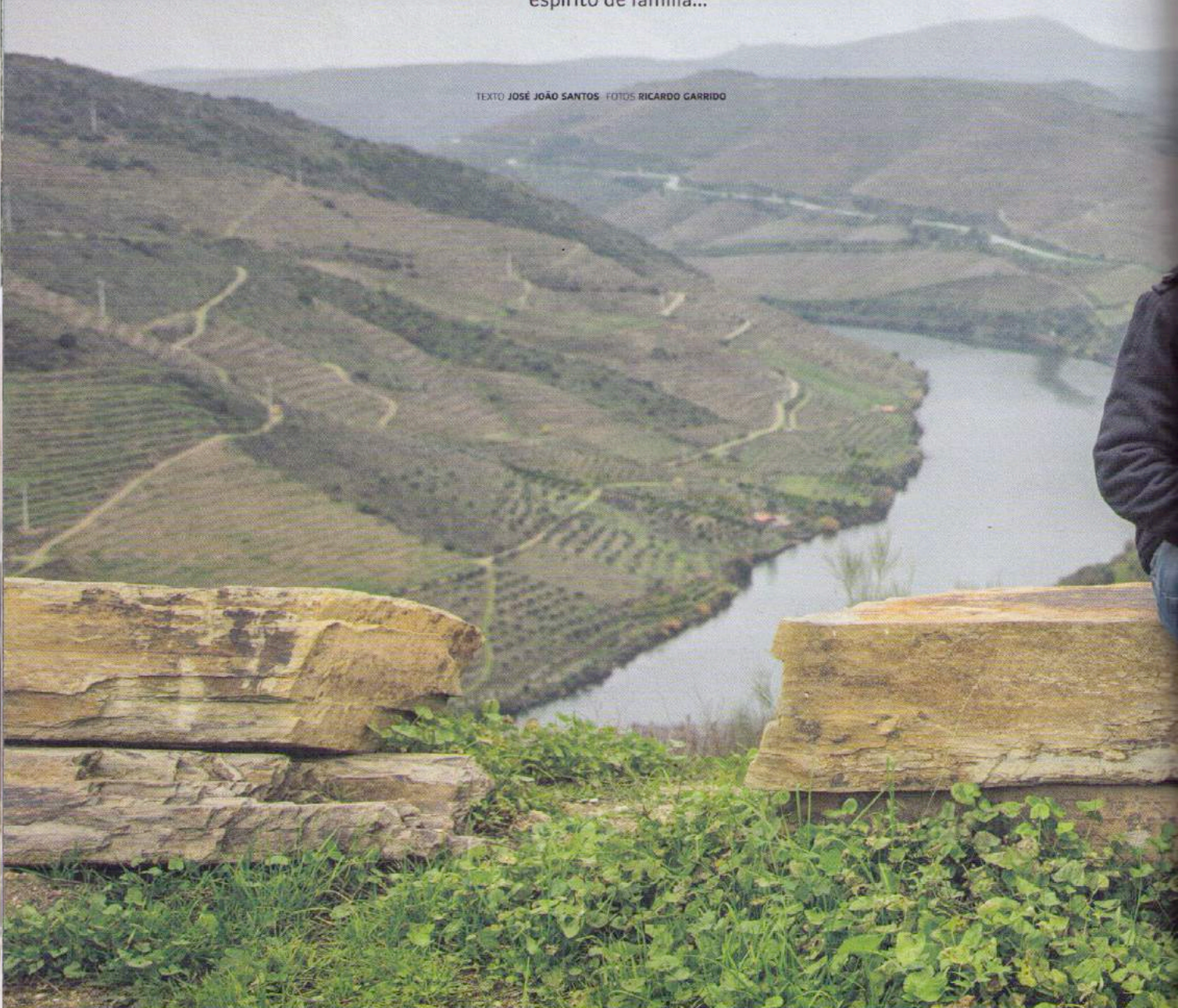


QUINTA DO

João Nicolau de Almeida retira-se da Ramos Pinto no próximo mês de março, 40 anos depois. O novo destino, a um ritmo diferente, é a concretização de um sonho que idealizou para partilhar com os filhos, a Quinta do Monte Xisto, no Douro Superior. "Está cá tudo", disse-nos naquele dia em que tivemos o privilégio de presenciar o verdadeiro espírito de família...

