CISION

Villas&Golfe

ID: 77695582

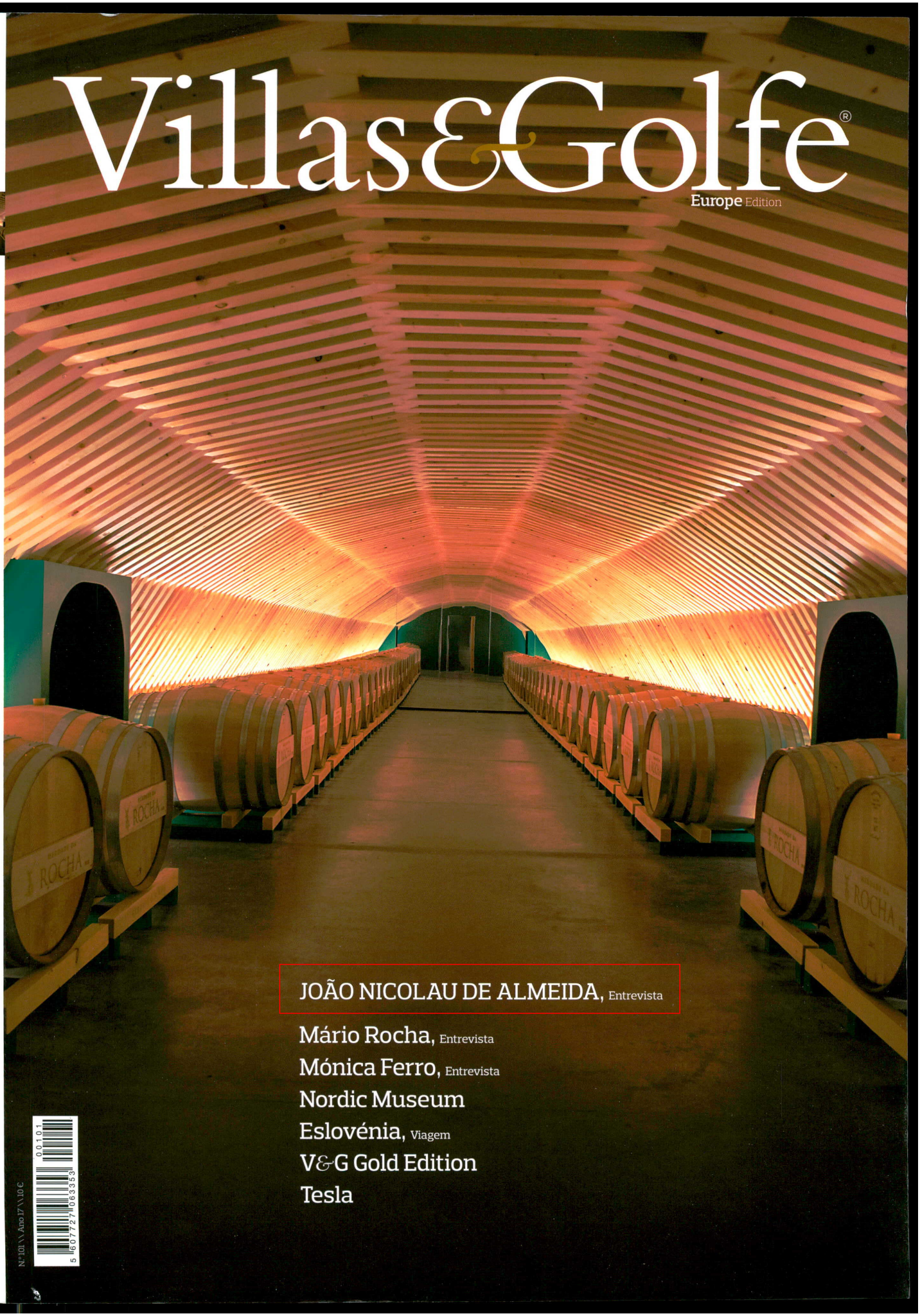
01-10-2018

Meio: Imprensa
País: Portugal
Period.: Bimestral
Âmbito: Lazer

Pág: 1
Cores: Cor
Área: 9,95 x 1,27 cm²
Corte: 9 de 9

Villas&Golfe®

Europe Edition



JOÃO NICOLAU DE ALMEIDA, Entrevista

Mário Rocha, Entrevista

Mónica Ferro, Entrevista

Nordic Museum

Eslovénia, Viagem

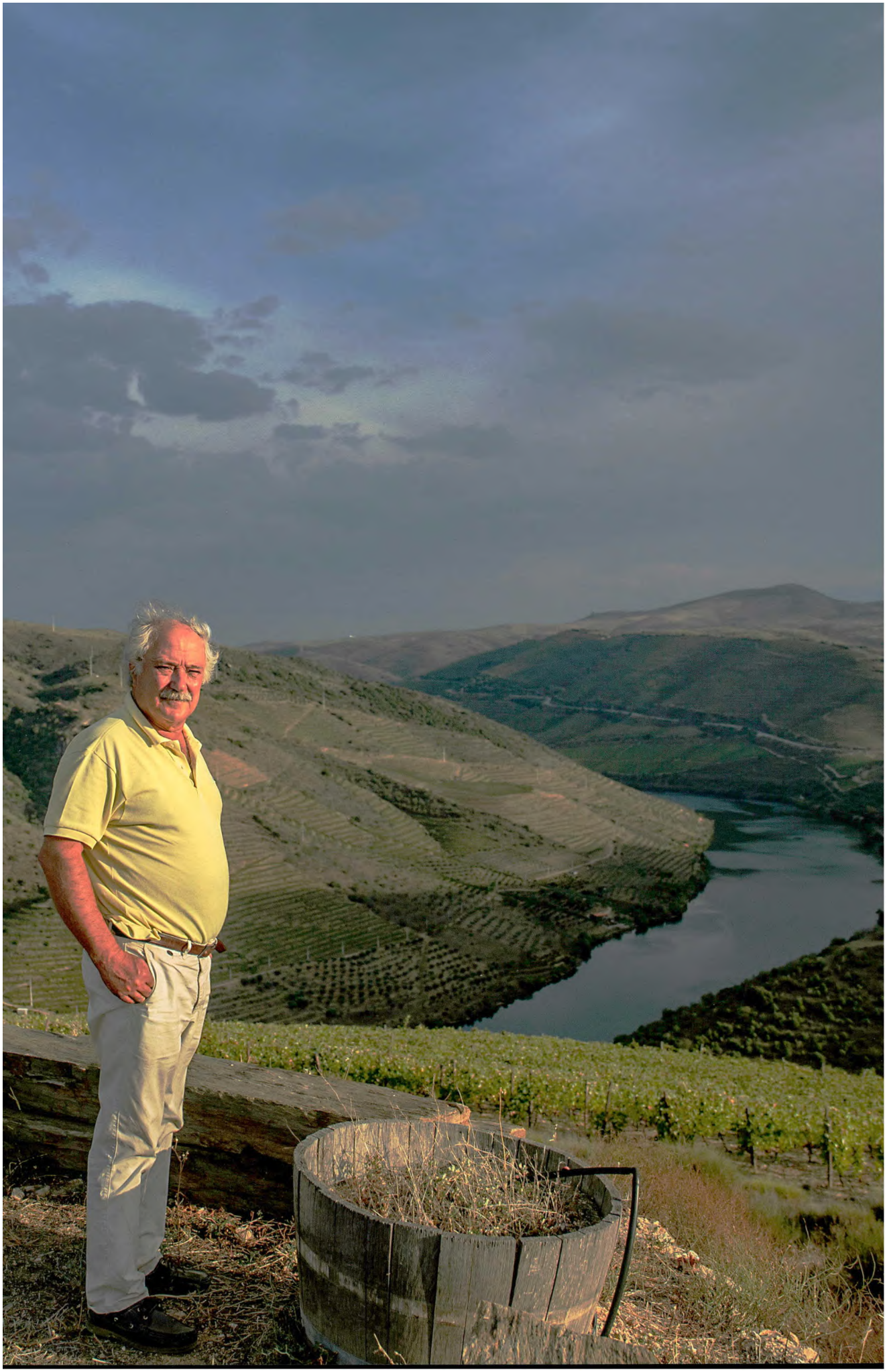
V&G Gold Edition

Tesla

N.º 101 2018

N.º101 \\ Ano 17 \\ 10 €

CISION
ID: 77695582
Villas&Golfe
01-10-2018
Meio: Imprensa
País: Portugal
Period.: Bimestral
Âmbito: Lazer
Pág: 12
Cores: Cor
Área: 21,00 x 31,00 cm²
Corte: 1 de 9



CISION
ID: 77695582
Villas&Golfe
01-10-2018
Meio: Imprensa
País: Portugal
Period.: Bimestral
Âmbito: Lazer
Pág: 13
Cores: Cor
Área: 18,55 x 19,43 cm²
Corte: 2 de 9

JOÃO NICOLAU DE ALMEIDA

«É na pedra que se dão os melhores vinhos»
«The best wines are made in stone »

Quando João Nicolau de Almeida – criador do Vinho *Duas Quintas* – resolveu investir num projecto no Douro, em Vila Nova de Foz Côa, imaginou, desde logo, o desafio que tinha pela frente. Quando chegou ao local da propriedade, que hoje se chama Quinta do Monte Xisto, não havia nada, apenas monte, e