

## Entrevista João Nicolau de Almeida

# As características do vinho do Porto são a essência dos DOC Douro

Quase 40 anos depois de entrar na Ramos Pinto, João Nicolau de Almeida vai lançar um vinho pessoal. Uma homenagem à família, uma prova de devoção ao Douro. Retrato de um enólogo sensível e militante. *Manuel Carvalho (texto) e Manuel Roberto (fotos)*

**J**oão Nicolau de Almeida foi um dos pioneiros da abertura do Douro à vaga emergente dos vinhos de mesa, no final dos anos 80. Mas essa dedicação à novidade numa região que durante séculos se especializou nos vinhos fortificados não significa uma cedência. Na prática, ele continua a considerar-se um homem do vinho do Porto. Mais: a própria essência dos vinhos do Douro está nos aromas do vinho do Porto, sublinha. Se o projecto pessoal, ou familiar, que se prepara para lançar tem por base um DOC Douro, no futuro não esconde o desejo de ter um tawnie ou um vintage Nicolau de Almeida. Para isso acontecer, sublinha, o Douro tem de acabar com os espartilhos que afastam os jovens e os pequenos operadores do vinho do Porto. Excertos de uma entrevista realizada na sede da Ramos Pinto, em Gaia.

**Após todos estes anos de vida profissional, o que o leva a querer criar um vinho com a sua assinatura pessoal?**

É uma consequência lógica de toda uma vida dedicada ao vinho, mas também das influencias familiares que tive. O meu pai [criador do Barca Velha] tinha uma casa de vinhos, a Nicolau de Almeida, a minha mãe tinha uma casa de vinhos também... o meu avô e bisavô faziam vinho,

casei com uma mulher que é uma grande apreciadora de vinhos - uma árvore genealógica feita pelo meu sogro prova que eu casei por interesse, porque mostra que a família dela está no vinho há mais tempo do que a minha (eram os Rebelo Valente). Toda a minha vida ouvi falar de vinhos; os meus filhos seguiram cursos de enologia: um deles casou com uma espanhola de Rioja, enóloga; a minha filha anda com um enólogo. Estou cercado pelo vinho. Gostava de ter um arquitecto para de vez em quando falar de outro tema, porque sempre que se fala de alguma coisa, de barcos por exemplo, termina em vinho. É impossível fazer uma garrafeira lá em casa. Sempre que sonho em ter uma garrafeira chega o fim-de-semana, começa uma discussão sobre vinhos e esse sonho desaparece.

**Além dessa envolvimento, esse projecto significa que os seus desafios na Ramos Pinto estão consolidados e que precisa de um desafio novo?**

Não, não acho. Tive a sorte de ter trabalhado aqui com o meu tio, José Rosas, que foi uma pessoa que me passou a sua paixão pelo Douro e que me deu uma motivação muito grande para tudo o que eu fiz. Há pessoas que vão sendo impedidas de avançar, comigo aconteceu o contrário. Sempre houve um empurrão para a frente e continuo com essa mentalidade na Ramos Pinto. Não de uma forma tão técnica como até há pouco, porque estou a dirigir a casa (João Nicolau de Almeida é o director-geral da empresa, que é propriedade da Roederer, uma marca





emblemática da região de Champañhe). Hoje em dia sou uma espécie de maestro, com músicos de todas as áreas que vão tocar a minha música. Mas estou inteiramente aqui. A Ramos Pinto é uma coisa que me está na alma. Estou aqui desde 1976 e penso que ainda há muita coisa a fazer.

