

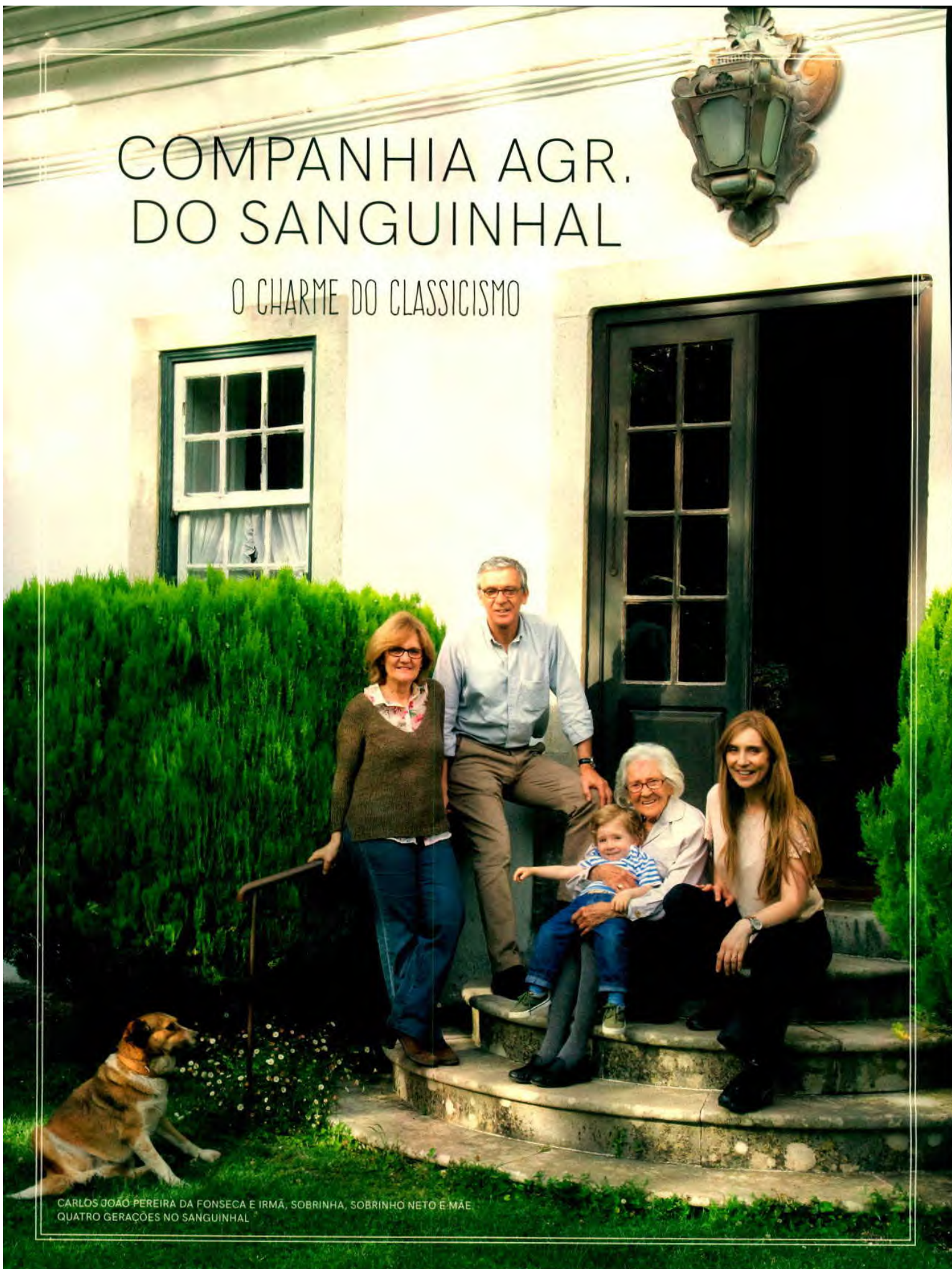


ID: 70054648

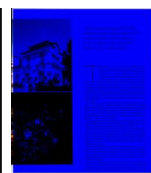
01-06-2017

COMPANHIA AGR. DO SANGUINHAL

O CHARME DO CLASSICISMO



CARLOS JOÃO PEREIRA DA FONSECA E IRMÃ, SOBRINHA, SOBRINHO NETO E MÃE
QUATRO GERAÇÕES NO SANGUINHAL



A COMPANHIA AGRÍCOLA DO SANGUINHAL DETÉM TRÊS PROPRIEDADES, TODAS NA REGIÃO DEMARCADA DE ÓBIDOS: QUINTA DAS CEREJEIRAS, QUINTA DO SANGUINHAL E QUINTA DE S. FRANCISCO. CARLOS JOÃO PEREIRA DA FONSECA É O ROSTO E A ALMA DO PRESENTE.

Tudo parece já ter sido dito e escrito sobre o Sanguinhal, mas a cada regresso há sempre um detalhe que nos motiva uma questão adicional. Desta vez, a visita começou no centro do Bombarral, na Quinta das Cerejeiras. Ali, numa casa projetada pelo arquiteto Norte Júnior, viveu o fundador da empresa, Abel Pereira da Fonseca, que viria a tornar-se