DOURO SUPERIOR

A nova quimera que é bem real

Os projectos Duorum e Quinta do Monte Xisto representam bem o enorme potencial que a outrora quase inacessível sub-região do Douro Superior tem para oferecer. Apesar de tantas vezes parecer desértica e selvagem é uma zona capaz de proporcionar vinhos absolutamente belos, como os que provamos com João Nicolau de Almeida e os filhos, como os que partilhamos com José Maria Soares Franco.

O Douro Superior continua a ser terra nova a desbravar, território caloiro que até muito recentemente se encontrava quase virgem de vinha. Uma sub-região recentemente domesticada para onde uma multidão de produtores se virou à medida que muitos dos preconceitos que anteriormente afunilavam a região foram sendo esquecidos. Se por um lado a acessibilidade deixou de se apresentar como o obstáculo e condicionante do passado, como o foi durante tantas décadas ou séculos, a maior reviravolta deu-se na mentalidade, mudança que se apresenta como a maior contribuição para a recente transformação de paradigma do Douro Superior.

Sim, é verdade que apesar de distante, desértico e quase exótico, o Douro Superior ganhou espaço na região desde cedo alimentando algumas das quintas que com o passar do tempo se transformaram em muitos dos nomes mais prestigiantes da região elevando o nome Douro, e sobretudo Vinho do Porto, ao pináculo da criação vínica. Sim, é verdade que o Douro Superior traduz uma relevância excecional nos vinhos do Douro e do Porto, vinhos de lote que ganham com a madurez e robustez que os vinhos da sub-região acrescentam. Mas também é verdade que o Douro Superior sustentava até bem recentemente uma relação de inferioridade, real ou fantasiada, em relação às demais sub-regiões do Douro, o Baixo Corgo e o Cima Corgo, a terra prometida onde todos queriam estar e onde se concentrava o grosso da produção dos vinhos do Douro e do Porto. Uma realidade que a última década se encarregou de contradizer, revolucionando os equilíbrios da região e deslocando o eixo do Douro muito mais para leste.

E de repente, numa mudança intempestiva e impressionante pela intensidade e dimensão, a lógica do Douro mudou por completo. Para uma região que viveu durante décadas numa quietude silenciosa e num conservadorismo inquietante, a mudança foi revolucionária. A sub-região remota e quase esquecida ficou na moda e num ápice todos quiseram ter papel ativo nessa transformação, todos quiseram rumar ao Douro Superior, todos quiseram ter um pé na nova coqueluche da denominação mais antiga do mundo.

A verdade é que o Douro Superior ganhou estatuto, ganhou autonomia, ganhou espaço e vive hoje um momento de afirmação e diferenciação. Há quem tenha chegado logo no início desta diáspora, há quem tenha chegado mais recentemente e há quem ainda esteja a chegar hoje ao Douro Superior. Há quem tenha investido de forma pesada e há quem tenha contado todos os tostões. Em qualquer dos casos a história é a mesma, a de descobrir um mundo novo dentro daquela que é a denominação mais antiga e conservadora de Portugal.

Para tal contribuíram diversos fatores, desde a saturação das sub-regiões do Baixo Corgo e Cima Corgo, que já quase não permitiam a criação de novas vinhas, até aos preços desmedidos que começaram a ser pedidos pelas vinhas velhas... e nem sempre tão velhas destas duas sub-regiões. Mas para tal também contribuiu o atrevimento de alguns dos pioneiros, os primeiros a chegar à nova Meca do Douro, os primeiros a apostar de forma afoita no potencial desta sub-região, comprando quintas, comprando terra bravia que em muitos casos nunca tinha visto um pé de videira ao longo da sua existência. E convém referir que se nas duas sub-regiões clássicas a vinha faz parte da paisagem há muitas décadas ou mesmo séculos, no Douro Superior essa visão é recente e inédita para a maioria dos projetos novos.

Não podemos no entanto esquecer que sem a rega, sem a disponibilização da água do Douro e afluentes para garantir a viabilidade das vinhas novas, a epopeia moderna do Douro Superior muito provavelmente não teria acontecido. Sem o benefício da água para cortar os efeitos de um clima extremado, um dos climas mais secos de Portugal continental, onde por vezes passa quase um ano inteiro sem chover, a implantação da vinha continuaria a ser impossível com a força e entusiasmo com que tem sido promovida ao longo da última década.