**Como é que se vai chamar o seu vinho novo?**

Quinta do Montexisto. Faço-o não para substituir o que estou a fazer aqui na Ramos Pinto. Estou numa fase, numa idade, em que qualquer dia me tenho de reformar. E estou a preparar-me para que, num dia que saia daqui, possa ter a minha reforma. Mas sobretudo para dar continuidade à nossa ligação ao vinho

**Qual é a história dessa propriedade?**

Comprei-a há quase 20 anos. O grande problema é que esse monte, perto de Vila Nova de Foz Côa, que é a minha zona preferida do Douro, estava muito dividido. Um dia fui lá ver um saíbramento e dei com aquele sítio. Fiquei apaixonado. Depois, passados uns tempos ofereceram-me três hectares nesse sítio. Nem queria acreditar. Após essa oportunidade estive 12 anos a tentar reunir aquelas parcelas todas: algumas eram de alguém que estava no Canadá, outra era de 10 irmãos e um não queria vender... foi um sarilho. Depois vieram os meus filhos, (o meu filho Mateus [enólogo responsável pela Muxagat] vive ali ao lado), e eu disse-lhes: 'Isto para mim é um prazer muito grande para dar continuidade ao trabalho dos nossos antepassados e a tudo aquilo que a nossa família gosta. Vocês querem pegar nisto? Querem entrar neste jogo?' E assim foi. A quinta tem 40 hectares e 10 plantados, numa zona interessante, a uma altitude de 300 metros, num lugar bastante arejado e tem exposições a Norte e a Sul. Dá para balizar o Norte e o Sul para estabilizar os vinhos. Era um monte de pedra e tivemos de martelar aquilo tudo. Depois ali fez-se uma viticultura que me foi ensinada pelos meus filhos. No meu tempo, eu aprendi uma ciência e eles agora têm outra.

**De que colheita é este vinho que será apresentado em Julho?**

É da vindima de 2011. Foi o Mateus que o fez.

## Depois de provar vinho biológico e não biológico produzido no mesmo sítio fiquei convencido que são dois mundos diferentes

**Mas o vinho é seu o do seu filho Mateus?**

Chegámos a um consenso e aquele é um vinho nosso. Nós queremos é fazer uma coisa familiar, mas não são só os enólogos que dão a nota final. A minha mulher também participa e o produto final sai desse bolo. Não vou dizer que aquele é o meu vinho. É o vinho do João Nicolau de Almeida e filhos, que é o nome da empresa. É um elo de união através do vinho.

**Qual é o seu objectivo em termos de qualidade? Tem, por exemplo, como meta o nível de qualidade que o seu pai criou com o Barca Velha?**

Sim, tenho. Vou fazer para já 3500

garrafas. Mas com a mesma seriedade e empenho de sempre. Fui buscar tudo aquilo que eu sabia de melhor. Pela minha experiência sabia que ia ter pela frente um terreno difícil, era só calhar. Mas aprendi também a dar valor ao lado biológico da produção. Não tinha a noção de como é importante essa aposta, é verdadeiramente interessante. Essa foi uma inspiração dos meus filhos. A minha geração falava em coisas modernas tipo mecanização, pesticidas, etc... Mas depois de provar vinho biológico e não biológico produzido no mesmo sítio fiquei convencido que são dois mundos diferentes. Completamente. ►





# Entrevista

## João Nicolau de Almeida

O talento é isso, é ser integrado, é estar atento, ver e verificar, experimentar, ter paciência, muita paciência, porque às vezes dá bem e depois dá mal

### Temos uma versão "Verde" de João Nicolau de Almeida neste vinho?

Totalmente. E não só biológico: biodinâmico também. A pulverizações são feitas com efusões de plantas. Se uma pessoa meter na terra produtos químicos, as raízes que estão a 20 centímetros vão absorver esses produtos e passá-los para a uva. Portanto tem de dar um vinho diferente. Se for um vinho feito só com o solo dali é um vinho só dali, com o gosto das uvas dali.

### A escolha da colheita de 2011 deve-se a alguma razão especial?

Lançamos agora este vinho porque achámos que deu *tilt*, aquele *tilt* que nos deixou satisfeitos. Chegou ao ponto que a gente queria.

