



Por



Iberdrola Soluções de energia verde Saiba Mais

Exclusivo

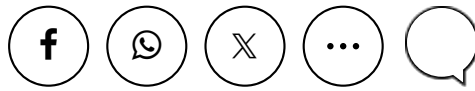
+E

Mateus Nicolau de Almeida, o enólogo rebelde do Douro: “Está muito sentimento num copo de vinho”



É considerado um rebelde do Douro, tal como já o haviam sido o avô e o pai. Defende que a região devia converter-se a uma agricultura mais

sã e a uma produção mais honesta.
Depois, não há segredos. É dar tudo.
E ouvir a vinha



30 MAIO 2024 22:57



Ricardo Dias Felner

Fernando Veludo / N Factos

A entrevista aconteceu numa das raras visitas de Mateus Nicolau de Almeida a Lisboa. Radicado em Foz Côa, que trocou pela Foz do Porto, o produtor de vinhos duriense veio participar na apresentação da nova marca do chefe Ljubomir Stanisic, os vinhos Mestiço, com quem colaborou. Ao chegar à Praça, no Hub Criativo do Beato, onde o evento teve lugar, o produtor abeirou-se do balcão e começou por pedir uma cerveja para se refrescar da viagem. Ao mesmo tempo, Ljubomir atualizava-o sobre o que iria acontecer mais tarde. “Vamo-nos divertir, não te preocupes”, atirou o chefe, enquanto metia o nariz no copo de outro produtor do Douro presente, Daniel Niepoort. Por esta altura, estava ainda a caminho a mulher de Mateus, vinda do sul de Espanha. Teresa Ameztoy, basca, também ela enóloga, é a cara-metade do projeto Mateus Nicolau de Almeida — que faz os vinhos Trans-Douro-Express, Eremitas e Curral Teles, todos eles do Douro. A empresa do casal ganhou notoriedade dentro dos chamados vinhos naturais ou de intervenção mínima — um estilo pouco habitual no Douro, até há pouco tempo. Mateus é visto como um enfant terrible da região, uma tradição familiar. Neto de Fernando Nicolau de Almeida, o homem que inventou o Barca Velha (cuja 22ª edição acaba de ser anunciada), e filho de João Nicolau de Almeida, que trouxe para o Douro a plantação vertical de vinhas e a rega, Mateus tem ainda mais dois irmãos ligados ao sector, Mafalda e João, com quem faz os vinhos Quinta do Monte Xisto (sob a tutela do pai), também eles radicados no Douro Superior. A entrevista decorreu sem a presença de bebidas alcoólicas, com ambos os

intervenientes sóbrios.

O ano de 2024 vai dar bons vinhos do Douro?

Ainda é muito cedo para saber. Eu, em 2023, por esta altura, achava que ia ser a melhor colheita de sempre — e não foi. Acabou por ser uma colheita com coisas muito boas e outras menos boas.

O que aconteceu?

Chegou ali a julho e tivemos granizo, com a uva já formada. E depois veio um ataque de cigarrinha. A cigarrinha é um inseto que pica a folha e a folha deixa de trabalhar. Portanto, já estou com medo de dizer alguma coisa sobre 2024. Mas choveu bem, tivemos um inverno como não tínhamos há muito tempo. Não tivemos muito frio, e o frio é bom para limpar a videira, mas tivemos muita chuva, o que fez crescer a erva como nunca.

Erva na vinha é bom?

Ter erva é bom, mas ela não pode invadir a planta. Pode haver erva, mas ela não pode tocar nas folhas da planta, não pode estar em cima da videira.

Houve um tempo em que ter erva nas vinhas era mau, qualquer erva.

Isso está a mudar, mas ainda há um longo caminho a percorrer, não só em relação à erva, mas também a muitas outras práticas agrícolas que ainda são consideradas estranhas em Portugal. Dito isto, Portugal tem uma vantagem. Numa primavera como esta, muito boa, andamos um bocado no interior de Portugal e é impressionante a quantidade de flores, de diversidade de plantas. E quando passamos, por exemplo, para Espanha, França, em que a agricultura está muito desenvolvida, isso não existe.

Há mais monocultura lá fora e nós ainda vamos tendo alguma selva, é isso?

Sim, para o caso, o nosso atraso é uma vantagem. Nós temos um campo que é uma beleza selvagem.

“O Vinho do Porto foi uma fórmula inventada para o vinho ser exportado para os países nórdicos, para Inglaterra. Antes, o vinho do Douro era seco”

Mas isso acontece de forma inconsciente, mais por inércia. Há quem ache que os produtores de vinho têm uma vida preguiçosa. Isto é assim?

