

PRODUÇÃO DE
VINHA ESTIMADA
NOS 3.650.000 KG

IVM estima que a produção de vinha comercializável supere os 3.650.000 kg até à segunda metade de Outubro

FOTOS: RUI MAROTE

Longe vão os tempos em que as «gentes vinham de fora» para ajudar e as vindimas cansavam menos, ao ritmo dos gracejos e de disfarçados namoricos. Em dias de poupança, a apanha e pisa da uva já não é uma festa.



Na rota do vinho

Patrícia Gaspar
pgaspar@dnoticias.pt

«O que trabalha um homem para beber uma pinguinha de vinho!». O desabafo é de Agostinho Silva. Outros tempos. Antigamente, quando as vindimas eram uma festa, o dito era outro. “Um copo por dia dá saúde e alegria”. Enquanto espera que mais uma caixa se encha de negra mole, fruto de uma latada com mais de 12 mil metros quadrados, a expressão é meramente figurativa, já que neste terreno - um dos que contribui para enverdecer a paisagem do Estreito - todas as bagas são aproveitadas para serem vendidas. “Oxalá o grau assim o deixe. O ano foi bom, estamos em crer que sim”, enfatiza o agricultor.

O provérbio ganha maior pertinência aos olhos de António Pestana. Do lado de fora do lagar, o viti-vinicultor segue o movimento dos braços do genro João Paulo Serrão. Gira e aperta-se o fuso, ao ritmo dos primeiros jorros do vinho que, em São Vicente, há-de ser provado pelos amigos, no dia de São Martinho. Aqui, cultiva-se a casta jaqué. «A qualidade não interessa aos compradores», mas o paladar serve bem para o consumo familiar. Al-

mejam-se seis mil litros. Todavia, a conjuntura não está para «mandar vir gente de fora» e a colheita será trabalhada, apenas, pela família. Com cinco anos, Guilherme Serrão dá as primeiras mostras de talento, ainda que por poucos minutos. A coceira atormenta-lhe as pernas e, cedo, abandona a pisa da uva. Foi, também, assim com o pai. Mas, é graças a ele que a tradição se mantém passados trinta e dois anos da primeira vindima: tinha, então, seis primaveras. “Estou debaixo da latada/ nem à sombra, nem ao sol/ Estou ao pé do meu amor/ Ai, Não há regalo maior”. Maria Gouveia recolhe-se no recato das videiras. Não se lembra de cantigas, nem desta ou de outra parecida. Limita-se a esperar pelo marido, António Pestana, e a vigiar atentamente o pequeno Gui-

herme. À mesma hora, no Estreito, as caixas vão se compondo com cachos de negra mole. São espessos e bonitos e isso de pouco lhes valerá, diz Agostinho Silva, se não exibirem, no mínimo, nove graus pagos a cerca de 90 centimos. O trabalhar do podão só tem concorrência num breve latir de cão. A latada é grande e os trabalhadores estão dispersos. Longe vão os tempos em que «as gentes vinham de fora» para ajudar e a vin-

dima cansava menos, ao ritmo dos gracejos, das cantorias e dos disfarçados namoricos. «Hoje, nem o almoço fornecemos. A uva é mal paga, ninguém quer trabalhar. Um dia, isto acaba», sublinha Julieta da Silva. As 63 anos, Filomena Gouveia tem poucas memórias dos borra-cheiros, encarregues de transportar o vinho novo num saco feito de pele de cabra. Mas, ainda se lembra do tempo em que os cestos carregados, somente, pelos braços fortes dos homens eram de vime e as «sacas usadas para guardar batatas» serviam para proteger o pescoço dos rapazes. As raparigas limitavam-se a cortar os cachos. Inventaram o grau, antes disso, também, as coisas haviam mudado. Perdeu-se a magia dos frutos da época. Já ninguém anseia pelo tem-