



Quizá la primera sorpresa que aguarde a quien recorra el Alentejo por vez primera y haya oído hablar de su potencia enológica, sea la de descubrir que el viñedo no ocupa grandes porciones del paisaje, limitándose a ser una presencia puntual. Sea cual sea la dirección que se elija, lo normal es que, a ambos lados de la carretera, se extienda una geografía marcada por

suaves colinas, en la que se suceden los encinares y alcornoques, las plantaciones de olivos, y, en las zonas más llanas, las manchas de cereal o girasol. En la proximidad de los pueblos, con frecuencia situados al pie de las colinas y cuyo caserío de un blanco resplandeciente se agrupa a la sombra de algún castillo que recuerda el papel de frontera de la región, aparecen los huertos de frutales, los naranjos y limoneros, las palmeras y plantas ornamentales, que le otorgan al paisaje una grata amenidad.

Las poblaciones están generalmente formadas por empinadas y estrechas calles bordeadas por viejas casas y que terminan en alguna plazuela sobre la que se levanta una iglesia barroca, un arco gótico, o una portada manuelina. Las viviendas están encaladas y, sobre la cal, cruzan bandas de añil o

de albero, que enmarcan ventanas y puertas, o que dibujan zócalos, y, por encima de los tejados, se levantan anchas chimeneas, la mayor parte de las veces desmesuradas con respecto a las casas a las que sirven, y que indican un clima extremo, en el que a los asfixiantes calores del verano, suceden intensos fríos invernales, que ponen el mercurio de los termómetros a varios grados bajo cero.

En ese paisaje bucólico de extrema y apacible belleza, sólo de vez en cuando, y generalmente en la ladera de alguna colina, se descubren los alineamientos de cepas -apenas visibles en los días de invierno, cuando los troncos y sarmientos se confunden con los suelos pardos-. Claro que, para entender esa presencia puntual y poco abundante del viñedo, seguramente son necesarias algunas nociones previas de geografía e historia.

Por lo que se refiere a la geografía, hay que conocer que el Alentejo, situado entre el cauce del río Tago y la región costera meridional del Algarve, es la mayor unidad administrativa de Portugal, con unos veintisiete mil kilómetros cuadrados: un espacio que se extiende a lo ancho de casi la cuarta parte del país y que ocupa desde la frontera española hasta el Océano Atlántico, al sur de Lisboa, lo que implica una gran variedad de climas y paisajes. Se trata, por otra parte, de una región cuya belleza, a grandes rasgos, no oculta la desolación, ya que es la menos poblada de Europa, con una densidad de apenas 20 habitantes por kilómetro cuadrado: una



Federico Sousa Falcão, de Herdade do Esporão.



# VINOS DEL ALENTEJO

## El regreso del sol

TEXTO Y FOTOS: Rafael Chirbes

Francisco Pimenta, de la Bodega Cartuxa, de la Fundación Eugénio de Almeida, en Evora.



inmensidad de terrenos ondulados, al sur del Tajo, que, sólo en algunos lugares, rompe la presencia de modestos accidentes geográficos: el más significativo, en el límite septentrional, lo constituye la Serra de San Mamede, que acoge en sus laderas parte del viñedo de Portalegre, influenciándolo, y que apenas sobrepasa los mil metros de altura. Más abajo (en mitad de las tierras de la denominación de origen), las pequeñas sierras de Ossa (649 metros) y Portel (421) constituyen los únicos plegamientos geológicos notables.

En ese enorme espacio, poco pueden destacar las apenas más de 13.000 hectáreas de viñedo que, en la actualidad, se acogen a la denominación de origen alentejana, por más que éstas se concentren sobre todo en la zona central. Al parecer, siglos atrás, la viña tuvo una presencia más determinante en la región, y, aunque no parece que existan pruebas fehacientes de la elaboración de vinos en épocas

remotas, sí que hay documentos que hablan de las significativas exportaciones que se llevaban a cabo en el Alentejo, al menos desde el siglo XVII, y que tenían como destino la colonia americana de Brasil y también Flandes.