Não é, de todo. Ainda hoje vinha a dizer mal da minha vida. Mas depende. Se és produtor, viticultor, enólogo; se engarrafas e vendes o teu vinho. Eu tenho de estar sempre atento ao que se passa no campo e na adega. Depois, há uma série de burocracias que a atividade implica. E ainda tens de vender o vinho, tens de o dar a conhecer, de sair do teu buraco e seres também comercial, que o vinho não se vende sozinho. Portanto, o trabalho é constante.

Vinha a dizer mal da sua vida, porquê?

Esta é uma época explosiva, a natureza está a pedir por ti. Agora estamos a amparar as videiras que nascem, a segurá-las nos arames ou nos paus. Entre outras coisas...

Até dada altura, achava-se que fazer vinho biológico no Douro era impossível. Vocês estão em biológico, o que é que isso muda nos tratamentos da vinha?

Nós tratamos, mas só com cobre e enxofre.

O Douro Superior é mais seco, ainda assim, mais fácil de fazer biológico.

Sim, é verdade, se bem que este ano já choveu bastante. Portanto, há uma pressão maior do míldio, por exemplo; e estamos com muita preocupação por causa da cigarrinha, mais tarde, outra vez, porque não usamos inseticidas.

A solução pode ser o uso de flor de castanheiro? Sei que já fez testes com esse produto.

Há muito tempo que uso plantas na proteção da vinha. Há uns anos,

falei com o Instituto Politécnico de Bragança (IPB), que tem muitos estudos nesta área e tinha uma pessoa muito empenhada na flor de castanheiro, a Isabel Ferreira, que depois foi secretária de Estado do Desenvolvimento Regional. Eu já andava a fazer muita coisa há muitos anos, mas de forma empírica, um bocado a copiar o que se andava a praticar com a biodinâmica em França...

É verdade que boa parte dos grandes vinhos do mundo estão a usar a biodinâmica?

Sim, mas eu não estou certificado. O modelo de negócio da certificação da biodinâmica em Portugal é... demasiado negócio, do meu ponto de vista. Mas tive muita consultoria de gente que sabe, de outros países. O que não se pode fazer é copy-paste do que eles estão a fazer no centro da Europa, como eu fiz a dada altura, porque nós estamos num extremo que não tem nada a ver com a geografia deles.

Em que pé estão os testes com a flor de castanheiro?

Comecei a fazer testes com o Fernando, da Quinta da Palmirinha (Fernando Paiva, produtor da região dos Vinhos Verdes), que já usava a flor de castanheiro para proteger o vinho. Pensei: se isto é um antifúngico potente porque não usarmos também na vinha? E iniciou-se um projeto de investigação com o IPB, com mais plantas, que acabou o ano passado, e que também incluiu a ADVID, a maior associação de produtores do Douro, a Deifil, que produz plantas, e a Sogrape, que tem um departamento só para estes estudos, muito interessante.

E o que é que resultou desse trabalho?

Ora bem, o trabalho de investigação durou três anos, mas três anos não chega. Há muitas variáveis, o que acontece no campo é diferente todos os anos, as coisas não são matemáticas. Para um projeto de investigação deste género são necessários pelo menos mais três anos.

E a flor de castanheiro vai conseguir fazer face ao míldio, por exemplo?

Não, eu acho que uma planta nunca trabalha bem sozinha, vai ter de ser sempre em concertação com outras. Já estão à venda muitos produtos

com extratos de plantas, com bons efeitos. Agora, a minha intenção é usar o que tenho nos campos, em redor da vinha. Uma das coisas engraçadas que uso, e que nesse estudo não foi contemplado, são os catos.

Como?

Os catos funcionam como um protetor solar. Aquela baba que eles têm, aquela seiva, funciona para pôr nas feridas, nas queimaduras, no cabelo, e também funciona na vinha. Pulverizamos a vinha com essa seiva há vários anos e funciona contra o calor. Chegamos ali a agosto e o calor é um problema. Os ventos que vêm do sul, do Saara, queimam as folhas todas, e isso depois afeta a maturação.

Há castas que resistem melhor ao calor, certo?

Sim, é preciso pôr as castas no sítio certo.

“Quem quer estudar, muito bem. Mas não é preciso. No mundo inteiro há pessoas que nunca estudaram enologia e fazem vinhos maravilhosos”

Já cometeu algum erro de plantação de vinhas?

Sim, sim.

Qual foi o mais evidente?

Plantar Touriga Nacional em zonas muito quentes. De resto, as uvas brancas aguentam melhor o calor. Basta ver as vinhas velhas que tenho. O branco está virado a sul e o tinto virado a norte. O branco aguenta muito mais o calor, a não ser que seja um Viosinho, que esse não aguenta nada.

A Rabigato ainda é a sua casta branca preferida do Douro?

É a casta-rainha. É uma casta extraordinária, muito elástica.