TEXTO JOSÉ JOÃO SANTOS FOTOS RICARDO GARRIDO



MONTE XISTO

UM GRANDE VINHO, UMA GRANDE FAMÍLIA



No próximo mês de março, João Nicolau de Almeida retira-se da Ramos Pinto, conhecida casa de produção de Vinhos do Porto e DOC Douro. É um ponto final numa dedicação de 40 anos, que em larga medida ajudou a transformar a história recente dos vinhos do Douro.

João Nicolau de Almeida guarda na memória a primeira vez que deu a provar ao pai, Fernando, os vinhos em que se estreava como autor. Fernando Nicolau de Almeida, criador do mítico Barca Velha e por muitos considerado o mais genial dos enólogos portugueses de todos os tempos, cheirou a primeira amostra, cheirou a segunda, a terceira... e à quarta não foi de contemplações: "Ó David, tira-me esta merda daqui que tenho mais que fazer", pedia ao ajudante da época, com o filho a assistir, incrédulo. Eram as primeiras amostras que João Nicolau de Almeida, na altura a dar os passos iniciais na enologia, elaborava em Valle Pradinhos, aquele que perdura como o mais notável produtor de vinhos da região de Trás-os-Montes, apesar de nos últimos anos ter perdido boa parte do fulgor de outrora.

O episódio é-nos confidenciado de sorriso rasgado, à boa maneira dos Nicolau de Almeida. Uma certa loucura saudável do saudoso Fernando Nicolau de Almeida foi transmitida às gerações vindouras, que igualmente partilham um sentido de humor muito particular, capaz até de cativar o maior dos sisudos.

Foram necessários quatro anos para ganhar coragem e voltar a submeter ao pai novos vinhos de Valle Pradinhos. Já sem os defeitos das anteriores amostras, suscitaram conversa entre ambos, embora nada de muitas delongas. Conversas demoradas e conselhos infundáveis pai/filho nunca aconteceram, sobrando a sinceridade, por vezes até um certo radicalismo, das análises. O brilhantismo de Fernando Nicolau de Almeida, cuja opinião era profundamente respeitada por todo o setor do vinho, expressava-se muitas vezes após um simples cheirar de um copo, que sustentaria toda a verve seguinte. "Ele não fazia a papinha; dava a direção e acabou", recorda João Nicolau de Almeida.

Hoje, é ele que está na pele de pai. Se em 1978 era um jovem enólogo, com tudo para provar quando foi convidado a fazer enologia em Valle Pradinhos, atualmente é uma espécie de patriarca da família, com filhos e netos em redor. Tem ainda muito para dar, muitos caminhos a percorrer, uma energia renovada naquele Douro que um dia o fascinou a ponto de ali querer sonhar e empreender.

