

Naixão pelo VINHO

#70
trimestral

QUINTA DO MONTE XISTO
João Nicolau de Almeida
"nas nossas veias já corre
não sangue, mas vinho"

QUINTA DA GAIVOSA
Comemora 25 anos
com fabulosa prova vertical

A MADEIRA E A BLANDY'S
Herança de vinhos velhos
A aposta no segmento
premium e a certeza de
um futuro muito positivo

JOÃO PORTUGAL RAMOS
Há 25 anos a produzir vinhos
em várias regiões de Portugal

MUST HAVE FOR CHRISTMAS
As melhores sugestões
para brindes inesquecíveis

MAIS DE 200 VINHOS

GRANDES TINTOS

DE PORTUGAL

2017 - PORTUGAL CONTINENTAL €5,00



QUINTA NOVA | PAULO LAUREANO | HERDADE DE COELHEIROS | PÊRA-MANCA | QUINTA DOS ABIBES CONCLAVE 3
COMPANHIA DAS LEZÍRIAS 1836 | GRAN CRUZ | QUINTA VALE DO CESTO | CALÉM | VALADOS DE MELGAÇO | ANSELMO MENDES



É com muita piada que João Nicolau de Almeida diz que nas veias da família já não corre sangue, mas vinho. E com 12 ou 13 graus. "E nas dos meus filhos, com uns 16 graus."



Veja o vídeo no canal Youtube Paixão Pelo Vinho

João Nicolau de Almeida

Um regresso às origens

> texto **Susana Marvão** > fotografia **Carlos Figueiredo**

João Nicolau de Almeida é um nome incontornável na história do vinho e da vinha no nosso país. Dizem que está reformado. Sim, da casa Ramos Pinto. Mas, de resto, está bem no ativo. Juntamente com a mulher Graça, os filhos Mateus e João e a filha Mafalda, deu corpo e alma ao projeto Quinta do Monte Xisto. Que já deu o seu fruto, em forma de garrafa. De vinho. O Quinta do Monte Xisto 2015 foi distinguido na prova “Grandes tintos de Portugal”, obtendo o Prémio Paixão Pelo Vinho Excelência.

Quando chegamos para a entrevista com João Nicolau de Almeida, no renovado espaço Cais Novo, no Porto, já estava praticamente tudo preparado. Dois cadeirões vermelhos virados para a janela com uma soberba vista sobre o rio Douro, três caixas de vinho a estrategicamente servirem de mesa de apoio, e ele. Não o entrevistado, mas o vinho. O Quinta do Monte Xisto 2015 que, afinal, era o grande protagonista do dia, já que ia ser oficialmente apresentado a um lote de convidados. Não havia, por isso, melhor altura para entrevistar um dos responsáveis pela sua conceção. João Nicolau de Almeida não precisa de apresentações, basta dizer que foi diretor-geral da Ramos Pinto e criou o vinho Duas Quintas. Acho que já chega. Hoje, está reformado. Mas é uma estranha forma... de reforma, já que o mercado o vê mais do que ativo, agora no projeto Quinta do Monte Xisto. “É uma

espécie de reforma. Reformei a minha vida. Continuo no vinho, mas de outra forma”, disse à Paixão Pelo Vinho.

Desta nova aventura do enólogo é notória a envolvimento de toda a família. A mulher Graça, os filhos Mateus e João e a filha Mafalda, fazem todos parte do projeto, uma espécie de “vontade da continuação da família Nicolau de Almeida no vinho, onde estamos desde 1832”. Uma caminhada reforçada pelo pai de João Nicolau de Almeida que casou com uma Ramos Pinto, o que criou um “blend” de duas casas e de onde saíram sete filhos. “Como era eu a estar mais chegado aos vinhos, achei que teria esta missão de continuar”.