É uma casta portuguesa?

Ela é sobretudo do nordeste, daquela zona onde eu estou. Depois também há na zona de Murça. Em Espanha também há, mas em menor quantidade e com uma qualidade não tão boa.

O vinho é uma das poucas indústrias em que Portugal é competitivo a nível mundial, em volume de produção. O que é que falta para termos o reconhecimento internacional, como tem Espanha, já para não falar de França ou Itália?

Tem a ver com a nossa história, não é. Durante o Estado Novo apostou-se na quantidade, não na qualidade.

O Vinho do Porto continua a ser a grande “marca” portuguesa lá fora?

O Vinho do Porto também desceu muito de qualidade. Mas a questão é esta: nós em França lembramo-nos de várias regiões famosas, não é? E em Portugal? Visto de fora?

O Vinho do Porto saiu de moda ou, às tantas, já não é um problema conjetural? É possível que o Vinho do Porto desapareça?

Desaparecer, não, mas ficar uma coisa de nicho, sim. Em Portugal, de resto, nunca se bebeu muito Vinho do Porto. O Vinho do Porto foi uma fórmula inventada para o vinho ser exportado para os países nórdicos, para Inglaterra. Antes, o vinho do Douro era seco. Estamos a falar dos anos 1700 para trás. Começou-se a pôr aguardente no vinho para a viagem, antes do embarque, por isso eram chamados vinhos de embarque. Mas os Bordéus também punham aguardente e todos os vinhos da Europa punham aguardente. O conhaque aparece por causa disso. Portanto, quer dizer, não era uma coisa típica só nossa. Aliás, todo o Portugal, a dada altura, começou a meter aguardente no vinho.

Nessa altura metiam aguardente portuguesa?

Sim, maioritariamente portuguesa.

Faz sentido que o Vinho do Porto, hoje, leve aguardentes espanholas e francesas?

Acho que não. Mas, antes disso, devíamos travar o engarrafamento de vinho espanhol como se fosse do Douro ou de outras regiões portuguesas. Entra muito vinho a granel, de fora da região, ilegalmente.

Vinho espanhol que depois vai ser engarrafado como se fosse português, do Douro, é isso?

Exatamente, há muito.

Como é que isso acontece?

Falta de fiscalização. Uma das coisas importantíssimas na região seria aumentar a fiscalização. Se não há fiscalização, a lei não interessa. Depois, andam a chatear por coisinhas... Mas o que é verdadeiramente importante, nada. Outra questão é que a região continua a ser um organismo estatal, lisboeta. É em Lisboa que se fazem as leis da nossa região. Isso não cabe na cabeça de ninguém. Daí que tenhamos excesso de stocks de vinho do Douro. Não é tanto que haja muito vinho no Douro, é porque há vinho vendido como se fosse do Douro que vem de fora.

Mas voltando à aguardente do Vinho do Porto. A aguardente portuguesa é boa?

Atenção, nós perdemos o savoir faire da aguardente. Ela deveria ser da região, mas há pouca aguardente de qualidade produzida cá. As melhores aguardentes finas — e um bom Vinho do Porto precisa de uma boa aguardente — vêm de fora, de França. De resto, eu faço Vinho do Porto biológico e preciso ir a Espanha buscar aguardente, porque cá não há da biológica.

O que é que pôs o Vinho do Porto fora de moda?

O Vinho do Porto é um vinho, principalmente, para mercados nórdicos, para Inglaterra, para a Holanda. O gosto foi feito ao gosto dessas pessoas, não ao nosso gosto. Nós não somos de vinhos alcoólicos, nem doces, nem somos de vinhos negros. Somos de vinhos mais leves e de brancos.

E o bagaço de taberna?

Isso é outra coisa. Mas 90% do que se bebe não é isso. Nem na geração dos meus pais se consumiam vinhos alcoólicos, nem Vinho do Porto.

Então o problema é os nórdicos, os ingleses, também terem deixado de consumir?

Claro, os nórdicos, os anglo-saxónicos. Mas desde a Segunda Guerra Mundial que o consumo baixou. Até aí as duas grandes marcas de vinho eram o Champanhe e o Porto. O Porto começou a decair e o champanhe foi sempre a subir. O Porto tem muito grau e açúcar, isso é mau num mundo que acelerou. Já não temos vida para esse vinho.

É dos que acham que um bom Vinho do Porto tem de ter mais de 30 anos?

Não, não. Nós na Quinta do Monte Xisto andamos a trabalhar muito os Vinhos do Porto. E temos um Vinho do Porto Branco Leve Seco, que é uma categoria que não era explorada. É o único Vinho do Porto que pode ter 16,5 por cento de álcool e 20 gramas de açúcar por litro, o que é nada para um Porto. Nos meus vinhos, com a Teresa, fazemos um outro Porto, um Ruby seco, que em vez de ter 90 gr/l de açúcar tem 40 gr/l. E a aceitação tem sido muito boa. Este pode ser um caminho.