### Que castas é que pôs lá? Nos anos 80 foi um dos pioneiros na selecção das cinco castas tradicionais do Douro que depois estiveram na base dos novos vinhedos entretanto plantados. O que lhe diz hoje essa selecção?

Houve um período antes da Segunda Guerra em que, lendo os livros da época, se prova que aquelas pessoas sabiam muito mais de castas do que se sabia quando eu cheguei ao Douro em 1976. Depois da Guerra a região ficou isolada e foi-se perdendo tudo isso, todo esse saber acumulado ao longo de gerações. Quando eu ia com o meu pai ao Douro falava-se de vinhas e não de castas. Dizia-se, 'olha, aquela vinha é muito boa', mas de castas não se falava. O meu tio, que era uma pessoa da vanguarda, fazia experiências com outros sábios, como o John Smithes [1910-1986, foi um dos homens-fortes da Cockburn's e um pioneiro da experimentação com novos clones no Douro] e o Gastão Tabora [1917-1983, técnico do Centro de Estudos Vitivinícolas da Régua]. Mas tudo de uma maneira muito empírica. Depois, comecei a fazer microvinificações com diferentes castas. A ideia era separá-las e perceber o que valiam, pensando sempre no lote que poderiam gerar. Naquela altura havia pressa. Queríamos fazer melhor vinho do Porto mas também vinho do Douro o mais rapidamente possível. Mas não havia mais tempo e seleccionaram-se essas cinco castas. Hoje em dia já são muito mais. Eu não sou pró monovarietal. Consegue-se sempre melhor



vinho misturando castas, quantas mais melhor.

### Qual foi a sua última surpresa em termos de descoberta de castas?

A Folgazão, que eu acho uma casta interessantíssima para os brancos. A Tinta da Barca. Faltava-nos aquela cor, aquele aroma diferente, mais perfumado, apimentado. Pode ter um papel muito interessante na composição de um lote.

### Também acha que, para se fazer bons vinhos do Douro, a escolha de castas e a própria viticultura têm de ser diferentes das utilizadas para os vinhos do Porto? Ou a mesma vinha dá para um e outro vinho?

A mesma vinha pode dar para DOC Douro e para vinho do Porto. Dependendo do ano. É mais importante o ano. Nós definimos que uma vinha vai para vinho do Porto, mas em função do ano podemos ter de mudar tudo. Mas se tudo correr normalmente, uma vinha no Douro dá para fazer os dois vinhos.

### A vinha do Montexisto foi concebida para produzir um DOC Douro ou nem sequer pensou nisso quando a começou a plantar?

Eu não consigo desligar as duas coisas. Um bom vinho dá sempre um bom vinho do Porto. A massa que faz um grande Douro faz um grande vintage. O primeiro não é fortificado, o segundo é. Para mim é simples. Se o mosto é bom para um vinho de mesa, também é bom para o vinho do Porto.

### Também vai fazer vinho do Porto no Montexisto?

É o meu sonho. Eu já não sou jovem, mas os meus filhos estão proibidos de fazer vinho do Porto e isso e uma das causas da pouca evolução que o vinho do Porto teve nos últimos anos...

### Proibidos porquê?

Para se fazer vinho do Porto tem de se ter um *stock* mínimo de 150 mil litros. Está a ver um jovem a fazer um *stock* de 150 mil litros? É impossível. Os jovens estão fora da corrida.

### Mas há quem considere que esta geração está completamente voltada para o DOC Douro e alheada do vinho do Porto. Os seus filhos têm a sua paixão pelo vinho do Porto?

Para eles o vinho do Porto é o rei. O vinho de mesa é o príncipe, talvez, mas o rei é o vinho do Porto. Só que

se trata de uma coisa inacessível. Isso prejudica imenso o vinho do Porto. Essa excitação, essa fermentação da juventude está voltada para os DOC. Não há *Douro Boys* para o vinho do Porto. Devia haver. Devia haver novidade, rejuvenescimento. Há cinco grupos muito grandes e depois somos nós, a Noval a Niepoort e a Poças, mas esses cinco controlam toda a situação. O esquema está cada vez mais fechado. Quando cheguei ao sector já se falava disso. Mas agora a situação está ainda mais grave.