umas vistas perfeitas para o Rio Douro. Falamos de um lugar onde a magia do tempo ousa passar por entre o sossego dos vales. E nós, durante a nossa visita, ficámos rendidos aos encantos das soberbas paisagens do Douro. É tudo tão calmo. Tão entusiástico. Tão silencioso, que só o ruído das nossas conversas à mesa, enquanto apreciávamos o agradável jantar, carinhosamente preparado pela Mafalda, filha de João Nicolau, tinha a capacidade de desassossegar a sonoridade local. Mas, lá longe, sentindo o descer das águas do rio, ouvíamos cuidadosamente o zumbido dos 'seres da natureza' desta terra.

When João Nicolau de Almeida – creator of the wine *Duas Quintas* – decided to invest in a project in the Douro, in Vila Nova de Foz Côa, from the outset he imagined the challenge that lay ahead of him. When he arrived at the site of the property, which is now called Quinta do Monte Xisto, there was nothing, just wilderness, and perfect views over the River Douro. We're talking about a place where the magic of time dares to pass through the peace and calm of the valleys. And during our visit, we were entirely won over by the charms of the superb landscapes of the Douro. It's all so calm. So vibrant. So silent, that only the noise of our conversations at the table, while enjoying the pleasant dinner, lovingly prepared by Mafalda, Joao Nicolau's daughter, was able to disturb the local soundscape. But far away, sensing the waters heading down the river, we carefully listened to the humming of the 'natural beings' of this region.

TEXTO TEXT MARIA CRUZ \\ FOTOGRAFIA PHOTOGRAPHY ©PMC

CISION
ID: 77695582
Villas & Golfe
01-10-2018
Meio: Imprensa
País: Portugal
Period.: Bimestral
Âmbito: Lazer
Pág: 14
Cores: Cor
Área: 21,00 x 31,00 cm²
Corte: 3 de 9

João, não existia nada no território onde se encontra a Quinta do Monte Xisto?

Historicamente, na Sub-Região do Douro Superior, não. Temos o Baixo Corvo, Cima Corvo, a Régua, a zona do Pinhão (com aquela paisagem mais clássica do Douro, com os socalcos, as quintas...), e, depois, de São João da Pesqueira até Espanha, é o Douro Superior, que foi a última área a entrar, no século XX, na Região Demarcada do Douro. Esta zona aqui é uma realidade diferente. As pessoas daqui, por exemplo, vão mais depressa a Coimbra do que ao Porto. Na Ervamoira foi uma das primeiras quintas, à parte da Dona Antónia, a existir cá, pois praticamente não havia nada.