Como é que vê a entrada de grandes grupos ou de grandes investidores no sector do vinho, no Douro?

É sempre bom que haja atividade e dinheiro a entrar na região, para fazer mexer um bocadinho a economia regional.

“Nunca cheguei a uma loja e paguei €600 por uma garrafa de Barca Velha. Mas elas vão aparecendo. Compro mais outro vinho que o meu avô fazia, de que gosto muito, o San Marco”

Qual é a dimensão desse movimento?

Não sei. Sempre houve estrangeiros no Douro. Faz parte.

Acha que os investidores estrangeiros no Douro podem vir a ser maioritários?

Eles já são. Os ingleses já são maioritários há muito tempo. Já estamos habituados aos estrangeiros, faz parte. Se for a Champanhe, a Bordéus, quer dizer, tradicionalmente, sempre houve muitos investidores estrangeiros aí, também... Aqueles nomes todos esquisitos que parecem alemães e belgas. A região tem uma tal força que não é desvirtualizada por pessoas estrangeiras irem trabalhar para lá. O importante é que os agricultores façam o vinho conforme a sua cabeça acha que devem ser feitos, e não consoante as modas ditadas pelos estrangeiros ou pela revista tal ou tal, ou conforme o que faz o vizinho. Agora a moda é alcoólicos, depois é ácidos... Tem de se ter uma personalidade própria, uma personalidade que o produtor sinta que é a certa para a sua vinha.

É preciso um enólogo para se fazer vinho?

Não. Eu sou enólogo, mas acho que não é preciso um enólogo. Quem quer estudar, muito bem. Mas não é preciso. Pelo mundo inteiro há pessoas que nunca estudaram enologia e fazem vinhos maravilhosos.

Não é preciso ter conhecimento técnico?

Algum, pouco. O que é preciso é fazer as coisas com sentimento, com muita honestidade, ser criativo, transpor o seu pensamento para as vinhas e para o vinho.

Não é essa ideia que tem feito aparecer no sector os curiosos do vinho, que acham giro ir para o campo brincar aos vinhos, e depois fazem maus vinhos?

Isso faz parte, também. Em termos vínicos, talvez essa primeira geração não tenha interesse. Mas, se calhar, se deixarem os filhos continuar esse trabalho, até podem criar algo único e isso é muito importante, porque o vinho é dos produtos mais humanos que há. Está muito sentimento num copo de vinho.

Mesmo num vinho industrial, que é o que as pessoas bebem, normalmente?

Aí, não. Estou a falar de vinhos com a intenção de serem especiais.

Há uns anos os vinhos da moda tornaram-se os vinhos com menos intervenção, os chamados vinhos naturais. Como estão, hoje, as modas?

As modas passam.

A dos vinhos naturais está a passar?

As modas passam. Agora, o que não passa é olhar para a vinha de outra forma. Não tratar a vinha como uma fábrica. Até grandes players perceberam isso e têm apostado noutra maneira. Isso já não tem retorno. Como não tem retorno uma agricultura mais sustentável, com mais biodiversidade — no mínimo, uma agricultura biológica. Encher o campo de herbicida é errado.

Os glifosatos para matar as ervas vão acabar?

Não, porque falamos de um lóbi monumental. Já tentaram, mas a Bayer mete sempre pé na roda e consegue sempre adiar que se acabe com isso. Atenção, num certo período, os glifosatos foram importantíssimos para a Humanidade, para dar algum conforto ao agricultor: só com eles se conseguiu produzir tanto para tantas pessoas. Mas não podemos continuar a fazer isto, temos de arranjar uma maneira eficaz, financeiramente, de os substituir, de não poluirmos a terra e de não ingerirmos coisas más.

Já trabalhou em vinhas com glifosatos e sem, com adubos químicos de síntese e sem. O que muda?

Quando se tiram os produtos químicos — glifosatos, adubos químicos —, a vinha vai-se completamente abaixo. Depois, passados uns cinco anos, começa a adaptar-se. Há quem diga três, mas eu acho que são cinco. Mas se plantarmos a vinha de início, sem esses produtos, é uma vinha normal. Não tem problema algum, vai produzir de igual modo. A passagem é que é muito difícil, um custo muito grande para as empresas. A vinha vai-se abaixo, não tem lá a comidinha e não está habituada a ir procurá-la.

Falemos de vinhas velhas. Os conhecedores adoram vinhos de vinhas velhas, porquê?