### Devia modificar-se a regulamentação do sector?

Sem dúvida nenhuma. Em tudo. Eu acho que mesmo o benefício [sistema administrativo de autorizações de produção de vinho do Porto entre as vinhas da região] devia-se adaptar aos dias de hoje. As coisas mudaram, era preciso dar voz aos jovens para modificarem isto. Mas eles estão fora, por isso é que o Douro não mexe mais. O resultado é péssimo.

### Nestes quase 40 anos de vida no sector dos vinhos, do que é que mais se orgulha? O que deixa para a posteridade com a sua assinatura?

A coisa de que mais me orgulho foi

ter sido honesto comigo próprio.

### O que quer isso dizer?

Quer dizer que não vou fazer vinhos ou o que quer que seja por causa do outro, da opinião do outro. A coisa tem de sair de mim. Quando me propuseram administrar a Ramos-Pinto, eu que estudei enologia, perguntei ao meu irmão mais velho: 'Como é isto?'. Ele disse: 'Só precisas de ser honesto'. Não é preciso mais nada.

### Onde entra o talento quando se trata de fazer vinhos?

O talento resulta de querer fazer bem, o melhor possível. É não se acomodar. Há que procurar sempre outras coisas e, outra coisa muito importante: ouvir os que cá estão. Desde o homem que está na terra para plantar, a quem está na adega. O *blend* entre aquilo que eu aprendi e o conhecimento empírico dá uma vantagem brutal. O talento é isso, é ser integrado, é estar atento, ver e verificar, experimentar, ter paciência, muita paciência, porque às vezes dá bem e depois dá mal...

### Os Duas Quintas que produziu nos anos 90 são muito diferentes dos que produz agora?

Bom, nós produzíamos 60 mil garrafas de tinto, agora estamos nas 650 mil. Uma das coisas que mudou foram as condições de higiene. Nesse tempo, para se fazer um vinho era muito difícil, mesmo numa casa como a Ramos Pinto. O grande sucesso do Barca Velha foi conseguir que tivesse a primeira fermentação a temperaturas baixas e depois ter um seguimento, um acompanhamento, escolhendo-se o bom entre muito. Quando comecei a fazer vinho não tinha adegas a esse nível e não controlava tão bem o processo como agora. Os vinhos eram bons, mas para se chegar aí era um sarilho. Agora é mais fácil.

### Uma das características desses vinhos era a sua longevidade. A actual geração de Duas Quintas, sejam os normais ou o Reserva Especial, terá essas qualidades?

Eu acho que sim. Um vinho que seja bom e bem feito pode ser bebido em novo e pode envelhecer na mesma. O que é preciso é ter boas uvas, saber fazer as boas extracções. Um vinho grosso e cheio de taninos não quer dizer que vá envelhecer melhor que um vinho do qual se extraiu os bons taninos, os taninos maduros, os taninos das películas. Esse vi- ►



# Entrevista

## João Nicolau de Almeida

nho vai ter longevidade e a prova que eu tenho para apresentar é que os vinhos feitos assim são equilibrados no início e assim continuam. A luta da minha vida de enólogo é esta. Hoje já posso pegar num Duas Quintas Reserva de 1992, que era delicadíssimo, e dizer: provem-no. Mesmo ao nível de vintage o primeiro que criei com o meu tio, em 1982, foi feito com castas para obtermos esse equilíbrio, de modo a poder ser bebido mais jovem, e na altura foi um berreiro: era um vinho que não vai envelhecer, diziam. Hoje pegamos nos 82 e 83 que estão na praça e vê-se quem tinha razão.