Los catastros hablan de un viñedo importante en la zona que, a fines del XIX, se vio diezmando -como en las demás zonas europeas- por las plagas, muy especialmente por la filoxera -que se extendió por todo el país partiendo del Duero-. A pesar de lo cual, y según datos del imprescindible libro de Clara Roque do Vale, Joaquim Madeira y Antonio Homem Cardoso, Os vinhos do Alentejo, aún había al menos 20.000 hectáreas de viñedo en la región en 1898.

Oscar Manuel Morgado Gato, de la Comisión Vitivinícola Regional Alentejana.



Las viviendas en los pueblos de la zona están encaladas y, sobre la cal, cruzan bandas de añil o de albero.

Lo cierto es que la tarea destructiva de la filoxera se completó a inicios del siglo XX con una serie de intervenciones políticas que pusieron en marcha una auténtica cascada de medidas anti-vitícolas y de abierto apoyo al cereal, reforzadas durante los años de la Primera Guerra Mundial, en los que Europa se mostraba ávida de trigo, y que culminaron en los años del Estado Novo salazarista, cuando se difundió la consigna de que el Alentejo era el granero de Portugal. Sólo a partir de 1940, con la aparición a nivel estatal de una Junta Nacional del Vino, se inició un proceso inverso, que empezaría a dar sus primeros frutos cuando, en 1958, y de la mano de una docena de campesinos, se constituyó en Borba la primera bodega cooperativa de la región. Dos años más tarde, se inauguraba la de Redondo, y pronto se añadían las de Portalegre (1962), Vidigueira (1963), Granja (1965) y Reguengos de Monsaraz (1972). Más tarde se formarían las de Moura y Evora.

Durante mucho tiempo, los vinos del Alentejo fueron conocidos en Portugal (y también por los turistas españoles que visitaban el país vecino) como vinos de cooperativa. Se trataba por lo general de vinos blancos de cierto cuerpo, que se vendían a granel, y se obtenían a partir de variedades aromáticas de notable valor enológico, como la antão vaz, la roupeiro y la arinto; o de otras de menos interés, pero elevada productividad, como la rabo de ovelha. Vinos muy peculiares, aunque a veces marcados por cierta falta de acidez. La imagen de los originales depósitos de las cooperativas, con su superficie exterior blanqueada, y semejantes a gigantescas setas, se volvió familiar y definió durante unos cuantos años una peculiaridad del paisaje alentejano.

Lo cierto es que ya las primeras cosechas de estos vinos de cooperativa empezaron a obtener menciones en los certámenes nacionales. Por más que, visto desde hoy ese panorama vinícola, pueda parecer exactamente la prehistoria. Sobre él habían de pasar varias revoluciones trascendentales en



João Portugal  
Ramos,  
productor.



apenas tres décadas. La primera fue, sin duda, y por lo que se refiere a los avatares de la propiedad y a la forma de enfrentar el mundo del campesino alentejano, la revolución portuguesa de 1974, que supuso una auténtica convulsión en la zona, pero que sólo fue un preludio de las transformaciones que habían de llegar después.

Arlindo María Ruivo, presidente de la cooperativa de Vidigueira, hoy por hoy la de mayor producción de la zona, y que se enorgullece de la flamante medalla de oro al mejor vino blanco obtenida en el último certamen regional, resume la historia de la bodega que preside, y también de la región. "Nuestra primera campaña vitícola fue en el 63. Se vinificaron trescientas toneladas de uva. Desde entonces, hemos vivido tres grandes revoluciones. Los años setenta fueron los de la revolución social, los ochenta y los primeros noventa los de la revolución tecnológica y, ahora, el fin de siglo ha traído la revolución del diseño y de la imagen". En la cooperativa de Vidigueira vinifican blancos a partir de la variedad antão vaz, pero están trabajando cada vez más con las variedades tintas, y de hecho para la próxima campaña van a duplicar la capacidad de la bodega de vinificación de tintos.