Eu não sou um fanático. Vinha velha não é sinónimo de vinho bom. É sinónimo de património e diversidade e é importantíssimo preservá-las. Mas não é por ser velha que vai dar bom vinho. Agora, uma vinha velha, plantada no sítio certo, em que estejamos a fazer o vinho certo para essa vinha, é uma conjugação melhor do que numa vinha nova.

Porquê?

O vinho terá uma complexidade diferente.

O consumidor normal notará essas nuances?

O mais importante é o humano não se sobrepor à vinha. Obrigar a vinha a fazer o vinho xis não é correto. A vinha é que diz que vinho deve ser feito. A dificuldade é esta: para eu saber que vinho devo fazer com esta vinha, vou demorar para aí cinco ou seis anos... ou dez ou mais. Já demorei 15 anos para perceber o vinho que certa vinha dá. Temos de vinificá-la de 30 maneiras até perceber que tipo de vinho a vinha dá.

Faz sentido fazer vinhos pouco alcoólicos em zonas do Douro em que, tradicionalmente, os vinhos têm grande concentração?

A mim não me importa que tenha álcool alto ou baixo. Acidez alta ou baixa. Tem é de haver harmonia. É a combinação de vários fatores que faz um vinho de gosto. Por influência americana, os vinhos começaram a aparecer mais doces e com mais álcool, nos anos 1990 e princípios de 2000. Nessa altura, se um vinho não tinha 14,5o de álcool era um vinheco. Hoje, já não é assim. É evidente que em média o álcool baixou imenso.

Qual foi o último grande vinho que bebeu?

Sou muito mau nisso. Compro muito vinho, troco. Não gosto de estar sempre a beber o meu vinho. É como os livros. Temos de aprender com os outros. Senão, o nosso gosto fica muito preso. No meu caso, gosto de provar coisas fora do vinho do Douro. Agora, com a minha família, estamos a fazer um Vinho Verde, para sair dos gostos do Douro.

E estrangeiros, bebe muitos?

Sim, bebo maioritariamente vinhos estrangeiros, aliás. Tenho um fraco brutal por França. Aquela untuosidade francesa não a vejo em mais nenhum lado.

Nos brancos?

Nos brancos e nos tintos.

Alguma região em especial de França?

Evidente que há a Borgonha. Mas depois tens tanta coisa. Desde Loire, Côte du Rhône. Bandol, gosto muito.

Ainda são os franceses que sabem fazer melhor vinho?

Fazem melhor os vinhos deles. Quando vêm para cá, não sabem fazer. Chegam ao Douro e pensam: eh pá, isto não é assim tão fácil. Mas lá, eles têm um conhecimento muito grande. Lá está, eles dividiram as regiões, a partir dos anos 1950 apostaram na qualidade. Nós não. E no Norte de Itália, também, fazem grandes vinhos. Os Barolos, os Barbarescos. Têm lá coisas fantásticas. O Rinaldi é maravilhoso. A Maria Teresa Mascarello, tudo o que sai dali é bom. Nos vinhos portugueses, às vezes apanham-se pérolas. No outro dia, bebi um reserva especial da Ferreirinha de 1989, ui... que coisa... delicioso.

Falemos dos seus vinhos. Quando visitei a sua adega em Foz Côa, estava a fazer uma série de experiências. Quantas dessas experiências é que deram vinhos bons?

Algumas. Algumas também deram vinagre. Também faço vinagre. Temos um filho que quer seguir a produção de vinagre.

Bem falta nos faz, em Portugal, ter bons vinagres.

É muito difícil fazer vinagre. Mas voltando atrás. Muitas dessas experiências servem para futuros vinhos mas também para entender as vinhas.

Tem um vinho que foi de barco ao Brasil e voltou. O que o levou a fazer essa vinificação?

Os vinhos de “torna viagem” são uma coisa antiga. Fazia-se em Setúbal, na Madeira. Cruzavam o Oceano e o Equador e voltavam, e com aquele balanceio todo e mudanças de temperatura o vinho evoluía de uma forma diferente.

Mas para melhor? A ideia que se tem é que os vinhos devem estar quietinhos.

Pois, mas as águas têm um efeito engraçado: fazem o vinho evoluir mais rapidamente. Os vinhos parecem mais encaixados, mais feitos. Há vinhos que demoram a ficar feitos.

Como é que aconteceu esse vinho “Torna Viagem”?

Desde 2011 que exporto vinho em barco à vela, para a Europa. São cargueiros à vela. Isso encarece o transporte e ninguém quer fazer seguro sobre isso. Fiz uma primeira tentativa para o Brasil, que não resultou bem. Esse “Torna Viagem” foi um erro de casting. Foi para lá e não foi aceite nas alfândegas brasileiras, porque as alfândegas brasileiras são complicadas, por causa da parte burocrática. Tive de pagar uma fortuna para trazer o vinho de volta, fiquei podre e pensei: o que vou fazer com este vinho? Provei-o: achei interessante. Pensei: deixa lá provar o que cá ficou; eh pá, não tem nada a ver. Pronto, foi mais uma experiência.

