

Viver o Tejo



A Casa Paciência é um negócio familiar fundado por Manoel Paciência Gaspar, bisavô da nossa interlocutora, Luísa Paciência. A atual gestora, responsável por um pouco de toda a atividade desta Casa, esteve à conversa connosco e explicou-nos como surgiu esta empresa secular.



O fundador foi o responsável pela plantação e expansão das primeiras vinhas da família em Alpiarça, pleno Ribatejo, existindo ainda hoje garrafas antigas remontando ao final do século XIX. Por sua vez, o avô de Luísa Paciência edificou a adega em 1963 e desde então esta tem atravessado gerações, mas sempre com a preocupação de manter toda a estrutura original e tradicional, ainda que procedendo às atualizações impostas pelo paradigma tecnológico atual.

Atualmente, continuam a manter a tradição também na escolha de castas. Com efeito, na região, forte em vinhos brancos, a casta primordial é o Fernão Pires. Para além disso, recorrem a outras como a Touriga Nacional, Castelão, Alicante Bouschet, Aragonez, Cabernet Sauvignon, Merlot e Pinot Noir. "Este leque diversificado traduz-se numa oferta de vários tipos de lotes, nomeadamente no vinho Abafado, tipicamente Ribatejano, feito com "abafamento" do mosto branco por aguardente ou álcool vínico", diz a produtora.

Ainda falando em tradição, o cuidado com a vinha é uma prioridade, e aqui privilegia-se a mão humana, com a tecnologia apenas como auxílio. Outra mais-valia reside no terroir do qual beneficiam, que a enóloga considera "fantástico". Explicitando: "A nossa terra é no campo e não temos vinhas de chameca. Quando o Tejo alaga, as nossas vinhas ficam debaixo de água,

o que se torna um problema; mas nem tudo é mau porque estas águas fertilizam bastante os terrenos".

Com uma produção própria anual de cerca de um milhão de litros e uma área de 70 hectares de vinha, as marcas figuram sob o nome "Paciência", utilizado para diferenciar os vinhos e identificar a Casa. Assim, na gama de topo, comercializam as monocastas "Paciência" onde consta o primeiro Moscatel Abafado do Ribatejo. Já a gama de entrada reúne os vinhos "Alma Brava" e os frisantes "Ping`amor". Ao mesmo tempo, lançam vinhos temáticos consoante as datas comemorativas do calendário português, acompanhados por compotas feitas a partir do vinho.

Os seus produtos estão principalmente presentes no mercado nacional, sendo que 10% da produção encontra-se destinada à exportação para o Brasil e Moçambique. Marcam presença nas principais feiras e, recentemente, assumiram uma vertente de enoturismo com visitas à adega e provas de vinhos.

Quanto às suas ambições futuras, estas prendem-se com o alcance de determinados padrões de qualidade e, para isso, é necessário "modernizar com os equipamentos disponíveis para ir ao encontro do gosto do consumidor, não perdendo a identidade", conclui Luísa Paciência.



Casa Paciência

Rua Dr. Queiroz Vaz Guedes, 128 • 2090-079 Alpiarça - Portugal
E-mail: casapaciencia@gmail.com