Talvez esta dura realidade ajude a explicar a obsessão latente pela compra de quintas com frente para o rio Douro, talvez ajude a entender a corrida que se sentiu nos tempos de maior bonança económica por terras bravias e secas que chegaram a motivar algumas querelas pessoais entre os vários licitantes pelos mesmos terrenos. E talvez isso ajude a explicar por que é que na região abundam as vinhas jovens e muito jovens, plantadas de forma racional e coerente ao longo dos últimos dez anos, muitas delas quase planas e sem necessidade de recorrer a socalcos, e haja uma enorme escassez de vinhas velhas ou de castas mais exóticas que as omnipresentes Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz... e uns pozinhos de Sousão.

E o Douro Superior vive mesmo dentro deste estranho paradoxo de ser o novo mundo na denominação mais antiga do mundo!

Este trabalho debruça-se sobre dois dos protagonistas da região, dois produtores de origens distintas, ambições diferentes, dimensões opostas e perspetivas divergentes. Mas dois produtores que muito contribuem para a sub-região e que, num futuro próximo, ainda mais irão contribuir para a influência da sub-região. Dois produtores de referência, que de forma descoincidente mas igualmente marcante elevam a imagem do Douro Superior para o patamar da excelência. ▸

Quinta do Monte do Xisto

João Nicolau de Almeida e filhos

Há nomes que dispensam apresentações de maior, que por mérito próprio se converteram numa referência e exemplo para os seus pares, para um setor da atividade económica, para uma região ou um país inteiro. São poucos os que logram ascender a tal estatuto, são poucos os inquestionáveis... e são ainda menos o que alcançam semelhante reconhecimento sem que para isso se tenham de ter colocado em bicos dos pés, sem terem enveredado esforços e alianças para sentir esse mesmo reconhecimento por parte dos pares.

João Nicolau de Almeida é um desses raros nomes inquestionáveis, uma dessas raras pessoas de valor e reconhecimento consensual, um dos poucos enólogos que se pode orgulhar de deixar uma marca perene na história da enologia nacional. Um nome familiar já mítico, descendente de uma linhagem brilhante nas andanças do Douro mas, sobretudo, um homem que se fez por si próprio sem se refugiar sob os feitos e efeitos de uma família que marcou e continua a marcar os destinos do Douro.

O Douro atual, pelo menos tal como hoje o identificamos e conhecemos, o Douro da pujança de resultados, o Douro de reconhecimento nacional e internacional, não seria o mesmo sem o seu contributo para a renovação e revolução da viticultura e enologia da região. Sempre sob o registo da famosíssima Ramos Pinto, casa onde nasceu e cresceu como enólogo, casa onde se entreteve com alguns dos estudos mais decisivos para a emergência presente dos vinhos do Douro. Casa onde foi enólogo, chefe da equipa de enologia e administrador geral... funções cimeiras de que ainda hoje mantém o lugar de grande timoneiro na condução da enologia dos vinhos do Douro e Vinho do Porto.

Porém, e apesar de João Nicolau de Almeida ser o rosto mais mediático da Ramos Pinto e de vestir a camisola da casa como poucos enólogos alguma vez o fazem, nunca abdicou do sonho de um dia chegar a fazer o seu vinho, quimera partilhada por todos os enólogos, sejam eles encartados ou menos aptos. Ter um vinho próprio é afinal um desejo que a maioria abraça de forma mais discreta ou mais explícita, a vontade de se expressar através de uma criação única e pessoal, a querença de criar um vinho revelador da sua sensibilidade, desenhado sem constrangimentos impostos por terceiros. Quase poderíamos dizer que existe um artista em cada enólogo, um ego e uma consciência que anseiam exprimir-se através das uvas e da adega. E João Nicolau de Almeida não está nem nunca esteve imune a esta necessidade inerente à condição de enólogo.

A propriedade foi registada como Monte Xisto, nome que acabou por surgir impresso no primeiro vinho produzido pela família Nicolau de Almeida. Um vinho de família porque João Nicolau de Almeida foi suficientemente afoito e astuto para envolver os descendentes nesta empreitada de vida, reunindo os filhos Mateus, João e Mafalda num projeto que juntou o saber dos filhos enólogos e da filha especialista na comunicação, imagem, acolhimento e acompanhamento do projeto.

