

# A adega futurista da Gran Cruz vai entrar no primeiro teste a sério

# Vinho

A maior exportadora de vinho do Porto investiu 16 milhões num projecto para juntar ao volume a criação de vinhos de ponta

Manuel Carvalho Texto  
Adriano Miranda Fotografia

A vindima do Douro está a entrar no auge e a enorme adega da Gran Cruz prepara-se para processar quase 7000 toneladas de uvas. Um desafio facilitado por um sistema de automação que a coloca na vanguarda da tecnologia. A Gran Cruz, a maior exportadora de vinho do Porto, investiu 16 milhões no projecto para juntar ao volume a criação de vinhos do Porto e Douro.

Tubos. Curtos ou compridos, na horizontal ou na vertical, tubos fixos e tubos suspensos de longos braços que traçam o limite de uma semicircunferência, tubos de inox nus ou revestidos com camisas de borracha que condicionam a temperatura, tubos no interior, no exterior ou abaixo de terra. Os tubos são a alma da adega futurista da Gran Cruz que começou a fun-

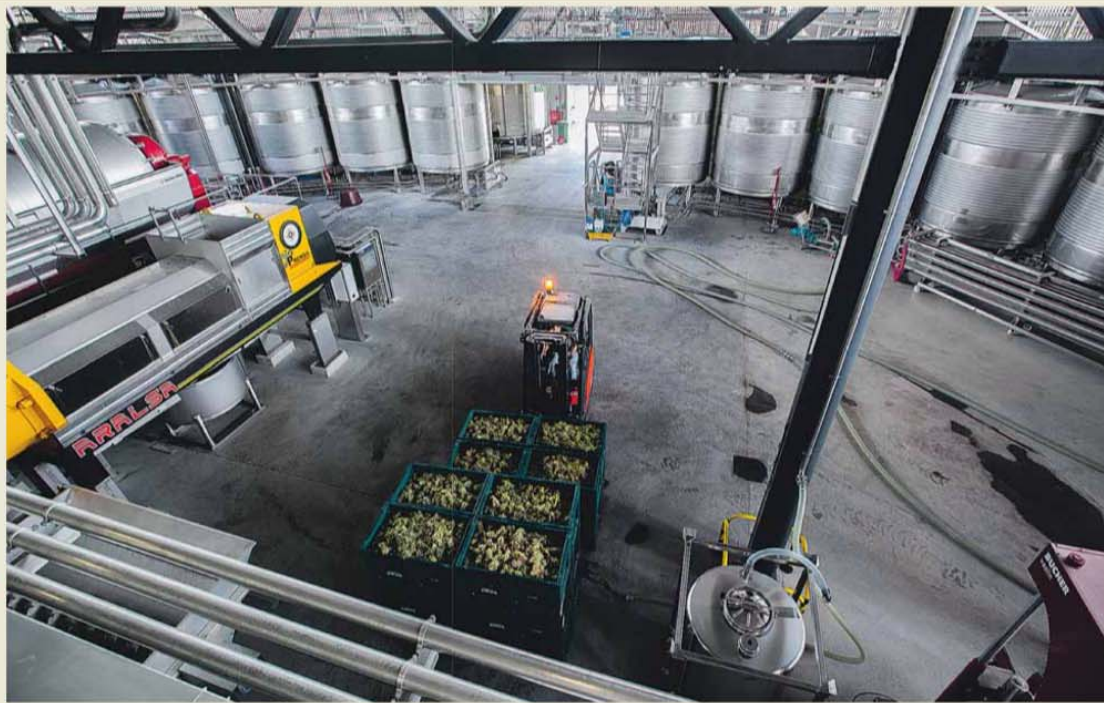
cionar pela primeira vez em pleno no Alto Douro. São, ao todo, cerca de 35 quilómetros de tubos que ligam os pontos de recolha de mosto às cubas vinificadoras e daqui às gigantescas unidades de armazenamento que podem acolher até 360 mil litros de vinho. Gerir as ligações deste emaranhado seria um quebracabeças até para a mais disciplinada das equipas. Mas os riscos de se enviar vinho branco para uma cuba de vinho do Porto, ou de misturar água das limpezas com o vinho em evolução são remotos: um *software*, que exigiu mais de 100 quilómetros de cabos de dados, torna essa tarefa mais rotineira e rigorosa.

