

Cinco dias pela doce Suíça das vinhas e dos vinhos

A Suíça não é muito conhecida pelos seus vinhos, mas possui algumas das mais belas paisagens vinhateiras do mundo, com Lavaux à cabeça. Relato de uma viagem ao país do chocolate em época de vindimas.

Pedro Garcias

30 de Novembro de 2024, 12:01



A Suíça não é muito conhecida pelos seus vinhos, mas possui das mais belas paisagens vinhateiras do mundo MAUDE RION

Dia 1, chegada

Depois de um mês a cortar uvas no Douro, nada como continuar a vindima nas belas e inclementes vinhas da Suíça. Era essa a proposta do Turismo helvético, uma *grape escape* entre Vully, Lavaux (no cantão de Vaud, na parte francesa) e o Ticino, a mais italiana das regiões suíças. Sempre com algum lago e os Alpes em linha de vista. Quem desdenharia?

São um bocadinho particulares, os suíços: convidam jornalistas e *influencers* da Austrália, Canadá, Índia, Brasil, Singapura, França, Chéquia e Portugal para experimentarem uma “fuga” pelas vinhas do país e, tanto à chegada como à partida, deixam cada um por sua conta, com malas, um guia de viagem e um passe de transporte. Se a ideia era, a partir de Zurique, mostrar-nos que os comboios suíços são tão precisos como os seus relógios, acertaram. Tirando isso, foi meia tarde a viajar pela Suíça plana e agrícola, mais da fruta e dos legumes, longe ainda dos pastos alpinos e da pequena Heidi a cantar montanha abaixo. Vinhas, só mesmo às portas de Salavaxu, junto ao lago Morat, o espelho da pequena região vinhateira de Jully, cinquenta hectares distribuídos por uma vintena de produtores familiares.

Não sei porquê, mas passei o dia todo a pensar em chocolate. Já no quarto, depois do jantar (magnífico, por sinal), no charmoso e histórico Hotel Salavaux (235 euros a noite), descobri no saco de boas-vindas uma tablete de Lindt. Não resisti, comi metade. Há prazeres que não têm hora.

Dia 2, July

A ordem era para levantar cedo. Fui espreitar o tempo pela janela do quarto e choquei logo com a imagem bucólica e muito local de vacas a pastar quase ao pé do quarto. Não chovia, e, ainda melhor, havia uns vislumbres de sol. Com sol, a paisagem suíça é outra coisa, ganha uma beleza extra e fulgurante.

O programa prometia: vindima e *tavolata* na aldeia vizinha de Praz, nos vinhedos da Cave Guillod SA, expostos a sul. Todas as vinhas suíças são expostas a sul e sempre em cima de algum lago e com vista para uma parte da imensa cordilheira alpina. Com outra exposição, seriam inviáveis.

Primeira grande perplexidade: 30% das vinhas suíças são orgânicas, apesar das exigências climatéricas do país. A Cave Guillod, por exemplo, fez este ano 22 tratamentos às vinhas, à base de enxofre, cobre e infusões de plantas. Mesmo assim, teve grandes perdas, provocadas sobretudo pelo míldio. No Douro, por exemplo, onde faz calor e chove pouco, fazem-se meia dúzia de tratamentos por ano, no máximo, e apenas na parte onde chove mais. No centro e no Douro Superior é possível salvar a colheita com apenas dois ou três tratamentos. E, no entanto, a percentagem de vinhas em modo biológico é ínfima, tal como no resto do país (menos de 5%), apesar de o clima, de uma forma geral, ser favorável e de os apoios comunitários já atingirem valores apelativos.



Tavolata em Praz, nos vinhedos da Cave Guillod PEDRO GARCIAS

Segunda perplexidade: a Cave Guillod tem apenas cinco hectares de vinha e, mesmo com grandes perdas anuais, o negócio sustenta a família desde 1931, quando a empresa foi criada (vai na quarta geração). Possui um funcionário a tempo inteiro e elevados custos de granjeio. Na vindima, os trabalhadores são pagos a 20 euros à hora. Mesmo assim, são rentáveis. Além das provas de vinhos que faz numa pequena loja instalada no rés-do-chão da casa de família, a Cave Guillod engarrafa e comercializa por ano cerca de 20 mil garrafas. Uma parte é vendida à porta da adega e o restante, sobretudo, no mercado suíço. Os preços por garrafa variam entre os 15 e os 35 euros. É só fazer as contas.

