

# José de Sousa

## O guardião das talhas tem a palavra

TEXTO Luís Lopes FOTOS Ricardo Palma Veiga

Em meia dúzia de anos o vinho de talha virou moda e são muitos os produtores, no Alentejo e não só, que já colocaram no mercado brancos e tintos feitos integralmente em potes de barro. Curiosamente, ou talvez não, a maior adega de talhas de Portugal foi dos últimos a fazê-lo. Valeu a pena esperar.



A casa José de Sousa, em Reguengos de Monsaraz, é não apenas a maior e mais imponente adega de talhas existente em Portugal, como também a de maior presença histórica, remontando a 1878, pelo menos, a produção continuada de vinho com objectivos comerciais. Na magnífica adega de tectos abobadados encontram-se, alinhadas, nada menos do que 114 talhas de barro, algumas bicentenárias, com capacidades entre os 1200 e os 2000 litros, mais algumas "tarefas" (potes mais pequenos, de 300 litros, tradicionalmente utilizados para atestos).

Em 1986, quando a empresa José Maria da Fonseca adquiriu aos descendentes de José de Sousa Rosado Fernandes a emblemática adega de Reguengos, produtora do clássico Tinto Velho José de Sousa, restavam pouco mais de 30 ânforas de barro na chamada "Adega dos Potes". Domingos Soares Franco e o seu adegaieiro da época pesquisaram, avaliaram e compraram, na vizinhança de Reguengos e por todo o Alentejo, a pouco e pouco, as largas dezenas de talhas necessárias para devolver à adega de José de Sousa o esplendor de outrora.

Vale a pena contextualizar na época este processo de recuperação da adega tradicional de José de Sousa, feito pela família Soares Franco. É verdade que a tradição de fazer vinho em talhas se manteve desde sempre e até hoje no Alentejo, nomeadamente nas casas particulares e nas tabernas. Mas a talha, como processo de vinificação integrado numa empresa vinícola, tinha pura e simplesmente deixado de existir. E gastar tempo e dinheiro a comprar e recuperar talhas, no final dos anos 80, era encarado pelo sector do vinho como, no mínimo, capricho inconsequente, quando não mesmo disparate completo. A história vive de ciclos, é bem verdade, e hoje assiste-se a uma intensa procura de talhas por



Dois gerações da família Soares Franco em Reguengos: Sofia, António, Domingos, António Maria e Francisco

parte de antigos e modernos produtores alentejanos, com os raros potes em boas condições ainda disponíveis (já não se fabricam...) a atingirem valores astronómicos. Acredito que os Soares Franco olhem para todo este frenesim em torno das talhas com um sorriso nos lábios...

#### Clássicos e modernos

É evidente que uma adega de talhas, por maior e mais imponente que seja, não pode satisfazer as necessidades em vinhos do Alentejo de uma empresa com a ambição e dimensão de José Maria da Fonseca. Após a aquisição de José de Sousa, foi construída, ao lado da Adega dos Potes, uma instalação de vinificação moderna para receber as uvas da empresa e as adquiridas a lavradores locais. A vinha original necessitava de cuidados especiais (a parcela mais antiga que ainda mantém belos esteios de granito foi plantada em 1952) e passou por um longo processo de reestruturação e plantação, existindo hoje 72 hectares em plena produção. A castas plantadas nas vinhas de José de Sousa são as tintas tradicio-

#### Sabia que...

As talhas alentejanas eram fabricadas sobretudo em São Pedro do Corval, Beringel e Campo Maior.