La cooperativa de Vidigueira, al igual que las otras -la gigantesca de Reguengos, con sus veinte millones de litros embotellados cada año-, ha recogido esas tres revoluciones que se expresan tanto en la presencia de modernas prensas y cubas de acero inoxidable, o en los equipos de frío que permiten la elaboración y conservación del vino en las mejores condiciones, como en la renovación de las instalaciones de recepción, venta y promoción, una bonita casa tradicional, mezcla de despacho, sala de conferencias y museo. O en su afán por vender todo el vino embotellado, bien como VQPRD, o bien bajo la calificación de regional.

La unión de lo moderno y

Maria Clara Roque do  
Vale, presidenta de la  
Comisión Vitivinícola  
Alentejana.



lo de siempre, exhibida como símbolo de estos cambios, será una constante que el curioso se encontrará en todas estas activas cooperativas -espléndidamente restaurada la de Portalegre, con magnífica tecnología la de Redondo...-llevándose una sensación de enorme vitalidad que contrasta con el sueño en el que parece mantenerse la región. No en vano, y a pesar de su escasa presencia, el viñedo es uno de los motores de la economía del deprimido Alentejo, ya que da vida a tres mil agricultores.

Uno de los efectos más evidentes de estas dos últimas décadas de cambios revolucionarios en la percepción del papel del vino se detecta en que, en 1999, apenas el uno por ciento de los vinos alentejanos se venderá como vino de mesa. Tanto cooperativas como bodegas embotellan en alguna de las dos variantes -VQPRD, o regional- la práctica totalidad de su producción. Otro síntoma de esos cambios revolucionarios: en una zona en la que los blancos han predominado de forma arrolladora, la progresiva presencia de las elaboraciones de tintos, que se han convertido -a pesar de que en términos cuantitativos siguen estando por detrás de los blancos- en las estrellas de todos los catálogos.

De algún modo, los bodegueros particulares, al igual que las cooperativas, se han dado cuenta de que poco pueden hacer los blancos elaborados en zonas cálidas, por lo general bajos de acidez y limitados de aromas, frente a los que se embotellan en esas regiones al borde de la catástrofe, en el Rin, los guewürtztraminer, chardonnay y riesling; o en el propio norte del país, los alvarinhos, que fascinan por sus potentes destellos aromáticos.

Además, los alentejanos han detectado el cambio de gusto producido en América y difundido por

los grandes pontífices de la enología, que vuelven a apreciar los valores que fueron discutidos en la pasada década light, y que podrían asociarse con los atributos solares. Ahora, después de años de apoyo a vinos frágiles y leves, propugnan el regreso a unos vinos con fuerte personalidad y con destacada presencia de color y grado. El Alentejo ha visto ese



Carlos Faustino  
e Inés Roque,  
propietarios de  
la Roqueval.



cambio de tendencia con agrado. Con sus tres mil horas de insoluciones anuales, sabe que, en ese nuevo campo de batalla, puede jugar una gran baza, porque, además, cuenta con una tradición de variedades nobles capaces de ofrecer vinos de acusada personalidad: además de la periquita, que es la variedad más importante de la región, afrutada, de color no demasiado intenso y despreciada por algunos bodegueros modernos por su carácter oxidativo, cuentan con la angonez, equivalente a nuestra tempranillo o tinta fina, y que en el Duero portugués se conoce como tinta roriz, una variedad de innegable potencia tánica sobre todo en un clima extremo como el alentejano; y también, con la trincadeira, de aroma muy particular, tánica, capaz de aportar estructura y que permite vinos para envejecimiento.