o senhor do comércio do vinho de Lisboa, dimensão traduzida na exploração de propriedades na zona do Bombarral e na gestão das lojas Val do Rio, que na primeira metade do século XX chegaram a totalizar cerca de uma centena de estabelecimentos de venda ao público no país, havendo no livro das memórias a referência especial do eterno Fernando Pessoa, que não dispensava um copo no "Abel".

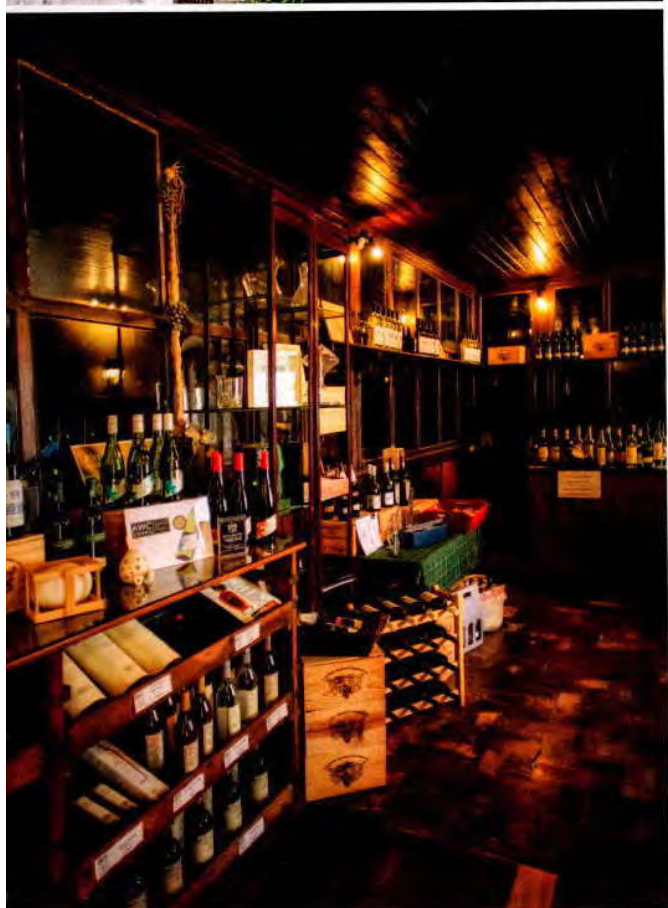
O passado confunde-se facilmente com o presente na loja de vinhos das Cerejeiras, aberta ao público. Não fosse a indicação dos anos de colheita dos rótulos e da possibilidade de pagamentos eletrónicos e rapidamente teríamos concretizado uma viagem no tempo. Os clientes, sobretudo os estrangeiros, surpreendem-se logo que entram. Sim, bem-vindos a um autêntico cenário cinematográfico... Mas, retomemos o hoje.