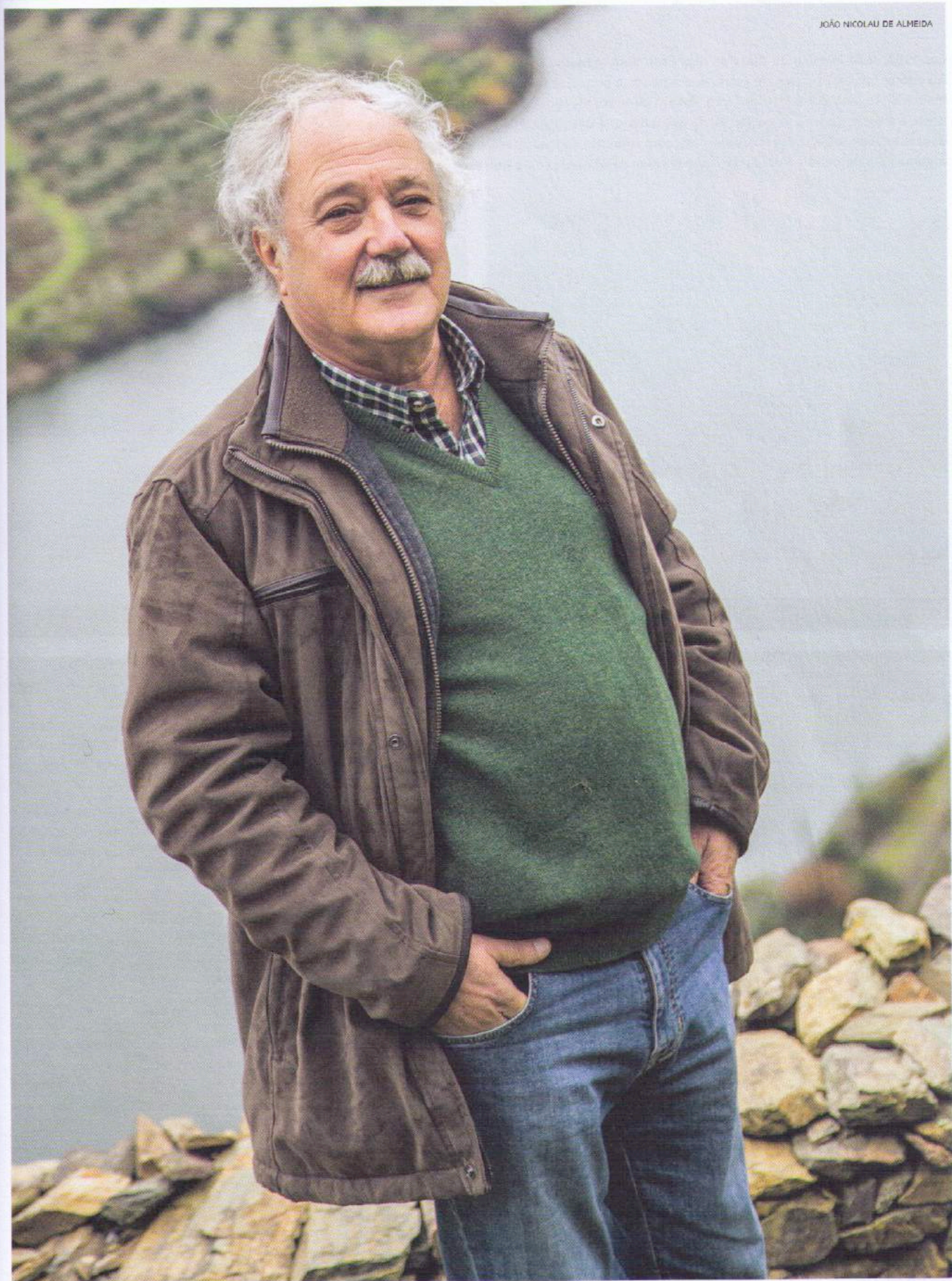
No próximo mês de março, João Nicolau de Almeida retira-se da Ramos Pinto, conhecida casa de produção de Vinhos do Porto e DOC Douro. É um ponto final numa dedicação de 40 anos, que em larga medida ajudou a transformar a história recente dos vinhos do Douro. Desafiado pelo tio José Rosas viria a encetar uma das mais inacreditáveis aventuras modernas no Douro, a Quinta de Ervamoira, que ajudou a alterar significativamente o paradigma dos vinhos da região. Entre os múltiplos e reconhecidos trabalhos realizados no Douro, João Nicolau de Almeida, formado em Bordéus, é aclamado entre pares pelo autêntico desafio que constituiu o processo de

