



UM VINHO ADORMECIDO NO VULCÃO

PAULO J. M. BARCELOS*

* ASSOCIAÇÃO
OS MONTANHEIROS

MOTIVADOS PELA CURIOSIDADE científica ou pelo interesse económico, ou ambos, vários têm sido os cenários que os vinicultores portugueses, mais imaginativos e esforçados, têm encontrado para promover o estágio dos seus vinhos, na tentativa de conseguir um produto diferenciado.

A aposta, por esses estágios atípicos, tem em comum o facto de excluir qualquer controlo humano daqueles parâmetros que possam ter importância para a evolução do vinho. Tudo acontece ao sabor das condições naturais e dos imprevistos. Com essa premissa foram-se escollhendo cenários onde os parâmetros físicos que podem efetivamente influenciar a composição química do vinho no interior de uma garrafa, nomeadamente *temperatura* e *radiação*, fugissem ao que é tradicional à atividade vinícola. Embora também venha referido por alguns, a *humididade* e *pressão* existentes não terão uma influência direta sobre as alterações organoléticas do vinho, para estes casos em que o estágio é feito em garrafa de vidro.

Em 1999 a Adega Cooperativa de Foz Côa, numa iniciativa inédita, submergiu no fundo das águas do Rio Côa, a uma profundidade de 20 metros, 60 mil garrafas de vinho para testar um

novo processo de envelhecimento, naquela que foi a primeira experiência mundial do género. Depois de uma primeira tentativa infrutífera, devido a problemas derivados da acumulação de lodo sobre as garrafas e do cabo de extração da grua ser demasiado curto, em abril de 2001 conseguiram retirar este lote que durante ano e meio fez companhia às gravuras rupestres do Vale do Côa. Segundo o responsável pela experiência, o vinho foi retirado “com todas as qualidades de um vinho envelhecido, sem oxidação por redução, com ausência de luz e ar e de sabor frutado”.¹ Outro caso mediático acontece quando em 2015 a Adega Ervideira colocou mais de 30 mil garrafas mergulhadas a cerca de 30 m de profundidade nas águas do Alqueva, durante alguns meses, iniciando uma prática de grande sucesso comercial que haveria de repetir.

Em 2019 os Açores tomam a dianteira ao promover pela primeira vez, segundo julgamos, o estágio de um vinho no interior de uma gruta natural. Nesse ano foram colocadas pela Cooperativa Vitivinícola da Ilha do Pico no interior da Gruta das Torres, 1183 garrafas de vinho da casta Arinto dos Açores. A 17 metros de profundidade, o estágio durou 15 meses, período em que as garrafas desfrutaram de uma escuridão absoluta, temperatura constante de 15° C e uma humidade relativa acentuada na ordem dos 90%. Em 2022 as Grutas de Mira de Aire começaram

1 <https://www.publico.pt/2001/04/29/sociedade/noticia/vinho-envelhecido-em-experiencia-inedita-retirado-do-fundo-do-rio-coa-20926>



também a receber milhares de garrafas de vinho branco e tinto para estágio, num troço da gruta que se esperava viesse a ficar inundado pelo fluxo de águas subterrâneas.

Em todos estes casos, enólogos e entendidos tendem a assinalar diferenças entre os vinhos que passam por estes estágios e os lotes que se mantém em estágio “tradicional” nas adegas das quintas e herdades onde foram produzidos.

No dia 17 de outubro de 2024 foram colocadas no interior do Algar do Carvão 240 garrafas de vinho Materramenta D.O. Biscoitos 2023, 60% verdelho 40% arinto dos Açores, produzido pela Adega Materramenta do vitivinicultor e empreendedor Luís Vasco Cunha, que começou a planejar este projeto meses antes da apanha da uva.

A altura em que se procedeu ao extenuante trabalho de fazer descer as garrafas até à parte mais profunda do algar, foi escolhida em função do nível da água na lagoa que aí se encontra, aguardando-se pelo final da época de estio, altura em que está mais baixo. Coincidiu ainda com o momento em que o Algar do Carvão encerrou aos visitantes, para início das obras do novo Centro de Visitantes. As garrafas foram colocadas em três contentores gradeados, idênticos, no fundo irregular da lagoa, acima da água mas

a diferentes cotas. Todos as garrafas acabarão por passar um longo período do ano debaixo de água, embora mais prolongado para as que estão nos contentores a cotas mais baixas.

A expectativa é que a evolução deste vinho se processe de forma mais lenta, num local de completa ausência de luz natural, elevada humidade relativa, onde a temperatura se mantém sempre fresca, variando pouco com a alternância das estações e um pouco mais com o facto de as garrafas estarem ou não mergulhadas nas águas que brotam de nascentes subterrâneas e enchem a lagoa.

Ainda não foram tantos os casos de vinhos a estagiar fora das adegas para que possamos dizer estar perante uma *moda*, e embora seja também um dos objetivos juntar a um bom vinho uma boa história, no caso desta parceria entre a Adega Materramenta e a Associação Os Montanheiros, mais do que qualquer estratégia de marketing há de facto uma verdadeira curiosidade em percebermos se este projeto resultará numa verdadeira alteração das características do vinho quando comparado com as “testemunhas”. Sendo a matriz a mesma, que diferenças serão perceptíveis?

Sabê-lo-emos a devido tempo, que na vida há processos que não se apressam.

