



Tonnellerie J. M. Gonçalves

A aldeia de Palaçoulo, concelho de Miranda do Douro, é uma terra muito especial, não só pela amabilidade e lhaneza das suas gentes, como também pelo dinamismo industrial, que é verdadeiramente admirável, sobretudo no interior transmontano. Nos dias de hoje, em que a crise se instalou e só se fala de desemprego, em Palaçoulo não só este não existe, como ainda emprega gentes de aldeias vizinhas e até de concelhos limítrofes.

◆◆◆◆ TEXTO ANTÓNIO PIMENTA DE CASTRO
FOTOS ANTERO NETO

Em pleno coração do Planalto Mirandês, Palaçoulo é uma aldeia onde se gerou uma cultura de industrialismo, e em que esse espírito empreendedor levou à criação de um núcleo de empresas transformadoras, na sua maioria transmitidas de geração em geração. Ali, além das famosíssimas navalhas (as célebres palaçoulas, que, por andarem sempre no bolso do dono, dizemos aqui serem o verdadeiro 'bilhete de identidade' do transmontano, prontas a cortar um naco de presunto, de queijo, de pão ou do que houver para comer...), há muitas e famosas cutelarias, uma tipografia

– a Tipalto – artesanato variado e muitas outras iniciativas empresariais.

De salientar, muitas vezes, a complementaridade destas empresas. No fim de um dia de trabalho, há quase sempre um convívio à volta de um copo de vinho e de um *catchico* – seja uma *carotcha* de pão com queijo, com presunto, ou com *tchicha* – para comer; seja no bar Caramonico (da Associação Cultural local), seja nos restaurantes Borela ou Imperial; enfim, onde se conviva com os amigos.

E não há fim-de-semana a sério, sem uma tertúlia «das de certo», no café de tio Amaro

Martins (onde costuma reunir a chamada Troika local, que não é mais do que uma tertúlia de mesa farta, onde impera a boa disposição e a camaradagem e que até tem um FMI privativo que, em caso de falta de liquidez colectiva, se propõe pagar o custo do repasto). Enfim, gente amiga, saudável e que gosta de conviver, ou não estivéssemos nós em Trás-os-Montes.



Sempre me questioneei donde viria o nome Palaçoulo. Nada melhor do que consultar o grande especialista em mirandês, e não só, o nosso amigo Amadeu Ferreira. Escreveu ele, claro, em mirandês: *L Palatiolo: L centro de l regalengo ye l Palatiolo, que quier dezir pequinho palácio. La palabra tem la sue ourige ne l lhatin palatiolus, diminutibo de palatius (+olus), dende benindo la forma mirandesa Palaçoulo.* Está esclarecida a origem do nome Palaçoulo.

O objectivo da reportagem da EPICUR em Palaçoulo, é a Tanoaria J.M. Gonçalves. Para Palaçoulo, deve ir-se pela nova IC5 e virar na placa que indica a aldeia. Passa-se a localidade de Prado Gatão e, poucos metros antes de entrar na povoação, do lado esquerdo, fica a tanoaria, que se faz notar por um pormenor engraçado: a porta de entrada, vista de perfil, parece um balseiro; vista de frente, parece, no andar superior, uma barrica. Sempre acompanhados pelo amigo José Abílio Gonçalves, filho do fundador da fábrica, fizemos uma visita a esta tanoaria, que nos ficou gravada na memória.

ração em geração até aos meus descendentes, que são hoje garantia de continuidade da experiência acumulada. Nas nossas instalações, conseguimos conciliar a filosofia de processos mais tradicionais com as novas tecnologias de ponta, que acompanhamos permanentemente, no sentido de adaptar os nossos produtos às exigências específicas de cada cliente e de cada néctar.»

