



Muita gente sabe, mas quase ninguém se lembra de que Ourém, povoação localizada muito perto de Fátima, em termos de produção de vinhos e certificação dos mesmos, pertence à Comissão Vitivinícola Regional da Estremadura. Região com uma forte tradição vitivinícola, aqui impera o minifúndio, e com base na tradição ancestral de fazer em casa o Vinho Medieval (ver texto em separado), são mais de 3000 as adegas particulares que ainda existem. A Quinta do Montalto, localizada na estrada que liga o Olival a Vila Nova de Ourém é uma das maiores da região. Há mais de um século que os 55 hectares da propriedade pertencem à família Gomes Pereira. Ao longo do tempo cada uma das cinco gerações da família tem colocado um cunho próprio na actividade da quinta, mas em todas elas a vitivinicultura foi sempre uma das principais ocupações. Mas, nunca como hoje, a vinha e a área de vinificação, ocupou um lugar de tanto destaque nos destinos da Quinta do Montalto.

Agricultura Biológica como forma de estar

A actual geração, que tem como figura de proa André Gomes Pereira, um jovem

engenheiro florestal de profissão, que fez do vinho uma aposta e da agricultura biológica uma forma de estar. Iniciada em 1997, o Montalto foi das propriedades pioneiras no país a recorrer à agricultura biológica: "É uma forma de estar na vida, sem descurar as preocupações ambientais. Não é só produzir por dinheiro, mas também por uma questão de saúde pública", refere André Gomes Pereira. Na vinha não são utilizados produtos químicos de síntese, mas antes

produtos naturais como o enxofre, cobre ou fertilizantes de estrume de urtiga ou de cavalinha. O recurso a estes produtos, leva a um aumento da biodiversidade ou o que na prática conduz ao aparecimento de predadores naturais que hoje em dia estão afastados das vinhas convencionais por causa dos produtos químicos utilizados. Nas vinhas da Quinta do Montalto, existem ninhos nas videiras, é fácil ver popas e outras espécies de pássaros que comem as lagartas e as larvas. Todas as culturas da Quinta do Montalto são conduzidas e tratadas obedecendo às normas da Agricultura Biológica com o controlo da Ecocert Portugal, entidade internacional que certifica esta prática agrícola. Na adega também se tentam utilizar alguns princípios básicos da Agricultura Biológica e por isso recorre-se o mínimo possível a enzimas e leveduras. Basicamente utilizam-se soluções sulfurosas e ácido tartárico, em doses ínfimas, no caso de ser necessário a correcção do mosto. A Quinta do Montalto é a única em Portugal, de um conjunto de dez na Europa, onde está a ser desenvolvido um projecto piloto, para em 2009 ser criada legislação comunitária para a certificação de vinho biológico.