seleção de castas. A seleção clonal de variedades para operar no Douro vitícola das últimas décadas permanece como um autêntico património imaterial. Aliás, Nicolau de Almeida assume um papel decisivo no Douro, a vários níveis, incluindo o da aposta séria nos vinhos DOC. Os Duas Quintas (lançados há 25 anos, elaborados a partir de matéria-prima das emblemáticas propriedades de Ervamoira e Bons Ares, no Douro Superior) foram dos primeiros vinhos tranquilos, com verdadeira expressão, elaborados na região. Jorge Rosas, filho de José Rosas, na Ramos Pinto há 26 anos, será o sucessor. João Nicolau de Almeida manter-se-á ligado à distância à casa, assumindo um papel de aconselhamento. Entretanto, mergulha no projeto familiar que há anos começou a imaginar e que nesta fase vai conhecendo os primeiros resultados, a Quinta do Monte Xisto, em Foz Côa, Douro Superior.

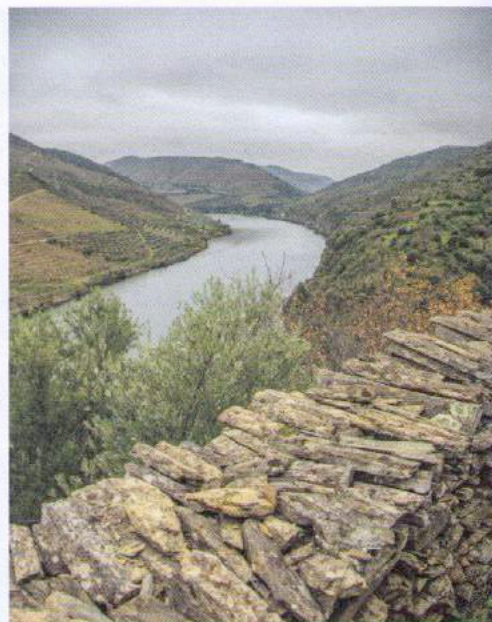
Em 1993, João Nicolau de Almeida espreitou uma máquina que estava a saíbrar terra. Ao entrar naquele pedaço de terra, que a pouco e pouco se tornaria na atual Quinta do Monte Xisto, deu por si estupefacto. Estava ali tudo: altitudes diferentes, exposições a norte e a sul -algo raro na região, dado que a maioria das propriedades apenas tem uma dessas exposições -, uma terra selvagem, com somente algum zimbro, algumas oliveiras, algumas amendoeiras. Num ápice, João Nicolau de Almeida como que visionou o futuro. Estaria ali um futuro projeto de família, um património que um dia haveria de legar aos vindouros.

Identificado o lugar do sonho pessoal, os próximos anos haveriam de ser passados na tentativa de ganhar dimensão, construir uma quinta a partir de dezenas de peças, como se de um puzzle se tratasse. Como é recorrente um pouco por todas as regiões do país, a pertença das terras estava dispersa por vários habitantes de Foz Côa, que detinham pequeníssimas parcelas de terreno, o que obrigou a negociações constantes mas que também aumentou a perceção de que por ali poderia efetivamente nascer algo de grandioso, dado que aparentava ser um lugar disputado. À natureza quase selvagem juntavam-se apenas escassos resquícios de uma agricultura de subsistência.

Adquirida a terra, que toda junta finalmente conferia a dimensão de quinta, não houve pressa. João Nicolau de Almeida apenas tinha a certeza que um dia construiria ali uma casa, que as vinhas a plantar um dia teriam raízes bem seguras nas profundezas da imponente rocha-mãe. Até lá ficaria uma quinta por desbravar, em estado tão bruto como a brutalidade de uma paisagem estupenda sobre o Douro, tão silenciosa como só o silêncio do Douro Superior consegue transmitir. Pedra, muita pedra xistosa haveria para partir em nome do sonho pessoal, que naquele instante se transformara num sonho de família.



