

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".

Curral Teles, que explora diferentes técnicas de vinificação - onde o efeito telúrico da cuba, explicou Nicolau de Almeida, estende-se além das propriedades mineral, hídrica e húmus do solo/rocha, para abraçar as correntes eletromagnéticas naturais.

#### O que é um vinho do Douro?

O que faz andar Mateus Nicolau de Almeida? O enólogo é assomado por uma questão que, segundo ele, ainda não pode ser respondida com toda a propriedade: "O que é um vinho do Douro?" Porquê? Porque, responde, "não temos a experiência". O que pode parecer surpreendente para este produtor de vinhos do Douro da terceira geração, cujo avô criou o Barca Velha e o seu pai foi o pioneiro do Duas Quintas da Ramos Pinto. Além disso, que estudou com o falecido Denis Dubourdieu, o renomado enólogo francês e professor de enologia da Universidade de Bordéus. Mas, para Nicolau de Almeida, o processo de fazer bom vinho é uma coisa, outra é obter a melhor e mais verdadeira expressão do lugar. O seu objetivo é transmitir informações "a partir do solo e do clima, juntamente com um sentido de solo e respeito pela terra - o fator humano". Desde que se mudou para V.N. de Foz Côa em 2003, sente-se mais bem equipado para consegui-lo. "Quando alguém mora aqui e faz vinho", disse-me, "começa a perceber alguma coisa - o Douro é tão grande, são pelo menos três sub-regiões". O desafio tem sido identificar, conquistar e respeitar as diferenças do Douro, amplificando as especificidades das várias sub-regiões e dos vários locais. Para o efeito, estudou técnicas utilizadas nos mosteiros cistercienses que outrora foram a sede da produção de vinho do Douro. Admirando a simplicidade de abordagem dos monges, evitou os modernos equipamentos e métodos de produção de vinho (inoculação de leveduras, aço

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.

inoxidável e controlo de temperatura), mais adequados, diz, ao clima de Bordéus ou à produção industrial de vinho.

Esta abordagem produziu resultados com as gamas Trans Douro Express e Eremitas. Cada uma abrange três vinhos de diferentes locais, feitos exatamente da mesma maneira. Os Trans Douro Express são três lotes clássicos de tintos do Douro que exploram os diferentes climas das sub-regiões do Douro: Baixo Corgo (Atlântico/Mediterrânico), Cima Corgo (Mediterrânico) e Douro Superior (Mediterrânico/Continental). Nicolau de Almeida salienta que o Baixo

Corgo e o Douro Superior, mais quente e seco, produzem mais taninos. Vegetal e vigoroso, no caso do Baixo Corgo (porque é a sub-região mais temperada) e mais denso no caso do Douro Superior (porque as condições mais quentes podem parar a fotossíntese). Quanto ao Cima Corgo, localizada no meio, descreve-o como o vinho mais suave e consensual, "mais molhado na boca". Por sua vez, os Eremitas são três Rabigatos do Douro Superior de climas e solos (xistosos) semelhantes - transmitem diferenças de local mais subtis. O Antão do Deserto Rabigato, de solos profundos próximos de um curso de água, a 350m de altitude, é linear. De solos superficiais e rochosos a 400m de altitude, o Paulo de Tebas Rabigato é marcadamente textural. Mais redondo e mais rico, o Amon de Kelia Rabigato é oriundo de uma parcela a 500m em solo moderadamente profundo com presença de quartzo. Diferenças que considere consistentes em duas colheitas (2016 e 2017).

Como sugere o meu pseudónimo "The Wine Detective", fascina-me seguir as pistas no copo sobre a origem de um vinho, a colheita, o criador e os métodos. Recomendo que experimente estes trios - Trans Douro Express e Eremitas. Não idênticos, são as suas características individuais que emocionam!