




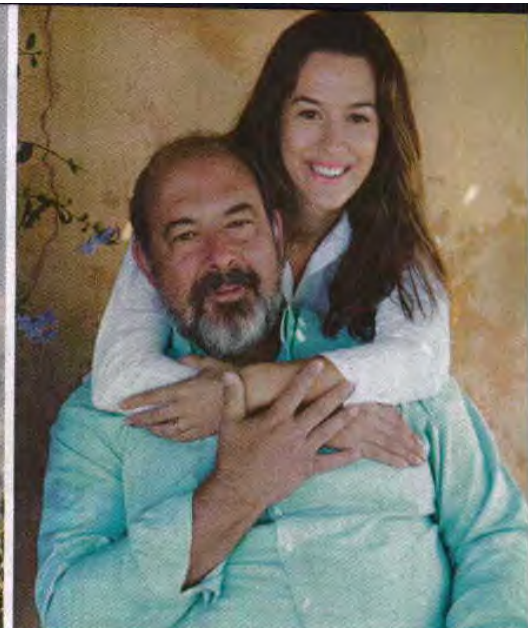
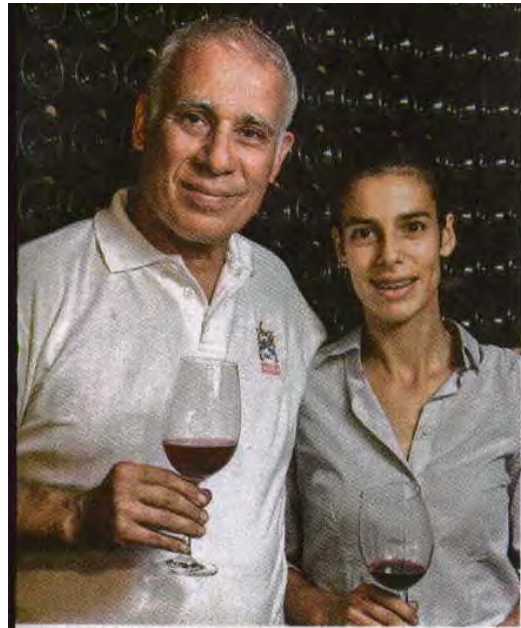
ID: 71824683

20-10-2017

CAPA

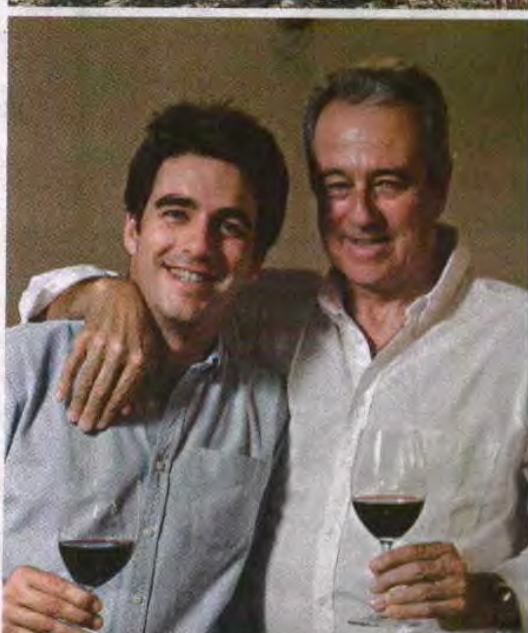
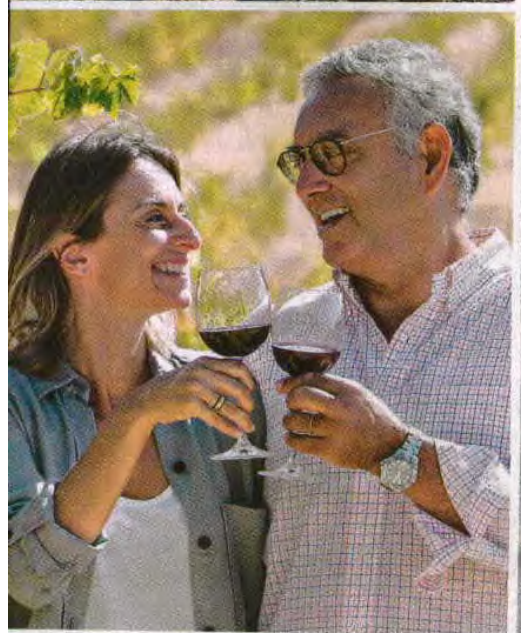