E é isso precisamente que João Nicolau de Almeida diz sentir. Um espírito de missão, nunca de obrigação. “É mais uma força interior que me dizia que não podíamos parar por aqui. Há toda uma parte humana que tinha de conti-

nuar. Após a venda da Ramos Pinto aos franceses do grupo Roederer, em 1990, poderia ter cessado a ligação da família ao vinho”. Mas não. Hoje, dois dos filhos são enólogos, o João e o Mateus. A terceira descendente, Mafalda, também dá os seus conselhos e opiniões. “A minha mulher, Graça Eça de Queiroz Nicolau de Almeida também descende uma família de vinhos. Portanto...”.

... Portanto o complicado seria fugir a tudo isto. Ao vinho, à vinha e à tradição. Aliás, é com muita piada que João Nicolau de Almeida diz que nas veias da família já não corre sangue, mas vinho. E com 12 ou 13 graus. “E nas dos meus filhos, com uns 16 graus. É uma coisa natural, desde pequeno que ouço falar de vinho, das vindimas... isto não foi um acaso, foi uma normalidade”.

Assim, o Quinta do Monte Xisto é um projeto em que os cinco participam diretamente. “Cada um tem os seus afazeres, as



A Quinta do Monte Xisto é um projeto em que os cinco familiares participam diretamente.

suas empresas, mas o núcleo da família passou para aqui". Todo este envolvimento foi, do ponto de vista familiar e humano "muito interessante", disse o entrevistado. "Conhecemo-nos mais agora do que antes. Temos uma filosofia parecida".

O ANTES E O DEPOIS

Hoje, os métodos são garantidamente diferentes dos praticados quando João Nicolau de Almeida começou a sua aventura por esta indústria. Mas são precisamente estas diferenças que dão ao enólogo uma vontade de continuar. "Em 1970 fui para a Universidade de Bordéus estudar e aprendi uma forma de fazer vinho. Aprendi, digamos, a ciência do vinho, que em Portugal não existia. Terei sido senão o primeiro, dos primeiros enólogos a vir para cá com este curso. E quando cheguei, vi o estado em que estávamos: muito atrasados relativamente aos franceses de Bordéus".

Mas hoje, pelo contrário, a nova gera-

ção tem acesso a tudo e de forma mais facilitada. "Na minha altura, era a ciência a entrar no vinho. Eram a mecanização, os pesticidas, os herbicidas, as fermentações automáticas, as leveduras, todo esse processo científico que introduziu na vinha e no vinho. Na geração dos meus filhos, já foi diferente. Na verdade, no início, comecei a impor os meus conhecimentos, eu tinha experiência, as castas que tinha estudado, a mecanização... mas de repente apercebi-me que a coisa não era bem assim".

No fundo, João Nicolau de Almeida admite que não estava a entender o objetivo dos descendentes, isto apesar de também eles terem ido estudar para Bordéus. "Quando vieram, em 2003, começamos a pensar como haveríamos de fazer a vinha na Quinta do Monte Xisto".

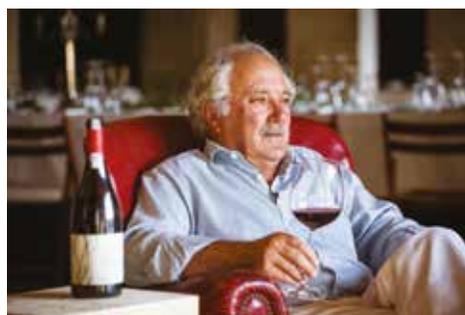
A PAIXÃO PELO QUINTA DO MONTE XISTO

Pode muito bem ter sido amor à primeira vista. João Nicolau de Almeida

foi ao terreno, tirou uma fotografia e ficou preso com os dois pés ao Xisto. Ao monte. "Porque está situado numa zona do rio que não corre de nascente a poente, mas de sul para norte. Portanto, neste monte tinha o norte e sul na mesma quinta. Além de que tinha diferentes altitudes. Ou seja, as condições perfeitas. Estava tudo ali".

Depois de comprar o espaço e de o deixar no tal banho Maria, em 2003, já em família, dos 40 hectares, 10 foram transformados em vinha. Ao início, o progenitor não entendia porque apenas 10 hectares seriam de vinha, mas os filhos insistiram que queriam "fazer uma vinha de alta costura. Uma vinha à mão, cepa por cepa, parcela por parcela. Introduziram infusões de plantas naturais para pulverizar a vinha. Ou seja, a nossa vinha iria ser totalmente biológica, biodinâmica".