Numerosos particulares están descubriendo en el Alentejo una región vitícola de brillante porvenir y se instalan en la zona. Hoy, el Alentejo ya no es sólo el vino de las cooperativas -que, por otra parte, elaboran en un admirable nivel de calidad-, sino que, al margen del cooperativismo, hay treinta y siete firmas instaladas en la región, que puede presumir de lanzar al mercado casi doscientas etiquetas distintas. Los movimientos de capitales han empezado su danza -luego hablaremos un poco más de eso-, y, quizá sirva como signo el hecho de que, en el 92, nada menos que Domains Baron de Rothschild (Lafite) adquiriese el cincuenta por

cient de la propiedad de la prestigiosa Quinta do Carmo, en Borba: un viñedo en el que hay plantadas -por orden de importancia cuantitativa- alicante bouschet, trincadeira, periquita y aragonez, al margen de las variedades blancas.

Desde la Comissão Vitivinícola Alentejana (el equivalente a nuestros consejos reguladores), su presidenta, Maria Clara Roque do Vale, apuesta decididamente por los tintos alentejanos como baza para el futuro. Del mismo modo que lo hacen la inmensa mayoría de las casi cuarenta bodegas particulares instaladas en la región a la sombra del éxito de las cooperativas. Tintos en los que se aúnan las características de las variedades más extendidas -aragonez, periquita y trincadeira-, y en los que, a veces, intervienen en pequeña proporción otras como la alicante bouschet, la carignan, la moreto o la cabernet. Casi siempre, eso sí, se trata de vinos del año, ya que apenas un diez por cien de esos tintos alentejanos, vestidos con buen ropaje, poten-

José Casimiro Batista Bezerra,  
de Quinta da Cabaça de la  
familia Jorge Vaz d'Alma Avillez,  
en Portalegre.



## LA REGIÓN

El Alentejo es la región más extensa de Portugal, ya que posee 26.926 kilómetros cuadrados, por lo que ocupa casi un tercio del país. Limita al oeste con el Océano Atlántico, al este con España, al norte con el curso del río Tajo y, al sur, con las sierras de Caldeirão y Monchique, que lo separan del Algarve. Sin embargo, la extensión que la Denominación de Origen Alentejo ampara se limita a poco más de 13.000 has. de viñedo, situadas en las zonas centrales (las más importantes viticolamente) y orientales, ya que los viñedos cercanos al Atlántico, en las cercanías de Setúbal, forman parte de otra denominación ("Terras do Sado").

Los vinos alentejanos acogidos a la calificación de VQPRD -Vinos de Calidad Producidos en Región Demarcada- cuentan con ocho subdivisiones: Borba, Redondo, Portalegre, Vidigueira, Granja-Amareleja, Reguengos, Moura y Évora. La denominación cuenta además con lo que se llaman vinos regionales. Es un sistema que recuerda al bordelés, ya que los regionales aparecen con el apelativo genérico Alentejo, mientras

que los de calidad superior -VQPRD- suelen inscribir el nombre de la subdivisión.

## SUELOS Y CLIMA

El viñedo crece en una zona de pequeñas colinas, que sólo se levantan para formar las sierras de San Mamede (al norte, donde se encuentran los pocos viñedos en ladera) y las centrales de Ossa y Portel, que matizan la climatología de Portalegre (la región situada más al norte), Redondo y Vidigueira. Posee un elevado nivel de insolación (unas 3.000 horas anuales), con un clima extremado que pasa de los 42° en verano a los 5° bajo cero en las noches de invierno. Las precipitaciones son escasas: oscilan entre los 550 y los 650 mms/año, con variaciones influidas por la presencia de accidentes orográficos (en Borba suben a los 750-850 y en Portalegre, al pie de las sierras de San Mamede, llegan a los 900-1.000). Debido a las altas temperaturas de la zona en la última fase de maduración de la uva, se autoriza el riego controlado del viñedo.