ENTRE PAIS E FILHOS TAMBÉM NÃO SE METE A COLHER



É assunto sagrado, o legado partilhado entre duas gerações, vertido ou não em vinhos de orientação diferente, inovação e profundidade. Fazer vinho é assunto cultural, familiar e técnico, e a transmissão é quase sempre espiritual, sem palavras nem testamentos. Os próprios não sabem explicar, mas não dispensam o que receberam e recebem, e nós adoramos vê-los trabalhar em conjunto. Reunimos um conjunto notável de casos que falam por si. Afinal, nós também não queremos meter a colher!

TEXTO DE FERNANDE MELO FOTOGRAFIA DE JORGE SIMÃO





QUINTA DO MONTE XISTO DOURO

JOÃO NICOLAU DE ALMEIDA E MATEUS NICOLAU DE ALMEIDA

FILHO DE PEIXE QUER NADAR

Não é fácil ser filho de João Nicolau de Almeida, fundador do Douro moderno, para quem, por sua vez, não é fácil ser filho de Fernando Nicolau de Almeida, criador do Barca Velha. No entanto, encontrou uma fórmula de equilíbrio estável, que é... estar sempre em projetos novos.

Mateus Nicolau de Almeida vive em Foz Coa, ao lado do Monte Xisto – propriedade do pai e dos irmãos desde 1993 –, como autêntico vigneron, já que se ocupa da vinha e do vinho em exclusivo e em todas as etapas. O Monte Xisto é o projeto no qual estão envolvidos o pai de Mateus, a sua irmã e o seu irmão. É preciso aqui dizer que João Nicolau de Almeida – pai de Mateus – encabeçou o famoso estudo que conduziu à definição das castas principais do Douro, tal como as conhecemos hoje. Perguntamos a Mateus o que está agora a fazer, e bingo!, criou a sua própria empresa, empenhou-se no projeto Trans Douro Express, que passa por mostrar os vinhos do Baixo Corgo, Cima Corgo e Douro Superior de forma excelsa – de novo a preocupação patrimonial e cultural – e está a trabalhar



o rabigato em *micro-terroirs*, para lhes perceber melhor as nuances – o bichinho de inovar e conhecer melhor. Filho de peixe quer mesmo é nadar.

Retém as memórias mais doces de um dos primeiros vinhos provados. «Os vinhos que o meu avô fazia, havia um clarete, um outro de marca conhecida, S. Marcos, e o Constantino.» Continua a ser cultor do trabalho dos antigos. «Ainda no outro dia comprei um reserva de S. Marcos 1977 que estava uma maravilha.» Representa um pouco a transição da geração com que o pai aprendeu e a sua própria. Há que ver que, no tempo do pai «vinha o químico com a missão de evitar que o vinho tivesse defeitos», nem existia o termo «enólogo». Isto numa altura em que os defeitos no vinho eram abundantes. Coube ao pai, como enólogo – não já como «o químico» – transportar os vinhos para a zona das virtudes. «E foi isso que sinto ter rece-

bido diretamente do meu pai, o que é muito bom.» Foi também ele para França, onde andou cinco anos «nem sempre só concentrado no vinho», diz com um sorriso. «O meu percurso académico não foi brilhante, mas absorvi uma parte científica importante e convivi em Bordéus com os melhores técnicos do mundo.» Não criou complexos por isso, antes decidiu andar para a frente, e aí a influência familiar – lado paterno e materno, este com Afonso Cabral, grande estudioso, na árvore genealógica – falou com voz própria.

«Gosto muito de falar e provar com o meu pai, e ele gosta e aprova do que faço, sempre que renuncio a repetir.» E é aqui que a porca torce o rabo, porque Mateus vive um pouco inconformado com a rigidez das regras do vinho do porto e com a dificuldade do pequeno produtor em entrar no circuito. «Era fantástico se o vinho do porto pudesse ser mais vivo e moderno.» Deixamo-lo imerso nas suas questões da cinética da fermentação e do que gosta de chamar a «onda paleolítica», pelas cubas gigantes escavadas em granito.