



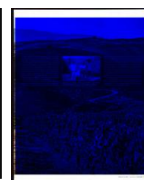
QUANDO O DOURO SE TRANSFORMA EM XISTO

Um vinho feito por João Nicolau de Almeida não pode ser um vinho qualquer. Um vinho feito pela Família Nicolau de Almeida não pode deixar de ser um acontecimento. A Quinta do Monte Xisto – um lugar invulgar e surpreendente – está finalmente a produzir vinhos.

TEXTO DE ANTÓNIO FREITAS DE SOUSA / FOTOGRAFIA DE BRUNO BARBOSA

Toda a gente sabe quem ele é: estava ali imerso numa solidão de calor – Foz Côa lá atrás como se fosse uma nuvem de areia mal disfarçada pelo deserto – a irritar-se com os fogos que não largam nem a região nem a quinta que construiu aos bocadinhos, numa soma de parcelas que parece um 'puzzle'. Saiu do carro para o calor com aquele sorriso distraído nos lábios, um bigode a preto e branco e o cabelo num desalinho de ventos. Pediu para que esperássemos pelo filho, que ia chegar dali a pouco, disse – quase toda a gente sabe quem ele é – e anunciou que mais tarde nos reuniríamos com a filha, só ficando a faltar o mais novo, a quem lhe deu para ir trabalhar com uns franceses que compraram uma quinta nas arribas do outro lado do monte.





Toda a gente sabe quem ele é: João Nicolau de Almeida – considerado o melhor enólogo do mundo em 1998 – cinco quilómetros depois de o filho, o Mateus, ter chegado, têm os dois pés assentes nas lousas baças do seu domínio, a Quinta do Monte Xisto. O vento levanta uns traços de pó, uma aranha excessivamente branca e enorme passa por ali como se não tivesse nada a perder e Nicolau diz umas coisas sobre a quinta. João, o Pai, permanece num silêncio de reverência: ali é o Douro, um lugar que não é mais nenhum, mas que não seria o mesmo se a sua vontade (ou a sua ciência) não tivesse passado por ele.

Já antes, na pequena viagem de cinco minutos por entre pedregulhos lunares e videiras chamuscadas pelo calor das chamas do dia anterior, João



João Nicolau de Almeida - considerado em 1998 o melhor enólogo do mundo - dirige, com a ajuda dos filhos, Mafalda e Mateus, a Quinta do Monte Xisto, este ano muito castigada pelos fogos.

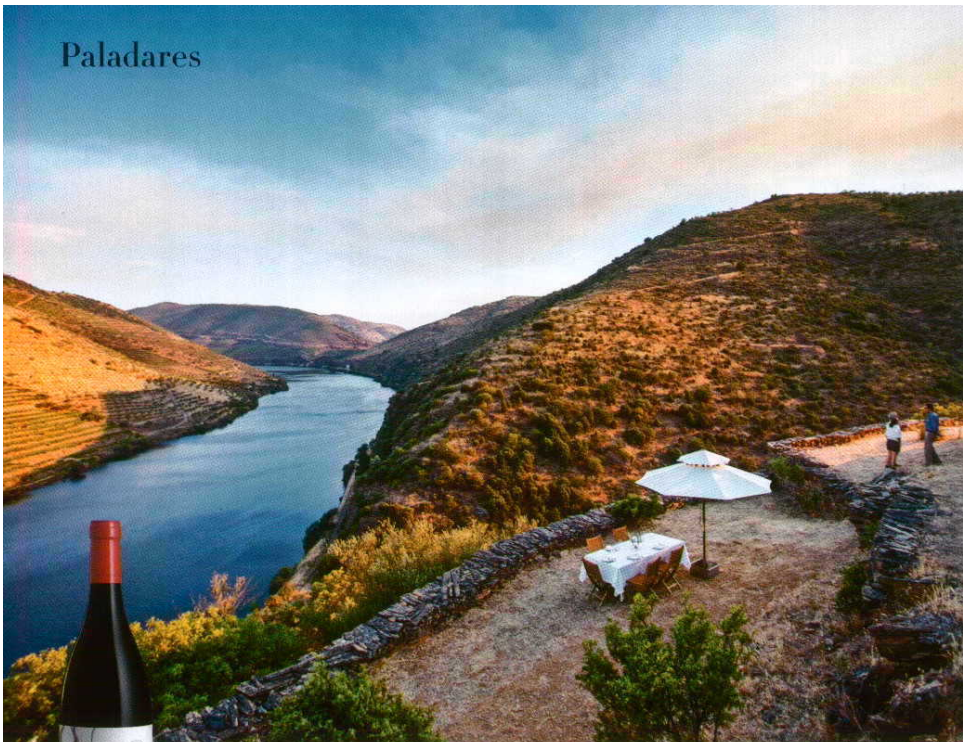
tinha contado que a Quinta do Monte Xisto, a uns poucos quilómetros de Foz Côa, é um regresso: a sua família zarpou dali, de Sedovim, há uns 250 anos, para ir ver de que cores andava o mundo a ser pintado. Uma das primeiras a correr viagem terá sido uma tetravó arrebatada pela paixão por um irlandês que integrava os exércitos do Duque de Wellington – o pior pesadelo de Napoleão Bonaparte – quando estes tiveram de intervir em Portugal (daquela vez com armas e não com cheques, como mais modernamente vai sucedendo) para sacudir as investidas do irrequieto francês que queria unificar a Europa sob o signo da água imperial (uma mania que a Alemanha quis repetir, igualmente sem sucesso, 140 anos mais tarde).





