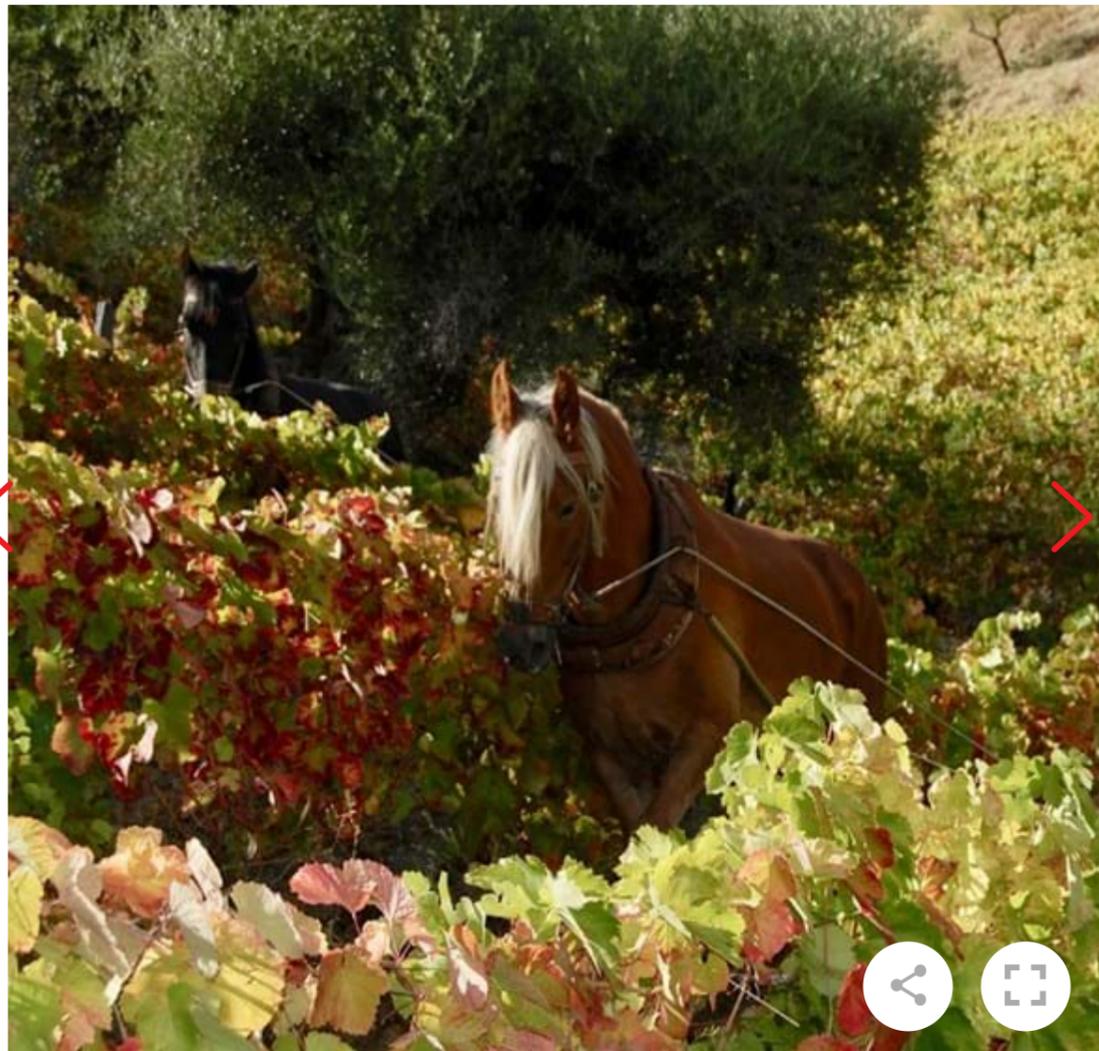
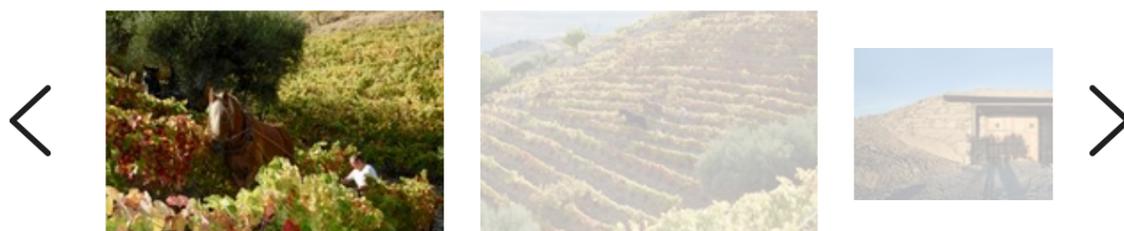


WEEKEND VINHOS

Os vinhos originais do Douro – “Dwr”

Mateus Nicolau de Almeida faz vinhos singulares com base no clima, no solo e na intervenção humana. A expressão máxima das origens.