De facto, assim é. Esta constante aliança entre tradição e inovação tem dado os seus frutos. Neste momento a J. M. Gonçalves é a tanoaria mais certificada de todo o mundo através de um Sistema Integrado de Gestão e da Qualidade Alimentar, que conjuga Certificação da Qualidade e Segurança Alimentar (segundo o referencial ISSO 22000:2005). Todos os produtos fabricados pela J. M. Gonçalves, em todas as etapas do processo, estão em contacto apenas com materiais de uso alimentar, garantindo assim a norma HACCP; Certificação do produto pela Bureau Veritas: origem da madeira 100 por cento de Carvalho Francês, proveniente de abates controlados pela O.N.F. e



Do coração do Planalto Mirandês, para o mundo...

Qual a história desta tanoaria de sucesso? É uma empresa familiar, actualmente pertence a seis irmãos. O seu patriarca é José Maria Gonçalves, que teve o engenho de aliar os seus profundos conhecimentos práticos (diríamos artesanais) de tanoaria, às exigências modernas desta indústria. É que, por mais evoluída que seja a tecnologia, nesta arte é preciso sempre o *savoir-faire* de mestre.

Após 12 anos em França, onde aprofundou os seus conhecimentos em tanoaria (por exemplo na Taransaud e na Meyer, entre outras), regressou a Palaçoulo, em 1973. Desde então a sua tanoaria tem crescido sempre, em quantidade, mas sobretudo em qualidade, com o lema «Do bosque à adega».

Actualmente, com cerca de 40 colaboradores, 90 por cento da sua produção é para exportação. Mas já lá iremos... Vamos dar a palavra ao senhor José Maria Gonçalves: «Sendo oriundo de uma dinastia de tanoeiros que remonta ao início do século passado, resolvi recriar a filosofia da inicial tanoaria, adaptando-a aos novos tempos, sempre com a preocupação de conservar todo o saber e tradição desta arte, a qual transitou de ge-

florestas ecológicas. Atestação do tempo da secagem. Secagem natural mínima de 24 meses (de salientar que esta fábrica se situa no Parque Natural do Douro Internacional, local de pureza ecológica para uma secagem natural de excelência); e Certificação da Qualidade da empresa, processos de gestão e fabrico, segundo o referencial normativo ISSO 9001:2008. Tem parcerias várias, entre muitas outras, com a Estação Vitivinícola Nacional, o Instituto Superior de Agronomia, a UTAD- Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro.

A J. M. Gonçalves possui um parque de secagem experimental e pratica a personalização dos produtos: um verdadeiro orgulho não só para Trás-os-Montes como para o nosso país, fabricando sempre produtos de vanguarda, e inovação tecnológica. Tem ainda barricas topo de gama (entre outras) para o vinho branco, como a White Reserve e a Grand Reserve para o vinho tinto.

Vale a pena visitar Palaçoulo e a Tonnellerie J. M. Gonçalves. Muito mais haveria a dizer, mas o melhor é vir cá. Fica o desafio feito pelo patriarca da tanoaria: «Deixo aqui o

meu convite para que visite a nossa fábrica, em Palaçoulo, e possa comprovar a qualidade de produção de que nos orgulhamos. Cordialmente, José Maria Gonçalves.»

MERCADOS

Só para se ter uma pequena ideia, esta tanoaria, além dos mercados europeus, está presente em alguns países produtores de vinho, nomeadamente nos EUA, África do Sul, Nova Zelândia, Argentina, Austrália, China, Brasil. No mercado mundial, entre muitos outros, fornece os seguintes clientes: Château Baron de Rothschild, Château de la tour em França; Bodegas Veja Sicília, Bodegas Prado Rey, em Espanha; Francis Ford Cappola, Gallo, Quintensa, nos EUA; Vinicola Miolo, no Brasil, entre outros.

No mercado nacional, são seus clientes a Sogrape, Esporão, Quinta da Aveleda, Bacalhôa, Quinta do Crasto, Quinta do Vale Meão, Herdade dos Coelheiros, Quinta do Cotto, Herdade do Perdigoão, Real Companhia Velha, entre outros. ◆