## LA VID Y SUS VARIETADES

Suelen cultivarse las viñas en los terrenos más pobres, en suaves laderas, con excepción de la comarca de Portalegre, donde hay viñedos en cuesta que miran en dirección sur. La viña es de porte bajo, y dirigidos sus brazos en alambres, con poda de cordón bilateral o doble guyot. Entre las variedades blancas, destacan la roupeiro -especialmente recomendada en la denominación-, que está considerada como muy noble, ofrece un marcado carácter frutal, levemente ácido, con aromas delicados y color alimonado; se recomienda su vendimia precoz para que mantenga la frutuosidad y el grado de acidez. La rabo de ovelha es muy discutida, ya que se la considera poco elegante, aunque muy productiva, ofreciendo una base bastante neutra para los vinos. La antão vaz, la uva por excelencia de los blancos de Vidigueira, goza de un aprecio generalizado, ya que posee una personalidad destacada, que hace inconfundibles los vinos elaborados con ella, por sus aromas elegantes, por su frutuosidad, su buena persistencia en boca y su notable cuerpo. La perrum, de vieja raigambre en la región, goza del aprecio de algunos enólogos modernos que la recomiendan por su frutuosidad, frescura y delicadeza, considerándola excelente para mejora de mostos procedentes de uvas como la rabo de ovelha, más anodinas; además está perfectamente adaptada tanto a las características edafoclimáticas de la región como a la resistencia a sus plagas más frecuentes. La arinto está considerada como una de las más nobles variedades blancas de Portugal, aunque en el Alentejo está poco implantada, mientras que la manteúdo ofrece rendimientos elevados pero escasa personalidad y está perdiendo espacio en las plantaciones.

Por lo que se refiere a las uvas tintas, se encuentra en franca alza la aragonez, que es la que en el Duero se conoce como tinta roriz y que corresponde a nuestra tempranillo o tinta fina. Ofrece buena materia tánica, gran riqueza de aromas y posibilidad de envejecimiento, aunque, en estas latitudes, debe ser vendimiada oportunamente. Sin

embargo, la variedad que más claramente marca las características de los vinos alentejanos es la periquita, que, no demasiado cargada de color, ofrece vinos con buena graduación y que, en su primera fase, muestran agradables aromas frutales, cuerpo, y persistencia, y que luego, con el tiempo, se vuelven más complejos y sutiles. Algunos viticultores modernos no la aprecian en exceso por considerarla oxidativa y prefieren como protagonista de las peculiaridades de los vinos alentejanos a la trincadeira, irregular en su producción y caprichosa en su momento de maduración, por lo que los viticultores tradicionales han tendido a despreciarla. Sus vinos jóvenes ofrecen un marcado sabor herbáceo, luego se vuelven muy maduros, plenos y dejan un largo recuerdo en boca. Envejece bien en roble y proporciona riqueza tánica. La moreto contrapuntea las anteriores variedades con su vendimia tardía y con su graduación generalmente baja. Es muy regular en su producción y posee armonía y envejece bien durante un tiempo prudencial. Hay también plantaciones de alicante bouschet, carignan y cabernet sauvignon.

## LOS VINOS

El noventa por cien de los vinos alentejanos -tanto blancos como tintos- salen al mercado como vinos jóvenes y son muy pocos los que obtienen crianza en madera. No hay una normativa demasiado estricta para los "reserva", que suelen definirse más por la consideración de la bodega hacia su calidad, que por su edad; ni para los "garrafeira", que serían una especie de grandes reservas, y que deben salir al mercado tres años después de la cosecha, de los cuales al menos dos han debido permanecer en botella. No hay indicaciones acerca de su paso o no por bodega.

## ALGUNAS DIRECCIONES ÚTILES

Sin duda, para quien quiera visitar la zona desde un punto de vista de aficionado al vino, debe acercarse a pedir información en la Rota dos Vinhos. Está situada en la Praça Joaquim António de Aguiar, nº 20-21. Apartado 2146-7000 Évora. Tel 351 66 74 64 98/ 74 66 09.

tes, y no pocas veces largos en boca, pasan algún tiempo en barrica, y ni siquiera en botella.

La Comissão Vitivinícola ha elaborado una legislación bastante flexible al respecto: así, las bodegas denominan reserva a los vinos que han permanecido embotellados un tiempo indeterminado, pero que ofrecen especiales características de calidad; y las garrafeira, que sería el equivalente a nuestros grandes reservas, son aquellos vinos que cuentan con al menos tres años, de los cuales dos como mínimo en botella. De madera, no se dice nada.

