



Vindimas da Lua

Em plena vindima, a equipa da Herdade da Calada faz como os felinos: vive de noite. Fomos descobrir a magia de uma vindima única, sob as estrelas e o luar alentejano.

TEXTO DE TERESA DUARTE | FOTOGRAFIAS DE PAULO BARATA/GUERRILLA FOOD PHOTOGRAPHY



Pouco passa das quatro da madrugada e já o grupo animado de homens e mulheres está de cara lavada e primeiro pequeno-almoço tomado. Mochilas às costas, luvas, baldes e tesouras na mão. Assim começa mais uma madrugada de vindimas na Herdade da Calada. Eduardo Cardeal, enólogo e diretor de produção da casa, comanda com a sua boa disposição um grupo no qual já todos sabem o que têm de fazer. «No ano passado foi mais complicado implementar este método porque as pessoas não se queriam levantar para começar a trabalhar a meio da noite, mas agora só vindimamos de dia se for mesmo necessário», afirma, satisfeito. Estamos em

pleno Alentejo, a oito quilómetros de Évora. Apesar de ser setembro, às dez da manhã já os termómetros marcam 28 graus. O calor é uma das principais razões para se fazer vindima noturna, cada vez mais frequente entre as herdades vinícolas do país. Mas não é apenas por causa do clima. Também as uvas, «ainda frescas, preservam melhor o aroma e a acidez», explica Eduardo. E há uma considerável poupança de energia, uma vez que não precisam de ir aos frigoríficos para refrescar antes do processo de encubação – que aqui é feito por gravidade, para evitar alterar ou danificar a uva – e de fermentação. Apesar de o clima ser de festa, a vindima é o processo mais delicado >>



>> no percurso de um vinho, pois dela depende a qualidade e o teor alcoólico do néctar final. Na Herdade da Calada o processo é todo manual, para permitir um maior cuidado com a uva e uma seleção mais cuidadosa dos cachos.

Chegada às vinhas, a equipa começa a trabalhar sob o fresco da noite, deixando para trás baldes cheios de uvas que serão depois recolhidos pelo trator. À chegada dos primeiros raios de sol, o grupo anima-se e parece saudá-los, mas a verdade é que o Sol anuncia a pausa para mais um pequeno-almoço: «É a nossa hora de almoço», gracejam, saboreando no final o café quente que alguém trouxe num termo. Enquanto a equipa entra na reta final da jornada de trabalho, que terminará perto do meio dia, a herdade, indiferente à azáfama, desperta lentamente.

A passarada desata num alarido alegre, anunciando mais um dia quente mas tranquilo,



ideal para mergulhos na piscina, um piquenique à sombra de um sobreiro ou passeios ao final de tarde. É o que fazem os hóspedes instalados na unidade de turismo rural da Calada, que ali estão para uma semana de férias em família. Apesar de terem sido desafiados por Eduardo para se juntar à vindima, ainda não foi desta. Mas prometem que não partirão sem uma noite em claro, a cortar uvas. Afinal, isso é o espírito do enoturista. □

HERDADE DA CALADA

EN18, km12 (Évora)

Tel.: 266470030/925990753

Quarto duplo a partir de 95 euros por noite (inclui pequeno-almoço)
Programas a partir de 7,50 euros (visita e prova)

herdadecalada.com