Na atualidade, a Companhia Agrícola do Sanguinhal detém três propriedades, todas na Região Demarcada de Óbidos: Quinta das Cerejeiras, Quinta do Sanguinhal e Quinta de S. Francisco.

Carlos João Pereira da Fonseca é o rosto e a alma do presente. Gere e comunica a empresa, identifica o que há que fazer na vinha, verifica os mercados e desloca-se a uns quantos, passa o olhar pelos eventos que são organizados no enoturismo no Sanguinhal, até faz atendimento a alguns clientes que lhe surgem na loja... e ainda tem tempo para a vice-presidência da Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa.

A disposição quase sobre-humana que apresenta ficou, todavia, mais amparada a partir do momento em que envolveu no negócio, e de modo mais efetivo, a irmã e os sobrinhos. O corre-corre entre Lisboa, a região, e a outra Lisboa, a cidade, faz parte do quotidiano. Mas para lá dos números do conta-quilómetros há outros que importa registar.

Os vinhos resultam de um total de 95 hectares, área que muito em breve será alargada para 105 ha. O plantio mais antigo tem cerca de 35 anos e já teve mão de Carlos João, na empresa de família há 40 anos. Entre as castas tintas, Cabernet Sauvignon,



COMPANHIA AGR.
DO SANGUINHAL



Syrah, Castelão, Aragonês, Merlot, Tinta Barroca, Trincadeira e Touriga Nacional. As brancas são Vital, Sauvignon Blanc, Moscatel, Fernão Pires e Arinto. O património vegetativo vai sendo renovando consoante o que se estende ser o melhor. Experiências também as há, aliás, tal como fazia o precursor, Abel Pereira da Fonseca – por exemplo, plantou e alinhou vinhas e separou as variedades por talhão, sem árvores de fruto a concorrer nestes terrenos de areia e de argila, para captar o potencial de 30 variedades distintas, no fundo, como um campo ampelográfico deve ser.

Mas, retomemos o hoje. A enologia está sob alçada de Miguel Móteo, que tem uma média anual de 700.000 garrafas por cuidar. A maioria tem por destino Portugal, mas 25% viaja pelo mundo da exportação: Alemanha, Norte da Europa, Estónia, EUA, Canadá, Brasil e Canadá, só para citar os mais significativos.

A montra de vinhos é abrangente, de brancos leves, como o Sôttal, a brancos complexos e imunes a modas, como os Quinta das Cerejeiras Reserva. Há os tintos, onde o perfil clássico se enaltece nos melhores exemplares, e há um impressionante stock de 10.000 garrafas de vinho de Carcavelos da Quinta da Bela Vista (a um não menos incrível preço de 95,00€ a garrafa), adquirido nos anos 80 e engarrafado em 1992. Não foi possível datar o espólio, mas sabendo-se que a última produção da Quinta da Bela Vista foi de 1969, estima-se que o vinho tenha uma média de 70 anos. É âmbar, de salinidade marcante e acidez brutal, com fruto seco (noz, amêndoa) e um final tenso, que deixa sensação de secura mas que teima perdurar no palato.

Como passado e presente convivem por aqui em harmonia, terminemos com a novidade. O primeiro colheita tardia da empresa, obtido a parte de Sauvignon Blanc e Fernão Pires, da colheita 2010, que agora chega ao mercado.

O PASSADO CONFUNDE-SE FACILMENTE COM O PRESENTE
NA LOJA DE VINHOS DAS CEREJEIRAS, ABERTA AO
PÚBLICO. NÃO FOSSE A INDICAÇÃO DOS ANOS DE
COLHEITA DOS RÔTULOS E DA POSSIBILIDADE DE
PAGAMENTOS ELETRÔNICOS E RAPIDAMENTE TERÍAMOS
CONCRETIZADO UMA VIAGEM NO TEMPO. SIM, BEM-
VINDOS A UM AUTÊNTICO CENÁRIO CINEMATOGRAFICO.

