



QUINTA
do MONTE
TRAVESSO
— 1896 —

Texto de Eduarda Freitas
Fotografias de Rui Duarte Silva

Geracão Douro

Têm entre 25 e 30 anos, trocaram a cidade pelos socalcos mais famosos do mundo e não se mostram arrependidos. O vinho está-lhes no sangue e dele fizeram ganha-pão. A mais jovem geração de enólogos e engenheiros agrícolas luta por abrir as terras durien- ses aos tempos modernos.



Com o paisagem do Douro a perder de vista (em cima), a nova geração de enólogos e de engenheiros agrícolas vinda pela Internet... come- ça a ganhar a vida. Move-a a patada pela terra e pelo vinho

São jovens, muito jovens, mas já fazem parte de uma nova geração de enólogos com nome reconhecido no competitivo mundo da produção vinícola. A realidade não os assusta, mesmo que trabalhem com mentalidades pouco habituais e inovações. Acreditam no futuro da região vinícola do Douro, e que fazem o melhor vinho do mundo.

O tio Francisco tem 55 anos. Os outros não. Os outros, os amigos, os colegas de profissão, aqueles que por lá se acham, chamam tio. A idade é para aqui chamada. Francisco Oliveira

«Em época de vindimas é assim: trabalho, trabalho e mais trabalho», diz o enólogo Diogo Frey Ramos

há 40 é o mais velho de uma geração que, apesar de não ter crescido no Douro, hoje vive e se multiplica nos socalcos mais famosos do mundo.

Francisco é enólogo. Um dos mais conceituados da região e do país. Trata por lá a Quinta do Vale Meão. Colheita-lhe os recantos, identifica-lhe os chistos, adianta-lhe os amos.

Há vinte anos que faz vindimas. «Mas a sério só desde 1995, fazer o trabalho. «Foi a pior vindima do século! Estava tudo padre!», lembra. «Começar mal às vezes é bom». E lá.

Diogo Frey Ramos sustava nessa altura com estereótipos. Quando

fosse grande queria ser médico, tal como o pai. São de lá da noite. Os bares e os cafés de Vila Real começaram a compor-se de jovens. O enólogo Diogo termina mais uma reunião. Prepara a vindima do dia seguinte. Na quinta de Cervejas, pertencente aos Calheiros Cruz, perto do Povo da Régua, acaba de ser feito mais um despejo de uvas. Ainda se sente o cheiro. «Em época de vindimas é assim. Trabalho, trabalho e mais trabalho!», Diogo fala com entusiasmo. Esquece-se do cansaço que se lhe adianta. O dia para ele, começa por volta das cinco da

manhã. O jantar às vezes, muitas vezes, quase sempre, pelo mesmo em época de vindimas, só é servido por volta da meia-noite. Quando é «Quem trabalha por ganhar...», recita da o velho ditado. Satis.

SEM TEMPO PARA O TENIS

Diogo Frey Ramos é o responsável pela produção de um milhão de litros de Vinho do Porto e charentais mil litros de vinho de mesa.

Na empresa Calheiros Cruz, é o diretor de produção, responsável pela área de vinificação, e ainda pela parte logística. Há dois anos que trata anualmente tempo para um jogo de ténis