Parece que la denominación necesaria, para cumplir con el canon que los pontífices internacionales del vino exigen, una mayor presencia en los catálogos de vinos maduros y con estancias en madera. Así lo entienden claramente algunos de los bodegueros más modernos, como João Portugal Ramos, un elaborador instalado en las cercanías de Estremoz, que puso sus primeras cuatrocientas mil botellas en el mercado el año 97, y que apuesta por un modelo de chateau bordelés. Edificio noble, viñedo propio en buena parte,

sala de barricas, y una etiqueta que lleva su propio nombre y que llega al consumidor por casi seis mil escudos botella -unas cinco mil pesetas-. João Portugal Ramos trabaja con variedades locales, aunque también -en la medida en que lo autoriza la denominación: un veinticinco por cien como máximo- ha plantado cepas de alicante bouschet, ya que piensa que se trata de una variedad personalísima y que, si se vendimia a tiempo y se cuidan las plantaciones evitando la sobreproducción, tiene un espléndido cuerpo y buena acidez.

También en Esporão, la soberbia bodega propiedad de un grupo financiero -que incluye un auténtico complejo de agroturismo cerca de Reguengos- apuesta por las ventajas del paso de los vinos alentejanos por madera y cuenta con unas faraónicas cavas de envejecimiento.

Cortes de Cima se inclina últimamente por la crianza de los tintos en madera. Esta joven bodega (la cosecha inaugural fue la del 96) ha embotellado un reserva del 97, que ha permanecido un año en madera de roble americano y, en el 98, destinará a crianza 110.000 botellas. Cortes de Cima, situada en el término de Vidigueira, no se acoge al reglamento de la Comissão Vitivinícola, por lo que sus vinos se etiquetan como "vinos regionales". Es propiedad del matrimonio compuesto por Carrie y Hans Kristian Jorgensen. Carrie es californiana y Hans Kristian danés



Mario Andrade, enólogo de la Adegas Cooperativas de Reguengos de Monsaraz.



Arlindo Maria Ruivo, presidente de la Adegas Cooperativas de Vidigueira, Cuba e Alvito.

y, cuando quieren explicar la posición de su bodega con respecto a los reglamentos de la denominación, ponen como modelo la finca del Marqués de Griñón en Malpica. "Al fin y al cabo, fuera del país se conoce el Alentejo, y no Vidigueira", dicen. Y ese topónimo, el de Alentejo, es el que permite la Comissão que utilicen en las etiquetas quienes no se acogen al VQPRD, o "Vinos de calidad producidos en región demarcada".

Hans Kristian fue agricultor en Malasia y, cuando quiso instalar su propia bodega, recorrió numerosos países con porvenir vitícola -incluidas algunas regiones de Australia y California- antes de decidirse por este lugar del Alentejo, influido al parecer por tres condicionantes, los favorables precios del terreno, la belleza del lugar y "la simpatía de los habitantes de la región, porque los portugueses son los más simpáticos de toda Europa".

Los Jorgensen, apenas iniciada su andadura como bodegueros (tienen otros cultivos, entre ellos olivar), ya han obtenido una de las siete medallas de plata que la revista Wine ha concedido en la cata de su número de octubre del 98 a los vinos portugueses, y han aparecido citados en el Financial Times. Mantienen relaciones de asesoría con la californiana Universidad de Davis y apuestan por un vino personal del que excluyen prácticamente la variedad periquita, que es la más extendida en la región. "Quizá en otras zonas y con otros clones podría dar buenos resultados; aquí, con los clones que hay no funciona", opina Hans Kristian, que está convencido de que una buena proporción varietal para sus vinos puede ser un ochenta por cien de aragonez y un veinte de trincadeira, aunque ha plantado algunas cepas de turiga nacional -variedad del norte por-



Maria João Rosado, técnica de la Cooperativa de Borba.

