

ENÓLOGOS  
ÓSCAR GATO

Nascido na

## TALHA

Aos 53 anos, possui um intenso percurso dedicado aos vinhos. Oriundo de uma família com tradições na arte viníca, desde cedo percebeu que o futuro seria rasgado por esse mundo. Óscar Gato, um dos mais conceituados enólogos alentejanos, é o director técnico e de enologia da Adega Cooperativa de Borba. Homem de convicções fortes e sensibilidade familiar, não esconde a forte paixão que tem pelo Alentejo. Inquieto na demanda da qualidade e do conhecimento, gostava de viajar, com algum sossego, até à Austrália, país que considera uma escola para a sua arte. Natural de Arcos, Estremoz, é por aí que quer continuar a vida. Uma vida que nunca daí saiu. texto e fotografia Gonçalo Guedes

**P**odia estar farto de uma tradição familiar de produção caseira de vinho em talha, na região de Estremoz, onde o pai e o tio chegaram a ter portas abertas de estabelecimentos de venda de vinho – as tradicionais tabernas.

Mas, o facto de ter nascido nesse meio só lhe aguçou o gosto pela arte viníca, realidade que haveria de traçar o respectivo percurso académico e o viria a tornar num dos mais respeitáveis enólogos alentejanos.

Óscar Gato, natural de Arcos, no concelho de Estremoz, 53 anos, não fugiu à tradição familiar, que já vinha do avô, quando ainda na primeira metade do século passado começou por comercializar a sua produção caseira.

Feitas as primeiras etapas escolares, Évora seguia-se como estrada de ensino superior para a área da agricultura, nunca perdendo de vista a vertente específica da viticultura, pela qual nutria particular interesse.

“Depois foi só uma questão de enquadramento”, lembrou o enólogo, em conversa com a revista Mais Alentejo, realizada no seu espaço de trabalho de eleição – a Adega de Borba –, onde “orienta” uma produção gigantesca superior a uns generosos 15 milhões de quilos de uva.

Ainda o curso superior não tinha terminado e já o futuro engenheiro trabalhava na área da vinha, mais concretamente, nos “porta-enxertos e nos clones de videira”, ou seja, a anteceder a instalação da vinha, para um melhor conhecimento e percepção das diferenças entre “material vegetativo”.

O estágio acabou por ser feito nessa mesma área, avançando mais tarde, em 1991, para o curso de provadores de vinho que o levaria para a Câmara de Provadores da Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (CVRA).