Em 1993, João Nicolau de Almeida espreitou uma máquina que estava a saíbrar terra. Ao entrar naquele pedaço de terra, que a pouco e pouco se tornaria na atual Quinta do Monte Xisto, deu por si estupefacto. Estava ali tudo: altitudes diferentes, exposições a norte e a sul –algo raro na região, dado que a maioria das propriedades apenas tem uma dessas exposições –, uma terra selvagem, com somente algum zimbro, algumas oliveiras, algumas amendoeiras. Num ápice, João Nicolau de Almeida como que visionou o futuro.



MAFALDA, JOÃO E MATEUS

Aconteceu em 2005. Mateus e João, filhos de João Nicolau de Almeida, seguiram as pisadas do pai e também eles se tornaram enólogos. No tal ano iniciaram a plantação da vinha, por entre bulldozers, tratores e muita pedra, e muito xisto. Nascia a João Nicolau de Almeida & Filhos, que viria também a atrair a filha, Mafalda.

A propriedade espraia-se por 40 hectares, uma dezena com vinhas. A área de cultivo haverá necessariamente de aumentar, mas sem imposição de ritmos. Privilegiaram-se as grandes castas tintas do Douro, como a Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinto Cão, Tinta da Barca, Tinta Francisca e Sousão. A casta Rabigato foi a casta branca selecionada. Tratando-se de uma plantação recente, as variedades estão devidamente separadas por parcelas, mas uma dessas parcelas foi propositadamente plantada com uma miscelânea de castas. O vinho que dali sairá está já imaginado.

Mateus Nicolau de Almeida estudou enologia em Bordéus e conheceu diferentes realidades até se mudar de malas e bagagens para Foz Côa. Além de ser filho de quem é, notabilizou-se nos últimos anos pelo trabalho desenvolvido com os vinhos Muxagat, projeto ao qual já não está ligado, sendo agora como que administrador da Quinta do Monte Xisto. Vive com a mulher, espanhola e também enóloga, à entrada da quinta e já lhe conhece todos os cantos e recantos, todos os caprichos e bondades.

João Nicolau de Almeida, o filho do meio, estudou enologia em Vila Real e viticultura em Montpellier. É o enólogo da Quinta do Pessegueiro, mas desde o início que também acompanha a Quinta do Monte Xisto. Vive entre o Porto e o Douro.

Tal como o irmão mais velho, Mafalda decidiu viver em Foz Côa. Estudou teatro e produção cultural e depois de dinamizar projetos de desenvolvimento regional e promoção do património dos Vales do Douro e do Côa iniciou o projeto de uma empresa de enoturismo. É responsável pela imagem e comunicação da quinta da família, sendo também ela quem idealiza os primeiros passos na área das experiências enoturísticas no Monte Xisto.

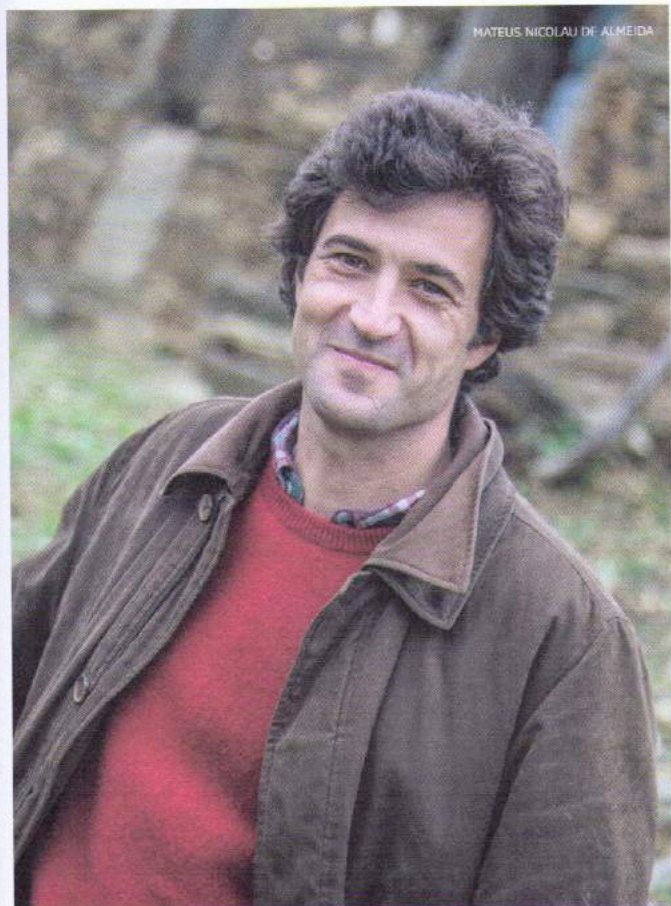
Entre pai e filhos sobra cumplicidade. Discutem-se visões e abordagens distintas, claro, mas garantem-nos que as grandes decisões resultam de consensos, havendo sempre quem acabe por dar o braço a torcer a favor da opinião maioritária.