Os seus antepassados também gostavam de experiências, mas já lá vamos. O seu bisavô e avô aliaram dois prazeres que raramente andam juntos: o desporto e o vinho. Também gosta de desporto?

Sim, gosto muito de desporto, também, mas infelizmente em Foz Côa não é fácil praticar. Só subir e descer vinhas (risos).

Viveu sempre em Foz Côa?

Vivo lá, mas sou do Porto.

Era um menino da Foz?

Sim, nasci lá. Toda a minha família está bastante ligada ao Vinho do Porto, mas o Vinho do Porto fazia-se em Gaia. O meu avô ia poucas vezes ao Douro. O meu pai já ia muitas. E eu já fui para lá viver. Porque se eu não estou em cima da vinha, não se cria um produto original. Tem de se estar a viver lá. É muito duro, mas tem de ser. Os meus filhos já nasceram lá.

Queria ter sido fotógrafo.

Sim, gostava muito de fotografia. Não era nada desta área do vinho, em jovem. Queria fotografia, arqueologia, história.

Foi o peso da família que o levou para o vinho.

Acabei o 12º ano e não sabia o que queria. Fui fazer um estágio-vindima a França, cheguei lá e pouco depois telefonei para casa de uma cabina a dizer: não volto.

Estava em Bordéus?

Sim, Bordéus era uma ligação que o meu avô já tinha e o meu pai também. O meu avô não estudou, propriamente, ele era cheirista. Mas aprendeu muito com os franceses de Bordéus. Ainda há pouco a minha filha teve de fazer um trabalho para a escola sobre a linha de comboio do Douro, e falou com uma senhora que vivia na estação do Pocinho, e uma das coisas de que ela se lembrava era dos blocos de gelo que o meu avô enviava por comboio para arrefecer as cubas do Barca Velha. Essa coisa do gelo, ele tinha aprendido em Bordéus.

Que recordações tem do seu avô?

Era um personagem. Ele morreu em 1998, eu tinha 20 anos. Somos 20 netos, era muita miudagem. As ligações não eram assim de uma grande proximidade. Não era como hoje em dia, em que os netos são só dois ou três. Mas lembro-me que ele era uma pessoa fora do esquema, completamente. Gostava muito de pintura, música. Nós também gostamos: no ano passado, até fizemos um concerto no Monte Xisto para a paisagem.

“Não tenho ninguém na cabeça quando faço um vinho. Isso é importantíssimo. Porque, se tens, perdes o foco. Tens de ser tu e a vinha. Tu falas com a vinha. Tu entendes a vinha”

Um concerto para a paisagem?

Exatamente.

Toca que instrumento?

Toco baixo. E baixinho.

E que estilo?

Estilo ‘uma nota só durante 10 minutos’. (risos)

O seu avô não provava o vinho, diz-se?

Só cheirava. Bebia vinho mas quando era para provar não o punha na boca.

O Barca Velha que ele fez é muito diferente do Barca Velha de hoje?

A vinificação, sim. Mas é difícil comparar. Se provares um 1966... é difícil. É evidente que as vinhas já não são as mesmas, a vinificação mudou muito. Há diferenças. Tínhamos de esperar 60 anos para responder a isso. O problema é que é difícil virmos a provar um vinho com 60 anos.

Mas o estilo manteve-se?

Acho que sim. A alma do produto mantém-se lá.

Ainda gosta de o beber?

Sim, sim. O último que bebi foi um, de que há muito pouco, de um ano que não é muito falado: 1978. Estava bom. Não é um ano superior, mas estava bom.

Compra Barca Velha?

Nunca cheguei a uma loja e paguei €600 por uma garrafa de Barca Velha. Mas elas vão aparecendo (risos). Compro mais outro vinho que o meu avô fazia, de que gosto muito, que é o San Marco. Era um vinho da Constantino, que fazia a aguardente Constantino e o Dão Constantino, um vinho ótimo. A Constantino foi comprada pela Ferreira, onde trabalhava o meu avô. No outro dia comprei um San Marco de 1972 ou 1973. Acho que aquilo tinha mistura de Dão e Bairrada. Já bebi bons San Marco.

Ainda se arranja?

Sim, em lojinhas. Ainda no outro dia encontrei uma no Porto... Mas não vou dizer onde (risos). Muito bom, muito bom.

Como era a relação do seu avô com o seu pai?