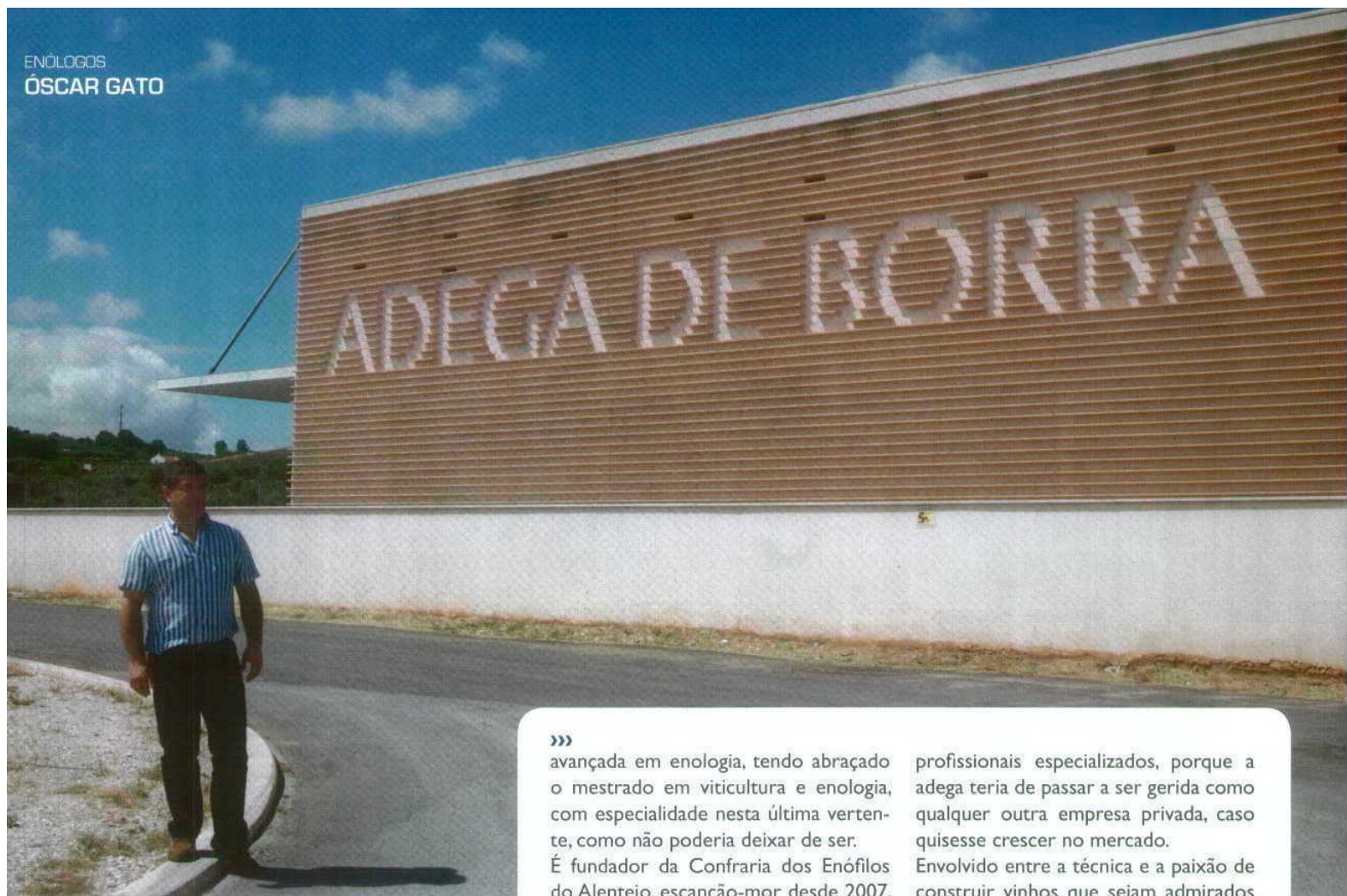
Até 1994, esteve ligado à aprazível arte da prova sensorial de vinhos, na CVRA, onde ia gerindo as contas dos vinhos certificados, num percurso que só terminou 11 anos depois, já em 2005.

No entanto, ainda em 2001, na demanda incessante de conhecimento na sua arte, seguiu para uma formação um pouco mais





ENÓLOGOS  
ÓSCAR GATO



»»

avançada em enologia, tendo abraçado o mestrado em viticultura e enologia, com especialidade nesta última vertente, como não poderia deixar de ser.

É fundador da Confraria dos Enófilos do Alentejo, escanção-mor desde 2007, membro, também, desde a criação, da Associação dos Jovens Enófilos do Alentejo, em 1993, integrando igualmente os órgãos sociais da Associação Portuguesa de Enófilos, entre muitas outras actividades e competências.

#### AGITAR AS ÁGUAS

Trabalha, por assim dizer, em casa, ou não fosse Arcos o centro da sub-região vitivinícola de Borba, enquanto denominação de origem Alentejo, a escassos seis quilómetros da adega cooperativa onde desenha, com reconhecida arte, saber e paixão, um portefólio vasto de vinhos.

A ligação àquela casa remonta ao ano de 2001, quando, pela primeira vez, no Alentejo, uma adega cooperativa seguiu para sufrágio interno com duas listas concorrentes, "uma de continuidade, outra para agitar as águas", explicou.

"Já há alguns anos que se pensava ser curto olhar apenas para o momento da vindima", lembrou, falando dos factores que o motivaram a avançar para essa lista "alternativa" que haveria de ganhar as eleições.

"Tentámos conjugar, aqui, pessoas com diferentes formações", admitir quadros

profissionais especializados, porque a adega teria de passar a ser gerida como qualquer outra empresa privada, caso quisesse crescer no mercado.

