



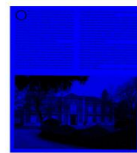
Vital-idade nas Gaeiras

As razões para se fazer um colóquio sobre uma casta são sempre boas. Mais importante do que as conclusões, o debate de ideias é fundamental para a conservação do património. Neste caso, vitícola.

TEXTO **Luís Antunes**

FOTOS **Cortesia Grupo Parras**





ID: 69495294

01-05-2017

O desafio veio do Grupo Parras, de Luís Vieira, pela mão de Ana Matias, responsável pela comunicação e relações públicas. A quase extinta, mas não esquecida, casta Vital ia ser objecto de uma tertúlia, moderada por João Paulo Martins (revista Vinho), na Casa das Gaeiras. Só o sítio valeria logo a aceitação do convite. A Casa das Gaeiras, em Gaeiras, junto a Óbidos, remonta pelo menos a 1720, quando um hamburguês ali teve uma pequena indústria de curtumes. António da Silva Pinheiro, um médico de Arouca, comprou-a em princípio de 1800, e ali instalou um hospital de campanha durante as invasões francesas.

A casa antiga é muito velha e torta, com "quartos esquisitos", como descreveu o actual proprietário, Frederico Pinto Basto Lupi. Assim, foi António Pinheiro quem, no princípio do século XIX, construiu a actual casa, em frente e ligada à antiga. O seu neto José da Silva Pinheiro terá sido o precursor da produção de vinho na propriedade. O genro Frederico Pinto Basto desenvolveu e plantou as vinhas. O seu filho José Ferreira Pinto Basto estudou enologia em Montpellier e criou o primeiro branco engarrafado. Comprava ainda tintos no Dão e fazia lotes.

As Gaeiras foram assim sempre conhecidas pelos seus vinhos brancos, feitos da casta Vital.

Em 1991, António Ventura começou a trabalhar para a Casa das Gaeiras. Além da Vital, havia Castelão e Grand Noir, plantados por José Ferreira Pinto Basto. A Grand Noir era importante para aumentar a longevidade dos tintos. A área de branco sempre foi maior do que a de tinto mas o anterior responsável pelos vinhos tinha cedido às modas do mercado e "rapava" demasiado os vinhos, tirando todo o interesse à casta. Ventura foi então tentar perceber como trabalhava o enólogo anterior, o bairradino (e famoso) Mário Pato.

As uvas de Vital têm pouca acidez, os vinhos focam-se no volume de boca e untuosidade. Ventura introduziu um pouco de Arinto e 2% de Chardonnay. A produtividade da Vital é ainda exagerada, chegando facilmente a 15-20 toneladas por hectare, mas, sendo difícil de amadurecer, fica pirazínica (cheiro a pimentos verdes). Depois, quando amadurece, o bago engelha ("chucha") e apodrece com facilidade. Um pesadelo, que dá apenas 3 ou 4 boas colheitas por década.

Tudo isto confirmaram os tertulianos, moderados por





Apesar de moderada em acidez, a Vital dá vinhos brancos de grande longevidade.

João Paulo Martins. A Vital trouxe os participantes ao debate, mas tanto João Melícias (enólogo da região) como Paulo Tavares da Silva (Chocapalha) admitiram que a arrancaram para plantar outras castas. Mas a Vital tem um encanto próprio, apesar de já só sobraem cerca de 20 hectares no total da região. Em particular, os vinhos envelhecem muito bem, como mostraram os vinhos dos anos 1980 provados ao almoço, quer das Gaeiras quer da

Quinta das Cerejeiras. Gaeiras, aliás, que segundo Vasco Avillez (da CVR Lisboa) chegou a ser pensado para nome da DOC, antes de esta passar a chamar-se Óbidos. Carlos João Pereira da Fonseca (Quinta do Sanguinhal), afirmou que Vital foi a primeira casta que plantou nos anos 1980. As melhores vinhas eram sempre as voltadas a norte, evitando assim o escaldão. É uma casta de potencial alcoólico baixo, o que hoje em dia é muito bom para baixar o grau dos lotes. Diogo Sepúlveda (Casa Santos Lima) defendeu ainda a Vital para Vinho Leve, já que dá um vinho muito aberto e pronto que, apesar de algo neutro de aroma, casa bem nos lotes. Eiras Dias, professor do ISA, fez a genealogia da casta, também conhecida por Boal Bonifácio ou Malvasia Corada, que será filha da Malvasia Fina e da Rabo de Ovelha. A Malvasia Fina, por sua vez, é filha da Alfrocheiro Preto e da Mourisco Branco, tudo castas muito antigas. Fecharam a discussão Vera Moreira e Luís Vieira, respectivamente enóloga e director dos vinhos Parras, incluindo o Casa das Gaeiras. O Gaeiras Vinhas Velhas é um factor diferenciador, que começa agora como nicho e poderá vir a revelar-se uma tendência.

**118****Terroir: A nova vida da Vital**

É muito produtiva mas pouco regular. Tem pouco grau alcoólico mas envelhece bem. A casta Vital está a ser redescoberta em Óbidos.