As vinhas da Cave Guillod, como todas as outras da aldeia, situam-se mesmo por cima de Praz, na vertente sul do (pequeno) monte Jully. É uma vertente com grande inclinação, bordada no topo por uma espessa mancha florestal. A vista é encantadora, com a pequena aldeia mesmo junto ao lago, em diálogo com as povoações da outra margem, por trás das quais se perfilam os Alpes, recortando a linha do horizonte.

Em Praz, as vinhas estão cobertas com redes, para as proteger do granizo e, sobretudo, dos ataques dos estorninhos. As castas dominantes são a Chasselas, nas brancas, e a Pinot Noir, nas tintas. As uvas de Chasselas são as mais doces e, para as proteger da gula dos caminheiros, alguns produtores plantaram nos topos das vinhas que confinam com as estradas públicas videiras de castas menos doces e mais ácidas, como a branca Riesling Silvaner.

A maioria das vinhas são ao alto, mas há também vinhas em patamares. Nas vinhas mais inclinadas é preciso ter dotes de alpinista. As da Cave Guillod são suaves, nada que se compare às dos vizinhos, sobretudo àquela onde no último dia do passado mês de Setembro se vindimava e se ouvia falar português, a par de outras línguas. Manuel, natural de Santa Maria da Feira, era quem dirigia os trabalhos e despejava as caixas de Pinot Noir, já com alguma podridão, por causa das chuvas. “Eu estou cá há mais de 30 anos e andam aí mais alguns portugueses, que vêm à vindima todos os anos”, contou. E quanto ganham? “Dezoito euros por dia com almoço.” E onde dormem? “Isso é por conta deles. Alguns vêm de caravana”, explicou.

Todos vindimam com pequenas caixas e quem as recolhe tem que ter grande destreza, para se manter em pé e não deixar cair as uvas. A colheita é feita sempre de cima para baixo, para poupar os trabalhadores. Olhando de longe, parece um trabalho hercúleo. É duro, mas não tão duro como parece.

A nossa vindima, essa, foi mesmo um passeio: apenas umas linhas de videiras de Pinot Grigio para a fotografia e a memória. Alguns jornalistas e *influencers* do grupo nunca tinham estado numa vinha, já eu nunca tinha cortado uvas numa vinha Suíça. Foi divertido. O céu abriu-se para as imagens panorâmicas e ainda tivemos direito a uma *tavolata* na vinha, um delicioso almoço local, com bolo de Jully (uma espécie de *focaccia*), uma *terriner* e um assado de carne com cogumelos, tudo acompanhado por vinhos da casa, um agradável branco de Chasselas e Pinot Grigio e um curioso tinto de Diolinoir, variedade local criada em 1970 através de um cruzamento de Rouge de Diolly com Pinot Noir.

À tarde, fomos conhecer a pequena e bonita cidade de Avenches, a Aventicum da Helvécia romana, com uma visita guiada pelo monumental anfiteatro e outros sítios arqueológicos. Não sei porquê, mas há um adorável charme francês em Avenches. Talvez venha da arquitectura e das fachadas do centro histórico, com o seu casario em estilo gótico e renascentista. Era segunda-feira e estava tudo fechado. Nem sequer uma esplanada em serviço para podermos beber uma cerveja. Só mesmo no hotel, em Salavaux.

Dia 3, Lavaux

Deixámos Salavaux em direcção às vinhas em terraços de Lavaux, o grande postal de viticultura suíça, património mundial desde 2007. Na estação de Grandvaux, esperava-nos um guia da Maison Lavaux, o centro interpretativo da região, para um percurso a pé pelas vinhas. Chovia e a vindima teve que ser suspensa. A paisagem vinhateira de Lavaux é tão impressionante e extraordinária que nem a chuva a ofusca. São 830 hectares de vinhedos que se estendem ao longo de 40 quilómetros e de 14 vilas e pequenas cidades, entre as comunas de Lutry e Corseaux, mesmo junto a Vevey, sempre de frente para o lago Léman e a cordilheira alpina. Nem é preciso gostar de vinhas e de vinho para se ficar deslumbrado.