A paixão dos filhos pelo Douro surgiu naturalmente. Todos se recordam de ainda na meninice acompanhar algumas incursões do pai pela região e de à mesa de família o vinho ser tema recorrente. “É o chamamento da terra”, diz João Nicolau de Almeida, filho. “Antes de pensar fazer vinho já pensada vir para o Douro”, acrescenta.

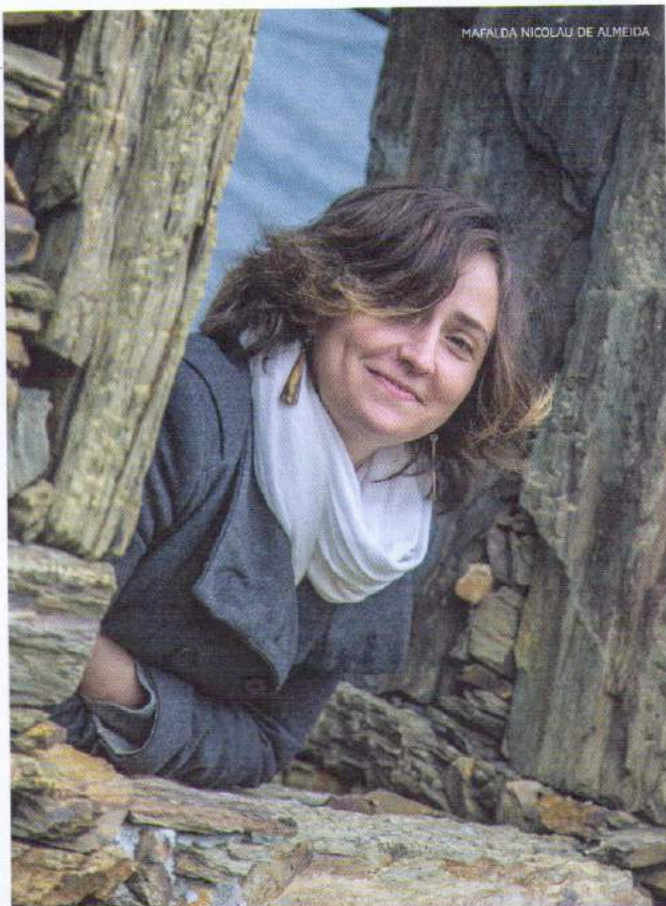
Elaborar o vinho na vinha, com a menor intervenção possível na adega, é a filosofia seguida na Quinta do Monte Xisto. Os filhos já convenceram o pai acerca de novas abordagens possíveis e Mateus recorda, com graça, o facto de apenas terem dado conhecimento ao pai que não estava a ser usado qualquer herbicida nas vinhas passados dois anos de terem enveredado por esse caminho. Nada que tivesse tirado o sono ao pai que, a exemplo do progenitor, defende o caminho da experimentação para os filhos. “Sinto que têm muito para dar. Não os quero influenciar nem travar. O vinho é uma arte, tem que se sentir. E eu fico maravilhado com algumas conversas deles, com as visões que eles têm do vinho”, diz-nos João Nicolau de Almeida. Os filhos percebem que o pai lhes dá essa liberdade, como um dia o avô deles fez.



