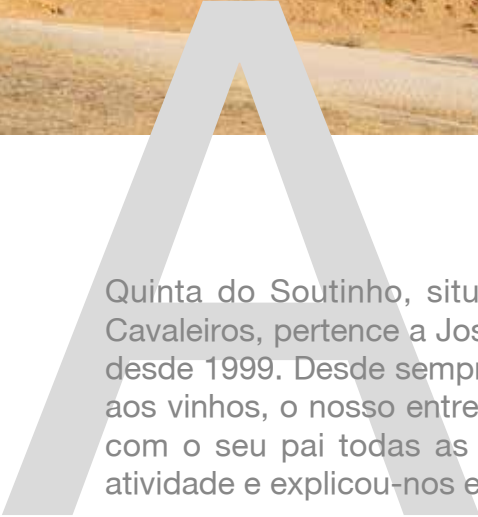


Vinho, cultura e história em perfeita harmonia



Quinta do Soutinho, situada em Macedo Cavaleiros, pertence a José Manuel Ribeiro desde 1999. Desde sempre ligado à terra e aos vinhos, o nosso entrevistado aprendeu com o seu pai todas as lides inerentes à atividade e explicou-nos este seu projeto.

O empresário foi seduzido pelo local idílico onde se situa a quinta, embora o seu estado de conservação estivesse, na altura, muito degradado. Desde logo, viu enorme potencial mas também muito trabalho para a colocar como pretendia. Assim, levou consigo duas pessoas ligadas à produção florestal, agrícola e frutícola e um enólogo do qual era amigo. O projeto iniciou-se e fizeram a reconversão das vinhas velhas, alargando também a área total de vinha, que passou de três para sete hectares a fim de produzir quantidades que justificassem a comercialização.

Atualmente, a sua produção ronda as oito mil garrafas por ano, comercializadas essencialmente no mercado nacional. As marcas que estão registadas são o Careto e o Facanito, figuras intimamente ligadas à cultura da região: “Estes nomes advêm dos Caretos, tradicionais do carnaval de Trás-os-Montes, porque é nessa altura que estes iam às adegas provar o vinho. O Facanito é o aspirante a Careto, o miúdo que se está a iniciar nas lides assentes na tradição. O Careto é visto como aquele já mais velho e maduro e corresponde a um vinho Reserva, com outra maturação e envelhecimento em barrica. O Facanito é aquele vinho mais rebelde, mais jovem e fresco.”



A Quinta do Soutinho trabalha sobretudo com as castas Touriga Nacional e Tinta Roriz, usando também a Tinto Cão e Bastardo. São pioneiros na produção de vinho biológico certificado em Trás-os-Montes, em que não aplicam quaisquer produtos químicos.

A região onde a quinta se situa é um fator de grande importância, permitindo que a maturação das uvas se processe de uma forma muito mais lenta. “Costumamos ter vindimas em meados e finais de outubro enquanto noutras regiões isso acontece em agosto”, refere o empresário. Ao ser biológico e conter apenas castas nacionais, o vinho, aliado às características do terreno e altitude, é fresco, frutado e macio, fruto do processo de cultivo absolutamente natural. A componente tecnológica está presente mas apenas como auxílio na qualidade, limpeza e higiene.

Para o futuro, com a plantação que fizeram este ano de uvas brancas, a ideia é refazer um espumante de extrema qualidade que já foi produzido mas que nunca saiu para o mercado e que, nas palavras do produtor, “é excepcional”. Acrescentando, adianta ter também “um projeto estruturado de enoturismo, que servirá como o principal canal de divulgação dos vinhos”.

Qs

QUINTA DO SOUTINHO
SOCIEDADE AGRÍCOLA LDA