

ADEGAS
SÃO JOSÉ
DE PÊRA MANCA

No berço do VINHO



O local tem uma aura histórica impressionante. A Quinta de São José de Peramanca, paredes-meias com a estrada nacional que liga Évora a Montemor-o-Novo, faz parte daquela que pode ter sido a primeira região demarcada de vinhos do país – região de Peramanca. A produção de vinhos na zona na época das ocupações romanas atesta a sua antiguidade. A predilecção de vários monarcas ao longo dos séculos, pelos néctares de Peramanca, prova que se trata de uma região especial. João Grave, actual proprietário da quinta, acredita nisso e, nos últimos anos, devolveu ao mercado a qualidade de outros tempos através dos seus néctares desenhados em 15 hectares de vinha devidamente guardada pela pêra que manca, mas resiste.

texto e fotografias: Gonçalo Guedes

QUINTA DE SÃO JOSÉ DE PERAMANCA

Estrada Nacional 114
Apartado 130
7006-802 Évora
telf. | faxe 266 785 045
e-mail peragrave@sapo.pt

Vinhos produzidos

Pêra-Grave tinto
Pêra-Grave branco
Pêra-Grave reserva
Pêra-Nova Branco
Pêra-Nova tinto
Pêra-Velha





ADEGAS
**SÃO JOSÉ
DE PÊRA MANCA**

S em a presença de Lara Croft para nos guiar pelo "Berço da vida", a revista Mais Alentejo foi até Évora, mais exactamente à Quinta de São José de Peramanca, propriedade onde, sob orientação do empresário João Grave, ficámos a conhecer o berço dos vinhos demarcados neste nobre país chamado Portugal.

A escassos cinco quilómetros da cidade património mundial, na estrada que segue para Lisboa, a quinta chega-se ao alcatrão e facilmente nos "puxa" para um património belo, que encerra uma história rica e tão vasta que, nos próprios anais da mesma, se perdem as datas primárias.

De acordo com alguns dos dados escritos conhecidos, os vinhos de Peramanca – região delimitada à entrada de Évora –, são dos mais antigos do Alentejo e do país, sendo quase certo que poderá ter sido mesmo a mais antiga região demarcada de Portugal, ainda que sem os rigores das actuais divisões.

João Grave não tem grandes dúvidas sobre isso e relembrou que são múltiplos os documentos que atestam da antiguidade e reconhecimento dos vinhos produzidos naquela "região" – onde a sua quinta se insere.

À conversa, depressa se desfiou a história em que D. João V terá oferecido um almoço a um diplomata russo, refeição na qual foi servido tudo o que de bom havia na Corte e da qual fizeram parte os vinhos da região Peramanca.



Foi tal o sucesso que o monarca decidiu mandar proibir a venda de tão distintos néctares para fora de Portugal, dividindo a totalidade da produção entre o consumo na Corte e a exportação para a Rússia. E foi com este mesmo vinho que Pedro Álvares Cabral chegou ao Brasil, sendo também eleito para celebrações de bodas reais, algo que somente estava restrito aos melhores dos melhores.

Peramanca ou Pêra Manca (ambas as grafias são autorizadas e correctas) simbolizará não mais do que “pedra manca”, com origem no latim, tratando-se de uma zona “caracterizada pela existência de muitas pedras graníticas em equilíbrio oscilante”.

O ribeiro que corre ali perto foi o primeiro a ser baptizado de Peramanca, nome que posteriormente passou para as vinhas, entretanto plantadas, que cruzaram vários séculos, até ao presente.

A Pêra Manca, ou pelo menos uma das muitas que existiram naquele local, ainda resiste ao passar dos anos, repousando de forma desequilibrada entre as cepas da vinha, como prova válida de tantos relatos históricos.

“Além disso – explicou ainda o empresário –, se olharmos para a carta geológica desta região, ela tem um manto de granito entre um metro e meio a dois metros, que não acaba mais”, garantindo que “há locais em que a profundidade é superior a 200 metros”.

“Portanto, as águas circulam a um nível freático muito elevado”, fazendo com que as vinhas “se sentissem bem aqui”, explicou, entendendo tratar-se de uma justificação para a antiguidade e virtuosismo dos vinhos daquelas terras.

UM SÉCULO DE CUNHO GRAVE

Em finais do século XIX, o comendador José Soares foi o último produtor a ter grande projecção com vinhos de Peramanca, sucedendo-lhe a crise da filoxera que dizimou a quase totalidade de vinhas da Europa, do país e, por conseguinte, do Alentejo.

Já em pleno século XX, um par de anos depois da implantação do Estado republicano, a Quinta de São José de Peramanca chegou às mãos da família Grave, tendo passado a pertencer ao bisavô do actual proprietário.

O corrente ano é, por isso, motivo de celebração do primeiro centenário da casa onde “nasceram, foram baptizadas e cresceram quatro gerações da família” – um poderoso centro agrícola durante todo o século passado.

“Peramanca era o centro agrícola do meu avô e do meu pai, o qual tem actualmente 90 anos e ainda dorme, aqui, no quarto onde nasceu”, revelou, explicando o amor que a família nutre por aquele espaço.

No processo de partilhas, a Quinta de São José de Peramanca ficou para João Grave, o mais novo de sete irmãos, que de imediato lhe deitou mãos para a devolver à ribalta dos vinhos de Peramanca.

“O projecto da vinha já fui eu que o concretizei, as primeiras castas foram plantadas em 2003 e o primeiro vinho saiu para o mercado em 2005”, lembrou aquele responsável, oriundo de uma família já com tradições vinícolas na região baixo-alentejana.

E o que é que caracteriza os vinhos de Peramanca? “Bom, são vinhos robustos, de forte carácter, mas muito fáceis de beber e pelo qual as pessoas facilmente se encantam”, explicou o produtor.

“Esta região dá uma característica e uma personalidade muito própria aos vinhos”, o que terá sido determinante para tão longo sucesso, numa região que já na época da ocupação romana era conhecida pela produção de vinhos.

O MUNDO É O LIMITE

Sob a batuta técnica do enólogo Nuno Cancela de Abreu, os 15,5 hectares de vinha jovem (14 de uva tinta) são trabalhadas com o propósito de atingir um elevadíssimo grau de qualidade.

“O nosso mercado tem que ser sempre este, o da qualidade, porque com poucos hectares não posso pensar na quantidade”, explicou o empresário, assumindo que a ideia é fazer um “vinho de quinta”.

“Como as últimas vinhas que plantámos ainda são muito jovens”, a casa vai sair para o mercado, este ano, com seis mil garrafas de vinho branco e 30 mil de néctar tinto, revelou João Grave.

No entanto, lá para 2014, as vinhas deverão estar no máximo de produção pelo que a Quinta de São José de Peramanca deverá atingir nessa altura a meta das 80 a 100 mil garrafas com que se colocará em velocidade de cruzeiro.

“Gostava de exportar cerca de 50 por cento, actualmente estamos nos 10 por cento, mas a marca é perfeitamente atingível para nichos de mercado externo dispersos pelos quatro cantos do mundo”, acentuou.

Nos dias que correm, os vinhos da quinta são degustados em vários países, nomeadamente Finlândia e Angola, entre outros, tendo já em cima da mesa algumas propostas comerciais de exportação para o México.

Às portas de Évora, vinhos e cavalos marcam os dias da propriedade, os dois já premiados pelos seus méritos, ambos motivos de orgulho imenso para o produtor e criador João Grave que divide os dias entre a Quinta de São José e o sector bancário, principal actividade do empresário. ■