Era uma relação de antigamente. Já só vi a parte tardia, mas do que me contam, o meu avô era uma pessoa severa com os filhos, muito inglês na forma de educar: desporto, saúde... Ele achava imensa graça aos ingleses. Aliás, mandava os filhos para Inglaterra. Uma vez foram num barco a vapor saídos de Leixões, iam lá atrás a descascar batatas, aquilo balançava tudo. Depois foram para casa de um padre qualquer e tinham de cortar a relva do padre. O meu avô era severo com a família, mas depois com os amigos eram festas de arromba, faziam coisas loucas, vestiam disfarces. Há tantas histórias.

Ele já era uma estrela do vinho, nessa altura?

Era, era. Mas o vinho não tinha a expressão que tem hoje. Quando na escola me perguntavam “o que é que o pai faz?”, e eu respondia “faz vinho, é enólogo”, ficava tudo a olhar. “É o quê?”

O seu pai também foi inovador, tendo sido responsável por algumas práticas polémicas, como a plantação da vinha vertical ou a rega no Douro. Como é que olha para isso?

Ele fez coisas que foram importantes naquela época. Eles viveram épocas completamente diferentes da minha. Não seria normal eu fazer o que eles fizeram. Havia necessidades diferentes. Os dois deram grandes empurrões ao vinho do Douro, aliás, o meu pai é muito aberto a novas

ideias.

Mesmo às suas?

Quando comecei a trabalhar, vindo de França, fui direto fazer agricultura biológica. Ao início, ele não achou graça: isto não é assim, eu é que sei. Mas depois começou a ver os resultados e hoje não põe sequer a hipótese de não fazermos os Monte Xisto sem ser em biológico.

Os Monte Xisto podem ser considerados vinhos de intervenção mínima?

São vinhos de pouca intervenção. Mas os Duas Quintas [marca criada pelo pai] também não eram vinhos com madeira forte, por exemplo, tirando numa certa altura. O Monte Xisto é feito em tonéis, precisamente, para esbater essa parte da madeira. Agora, claro que nos meus vinhos eu posso esticar um bocado mais a corda.

O que distingue o seu trabalho no Monte Xisto e na sua marca própria?

O Monte Xisto tem ensinamentos do meu pai e do avô e depois é uma continuação com os filhos, a Mafalda, o João e eu. Nos meus vinhos, procuro expressar-me e estico-me mais na vinificação. No Monte Xisto está mais definida a coisa, à partida, mas não diria que são vinhos conservadores ou previsíveis.

Quais são os seus Monte Xisto preferidos?

O Monte Xisto e o Oriente, que é feito com Tinta Francisca e Tinto Cão. São vinhos completamente diferentes, o Monte Xisto com Touriga e Sousão, mais encorpado. O outro mais de especiarias, menos cor, mais elegante: é um vinho de que gostamos muito, muito.

Às vezes traficam vinhas do Mateus para o Monte Xisto (risos)?

Não, não. Pode às vezes haver um atesto (risos). Mas não, não. É muito importante separarmos as duas coisas.

Tem aquela coisa de agradar ao pai, de fazer um vinho que o pai

goste?

Não. Quer dizer, sim. Penso nele porque ele gosta da descoberta, da novidade. Não quer dizer que pense em fazer um vinho para ele. Nem para ninguém. Não tenho ninguém na cabeça quando faço um vinho. Isso é importantíssimo. Porque, se tens, perdes o foco. Tens de ser tu mesmo e a vinha. Tu falas com a vinha. Tu entendes a vinha. Se começo a pensar o que esta pessoa pensaria deste vinho, lá se vai a criatividade.

Há quem diga que os vinhos são muito ditados pelas modas e pelos críticos. Quando sai um artigo, isso reflete-se logo na marca do vinho?

Sim, é como em tudo. Mas o próprio consumidor tem de saber do que é que gosta. Não deve deixar-se levar por tudo. Isto da integridade é a pessoa falar consigo própria. E com a vinha, o sítio onde ela está. Gostaria que as pessoas entendessem isso: os vinhos são também os sítios. O Baixo Corgo, o Cima Corgo, o Douro Superior, a Meda, que é uma região que o meu avô trabalhava muito.

A Meda está na confluência de várias regiões, é especial?

Sim. Faço lá vinhos há 20 anos e vou lançar os meus primeiros vinhos com marca este ano, os Mater-Dôme. Compro lá uvas e vinifico lá. Está no Douro Superior mas não tem a ver com a região. É uma coisa à parte. Há ali uma transição xisto-granito, é mais alto, comporta-se de forma completamente diferente. O que eu quero reforçar é isto: era bom que o consumidor chegasse a um restaurante e perguntasse: “Tem aí um Cima Corgo? Tem aí alguma coisa da Meda?”

Mas o facto de os vinhos serem muito tecnológicos não esbate essas diferenças geográficas?