Os romanos levaram a cultura da vinha para Lavaux, mas os primeiros grandes artífices da paisagem, os criadores dos primeiros terraços, foram os monges cistercienses e beneditinos. Sempre eles, os monges. Sábios, perceberam que aquelas encostas viradas a sul contavam com a protecção das montanhas e a amenidade do grande lago. Os vinhedos actuais, com uma inclinação de entre os 13 e os 43%, vão desde os 372 metros a 936 metros de altitude, e vários deles estão equipados com funiculares. De outra maneira, a sua cultura seria inviável ou titânica.

Em Lavaux, a beleza das vinhas é disputada pela beleza das pequenas vilas e cidades. Em Grandvaux, por exemplo, vale a pena passar pela praça Corto Maltese, onde se ergue uma cenográfica estátua do marinheiro errante criado por Hugo Pratt. O cartoonista nasceu em Rimini, na Itália, mas foi em Grandvaux que se retirou e morreu.

A vizinha Cully é outra pérola arquitetónica. Foi lá que provei os melhores brancos da viagem, no Domaine Potterat, um pequeno produtor gerido pelo jovem Guillaume Potterat. Muito bom o seu Chasselas Vieilles Vignes Villette Grand Cru 2022, dos altos de Côtes de Courseboux (25 euros na loja do produtor).

Chasselas e Lavaux fazem *match*. Em França, de onde esta casta é originária, é mais usada como uva de mesa do que para vinho. Em certos lugares do Douro, onde é conhecida como Chancelar, também. Mas, vá-se lá saber porquê, adaptou-se tão bem a Lavaux que domina grande parte dos vinhedos. Dá vinhos aromáticos, maduros e medianamente frescos e os bons podem durar décadas. Nos tintos, a Pinot Noir é a variedade principal.

Lavaux não é para se ver em três horas, que foi o tempo que nos reservaram. Depois do almoço, voltámos ao comboio, para seguir até Vevey, a cidade da Nestlé e de Charlie Chaplin. O programa da tarde era aberto. Entre visitar o Museu Charlie Chaplin e a sua estátua junto ao lago ou seguir para a pequena aldeia vizinha de Corseaux, onde iríamos dormir (na simpática Hôtellerie Châtonneyre; preços a partir de 150 euros por noite), optei pela panorâmica Corseaux. Em viagens curtas, sou mais de paisagens do que de lugares fechados. Courseax tem a vantagem de ficar a meia encosta, mesmo por cima de Vevey, e de estar rodeada de vinhas-jardins. Foi em Corseaux que Graham Greene viveu o último ano da sua vida e é lá que está sepultado.

Dia 4, Vico Morcote

Voltou o sol. Viagem curta entre Vevey e Montreux, para apanharmos novo comboio até Domodossola, já em Itália, com controlo de passaportes como antigamente. É de Domodossola que parte o famoso comboio panorâmico Centovali, que atravessa a comuna com o mesmo nome e liga a Locarno. São 52 quilómetros de distância que levam duas horas a percorrer. O comboio passa por 83 pontes e viadutos, numerosos vales isolados (daí o nome Centovali, 100 vales), grandes penhascos e aldeias com traços italianos, tanto no nome como nas igrejas de torres altas que sobressaem sobre o casario, ou até nas vinhas em ramada que se vão vendo de onde em onde. Há formas mais rápidas de chegar a Locarno, mas não são tão bonitas.

Se há lugares que merecem o sol, Locarno é um deles. A cidade é pequena, visita-se rapidamente, mas o que mais apetece é deambular calmamente pelas ruelas da cidade velha ou ficar a gozar o sol junto ao belíssimo lago Maggiore ou numa esplanada da charmosa Piazza Grande, palco do famoso festival de cinema de Locarno. Isto depois de comermos um *risotto* ou uma polenta, claro.



Tenuta Castello di Morcote EGLE BERRUTI



Tenuta Castello di Morcote EGLE BERRUTI

Almoçámos bem, no restaurante Fiorentina, mas faltou-nos o tempo. Era preciso seguir para Lugano e daqui para a pequena aldeia de Vico Morcote. Chegado lá, percebi a pressa: Vico Morcote é uma vila pequena pendurada sobre o lago Lugano, com casas de pedra, vielas estreitas e arcadas, oliveiras, cedros, uma igrejinha, tudo a deslido do que resta de um antigo castelo, situado no alto de um promontório com uma vista sobre montanhas suíças e italianas. Duvido que haja outra aldeia tão bonita na

Suíça. Foi lá que dormimos, no belíssimo Relais Castello di Morcote, um hotel de cinco estrelas que nasceu de um antigo convento, propriedade dos mesmos donos da Tenuta Castello di Morcote, o principal produtor de vinho da zona (entre 300 a 650 euros por noite para duas pessoas).