ID: 50078648

01-10-2013



Paladares

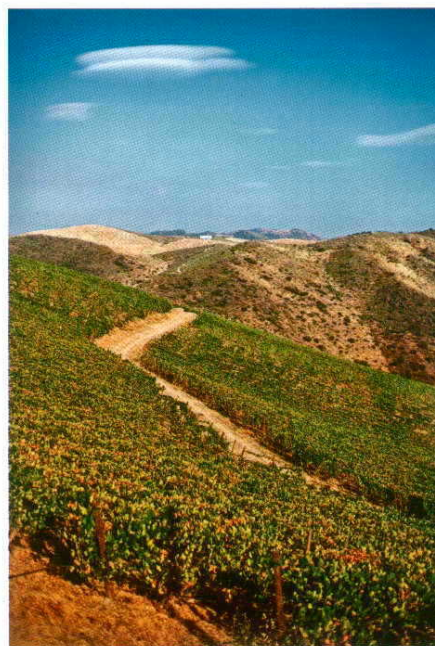
O tinto Quinta do Monte Xisto de 2011 é o primeiro "filho" da sabedoria familiar dos Nicolau de Almeida. Um vinho que tivemos a oportunidade de provar e apreciar.

A família dispersou-se pelos muitos cantos que o mundo tem, mas o vinho (e o complexo 'terroir' durien-se) nunca deixou de ser um traço de união entre todos. Prova disso é que o seu avô Fernando, director técnico da Casa Ferreirinha, tomou uma decisão, por volta do final dos anos 20 do século passado, que se revelaria fundamental para o Douro: obrigou o filho, que também se chamava Fernando, a desistir do sonho de ser aviador, da mania de praticar todos os desportos para que tivesse tempo e das pinturas a óleo, impondo-lhe rigorosa experiência nas salas de prova e a imersão nos calhamaços de inglês e de química, não fosse o garoto ir desperdiçar talentos para outras artes. Vinte anos depois, Fernando, o filho, dava ao mundo (a todo) o primeiro Barca Velha (1952) – só vendido oito anos depois – e o mundo (o durienense) nunca mais foi o mesmo.

UM MUNDO DE XISTO

Portanto, a Quinta do Monte Xisto é um regresso e um ponto de encontro. João recorda que comprou a primeira parcela no ano de 1993: vieram propor-lhe a compra de três hectares do que parecia ser um depósito milenar de basalto, um monte de pedregulhos a suar ao Sol desde o tempo em que o planeta foi fustigado pelas chuvas de meteoritos, olhou para aquilo num êxtase daqueles que não se explicam e decidiu intrometer-se no que o destino para ali tinha determinado. Desde então acumulou 40 hectares de terreno virgem – nos quais apenas 10 estão plantados com vinha – e uma imensidão de chatices, dores de cabeça e impaciências, naturais em quem decide fazer uma grande propriedade aos bocadinhos.

