



Lisete Lucas Os desafios da enóloga

Este é um daqueles casos de um simples acaso ter levado a "exercer uma profissão fascinante. Uma profissão onde estamos em permanente movimento, cansativa e stressante, mas o resultado final do nosso trabalho é tão gratificante que nada disso conta". Quem o diz é Lisete Lucas, enóloga residente há 12 anos na Adega Cooperativa de São Mamede da Ventosa: "Venho de uma família da zona de Mafra ligada ao comércio. O que eu queria era produzir alguma coisa na indústria alimentar. Mas como o meu curso tinha um estágio, optei antes pela área enológica. Gostei tanto que acabei por tirar o curso de enologia. No fundo, o que nós fazemos também é produzir", refere Lisete Lucas, cujo brilho nos olhos e a forma apaixonada como fala da profissão é contagiante: "O enólogo é uma pessoa que toma muitas decisões no dia-a-dia. Temos que fazer os lotes e descobrir qual o vinho que podemos fazer com eles. Por outro lado, o vinho é um ser que está em permanente mudança. Temos que estar sempre a acompanhar a sua evolução e ver o que temos de fazer para que o resultado final seja sempre o melhor possível". Como enóloga residente na Adega de S. Mamede, Lisete Lucas trabalha em estreita colaboração com José Neiva Correia, o responsável de enologia da Adega. "Eu tenho a sorte de trabalhar com um dos melhores enólogos do país. Foi uma pessoa com o qual aprendi bastante e do muito que sei devo-o a ele". Apesar de



agora haver mais mulheres a trabalhar no mundo do vinho do que há doze anos atrás, "nunca tive qualquer tipo de discriminação. Bem pelo contrário, até acho que é uma vantagem ser mulher, pois em determinadas situações se fosse homem não me tratavam tão bem". Habituada desde sempre a trabalhar o vinho em grandes quantidades, (a Adega de S. Mamede em 2007 vinificou 17 milhões de quilos de uvas) Lisete Lucas vê a questão dos grandes e dos pequenos volumes (juntamente com Neiva Correia assina um vinho topo de gama - Quinta do Rocio) de uma forma curiosa: "Numa Adega tentamos fazer o melhor possível com o que recebemos. O desafio é muito grande. Quando temos uvas de excelente qualidade, apanhadas na altura certa e uma adega modelo onde só entra o que é bom, é impossível fazer um mau vinho, a menos que o técnico seja muito mau. Fazer um bom vinho numa Adega Cooperativa é um desafio muito maior."

frutos

que passam, maior é a paixão".

Apesar do mundo do vinho ser uma actividade onde só há pouco tempo começou a ser normal ver mulheres ligadas profissionalmente ao sector, Inês Bernardino, nunca sentiu qualquer tipo de discriminação: "Eu pessoalmente não noto nada. Eu evolui em conhecimento e consegui afirmar-me como produtora no sector. Sempre vivi neste mundo, por isso toda a gente me aceita e lida muito bem comigo", acrescenta esta produtora, que às "vezes tento dar um cunho feminino a algumas decisões, mas por vezes é um pouco complicado, pois temos sempre que lidar com muitas variáveis, como as económicas ou o comportamento do mercado". Inês Bernardino não se tem poupado a esforços para a Quinta da Sapeira continuar a ser uma referência na pouco conhecida Alta-Estremadura. Em 2006, a Quinta da Sapeira recebeu o prémio de melhor vinha da região e as exportações estão em alta, estando neste momento a ser comercializado numa dezena de países.