 1/5

Augusto Freitas de Sousa

25 de Abril de 2021 às 13:00

A convicção de que Douro deriva do latino "Durus" que, por sua vez, foi buscar o nome ao celta "dwr" e ao bretão "dour", ambas palavras que significam água, parece ser comumente aceite pelos estudiosos da etimologia. Ao produtor e enólogo Mateus Nicolau de Almeida, a designação não lhe passou ao lado: Dwr é o nome do seu próximo vinho vinificado e envelhecido na rocha numa cuba de granito.

Os vinhos do neto do criador do Barca Velha são mais do que uma viagem ao passado. São uma escolha de vida e de uma relação com a natureza que o produtor escolheu, sobretudo quando optou por fazer os seus próprios vinhos no lugar de Curral de Teles, em Vila Nova de Foz Côa, com seis hectares de vinha, olival, amendoal, horta e bosque.

Entre outros exemplos, há três vinhos distintos com o nome Ermita e os subnomes Antão do Deserto, Paulo de Tebas e Amon de Kelia, todos feitos com a mesma casta Rabigato, mas de parcelas, altitudes e solos diferentes. Para Mateus Nicolau de Almeida, Rabigato, variedade originária do Douro Superior, é "uma casta completa que não precisa nem de sal nem de pimenta" e "é a que melhor interpreta e transmite a informação contida neste solo".

Para o enólogo, esta analogia com a eremitagem "tem que ver com uma comunhão com a natureza". Sublinha que o "eremita procura o deserto da alma onde surgem as ideias" e recorda o sonho de "criar um eremitério com agro-monges". O produtor conclui que "a contemplação e meditação com a natureza é algo fantástico" ou, como resume, "ora et labora" (ora e trabalha). Uma expressão que ficou conhecida por "regra de São Bento", o monge fundador dos beneditinos, que preconizava uma via simples de alcançar a paz e retomar os valores da sociedade que haviam sido perdidos.

Mateus Nicolau de Almeida tem uva própria em modo de produção biológica e ainda compra a outros produtores. Trabalha em conjunto com a sua mulher, Teresa Ameztoy, também enóloga, de San Sebastian, mas criada na Rioja. Teresa estudou em França e trabalhou com Peter D. Dauthieu, um comerciante inglês que fazia vinhos por todo o mundo. Veio com o marido para o Douro e trabalhou durante 15 anos com o pai de Mateus, João Nicolau de Almeida, na casa Ramos Pinto. Os dois conversam sobre o vinho a fazer, mas "se um tem uma ideia forte, leva-a avante".

Adega do Sável

Uma das características únicas da produção em Curral de Teles é a Adega do Sável, onde o casal trabalha em conjunto, construída debaixo de terra, cavada no xisto com a intenção simples para o produtor de "proteger o vinho das altas temperaturas e secar em Foz Côa de uma forma natural não usando ar condicionado". A solução, explica, "era ser uma adega enterrada, mas que mantivesse o contacto com a rocha para poder respirar e guardar humidade". A construção "em simbiose" foi feita com o amigo e arquiteto Pedro Jervell que, para Mateus Nicolau de Almeida, olha para a arquitetura da mesma forma como o casal se relaciona com a agricultura. O produtor e enólogo explica que "os vinhos são feitos em cuba de cimento, com uma boa térmica e onde o vinho envelhece bem".

Na adega há ainda uma cuba de granito feita com Pedro Jervell e que resulta de um pensamento com cerca de 10 anos. Para Mateus, é "vinificar e envelhecer dentro da rocha, onde a essência do vinho vem da rocha e volta para ela". Acrescenta ainda que esta ideia "é a procura do telúrico".

Além dos Ermitas, Mateus Nicolau de Almeida faz três vinhos com a marca Trans Douro Express em regiões diferentes: Baixo Corgo, Cima Corgo e Douro Superior. Ainda produz a marca Curral Teles, a que chama "vinhos humanos", resultado da "influência e múltiplas decisões que se pode fazer na vinificação", e de onde resultam quatro vinhos em pequenas quantidades, diferenciados pelas letras gregas alfa, beta, gama e delta.

Contas feitas, Nicolau de Almeida explica que o trabalho tem passado por desconstruir o terroir do Douro: "o clima com os Trans Douro Express, o solo com os Ermitas e o humano com os Curral de Teles".

Há ainda um vinho, Torna Viagem, que resultou de uma casualidade. Enviou um vinho para o Brasil, mas a alfândega brasileira detetou que faltava um número no contrarrótulo. Foi obrigado a pagar a viagem de volta e, depois de cruzar duas vezes o Atlântico e o equador,

comparado com o mesmo vinho que tinha ficado em Portugal era muito diferente. Este ano, Mateus e Teresa vão engarrafar pela primeira vez dois tipos de vinhos do Porto.

Obrigado por apoiar o nosso jornalismo.

No Negócios temos como missão disponibilizar informação económica fiável, atual e relevante. E se a batalha pela relevância é uma responsabilidade que nos cabe, no novo enquadramento do setor a capacidade de continuarmos a desempenhar o nosso papel depende cada vez mais do investimento do leitor. Agradecemos a sua confiança. Vamos continuar a trabalhar para a merecer.