Se já apetecia ficar em Locarno, em Vico Morcote nem se fala. Apesar do privilégio, uma noite apenas em Vico Morcote soube a castigo. E ele veio no dia seguinte.

Dia 5, Lugano

Voltou a chover. Esfumava-se a última oportunidade de vindimar uma segunda vez na Suíça. Mesmo assim, ainda deu para passear pelas vinhas em socalcos da Tenuta Castello di Morcote e subir ao seu panorâmico castelo e jardim adjacente (uma beleza!), guiados pela simpática e emocional Maria Marta, uma argentina que mal ouviu falar em Carlos Gardel e Astor Piazzolla deixou cair uma lágrima de saudade. Seguiu-se uma prova de vinhos com os donos na pequena mas moderníssima adega desta propriedade de sonho com cerca de 150 hectares, cultivada de forma orgânica.

Os solos são constituídos por quartzitos de origem vulcânica, algo raro no cantão do Ticino, o que diferencia os seus vinhos. As castas utilizadas são francesas. Também aqui se segue a (estranha) tradição mais ou menos recente em todo o Ticino de produzir um vinho branco à base da casta tinta Merlot, o chamado Merlot Bianco, o mais popular em todo o cantão, mas os melhores brancos são feitos à base de Chardonnay e Sauvignon Blanc. Nos tintos, prevalecem os vinhos de lote à base de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot. Castello di Morcote possui também vinhas na região de Mendrisiotto, a mais famosa e bonita (dizem) do Ticino e onde predominam os solos calcários. Alguns vinhos juntam o melhor das duas zonas, mas o grande vinho da casa, o tinto Fuoco (90% Merlot e 10% de Cabernet Franc) é de Morcote. Custa mais de 100 euros.

Dissemos adeus a Morcote e apanhámos o barco até Lugano, para as últimas horas da viagem, que incluíram uma subida de teleférico ao monte Brè. A ideia era apreciar a vista sobre a lindíssima baía de Lugano e os Alpes Peninos e Berneses. Monte Brè é considerada a pequena montanha mais ensolarada da Suíça, mas aconteceu-nos como a Saramago, quando, durante a sua *Viagem a Portugal*, na subida à serra da Estrela, se deparou com um mar de nuvens a cobrir o vale de Manteigas. Ele imaginou

todas as paisagens, nós também. Descemos até Lugano e fomos beber uma cerveja junto ao lago. Jantámos e dormimos num hotel que não se recomenda, de tão estranho e caótico que é, despedimo-nos e voltámos a ficar por nossa conta, com malas e um passe de viagem até ao aeroporto de Zurique

Ah, já me esquecia! Os suíços não organizam estas viagens para fomentar as exportações de vinho. Dos cerca de 100 milhões de litros que produzem, só exportam um milhão, o restante é consumido na Suíça. E ainda importam mais do que o que produzem. Mais do que vender vinho, a Suíça quer vender experiências com vinhas, boa gastronomia, bons hotéis e paisagens encantadas. E sempre muito queijo e chocolate. A Suíça não produz cacau, mas tornou-se no país do chocolate depois de ter inventado o chocolate com leite. Nós fizemos o mesmo com o bacalhau salgado.

A Fugas viajou a convite do Turismo da Suíça

P

Abrir portas onde se erguem muros

Siga-nos

- ✉ Newsletters
- 🔔 Alertas
- f Facebook
- ✕ X
- 📷 Instagram
- in LinkedIn
- ▶ Youtube
- 📡 RSS

Sobre

- Provedor do Leitor
- Ficha técnica
- Autores
- Contactos
- Estatuto editorial
- Livro de estilo
- Publicidade
- Ajuda

Serviços

- Aplicações
- Loja
- Meteorologia
- Imobiliário

Assinaturas

- Edição impressa
- Jogos
- Newsletters exclusivas
- Estante P
- Opinião
- Assinar

Informação legal

- Principais fluxos financeiros
- Estrutura accionista
- Regulamento de Comunicação de Infracções
- Política para a prevenção da corrupção e infracções conexas
- Plano de Prevenção de Riscos de Corrupção

