

Sarah Ahmed, jornalista e crítica de vinhos

Sarah Ahmed é uma reputada jornalista e crítica de vinhos britânica, especializada em vinhos portugueses e australianos, no blogue "The Wine Detective".



## Regresso ao futuro na Adega do Sável

A Adega do Sável, em Vila Nova de Foz Côa, reflete a abordagem cerebral, mas lúdica, de Nicolau de Almeida na produção de vinho.

**E**m 20 anos de carreira pude conhecer a minha quota parte de adegas. Existem em muitas formas, modelos e tamanhos, mas hoje em dia raramente me surpreendem. Há a adega de design, que não se poupou a custos. Privilegiando a forma sobre a função no exterior, são destino não apenas para as uvas mas, por direito próprio, constituem um fator-chave para o enoturismo. E a beleza não é apenas superficial. Elegante e ergonomicamente decorada com kits de última geração, entrar é como levantar o capot de um carro elegante, revelando cromados reluzentes (bem, aço inoxidável no caso da adega).

Mas, quando a função invariavelmente ultrapassa a forma na volumetria da adega, a dimensão pura pode impressionar. Durante uma visita a um grande produtor de Cava em 2003, fiquei boquiaberta com as fileiras de enormes tanques de aço inoxidável. Espantosamente altas, perguntei-me se haveria uma frota de 'spinners' - os veículos aéreos usados no filme "Blade Runner" - para monitorizá-los. Na verdade, eram controlados por computador o que, embora comum hoje em dia, parecia-me então o auge da sofisticação.

Quando as bolsas são mais pequenas, as adegas tendem a possuir tecnologia relativamente simples e a desenvolverem-se organicamente - aumentadas com o mais recente kit ou ampliadas apenas e quando os fundos o permitam. Assemelham-se a uma verdadeira

casa, seja a primeira casa, frugalmente mobiliada, com toques de improviso, ou a muito estimada casa de família, mobilada e decorada ao longo dos anos por diferentes gerações. O efeito pode variar de básico, decrépito, até encantadoramente rústico.

No entanto, em junho, encontrei uma adega verdadeiramente original e surpreendente - a Adega do Sável em Vila Nova de Foz Côa, no Douro Superior, lar dos vinhos epónimos de Mateus Nicolau de Almeida. Pode ser subterrânea, num bunker húmido de xisto, mas não há mentalidade de bunker sobre essa adega excêntrica, de temperatura naturalmente controlada. Construída a partir do zero com a contribuição do arquiteto Pedro Jervell da Skrei, a Adega do Sável reflete a abordagem cerebral, mas lúdica, de Nicolau de Almeida à produção de vinho.

Se a adega de Cava faz lembrar "Blade Runner", com a construção estreita em forma de túnel, suportando luzes e focos, a adega de Nicolau de Almeida evoca as minas de "Indiana Jones e o Templo Perdido". Com o seu quê de "Regresso ao Futuro". O 'calcatório' de granito emula os monges romanos e cistercienses que pisavam as uvas (brancas e tintas) nesta vasilha de pedra rasa, antes de prensar e conduzir o mosto para fermentar nas cubas de cimento da Adega do Sável.

Quanto a pensar no futuro, nesta terra de arte rupestre pré-histórica, a inovadora "pièce de résistance" da adega é uma considerável cuba fermentadora oca inserida na rocha. Nunca vi nada assim! Sem dúvida, os seus conteúdos são destinados à referência