Envolvido entre a técnica e a paixão de construir vinhos que sejam admirados pelo consumidor final, desde a prateleira mais baixa à mais alta, Óscar Gato tem "à sua disposição" cerca de 300 agricultores e duas mil parcelas de vinhas diferenciadas.

Números indubitavelmente gigantescos que, somente com uma gestão muito cuidada e rigorosa, desde a vinha ao armazenamento em adega, podem ser considerados como mais-valia para um enólogo.

Admirador confesso dos vinhos alentejanos, que apelida de "frutados, suaves e macios", entende que um bom néctar é "aquele que nos dá prazer ao beber", costumando dizer que se deve "beber e comer o vinho, gerindo com prazer a qualidade que ele nos dá".

Mente inquieta na procura da qualidade, lembrou que "neste percurso acabámos por aumentar a diferenciação de marcas e perfis dos produtos, onde temos mantido a irreverência de não ficarmos só agarrados à tradição, sem, contudo, a perder".

#### UM HOMEM DA TERRA

Óscar Gato, o homem que por vezes gostaria de ter mais tempo e que faz ponto de honra no acompanhamento





diário da família, gere o seu dia-a-dia sem grande stress, “não complicando e tentando mesmo simplificar as coisas”, afiançou.

“Um óptimo colega e muito dinâmico”, sustentam os parceiros de trabalho, o enólogo considera o “saber dizer que não” como o maior defeito, apontando o “dizer quase sempre que sim” a sua maior qualidade.

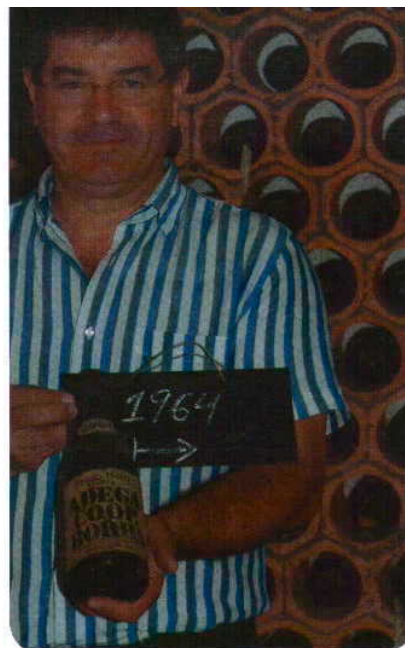
Casado, duas filhas (nenhuma virada para a agricultura), defende o sossego como um momento único de prazer, apontando a Austrália como a viagem de sonho porque “nos últimos anos era um país desconhecido e, através do vinho, conseguiu colocar-se no mapa”, referiu.

Adepto de uma boa piada que o faça rir, acredita que “a vida no dia-a-dia é de sorrisos”, embora, “infelizmente, nem tudo seja um mar de rosas, termos algumas dificuldades que nos tornam algo sentimentais e, não chorando, pelo menos, ficar com a lágrima no canto do olho”.

Verdadeiramente apaixonado pela gastronomia alentejana, continua na demanda do vinho da sua vida, que um dia há-de sair-lhe das mãos, no cumprimento de um desígnio próprio de quem desenha arte para engarrafar.

Apesar das tradições familiares de produção própria, não se vê, num futuro próximo, a desempenhar esse papel, entendendo aquela adega – casa que muito lhe diz –, como um grande desafio profissional e pessoal.

Se não fosse enólogo, teria certamente uma outra função ligada à agricultura, sector que, desde cedo, o apaixonou e onde se sente



muito bem, mesmo que o horizonte não fosse pautado por vinhos. Em visita guiada às instalações antigas e recentes da Adega de Borba, percebe-se a relação próxima que tem com cada canto e o que sente ao tocar garrafas cheias de história – como aquela em que pegou, datada de 1964, posando para a fotografia –, as quais, serenamente aguardam pela hora de Baco.

Entre a empatia de uma conversa sem pressas e o desfiar de um percurso linear que lhe tem marcado o rumo, Óscar Gato revelou-se um homem de valores e convicções fortes profundamente marcado por uma palavra – Alentejo. ■