Nos últimos anos, aproveitando a vaga exportadora que, entre 2004 e 2013, duplicou o valor das vendas de vinho português para o estrangeiro (excluindo o Porto e o Madeira), nasceram adegas de ponta por todo o país. Mas é difícil encontrar um lugar tão vanguardista e arrojado como a adega que a empresa detida pelos franceses da La Martiniquaise construiu a escassa distância de Alljô, mesmo no limite da fronteira norte da região demarcada – a inaugura-

ção fez-se em Junho com a presença do Presidente da República.

O administrador em Portugal, Jorge Dias, que foi académico, pioneiro do desenho final da obra, e a complexidade, com uma correlação de prioridades. "Foram dois anos de projecto e um ano de construção", afirma.

Há muito que Jorge Dias e a equipa estudavam adegas de ponta em todo o mundo. Chegado à empresa em 2009, Dias tinha por missão dar uma nova vida a um gigante que, apesar de ser líder do mercado do vinho do Porto, com uma quota global de 23%, carecia de uma imagem de qualidade capaz de rivalizar com as concorrentes directas. Apesar de exportar em volume mais do que qualquer outra empresa, apesar de ter uma posição dominante no mercado francês que justifica a maior fatia de um volume de negócios que ronda os 75 milhões de euros, a Gran Cruz desde vista como uma empresa passiva. Era o lançamento de reservas de Porto branco antigas ou com o clássico Colheita



São, ao todo, cerca de 35 quilómetros de tubos que ligam os pontos de recolha de mosto às cubas vinificadoras. O *software* de gestão da rede necessitou de 100 quilómetros de cabos de dados

de 1985 e lançou os seus primeiros vinhos do Douro. Tornou-se uma marca de referência no "novo" Porto Pink (rosé) e já é a terceira marca que mais vende em Portugal. Ao mesmo tempo, criou o Espaço Porto Cruz, na marginal de Gaia, o que, em conjunto com a nova adega, fez subir o investimento para 25 milhões de euros.

#### Um sistema flexível

Quando o projecto arrancou e a equipa da Gran Cruz se sentou à mesa com o arquitecto Alexandre Burnester e os engenheiros da Alcomconsult, era necessário pensar num projecto capaz de responder às diferentes fases da vida da adega ao longo do ano. "Fizemos um excelente trabalho de grupo e o arquitecto foi capaz de perceber bem as nossas necessidades", diz Jorge Dias. Esteticamente, o enorme edifício impõe-se na paisagem do

planoalto duriense pelas suas curvas ondulantes. No interior, uma estrutura sem paredes, rematada com uma enorme cobertura térmica, surpreende. "O arrejamento de um equipamento destes é fundamental", diz Jorge Dias. No interior, o que domina é a tonalidade metálica do aço inoxidável com que se fazem as cubas, as escadas, as plataformas e os tubos.

Tudo o projecto foi feito por técnicos portugueses, incluindo a automação – estiveram envolvidas a Progresso, a Perfinox e a Cambra Systems. Só o *software* de gestão da rede entre as diferentes componentes da adega foi adquirido no estrangeiro.

A definição do projecto tinha como orientação a procura de um sistema flexível e prático, ajustado às necessidades de uma unidade de grande dimensão. Num dia normal, a adega consegue receber até 200 toneladas de uvas de mais de mil viticultores da região. No final de cada vindima, passarão pela adega umas 6600 toneladas de fruta que, logo no início, se dividem em duas categorias: a maior parte, umas 6000 toneladas, entra na linha principal de produção; mas as uvas restantes, de me-

lhor qualidade, entram numa linha autónoma e recebem um tratamento mais cuidadoso para poderem dar origem a vinhos do Porto de categoria superior (Vintage, LBV ou vinhos com indicação de idade ou de data de colheita), ou reservas de vinho do Douro. "Na prática são duas adegas numa", explica Jorge Dias.

A primeira linha de demarcação para as uvas que seguem para um lado ou outro faz-se com o registo dos agricultores. Todos os que acordam com a Gran Cruz a entrega das uvas recebem um cartão com um *chip* que permite gerir de forma individualizada as entregas. Nos meses que antecedem a vindima, os produtores são acompanhados e informados da data em que devem vindimar. Poucos dias antes, têm de levantar na adega caixas de plástico que carregam até 160 quilos de uvas. Cada uma destas caixas tem um *chip* que é lido por um medidor com radiofrequência. Os dados da carga são enviados para o computador e cada agricultor fica a saber que quantidades entregou e com que volume alcoólico provável. A equipa de enologia acede a este registo e, nas opções, pode jogar com outra informação prévia sobre as uvas que recebe – se são de zonas altas ou baixas, que castas dominam na vinha, etc.