Ou seja, radicalmente diferente das técnicas aprendidas e implementação por João Nicolau de Almeida. Aliás, gerou-se um conflito de gerações, admite.





“Mas a certa altura comecei a perceber a tal nova mensagem que eles traziam. E comecei a achar muito interessante e envolvi-me nesta nova maneira de ver as coisas. E isto foi um incentivo muito grande para eu continuar, já que me aproximei muito mais da natureza. E estou todo orgulhoso em ter uma vinha que nunca viu um pesticida, livre de produtos sintéticos”.

MATEUS, O RESPEITADOR DA VINHA

Podia ter escolhido ser outra coisa. Mas não o fez. É enólogo e abraçou o projeto Quinta do Monte Xisto juntamente com os pais e os irmãos. No entanto, Mateus – de resto como os restantes elementos da família – mantém as suas atividades paralelas. “Acho importante mantermos os nossos projetos individuais”. Hoje, enólogo tem projeto que ostenta o seu próprio nome, em Foz Côa, onde produz vários vinhos, nomeadamente os Trans Douro Express. São três vinhos, um de cada sub-região do Douro “para mostrar o quanto o cli-

ma influencia o vinho. O consumidor precisa saber isso. Que há três Douros muito distintos”.

Na Quinta do Monte Xisto, Mateus admite que o futuro vai ser composto “de pequenos passos, sustentados”. Sobre tudo, garantiu-nos, só vai ser feito o que a vinha pedir. “Não vamos exigir à vinha o que nós queremos. Vamos sobretudo respeitar a vinha. É ela que vai ditar as regras, evoluindo obviamente para outros vinhos e para o aumento de produção”. Num horizonte de dois anos parece estar um Vinho do Porto branco seco.

JOÃO, O POTENCIAL GUARDA FLORESTAL

João, tal como Mateus, mantém a sua atividade na Quinta do Pessegueiro, para além de abraçar o projeto Quinta do Monte Xisto. “Penso que é importante podermos-nos exprimir também fora da família. É complementar e acredito que muito saudável”.

João não quis ser astronauta, nem

polícia ou bombeiro, mas admite que quando mais novo a profissão de guarda florestal o fascinava. “A principal razão pela qual segui a enologia foi o Douro. Não há como lhe fugir. Íamos para lá desde miúdos e apegamo-nos à terra. Eu queria voltar ao Douro, trabalhar, ver crescer”.

Tal como o irmão, reforça a mensagem de que os vinhos são para serem explorados aos poucos e a terra para se respeitada. “Temos vários vinhos pensados, mas vamos fazê-lo de forma sustentada”.

Quanto à nova geração que cada vez mais quer voltar à terra, e sobre o facto de ser, ou não, “moda”, João responde com humor: “Se estivermos a falar de Foz Côa, de moda não em muito! Mas precisamos de sentir a terra, senão não faz sentido nenhum. E nós sentimos a terra”.

MAFALDA, A COMUNICADORA

Não seguiu a área de ciências. Aliás, “estava completamente fora de questão” esta opção. Sempre foi letra, artes e comunicação pelo que a enologia estava fora de questão. Mas Mafalda sabia. Sabia que ia lidar com isto toda a sua vida. “Fui influenciada pelos dois lados da família, era inevitável estar ligada ao vinho”. Também Mafalda não tem qualquer dúvida que a infância abraçada ao Douro é algo que, independentemente da área de estudo, fica impregnado nas gentes. “Foi fundamental na criação da nossa personalidade”. Acabou por seguir teatro e produção de espetáculos, mas... o Douro voltou. E do Douro não se escapa. “Eu sabia que tinha de voltar para lá”.

Mafalda mora há dez anos em Foz Côa, o que considera uma forma “de retribuir o que aquela região me deu”. Para além da Quinta do Monte Xisto, fundou a Miles Away, dinamizando projetos de desenvolvimento regional e de promoção do património dos Vales do Douro e Côa.