**No Douro não se vive um período de excessiva desigualdade de rendimentos? A agricultura é sustentável com os actuais preços das uvas na produção?**

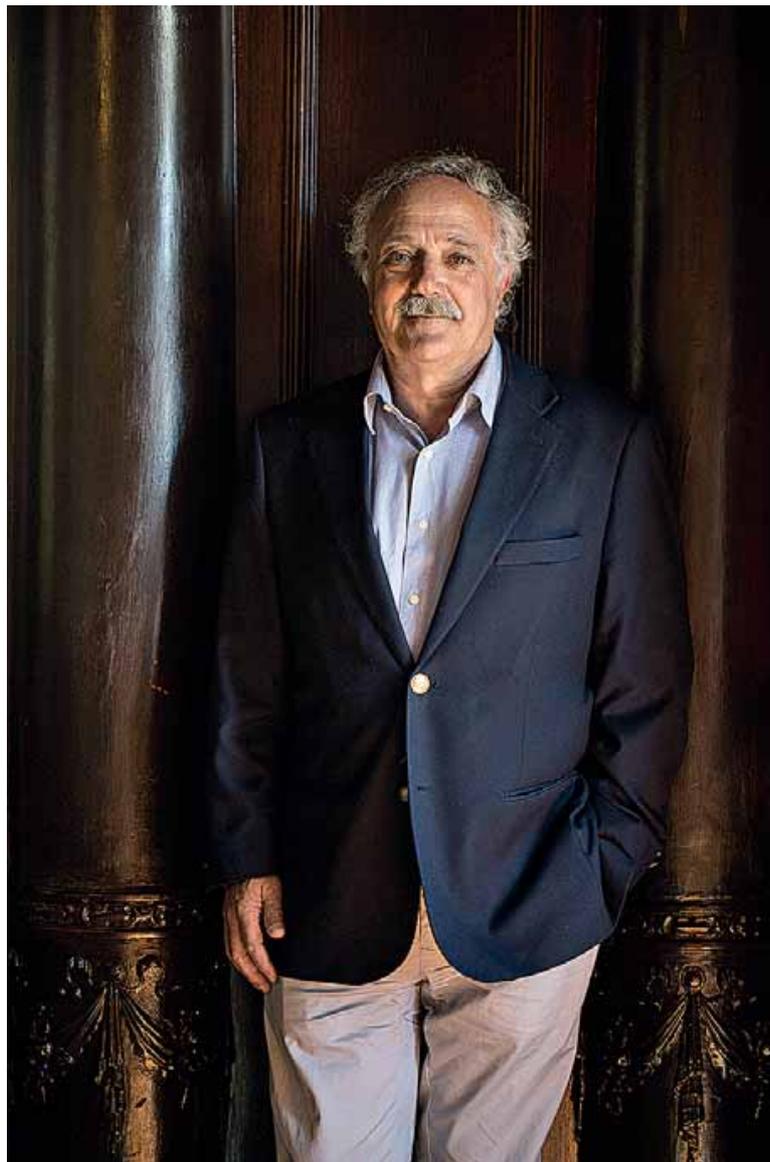
É brutal isso. Para mim é uma dor de alma. Tem de haver uma transição [na gestão da crise], mas excusava de ser brutal. Há quem não trate das vinhas por falta de dinheiro, os agricultores são pagos miseravelmente, fez-se vinha a mais e chegámos a um ponto em que alguns estão a ter sucesso enquanto outros estão na bancarrota. Por isso é que eu acho que a ausência dos jovens no vinho do Porto é crucial. Se fosse possível fazerem vinho do Porto, criava-se uma dinâmica no Douro e uma revalorização das uvas muito maior. Depois, o ajuntamento das grandes empresas originou a produção de volumes brutais, que têm de ser vendidos a qualquer preço.

**Mas isso justifica que haja reservas do Douro de qualidade mais do que discutível e que são vendidos a dois euros?**

As pessoas ficam desesperadas e têm de arranjar dinheiro a todo o custo. Mas isto é uma bola de neve, que acaba por prejudicar toda a região.

