

ALEI

Projecto bem definido

# Torre do Frade

Carpinteiro Albino

Gado bovino criado nos montados alentejanos

Santos Mota (texto) e Pedro Ramos (fotos)

**N**ascido de uvas das castas Alicante Bouschet, Aragonês e Trincadeira, acarinhadas na Herdade da Torre do Frade, freguesia de Santo Aleixo, concelho de Monforte, o tinto Reserva Torre do Frade 2004 foi o primeiro vinho ali produzido e que logrou conquistar, em momento oportuno, na Alemanha e em Portugal, duas medalhas de ouro.

Com ligações à terra e prédios rústicos na ordem dos 2500 hectares, que se prolongam no concelho de Elvas, o advogado Fernando Carpinteiro Albino, originário desta cidade, antigo especialista em provas de automobilismo e a presidir ao Conselho de Administração da Carnalentejana, nutre grande fervor pelo mundo rural que acompanha muito de perto.

Empresa de sucesso constituída em 1992, com objectivos relevantes em prol da bovinicultura e da economia do Alentejo e do País, a Carnalentejana vive bastante do empenho e entusiasmo daquele jurista, vocacionado para as actividades agrícolas e tendo a pecuária como pólo apaixonante.

Com três filhos - Bernardo Bagulho Albino, de 36 anos, advogado e pós graduado em viticultura pelo Instituto Superior de Agronomia, Gonçalo, de 34, médico veterinário e Diogo, de 28, licenciado em comunicação empresarial e com curso de escanção, resolveu, com a influência deles, plantar vinha para produzir uvas de qualidade.

Envolvidos em actividades agrícolas e pecuárias, foi aceite o desafio, muito em voga, da vinha e do vinho, desenvolvendo-se o projecto em 2001 e 2002, com apoio técnico do especialista universitário, Francisco Bagulho, no plantio de 30 hectares de vinha para fornecer uvas de qualidade a vinicultores do Alentejo.

Mas circunstâncias de mercado levaram a que se alterasse a estratégia inicialmente concebida e surgiu, assim, a hipótese de criar a marca Torre do Frade e de obter, para o efeito, a colaboração do eng<sup>o</sup> João Torres (técnico de viticultura) e do eng<sup>o</sup> Paulo Laureano, na área de enologia, depois de, inicialmente, se terem plantado, em solos com afloramentos de xisto, parcelas das três castas acima aludidas e ainda de Syrah.



E passaram a produzir tinto de qualidade, o que sucedeu com as colheitas Reserva de 2004 (apenas 7.500 garrafas), de 2005 (12 mil garrafas) e de 2006 (também 12 mil), a que corresponderam cinco medalhas de ouro: duas por cada uma das duas primeiras colheitas e outra medalha de ouro para a de 2006, que conquistou uma outra medalha, mas de prata.

Entusiasmados pelos bons resultados obtidos, plantaram, entretanto, três hectares da casta Viognier e quatro da casta Arinto e está previsto para breve enxertar-se mais uma parcela de Antão Vaz, tendo as uvas da variedade Viognier, da colheita de 2009, originado um vinho branco de excelência que esgotou em prazo relativamente curto.

A colheita reserva de 2007 tinto (15 mil garrafas) vai ser lançada em Maio ou Junho próximos, simultaneamente com o Viognier 2010 (cinco mil garrafas), tudo levando a crer que este branco (e o tinto também) atinjam novo sucesso, tendo em vista a maneira surpreendente como as colheitas anteriores deram conta de si: em especial o esgotamento rápido das mil garrafas de Viognier produzidas.



# a vitória da qualidade



## Vinhos e carnes em zona privilegiada

A reportagem de "O Escanção" visitou em 13 de Janeiro findo a Herdade da Torre do Frade e na companhia de Carpinteiro Albino e do filho Diogo, com responsabilidades comerciais na área do vinho, como gestor do produto, começámos por observar uma operação de poda da vinha da casta Syrah, com tesoura mecânica.

O advogado e especialista de viticultura, Bernardo Bagulho, participava, na altura, nessa importante tarefa, que orientava com o carinho e entusiasmo peculiares que o caracterizam, tal como a seu pai e irmãos, todos diligentes na continuidade vitivinícola iniciada e de produzir qualidade.

Deslocámo-nos, também, à cave de estágio da herdade, área subterrânea antiga, de amplas dimensões e tecto em abóbada, com temperatura constante relativamente baixa e percentagem satisfatória de humidade, a conceder as melhores condições de estágio aos vinhos em garrafa que ali se depositam.

Admite-se que esse velho porão, agora devidamente recuperado, servisse noutros tempos para recolher pipas

de vinho, face aos vestígios existentes nas paredes e às vigas de ferro postas no chão e no tecto, que devem ter sido usadas para deslocar as vasilhas que lá eram colocadas.

Ali perto situa-se uma das várias barragens de águas pluviais com extensas lagoas que ajudam a satisfazer as necessidades dos pastos e das searas de trigo, aveia, cevada, girassol e milho e das videiras e a manutenção dos animais, sendo enorme o número de vacas, de bois e vitelos com zonas próprias para se manterem.

Estivemos em diferentes locais, inclusivamente nas herdades contínuas da Torre do Curvo e das Pereiras, vendo nestas enorme manada de 250 vacas da raça alentejana e observando outras aglomerações desses animais (vacas, bois e vitelos), criados ao ar livre, tal como porcos pretos e que se destinam a abate e comercialização, através da Carnalentejana, de carne certificada.



Bernardo Albino

## ALENTEJO



Esta empresa, que lidera 70% do mercado nacional, atingiu vendas, em 2010, da ordem dos 15 milhões de euros e conta, entre os accionistas, doze produtores de vinho, designadamente a Fundação Eugénio de Almeida, Herdades dos Grous e Malhadinha Nova, Encostas de Estremoz, Monte do Álamo, António Borges, Prof. José Roquette, Terras de Alter, Comenda Grande, Torre do Frade, Granadeiro e PLC – Companhia de Vinhos do Alandroal.

A vinha é uma “gota de água no oceano” de espaços para pecuária, agricultura cerealífera e floresta, com os sobreiros e as azinheiras a ocupar também boa postura, num mundo rural de dimensão gigantesca, mas em que o vinho assume atractivo e atitude que o distinguem. Gostámos de ver os montados, as vacas, os bois e os vitelos, a floresta e os pastos verdes com a esperança de futuro para a criação dos animais.

As grandes extensões rústicas, a zona urbana do monte, com capela e imóveis vários, num sortilégio próprio, sobretudo pelas peças museológicas da casa de residência, em que uma cabeça de boi campeão, embalsamada, enriquece, como troféu, uma das salas da casa onde tivemos oportunidade de almoçar e de beber, com a sopa de batata e a carne de cachaço de vaca, devidamente confeccionadas, os reservas tinto Torre do Frade das colheitas de 2005, 2006, 2007 e 2008.

A degustação do Viognier 2009 constituiu belo exercício de saborosa prova desse branco de sucesso que rapidamente esgotara, ao passo que a qualidade dos tintos não se fez rogada, com especial deferência para as colheitas mais antigas (2005 e 2006), de aromas e paladares excelentes, tais como o volume e final de boca, numa vitória conseguida da qualidade que se projectou.

# Escanção (O)

01-01-2011

Tiragem: 6000

País: Portugal

Period.: Bimestral

Âmbito: Outros Assuntos

Pág: 3

Cores: Cor

Área: 9,29 x 8,42 cm<sup>2</sup>

Corte: 4 de 4



44 - Torre do Frade: projecto bem planeado