nais: Trincadeira, Aragonez e, sobretudo, Grand Noir, uma tintureira que era no passado e continua a ser hoje a base dos melhores vinhos da casa. É na conjugação das duas adegas, a antiga e a moderna, que se produz o portefólio alentejano da empresa, nomeadamente os vinhos Montado, Ripanço, José de Sousa, José de Sousa Mayor e J de José de Sousa. As talhas intervêm apenas nos três últimos vinhos citados. O José de Sousa é maioritariamente fermentado em depósitos inox, com uma pequena parte de talha e lagar. Já as versões Mayor e J, utilizam uvas desengaçadas à mão em mesas tradicionais de ripas de madeira ("ripanço"), e metade do mosto, das películas e cerca de 30% do engaço (depende dos anos) vão para as talhas. O resto é fermentado em lagar. No portefólio comercial de José de Sousa faltava, porém, um vinho inte-



gralmente feito em talha. Surgiu agora, e em dose dupla, branco e tinto, de 2015, com a marca Puro Talha. O tinto utilizou as clássicas Grand Noir, Aragonês, Trincadeira e um pouco de Moreto. Para o branco foram usadas as não menos tradicionais Manteúdo, Diagalves e Antão Vaz. Num e noutro caso, as uvas utilizadas foram fermentadas em conjunto nas talhas. No branco, a fermentação decorreu sem engaço. Após a fermentação, o vinho ficou sobre as massas até No-

vembro, sendo depois passado para outra talha onde esperou alguns meses, protegido da oxidação por uma película de 2 cm de azeite, como era usual na vinificação antiga. Já o tinto foi fermentado com 30% de engaço em talhas de 1600 litros, permaneceu igualmente sobre as massas até Novembro e, após a prensagem, uma parte voltou às talhas e outra foi para barricas de 500 litros feitas em madeira de castanho.

Em conjunto com as novas colheitas das referências José de Sousa, Mayor e J, também agora lançadas no mercado, os Puro Talha vêm dar mais exclusividade a um portefólio de vinhos alentejanos de grande nível, que leva bem alto o nome de uma casa que soube conciliar, como poucas, a tradição e a modernidade, mantendo o toque de diferenciação hoje em dia tão valorizado por apreciadores de todo o mundo.

16,5 € 7,99

**José de Sousa**

Reg. Alentejano tinto 2015

José Maria da Fonseca

É um tinto de aroma intenso, com notas de ameixa madura, bagas maceradas, compotas, um pouco de fumo. Encorpado, com taninos maduros e redondos, belo equilíbrio de boca, sério e fino, cheio de sabor. (14%)



17,5 € 24,90

**José de Sousa Mayor**

Reg. Alentejano tinto 2015

José Maria da Fonseca

Com Grand Noir (58%), Trincadeira e Aragonez. Excelente nariz, profundo e rico, apontamentos de vegetal seco, levíssimos fumados de barrica tapados pela fruta madura. Volumoso, com perfeita acidez, notas balsâmicas, muita pimenta preta no final longo e sedutor. Qualidade e carácter em dose elevada. (14%)



18,5 € 49,90

**J de José de Sousa**

Reg. Alentejano tinto 2014

José Maria da Fonseca

Grand Noir (56%), Touriga Franca e Touriga Nacional. Imponente no aroma, com enorme complexidade, ervas secas, terra húmida, bagas maceradas. Os taninos são sólidos e firmes mas muito bem envolvidos pelo corpo denso, com textura perfeita. Muita frescura equilibra um vinho poderoso, cheio de garra e força, muito longo, distinto, belíssimo. (14%)

17,5 € 30

**Puro Talha**

Alentejo branco 2015

José Maria da Fonseca

Antão Vaz, Manteúdo e Diagalves. Tem cor menos amarelada do que seria de supor num branco de talha, sem qualquer traço oxidativo no aroma, tomado por notas de frutos secos (avelãs, figos), mato, mel, um toque iodado. Mostra uma frescura de boca surpreendente, com notas minerais e perfil fino, elegante, cheio de carácter. Muito bem conseguido. Apenas 450 garrafas produzidas. (12%)

17 € 35

**Puro Talha**

Alentejo tinto 2015

José Maria da Fonseca

Com as clássicas uvas Grand Noir, Trincadeira, Aragonez e Moreto, revela leves notas resinadas no aroma, barro húmido, pimentas, passas e figos secos. Na boca é um tinto austero, com taninos firmes (sente-se um leve vegetal do engaço), harmoniosa acidez a prolongar o final seco, sério e personalizado. (12,5%)