

Jorge Marques/Especial para o Correio



**Pedro Baptista, enólogo da Adega Cartuxa**

## Futuros enólogos

O consumo maior de vinhos tem resultado na glamorização desse mercado. Essa é uma das razões de um número cada vez maior de jovens querer seguir a carreira de enólogo. Na Cartuxa, os pedidos de estágios são frequentes, inclusive de brasileiros. Com toda experiência que acumulou na empresa, o enólogo Pedro Baptista diz que o primeiro passo para ser um bom profissional é se preparar cientificamente por meio de cursos adequados. De nada adianta querer ser um enólogo se não tiver uma formação consistente. “Isso é óbvio”, enfatiza.

Baptista aconselha, também, que, antes de seguir carreira, todos os futuros enólogos devem participar de uma vindima, o período de colheita das uvas. A despeito de, em muitas regiões, esse ser visto como um momento festivo, pois os frutos deram resultado, para aqueles que vão definir o sabor dos vinhos, é um período de enorme tensão, que exige dedicação total. Qualquer erro pode resultar em prejuízos enormes. “Quem não está disposto a enfrentar, efetivamente, sofrimento mental e físico, não deve continuar nesse caminho”, afirma.

Para ele, as pessoas que associam a profissão de enólogo ao glamour não têm a menor noção da realidade. “A sofisticação de determinados vinhos e a exposição frequente de enólogos criam esse tipo de visão. Na minha opinião, não é uma coisa que se justifique”, acrescenta. Em vez de se renderem ao mundo da futilidade, os futuros enólogos devem desenvolver a criatividade para chegar a produtos que realmente vão cativar os consumidores. É isso, no entender de Baptista, que deve prevalecer entre os bons profissionais.

## As principais uvas usadas pela Cartuxa

Veja as características de cada casta

- **Aragonês:** resulta em vinhos de cor profunda, encorpados, complexos e resistentes à oxidação. Tem aromas de flores, frutos silvestres e pimenta.
- **Roupeiro:** produz o vinho branco, de cor citrícola, límpida e com leves nuances de âmbar e topázio. Mostra aromas elegantes, florais e de frutos tropicais pouco maduros, além de pêssego e melão.
- **Trincadeira:** origina vinhos de cor retinta

e profunda, com notável capacidade de envelhecimento. Revela aromas de frutos vermelhos e notas de especiarias. Adapta-se bem a climas quentes.

- **Antão Vaz:** também produz vinhos brancos, de cor citrícola, estruturados, firmes e encorpados. Ressalta um perfume de frutos tropicais e exóticos.
- **Castelão:** essa casta era conhecida, no passado, por periquita. É uma das uvas mais plantadas em Portugal. Apresenta cor opaca, mas resulta em vinhos muito estruturados, com aromas de groselha, ameixa e frutos silvestres.

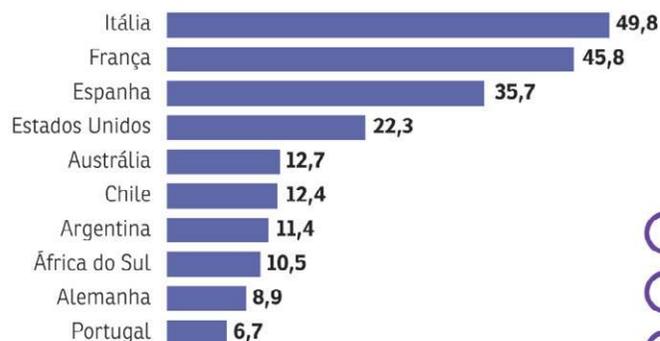
**Fonte:** Adega Cartuxa

## Copo cheio

O consumo de vinho está em alta em todo o mundo, mas é importante beber com moderação

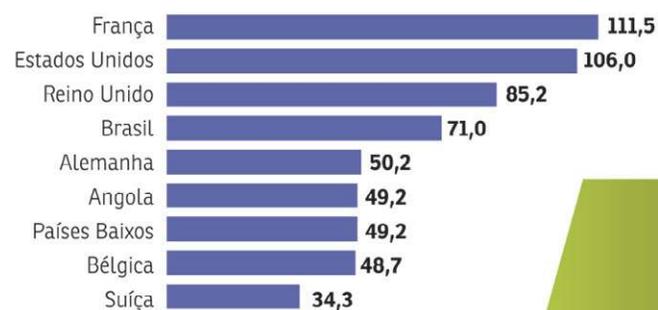
### OS 10 MAIORES PRODUTORES

Em milhões de hectolitros



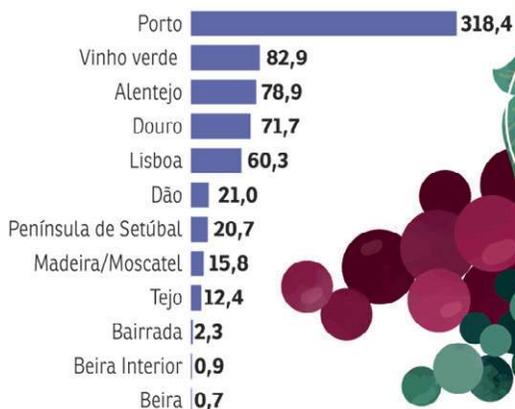
### PARA ONDE VAI O VINHO PORTUGUÊS

Volume de exportações em milhões de euros



### OS VINHOS MAIS EXPORTADOS POR PORTUGAL

Por tipo e região, como classificados pelo governo, em milhões de euros



Fontes: ViniPortugal e Organization of Vine and Wine