**Preocupa-o a destruição das vinhas velhas na região?**

Aí há um certo exagero. Há vinhas velhas que não são boas. Há algumas vinhas em que se olha para elas e se diz: 'tem de sair bom vinho daqui'. Mas não sai. Não podemos ser fundamentalistas. O que não é bom não tem de ficar ali. Não se deve conservar vinhas velhas só por serem velhas ou para se poder pôr no rótulo que o vinho vem de uma vinha velha.



**Tem acompanhado o que as outras regiões nacionais têm feito ou só o preocupa o Douro?**

Claro que isso me interessa. Uma das regiões que deu um salto brutal foi o vinho Verde, onde se encontram hoje vinhos finos, que era impossível imaginar há apenas alguns anos atrás. No Dão vêm-se vinhos bons mas não me parece uma coisa gene-

ralizada. Parece-me que aquilo pode dar muito mais. O Alentejo trabalha muito bem, começou antes, e temos aqueles vinhos de Lisboa que também são uma revelação. Estamos a acordar e sobretudo a mexer na viticultura.

**Não falou na Bairrada por alguma razão?**

Eu tinha um *parti-pris* com os vinhos

da Bairrada. Antes eram muito difíceis de beber novos. Só quem tinha vinhos velhos encontrava coisas muito boas. Acho que, nos últimos anos, deram um salto muito grande em adaptá-los ao mundo actual. Os Pato foram grandes revolucionários. Tudo está a mudar, mas no Douro nós temos vantagens únicas. Temos os altos e os baixos, os "norte" e os

**Alguns jornalistas estrangeiros têm alguma dificuldade em perceber o Reserva Especial, mas o vinho acaba por receber sempre 94 ou 95 pontos**

"sul" e em função dessas diferenças nós podemos fazer muito mais. Não há nenhuma região do mundo com tantos ingredientes para se misturar. Mas os vinhos do Douro não são todos muito parecidos. Há uma identidade, como existe por exemplo na Borgonha?

Acho que sim. Embora a identidade hoje em dia seja moldada muitas vezes por factores comerciais, que seguem a linha da moda. E esses factores podem comprometer a identidade do vinho. Há uma competição muito grande e os próprios média são influenciados sempre que há um tipo de vinho que está na moda. Se vem uma moda dos EUA, nós somos todos influenciados por isso. É todo um sistema globalizado. É mais fácil. Não se correm tantos riscos. Mas veja por exemplo o nosso caso do Reserva Especial. É um vinho único no mundo. Há aquela mania de dizer, 'ai este vinho de mesa tem características de vinho do Porto' e está imediatamente classificado com mau. O que é que eu acho? As características do vinho do Porto são a essência da região. Não devemos negar essa identidade aromática. Alguns jornalistas estrangeiros têm alguma dificuldade em perceber o Reserva Especial, mas o vinho acaba por receber sempre 94 ou 95 pontos nas classificações. Não conseguem dizer mal daquilo. Depois, é um vinho feito como se fazia nos tempos em que não havia electricidade, com pisas a pé, sem recurso a pipas novas.

**Há uns anos atrás não apostavam muito no potencial das castas brancas, ao contrário do que pensava já sobre as tintas. Mudou.**

Sim, pensava assim, pensava que as castas brancas portuguesas não eram muito interessantes, ao contrário das tintas. Porque não as conhecia. Pela minha experiência em França conhecia, por exemplo, a Sauvignon Blanc, que plantei na quinta dos Bons Ares. Mas mais tarde decidimos plantar um campo experimental de castas brancas. Fomos seleccionando, e em 1992 fizemos o primeiro branco. Começámos a apostar em três castas, a Rabigato, a Arinto e a Viosinho e agora temos a descoberta do Folgazão, que é uma casta extraordinária. E demos conta até que os nossos brancos têm um enorme potencial para envelhecer.