Apesar da genealogia familiar e do peso histórico do apelido, a verdade é que João Nicolau de Almeida não teve a fortuna de herdar terras, quintas ou vinhas que lhe permitissem desenvolver com desenvoltura o sonho de fazer o seu vinho. Foi preciso esperar para investir em terra própria, foi preciso aguardar para que as circunstâncias materiais e financeiras se concretizassem e pudessem transformar o sonho em realidade.

Na verdade tudo começou por uma daquelas coincidências que parecem estar escritas nos livros e que nos fazem duvidar sobre se o caminho não estará traçado logo à nascença. É que esta história começa não com vinho mas sim com uma escavadora, com um bulldozer que estava perdido algures num ermo, perto de Vila Nova de Foz Côa, em terras perdidas e de difícil acesso. Em busca da máquina perdida e na companhia de ajudantes locais, João Nicolau de Almeida chega a uma parte do Douro para si desconhecida, um promontório desértico que encabeçava uma curva do Douro, terra agreste no meio de nada, terra despida de vinha mas com traços de alguma utilização agrícola... mesmo que longínqua. Com a visão que desde cedo o caracterizou, João Nicolau de Almeida reconheceu neste mesmo lugar um misto de potencial e de complicações, um mundo de oportunidades mas igualmente uma fartura de dores de cabeça. Cenicamente seria difícil pedir melhor com as fragas altaneiras e mergulhantes sobre o Douro, numa paz e recolhimento de beleza quase insuportável. Mas ainda melhor, o local exibia uma orientação quase perfeita com um conjunto de exposições diversificadas e uma altitude generosa que ajudava a mitigar os efeitos da canícula a que o Douro Superior por vezes está sujeito.

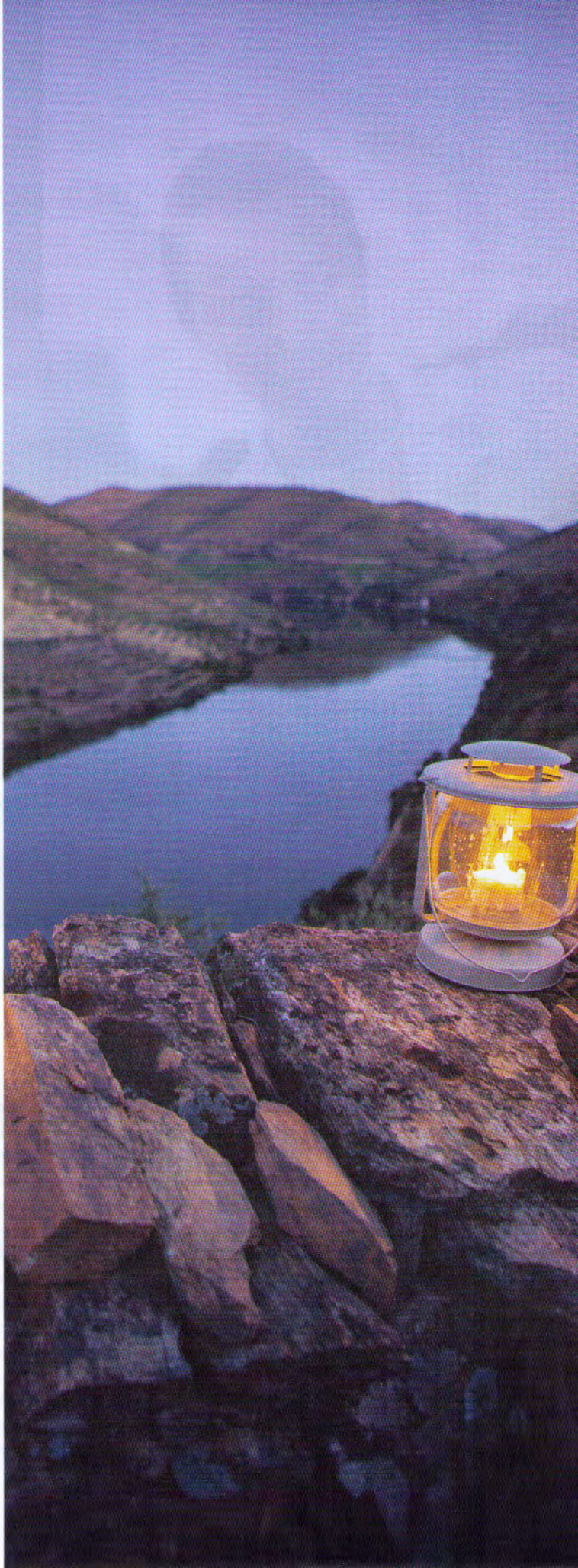
Nesse mesmo instante começou uma história de amor que o tempo foi engrandecendo e acirrando e que levou a família ao habitual desespero de comprar uma terra dividida por dezenas de proprietários de pequenas e pequeníssimas parcelas, processo que se arrastou ao longo de anos de visitas aos registos prediais. Uma quimera que depois de concluída deixou nas mãos de João Nicolau de Almeida uma terra chamada de Vale de Cobrões, nome pouco feliz e de ressonância brejeira que dificilmente poderia ter uso comercial. ▸

