

Das melhores castas os melhores vinhos

É através de um enriquecedor percurso a dois que Fernando Faria e Deolinda Sousa se dedicam à produção de vinho na Sociedade Agrícola Quinta do Gago, em Sonim. A tradição é a base da sua forma de produzir e reflete-se em vinhos de qualidade superior.



O casal começou a trabalhar em nome individual há cerca de três décadas, aproveitando os clientes fiéis do tempo do pai do nosso entrevistado, cuja quinta e ensinamentos herdou. Em 2006, começaram a rotular os seus vinhos, ainda em nome individual, mas como a sua atividade abrange também a cortiça, passaram a ter a designação de sociedade e aí fundaram a empresa como ela é hoje.

As castas que utilizam são todas as autóctones da região e apostam muito na Bastardo-Russo, que é exclusiva de Trás-os-Montes. “Trabalhamos com a touriga nacional monovarietal, a tinta amarela, a trincadeira, a franca, a roriz e depois as vinhas velhas são uma mistura de todo o tipo de castas autóctones”, refere a proprietária. Esta seleção traduz-se na sua gama de vinhos, onde se destacam o Casal Faria Touriga Nacional Grande Reserva ou o Casal Faria Reserva que é

um blend entre a tinta amarela, tinta roriz e bastardo. Têm ainda o Xalana, vinho DOC entrada de gama que, embora seja de grande qualidade, é mais acessível.

Na vinificação, privilegiam os métodos tradicionais como o «pisa-pé», onde os vinhos tintos ainda são todos maceados em lagar de granito, bem como a fermentação dos açúcares. Com 23ha de vinha em plena produção, têm mais três para plantar este ano, traduzindo-se numa capacidade média de produção de 50 mil litros anuais. Vendem sobretudo para Porto, Lisboa e Algarve e estão atualmente num processo de internacionalização em que pretendem chegar à Alemanha, Suécia e Espanha.

A área em que se inserem propicia vinhos diferenciados devido a um microclima ideal para a cultura da vinha. “Os vinhos de Trás-os-Montes não são melhores nem piores, são diferentes. O nosso solo possui uma mancha que

é uma mistura de granito com arenoso, sem xisto. São solos pobres, que não nos dão muita quantidade mas compensam na qualidade do produto porque quase não precisamos de aplicar produtos na vinha”, explica a empresária, que promove os vinhos em feiras da especialidade como o Winefest e o Encontro de Vinhos e Sabores, onde vão marcar presença. Para o casal, o segredo é “gostar do que se faz e ter a paciência de deixar o vinho fazer-se por ele próprio e não apressar o seu processo”.

Atualmente, estão com um projeto de alargamento da adega para implementar o equipamento de frio e têm também um projeto de turismo de animação onde, esporadicamente, recebem grupos para provas de vinhos e no qual, futuramente, serão englobados a demonstração de podas, os passeios pedestres pela vinhas e as visitas aos lagares cavados em rocha.