José Luis Marmelo, ingeniero de producción agrícola en la Adega Cooperativa de Portalegre.



tugués- y un cinco por cien de cabernet ("No creo en la cabernet aquí. Se ha plantado demasiado por todo el mundo", piensa Hans Kristian) y quiere aventurarse con la syrah, que ha dado excelentes resultados en otras regiones soleadas y secas. Aunque aquí, en el Alentejo, la sequedad no deja de ser un problema relativo, incluso permaneciendo dentro de la normativa de los VQPRD, puesto que se autorizan los riegos controlados cuando las circunstancias lo requieren.

En cualquier caso, la polémica de la crianza - y más en concreto de la crianza en madera- de los vinos de la región pasa por todos los matices. Hay quienes están convencidos de que la personalidad de los vinos alentejanos no necesita de la madera, puesto que, sin ella, envejecen bien, y que la estancia en barricas, además de restarles parte de esa personalidad, encarece innecesariamente el producto. Es el caso de Carlos Faustino Roque do Vale, propietario de Roquevale, una bodega familiar que gestiona en compañía de su hija Joana Inês.

Pero la razón de más peso para que no acaben de despegar los vinos alentejanos con crianza hay que buscarla en el escaso volumen global de vino producido por las trece mil hectáreas de la región, incapaz de librarse de la presión que ejerce un mercado ávido que impide que las bodegas puedan llegar a hacerse con los stocks necesarios para la crianza.

Por su parte, la Comissão Vitivinícola, sensa-

Hans Kristian Jorguensen, propietario de Cortes de Cima.



tamente, es partidaria de un desarrollo lento y controlado de la superficie del viñedo -hay poco más de 1000 hectáreas en proceso de plantación-, así como de una posición de reticencia con respecto a las variedades foráneas cuya invasión borraría las características más significativas de los vinos alentejanos.

La falta de vino para cubrir una demanda creciente que busca su magnífica relación calidad precio ha sido un fenómeno constante durante los últimos años y se verá este año agravada porque la abundancia de lluvias en la primavera del 98, durante la época de floración del viñedo, ha dado lugar a una cosecha raquítica, lo que ha provocado que, en algunas bodegas, se encuentren con una producción que supone la quinta parte de la que venían elaborando en las anteriores añadas. Es el caso de la cooperativa de Borba, donde, según las estimaciones de Maria João Rosado, técnica de la bodega, mientras que, en la cosecha del 97, sacaron once millones de botellas al mercado, en éste apenas pasarán de las dos mil. También en la cooperativa de Borba se enorgullecen de embotellar como vinos de calidad toda su producción y de no sacar ni un litro de vino de mesa.

Todas estas circunstancias, y, sin duda, la inminente llegada del euro, y el movimiento que la conversión de las monedas nacionales a la europea está provocando en todos los países miembros de la UE, han activado mecanismos de avidez por la posesión de propiedades agrarias en general y, muy especialmente, por la de los escasos viñedos que los propietarios ponen en venta, lo que ha dado como resultado el ascenso tanto de los precios de las uvas (en la pasada cosecha, las buenas uvas blancas se pagaron a casi doscientos escudos el kilo y las tintas a doscientos cincuenta), como de los viñedos. En los alrededores de Estremoz, las tierras limpias se están pagando a un millón doscientos mil escudos, y las que están plantadas de viñedo pueden llegar hasta los siete millones de escudos, unos precios verdaderamente exorbitantes, sobre todo si recordamos que el Alentejo es la región más pobre de Portugal y la más desolada, por lo que a habitantes se refiere, de toda Europa. Se trata, sin embargo, de significativos movimientos del sismógrafo del vino, que nos indican sin ninguna duda que nos encontramos ante una zona sometida a profundos cambios y con grandes expectativas. En el mundo vuelven a brillar con luz propia los vinos del sol. ■



Jorge Novelo, director de producción de la Adega Cooperativa de Redondo.