Na maioria das famílias a geração mais velha oferece o seu saber e raramente recebe lições da geração mais jovem, raramente acolhe novos conceitos, raramente se dobra aos pontos de vista mais irreverentes dos filhos. Uma existência que nada tem a ver com a realidade dos Nicolau de Almeida, onde o pai João Nicolau de Almeida, enólogo distinto e reverenciado, se adaptou às teorias nem sempre fáceis de reconhecer de Mateus e João Nicolau de Almeida.

Teorias da vinha e do vinho que insistem na sustentabilidade e não intervenção na vinha e adega até latitudes a que poucos se conseguem familiarizar, obrigando a uma atenção constante e contrariando muitas das práticas mais enraizadas no Douro e em qualquer outra região vinícola. Mateus é o que está mais próximo do projeto, até pela proximidade geográfica da residência e da sua adega pessoal, onde elabora os seus vinhos, e Mateus é um adepto confesso da agricultura sustentável e de uma ligação muito íntima com a natureza, manifestando uma empatia intelectual e proximidade moral aos princípios da antroposofia, aquilo a que se convencionou chamar a agricultura biodinâmica.

No Monte Xisto a vinha segue o curso puro e duro da natureza e a vinha é interrompida sempre que surge uma árvore, sobretudo oliveiras, árvores que já estavam plantadas antes da compra destes 40 hectares de terra seca, pedregosa e poeirenta que a vinha não veio sobressaltar. Os diferentes preparados são elaborados nas encostas das fragas e tudo é feito segundo os ciclos da vida e da natureza, sem agressões nem vícios, numa harmonia que ajuda a explicar o brilhantismo deste primeiro vinho que saiu desta terra, o Quinta do Monte Xisto da colheita inegavelmente superior de 2011.

A terra é escassa e inclinada em grande parte da área, o espaço é pequeno e a vinha não ultrapassa os dez hectares divididos não só nas habituais Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Sousão mas também num conjunto de castas mais esotéricas, como Tinta Francisca, Tinto Cão, Touriga Brasileira, Tinta Barroca, Tinta da Barca e a menos habitual por estas paragens mas grande variedade, Alicante Bouschet. Tudo plantado sem pressa e sem outros condicionantes que o tempo disponível e a folga financeira da família.

O projeto tem algo de romântico neste desprendimento pelo tempo, no arrastar dos trabalhos segundo as disponibilidades, na utilização da prata da casa sem o recurso à banca, a empresas de comunicação, a malabarismos financeiros, assentando na paciência de quem sabe que o tempo tudo irá ajustar e que esse tempo será necessário para assentar a poeira. Um projeto pessoal e familiar onde os egos e a pose ficam de fora, um projeto de enorme autenticidade onde não se queimaram etapas e que começa agora, quase 20 anos depois dos primeiros passos, a dar o primeiro fruto material. Mas ainda sem adega, sem nada para além do estritamente indispensável, com o vinho a ser feito na adega de Mateus Nicolau de Almeida, ali mesmo ao lado.

Como começo não poderia ter sido mais abençoado. Poderia ser apenas mais um dos vinhos muito bons do Douro... mas é bem mais que isso. É uma nova abordagem do Douro e do Douro Superior, num vinho simultaneamente profundamente duriense, telúrico e austero, gigante e majestoso como o Douro, mas simultaneamente urbano e polido, requintado e elegante, com a frescura que estas terras nem sempre conseguem oferecer. Um grande vinho, que conta a história de uma família e de um lugar, um vinho simultaneamente de autor e de *terroir*.