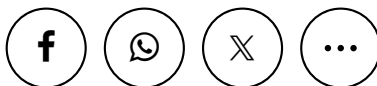
Sim, daí a grande moda dos vinhos naturais como reação a isso, como reação a ser tudo igual. A consultoria enológica faz um pouco disso: é uma fórmula. Por isso, eu digo. O melhor é fazerem vocês próprios o vosso vinho. Claro, nos primeiros anos podem cometer erros, mas é mais original e no futuro pode sair algo de valor.

Errou muito?

Errei bastante.

Mas tem dado frutos?

Tem. Mas ainda tem de dar mais.



Tem dúvidas, sugestões ou críticas? Envie-me um e-mail:

clubexpresso@expresso.impresa.pt

ÚLTIMAS NOTÍCIAS

E L Bloco
quier ls
denheiros
de l'Ouropa
a chegar
als burros
de
Miranda:
não é
gralha, é
mirandês

Ruíd
de
conc
de
Taylor
Swift
provoca
queixas
em
Madrid

E “Não
somos
biólogos mas
também não
somos
parvos”: CDU
na Ria
Formosa para
defender a
pequena
pesca

Os melhores
vídeos dos
Thirty
Seconds to
Mars em
Lisboa: da
'loucura' de
Jared Leto à
invasão de
palco

Expresso | Política de Comentários

Os comentários no Expresso são apenas permitidos a assinantes. Subscriba para poder comentar.

Por favor, leia a nossa Política de Comentários antes de comentar.

Entendi

Gostou deste artigo?

0 Resposta(s)



Gosto



Não gosto



Adoro

0 COMENTÁRIOS

Inicie o debate...

Melhores Mais Recentes Mais Antigos

Seja o primeiro a comentar!

+ **Semanário**

..E

+E

E Dos catastrofismos aos realismos: os três desafios no horizonte da Europa que vai a votos, um ensaio de José Tavares

José Tavares

+E

E Mateus Nicolau de Almeida, o enólogo rebelde do Douro: “Está muito sentimento num copo de vinho”

Ricardo Dias Felner e Fernando Veludo / N Factos

+E

E D. Francisco de Sousa Coutinho, o fidalgo cantor, toureiro e cozinheiro, que encantou as salas de ópera da Europa

José Quitério

+E

E Marcelo e a relação com a fé: a popularidade presidencial nunca esteve tão baixa

Ângela Silva

+ **Vistas**

SAÚDE

E Médico de família vai ser retirado a 130 mil utentes;

1 centros de saúde privados avançam em julho

2 **GERAÇÃO 80**
Hugo Viana: “Costumo dizer ao Rúben Amorim que eu na equipa dele não jogaria de certeza e ele concorda. O futebol mudou muito”

3 **SEGURANÇA**
E Falsas agências de viagens em Lisboa escondem tráfico de pessoas, uma delas funciona num escritório de dez metros quadrados

4 **EUA**
Caso Hush Money: Donald Trump considerado culpado de 34 crimes e acusa Biden de “orquestrar julgamento” para o prejudicar

5 **GUERRA NA UCRÂNIA**
Suécia promete mais ajuda militar à Ucrânia, Putin classifica militares russos como “verdadeira elite”: o essencial do 826.º dia de guerra

6 **BLITZ**
E Thirty Seconds to Mars ao vivo em Lisboa: “Portugal é uma das razões pelas quais esta banda existe. Foi aqui que esgotámos a primeira arena”

GUERRA NA UCRÂNIA

7

Putin alega que Zelensky já não é Presidente: considera que a Constituição ucraniana apenas prevê a extensão dos poderes do parlamento

8

SOCIEDADE

E Debandada de funcionários na agência para as migrações. Processos pendentes já chegam a meio milhão

Expresso

[SUBSCREVER](#)

[EXCLUSIVOS](#)

[NEWSLETTERS](#)

[SEMANÁRIO](#)

[Estatuto editorial](#) [Código de Conduta](#) [Ficha Técnica do Expresso](#) [Política de cookies](#) [Política de privacidade](#)
[Termos de utilização](#) [Contactos](#) [Publicidade](#) [Ficha técnica da Blitz](#) [Estatuto editorial Blitz](#)
[Configurações de privacidade](#)

SIGA-NOS



www.impresa.pt

SITES DO GRUPO IMPRESA

[SIC](#)

[Opto SIC](#)

[SIC Internacional](#)

[SIC Notícias](#)

[SIC Radical](#)

[SIC Mulher](#)

[SIC K](#)

SIC Caras
SIC Esperança
Fama Show
Expresso
Blitz
Boa Cama Boa Mesa
Tribuna
Volante SIC
GMTS
InfoPortugal
SIC International Distribution



IMPRESA © Todos os direitos reservadosApresentação do Grupo . ContactosInvestor Relations
. Responsabilidade SocialLei da Transparência