



Fazer vinho é uma coisa deliciosa

Perguntas Paulo Costa Dias

O vinho corre-lhe nas veias desde que nasceu – salvo seja. Participa em vindimas desde que se lembra; o pai é fundador da Roquevale; a mãe foi Presidente da CVRA durante 12 anos. Era difícil fugir ao destino, convenhamos. Joana Roque do Vale ainda esboçou alguma resistência em seguir as pegadas familiares até compreender o que queria realmente fazer: vinho. Como enóloga. Não por causa dos pais, mas apesar deles.

Qual era o objectivo inicial do projecto Roquevale?

O objectivo inicial, que se mantém, é produzir vinhos de qualidade a um preço não especulativo. Começámos com marcas de gama média – Terras de Xisto, por exemplo – e, mais tarde, evoluímos para outro tipo de vinhos, que se inserem na gama média-alta e alta, como, por exemplo, o Roquevale e o Tinto da Talha Grande Escolha.

No que respeita à quantidade, começámos por produzir trezentos mil litros. Actualmente, comercializamos três milhões de garrafas e exportamos 15% da produção. Neste momento, já não apostamos na quantidade, mas na qualidade. Os últimos grandes investimentos da empresa, em 2003, visaram as áreas do engarrafamento e estágio de vinhos.

Porquê insistir na valorização do carácter do vinho alentejano?

É uma estratégia como outra qualquer. Acho que Portugal tem muita coisa que pode ser valorizada e, se queremos ser competitivos nos mercados externos, porque não apostar na diferença? Todos os países produtores têm as castas francesas. Nós temos de valorizar o nosso *terroir* e apostar num produto que é nosso, do Alentejo, que nos diferencia. Não somos piores que os outros; somos, com certeza, diferentes. E é esta diferença que temos de conseguir divulgar lá fora.

Foi difícil conquistar o mercado assim, através da diferença?

Não tem sido fácil. Tanto mais que, em certos mercados, Portugal, às vezes, não é sequer conhecido. Hoje, nota-se que, depois de alguns anos de trabalho, se começa a passar a imagem de Portugal como um país produtor de vinhos e também de vinhos de qualidade.

E o Alentejo? A produção de vinhos no Alentejo é uma realidade completamente diferente, desde o início da Roquevale.

Sim, o Alentejo provavelmente quadruplicou a produção de vinho desde essa altura. Relativamente ao número de produtores, então, a diferença é abissal. Além das adegas cooperativas, haveria cerca de oito produtores. Hoje há mais de 200! Claro que com dimensões muito diferentes: uns grandes, outros pequenos; mas, de qualquer forma, a oferta é enorme.

O Alentejo é uma região que se tem afirmado muito bem no que respeita ao produto e ao marketing. Devido ao *terroir*, os nossos vinhos são, de modo geral, mais fáceis de beber, mais macios, com um excelente padrão de qualidade e preço. Só assim se justifica que, actualmente, mais de 45 % dos vinhos engarrafados consumidos em Portugal sejam do Alentejo.

A Joana está rendida ao Alentejo...

Eu sinto-me alentejana, apesar de ter nascido em Torres Vedras. Mas este país é pequeno, e hoje já se circula com facilidade. Estou há pouco tempo a viver no Douro e desloco-me ao Alentejo semanalmente, quer por causa do meu trabalho, quer pela família, e vir

do Douro para aqui é um pulinho. É um tempo para pensar, para organizar as ideias.

Agora tenho outro projecto, aqui no Alentejo. Em 2003, o meu pai, eu e um amigo constituímos uma empresa em Pias, o Monte da Capela. Apesar de termos entrado no mercado no início da crise económica, não nos podemos queixar. As coisas estão a correr bem, sobretudo nos mercados externos.

Mas o princípio é o mesmo, ou é um vinho mais para nichos?

Não. A filosofia é a mesma, a da boa relação entre qualidade e preço, embora tenhamos diversificado mais. Ali faço vinhos para mercados específicos e até faço sangria, o que foi bastante criticado. Não sei se haverá muitos mais enólogos a fazerem sangria... (risos)

Sangria feita por uma enóloga? Isso tem que se lhe diga...

Uma enóloga não faz sangria, supostamente, mas eu faço sangria e é um sucesso! (risos)

Todos os enólogos, e eu não sou excepção, têm a aspiração de fazer qualquer coisa de fantástico. Esse dia, espero, há-de vir. Já fiz vários vinhos de que me orgulho, mas ainda espero fazer melhor.

Tendo crescido neste ambiente, podia gostar de vinho, apreciar a sua cultura, mas não se dedicar a fazê-lo. Isto aconteceu naturalmente, foi uma epifania? Como foi?

Quando fui para a universidade, escolhi a área das indústrias alimentares. Rapidamente percebi que o que me cativava era a enologia.

Além disto, gosto sinceramente do projecto Roquevale porque é muito desafiante. Temos muitas marcas de vinho, vinhos para diferentes consumidores, para diferentes momentos. Fazer vinho é uma coisa deliciosa, porque não se consegue fazer duas vezes o mesmo vinho. No vinho não há receitas e os ingredientes não são sempre iguais, são apenas parecidos. É um desafio permanente.

Isso da enologia é coisa de homens?

Não. Nunca senti discriminação por ser mulher, nem o seu contrário.

Entrevista completa em www.espiraldotempo.com