JOÃO NICOLAU DE ALMEIDA (FILHO)



MATEUS NICOLAU DE ALMEIDA



MAFALDA NICOLAU DE ALMEIDA

O Quinta do Monte Xisto 2013 é a terceira edição do único vinho que neste momento o mercado conhece do projeto da família Nicolau de Almeida. Pai e filhos já realizaram um ensaio de um Porto branco (vinho que provamos e que apenas peca por ser viciante) e de dois outros vinhos de parcelas. O futuro dirá se e quando conhecerão luz pública. Este 2013 é retinto, ainda muito novo, com notas marcadas nesta fase pela barrica, um tom cipreste e floral. Os taninos são bem assertivos, ainda austeros, e marcam o final. O tempo torná-lo-á mais elegante, sendo desde já certo que estamos diante um dos novos grandes vinhos do Douro.



UM ALMOÇO EM FAMÍLIA

Em vésperas do Natal, a família reuniu-se em casa de Mateus Nicolau de Almeida, paredes-meias com a Quinta do Monte Xisto. O almoço de família culminaria a nossa visita, que esteve na base da emissão de estreia do programa televisivo "A Essência", semanalmente emitido na RTP3 e RTP Internacional, com autoria e produção da EV-Essência do Vinho. João Nicolau de Almeida respondeu ao desafio de reunir alguns dos mais emblemáticos vinhos que tem elaborado ao longo da carreira e o resultado traduziu-se num momento memorável a vários níveis.

As garrafas abertas ilustraram diferentes épocas e realidades. O Duas Quintas branco 1994, com 21 anos, apresentou-se com um dourado intenso e laivos esverdeados. Aromas de fruta melada e a perscrutar uma acidez e frescura que acabariam por se comprovar na prova. Por incrível que possa parecer, o Duas Quintas (vinhos que Graça Eça de Queiroz Cabral, mulher de João Nicolau de Almeida, ajudou a batizar e dos preferidos de toda a carreira do marido) ainda mostra um final profundamente mineral.

Seguir-se-ia o Valle Pradinhos tinto 1985, elaborado a partir das castas Cabernet Sauvignon, Tinta Amarela, Rufete e Tinta Roriz. A cor denuncia a evolução, apesar de estar ainda concentrada no centro do copo. Aromas terciários, a um certo vinagrinho e algum couro. Algo magro na boca mas ainda elegante, com final fresco. Sim, está vivo.

O Quinta do Monte Xisto 2013 é a terceira edição do único vinho que neste momento o mercado conhece do projeto da família Nicolau de Almeida. Pai e filhos já realizaram um ensaio de um Porto branco (vinho que provamos e que apenas peca por ser viciante) e de dois outros vinhos de parcelas. O futuro dirá se e quando conhecerão luz pública. Este 2013 é retinto, ainda muito novo, com notas marcadas nesta fase pela barrica, um tom cipreste e floral. Os taninos são bem assertivos, ainda austeros, e marcam o final. O tempo torná-lo-á mais elegante, sendo desde já certo que estamos diante um dos novos grandes vinhos do Douro.

A terminar o almoço, um Vinho do Porto lançado e descoberto por João Nicolau de Almeida para celebrar o centenário do realizador Manoel de Oliveira. Com rótulo do arquiteto Álvaro Siza Vieira, o vinho estava esquecido algures numa pipa da Quinta da Portelinha, na Régua, que pertencia à mulher do cineasta. Foi engarrafado em 2008 e no final de 2015 mostrava-se em tons de mel, intenso e também com aromas de mel, de frutos secos, tâmaras, figos... com uma doçura encantadora, um final enorme, sem nunca perder frescura.

No final deste almoço, divertido e com verdadeiro espírito de família, lembramos a frase que João Nicolau de Almeida transmitiu quando, ao início dessa manhã, explicava a descoberta da Quinta do Monte Xisto: "Está cá tudo!".

