontecesse. Em 1974, o pai Cerdeira tinha apenas 27 anos e a mulher 24 anos – e é aí que tudo começa com a ideia de trabalhar a plantação de Alvarinho porque a agricultura, ao contrário das Finanças, era uma coisa que lhe dava prazer.

De pais para filhos.

Essa ideia passou para os filhos. A de procurar o que se gosta fazer, o que torna os dias melhores. “Passou isso para nós. Fazermos sempre algo que nos dê prazer, termos os pés assentes na terra, sabermos que os sonhos precisam ter alguma coisa que se concretize e que seja viável (...) que temos de lutar e que podemos não dormir algumas noites por isso”. Uma ideia sempre pensada com a família no centro. “Ele não conseguia deixar que a família não estivesse, quer a gente queira quer a gente não queira, tínhamos de estar na vinha”.

Maria João e o irmão, que hoje lidera a empresa, cresceram literalmente com o Soalheiro. Não têm memórias que não tenham campo, agricultura, animais – e a vinha, claro. “O meu pai e a minha mãe nunca nos mostraram a agricultura como sendo má, assim como para nós ter sotaque é um orgulho. Por exemplo, houve uma altura em que tinha de ir ao Porto de 8 em 8 dias, e o meu pai fazia questão de nos levar a um dos melhores restaurantes. Ele não fazia grande questão de irmos de férias, porque era época de trabalho e não se podia perder, mas quando saíamos não se importava de gastar para nós experimentarmos alguma coisa de diferente, mesmo que fossemos com uma roupa pior ou que fossemos numa carrinha de caixa aberta, que era o que tínhamos na altura”.

Passaram-se mais de três décadas desde que eram miúdos. Maria João quis ser veterinária e foi “parar ao vinho por acaso” – e aqui está em “part-time” como diz porque continua a exercer veterinária. A equipa com que trabalha sorri quando ouve o termo “part-time”, mas ninguém diz quantas horas pode ter uma parte de tempo. Com o irmão, é uma história diferente. “Eu sempre o vi no Soalheiro, sempre que o vi na vindima, desde muito pequeno. E lembro-me do meu irmão com 18 anos assumir a vindima como gente grande, ali com os produtores. Sempre foi o que quis”.

São vinhas, mas são rosas

Maria João, por seu lado, fala da vinha com adjetivos que não estamos habituados. Não que o vinho não seja, por excelência, um território emocional, mas esta é uma linguagem sobre o que está antes do momento da prova. O que está na base de tudo. É natural que diga que “isto é como se tivéssemos rosas, isto é um jardim, temos de tratar delas, porque algumas são mais ariscas, outras são mais valentes ou outras são mais sensíveis e nós vamos ter de ir percebendo”.

De onde é que isso vem? “Tem de haver esse respeito quando somos parte integrante de um ecossistema, não somos mais do que uma parte integrante, existem lá outros seres. Eu sou dona de alguma coisa? Não sei, se calhar é demasiado filosófico”. Pode até ser, mas muda a perspetiva de quem vem de fora pelo menos.

A marca Soalheiro é feita com a uva das vinhas de 150 produtores e o trabalho é de conjunto. “Estamos perto, às 8:30 da manhã estamos a trabalhar e facilmente conseguimos ver dez parcelas diferentes, porque são contíguas umas às outras, embora estejam separadas por muros”, explica João Almeida, que se mudou de armas e bagagens do Porto para o Minho trabalhando hoje na comunicação da marca Soalheiro. Fez mais do que isso, na verdade, porque se tornou ele próprio um produtor de Alvarinho e um membro do clube de produtores do Soalheiro.

“A minha experiência foi *suis generis*. No primeiro dia em que vim trabalhar, cheguei ali com uma tesoura de poda e disseram ‘João, corta o velho’, que é uma coisa óbvia, tipo “liga o computador”, e eu fiquei 15 segundos a olhar a pensar ‘o que é o velho?’, e pronto comecei aí. Quando comesas a aprender a ligar o computador tens um longo caminho”.

Já agora, o “velho” são as varas que deram o vinho desse ano e que quando se poda são as varas velhas. Têm a casca mais enrugada, como tem o tronco.

As respostas às dúvidas de João, como de outros produtores, não dependem apenas da visita da equipa da vinha técnica do Soalheiro. Muitas vezes, tudo se resolve por Whatsapp ou um email. Há quem mande fotografias a perguntar o que se passa.

“A confiança das pessoas é tão grande que se alguma coisa não está do agrado delas, por exemplo, se há uma folha que não está bem, querem ser ajudadas. Não há aquele receio de ‘eles vêm cá e vão ver alguma coisa fora de sítio’, o raciocínio é exatamente o contrário, ‘eu quero que a minha vinha seja a melhor’”, remata Maria João.

Destes 150 produtores que fazem parte do clube, muitos são da família ou amigos. Há pessoas com 80 anos de idade que continuam a trabalhar e fazem a sua rotina, há gente mais nova a querer saber fazer. “No fundo, é um passar de testemunho”, diz Maria João.

Como empresa, durante anos, o Soalheiro foi também um projeto de família, gerido pela família sem grande descanso. Hoje são mais de 30 pessoas – mas para os dois irmãos pouco mudou. Maria João diz que não tem ainda hoje essa noção, mesmo sabendo que a marca já chega a mais de 30 países. “Nós achamos que seremos um especialista em Alvarinho e que podemos ser uma referência para o mundo, isso seria o sonho. Estamos aqui num território que tem determinadas características, que conhecemos bem e em que as pessoas identificam o alvarinho e dizem “isto é de Portugal, pertence aos vinhos verdes”.