As caixas deixadas na recepção da adega seguem então dois destinos possíveis: vão para o grande volume ou têm qualidade para entrar na "adega gourmet", de onde sairá vinho equivalente a umas 700 mil garrafas por ano. Se seguirem esta via, atravessarão uma linha de produção onde serão desengaçadas de forma suave, entrarão em tapetes onde se faz a primeira escolha de uvas com venduro ou podridão.

As que não forem eliminadas nesta etapa serão sujeitas a um controlo de triagem óptica, que as retirará da linha antes de entrarem na fase de vinificação. Feito o esmagamento, as massas descem para o primeiro nível da adega para lagares robóticos onde entrarão em fermentação. "Com estas condições é mais fácil alimentar a ambição de fazermos grandes vinhos", diz José Manuel Sousa Soares, director de enologia da empresa. Para os grandes lotes, as uvas desengaçadas e esmagadas seguem por tubos suspensos até às cubas autovinificadoras que ficam no piso dos lagares. Antes, recebem o primeiro tratamento sanitário e se, por exemplo, em causa estiver um vinho branco que queira uma fermentação mais suave e dilatada no tempo, passam por longos tubos arrefecidos que fazem baixar a temperatura dos mostos.

Nas cubas com vinho tinto, para além do habitual recurso de regar a manta (as pelúcias e gralhas das uvas) na sua extremidade superior, a Gran Cruz dispõe ainda de um sistema robótico que a desfaz e aumenta a área de contacto com o líquido – fundamental para a extração de cor, de taninos e de aromas. Todas as cubas têm sistemas de aquecimento e de arrefecimento para controlo de temperatura na fermentação.

#### A falsa calma do Inverno

Ao lado das duas filas de cubas autovinificadoras gigantes dispostas em semicírculo, esmagadores modernos fecham o ciclo da primeira vinificação. Depois de acabada a vindima, lá para meados de Outubro, a adega entra em pouso. Na aparência, pelo menos. Nos primeiros meses de vida do vinho o trabalho na adega é exigente. É necessário fazer lotes, proceder a trasegares e arejamentos, transferir os últimos vinhos da parte da vinificação para o armazenamento e fazer a lavagem do equipamento. Na adega da Gran Cruz, todos estes processos se fazem com recurso à automação. Dois ou três funcionários podem gerir uma adega capaz de armazenar 22 milhões de litros de vinho.

As conexões possíveis entre as cubas através da rede de tubagem chegam às cinco mil. Para transferir vinho de uma cuba para outra, o sistema informático apresenta quatro soluções e os técnicos têm apenas de escolher uma e avançar. Nas cubas, outra originalidade, não há "escadas" para mostrar a quantidade de litros existente: um radar interno fornece essa informação ao computador que gere o processo. Sempre que há uma movimentação de vinho, é necessário limpar as tubagens. Em Alljô, um sistema de "torpedos" trata de esvaziar as tubagens e permite a utilização em qualquer outra trasega de vinho ou nas limpezas.

A adega de Alljô vai funcionar como a peça-chave de uma ampla rede de centros de vinificação espalhados pelo Douro que mobiliza as colheitas de 3600 agricultores. É aqui que a Gran Cruz espera fazer a diferença. Não só pelas condições de que dispõe para fazer a vinificação, como pela gestão dos vinhos até ao momento em que 1400 camiões os transportarem até aos casos e balseiros ou até às linhas de envasamento de Gaia. Enquanto se prepara para a vindima que, a partir desta semana, entra na fase de aceleração, a equipa da Gran Cruz faz os últimos retoques nos equipamentos, instala a maquinaria mais sofisticada nas linhas de recepção. Ali serão produzidos dois terços das necessidades da empresa em vinhos do Douro e 24% do vinho do Porto. Sobre as suas cabeças paira um enorme desafio. Ter uma adega a par do que há de melhor no mundo obriga a Gran Cruz a disputar os primeiros lagares do ranking de qualidade dos vinhos do Douro e do Porto. Dentro de poucos anos saber-se-á se o desafio foi ganho.