Entretanto, o Mateus e João, os dois filhos – a quem felizmente deu para os avatares das enologias como se eles fossem, e parece que são, um dos componentes do ácido desoxirribonucleico que lhes corre no sangue – concluíam os estudos por volta de 2003 e João, o Pai, decidiu que a Quinta do Monte Xisto seria um projecto de família. Mateus está ali ao lado dele – o João anda lá com os franceses mas aparece sempre que é preciso – completa-lhe as explicações, reduz-lhe a propensão para o êxtase e induz-lhe palavras com significado definido sem se preocupar com o contraditório: o terreno junta a frescura da altitude, da exposição a Norte e das águas do Douro que correm ali por baixo dos nos-



UM SERVIÇO VISTA ALEGRE NO DESERTO

Mafalda Nicolau de Almeida será talvez a primeira produtora de alta costura do Douro – não no sentido dos tecidos e das linhas de coser, mas da organização à medida de eventos nas regiões do Douro e do Cão. Através da Miles Away, Discover Douro & Cão – empresa que passou a funcionar já este ano, a filha de João Nicolau de Almeida propõe-se organizar qualquer tipo de actividade turística, desde que seja à medida dos seus clientes. Sem percursos pré-estabelecidos ou enfadonhas vozes gravadas que explicam impessoalmente o que os turistas estão a ver (se tiverem a sorte de conseguirem coordenar os olhos com o interruptor 'on/off' do irritante aparelho), Mafalda está mais interessada em surpreender que procurar os serviços da empresa. E, convenhamos, um jantar 'gourmet' servido em pratos da Vista Alegre no meio de um monte de xisto sem electricidade não é uma coisa com que se conte todos os dias. Sendo a condizer com a exclusividade e com a individualidade dos programas, os custos têm afastado os clientes portugueses – que a Mafalda substituiu com apreciadores oriundos dos Estados Unidos, Brasil e países do Norte da Europa. Mais adiante se verá se o racional de negócio será sustentável.



os pés, com os excessos caloríficos da exposição a Sul, formando um conjunto "que tem tudo o que é preciso para fazer grandes vinhos do Douro". Com uma excepção: "aqui só cresce o que se agarra à rocha" e é por isso que Mateus impôs ('impor' não é o verbo certo, mas os dois brincam com esses antagonismos como só uma família muito unida pode arriscar fazer) uma agricultura que soma o mais profundo da sabedoria ancestral com o mais moderno da biodiversidade sustentável. Não há na Quinta do Monte Xisto vestígios de adubos, de fertilizantes ou até mesmo de água que não venham das profundezas da terra e do que ela faz o favor de dar.

O único elemento mecânico a emprestar a sua força à força da vinha é um Lamborghini. Não será do último modelo, nem tem aspectos de atingir muitos mais que uns 30 quilómetros por hora, mas não é toda a gente que pode afirmar ter uma viatura da marca italiana para calcorrear os socalcos do Douro: é um tractor de lagartas, um exemplar raro de que a guém das redondezes se quis desfazer há uns anos.

UM VINHO DE XISTO

Seguimos em frente, na direcção do rio, como se João Nicolau de Almeida tivesse decidido atirar-se às águas num mergulho de muitas dezenas de metros: a descida é razoavelmente a pique, as pedras de xisto rebolam por baixo das solas numa previsão de acidente, mas tudo acaba num socalco onde a Mafalda está à espera do pai, do irmão e dos seus acompanhantes de ocasião. Naquele deserto pedregoso onde não há electricidade da EDP, gerador particular ou qualquer outro vestígio civilizacional, a Mafalda montou um cenário que parece um filme: no meio do xisto e das suas agruras, há uma mesa de refeições que parece ter sido transportada de helicóptero para aquela varanda natural, onde não faltam todos os copos, todos os talheres e todos os guardanapos (devidamente 'argolados') necessários às horas seguintes.

E as horas seguintes começaram com um branco Muxagat (a que há que regressar noutra altura, até porque é feito pelo Mateus), excelente antecipação do Quinta do Monte Xisto tinto 2011, o primeiro a sair da sabedoria familiar dos Nicolau de Almeida. E porque os acompanhantes do João e dos dois filhos presentes não têm a ciência suficiente para aqui assumirem a função de críticos, diga-se apenas que o Quinta do Monte Xisto é, para além de um excelente vinho, a tradução líquida literal daquela paisagem surpreendente, onde o Douro se transforma em xisto. ☞