Quase nada?

As pessoas tinham vinho, mas era para consumo próprio. A partir do ano 2000 começou-se a plantar mais aqui. Antes isto era uma mistura de oliveira, amendoeira e cereal. A Ervamoira, por exemplo, era tudo cereal.

E vocês encontraram este magnífico lugar em que ano?

Em 1994, salvo erro.

E quando começaram a produzir?

Em 2001. Foi quando eles vieram como enólogos (filhos). Eu meti-os aqui (*risos*). A minha filha já vive aqui (Vila Nova de Foz Côa), por vontade própria, há uns 10 anos.

João, there was nothing in the territory where Quinta do Monte Xisto now stands, right?

Historically, in the Upper Douro Sub-Region, no. We have Baixo Corvo, Cima Corvo, Régua, the area of Pinhão (with that most classic of Douro landscapes, with terraces, estates...), and, then, from São João da Pesqueira to Spain, this is the Upper Douro, which was the last area to enter, in the 20th century, the Douro Demarcated Region. This area here is a different situation. The people here, for example, can get to Coimbra quicker that they can to Oporto. In Ervamoira was one of the first estates, apart from Dona Antónia, to exist here, as there was practically nothing.

Almost nothing?

People had wine, but it was for their own consumption. From 2000 onwards more began to be planted here. Before this was a mixture of olive, almond and cereal. Ervamoira, for example, was all cereal.

And what was the year when you found this magnificent place?

In 1994, unless I'm mistaken.

And when did production begin?

In 2001. That's when they came as winemakers (my children). I put them here (*he laughs*). My daughter has already

CISION
ID: 77695582
Villas&Golfe
01-10-2018
Meio: Imprensa
País: Portugal
Period.: Bimestral
Âmbito: Lazer
Pág: 15
Cores: Cor
Área: 21,00 x 31,00 cm²
Corte: 4 de 9

Criou a sua empresa (Miles Away) e organiza programas de visita ao Douro.

Douro: vinho e paisagens. Tem tudo aqui. Onde podemos encontrar os vossos vinhos?

Em Portugal, no Brasil, nos Estados Unidos, em França, no Canadá, na Suíça, no Luxemburgo, na Bélgica, em Macau e na Noruega, mas tudo em quantidades pequenas.

Voltando atrás. Chegaram cá e isto era completamente monte?

Isto era mato. Havia aqui cobras, e ainda há. Mas, na altura, a gente não sabia onde é que punha os pés (*risos*).

Plantaram quantos hectares de vinha?

No total temos dez, mas primeiro plantámos três. Como tinha muito a fazer na Ramos Pinto então deleguei aos filhos, o João e o Mateus (infelizmente o Mateus hoje não chegará aqui a tempo). O João tinha acabado de chegar de França, de estudar, e o Mateus já estava cá há dois anos.

E porque lhe atribuíram o nome de Monte Xisto?

Porque só existe xisto aqui. É um monte de xisto. Aliás, basta olharmos para trás, temos aqui o corte que se vê bem. Para prepararmos a terra, para fazer a vinha, tivemos de cavar um bocadinho (*risos*). Foi uma loucura. Uma

been living here (Vila Nova de Foz Côa), of her own accord, for 10 years or so. She created her company (Miles Away) and organises travel programmes to the Douro.

Douro: wine and landscapes. It's all here. Where can we find your wines?

In Portugal, Brazil, in the United States, in France, in Canada, in Switzerland, in Luxembourg, in Belgium, in Macao and in Norway, but all in small quantities.

Returning to the previous point. When you first got here this was nothing but wilderness?

This was all scrubland. There were snakes here, and there still are. But at the time, we did not know where to put our feet (*he laughs*).

How many hectares of vineyard have been planted?

Altogether we have ten, but to start with we planted three. As I had a lot to do at Ramos Pinto, I delegated it to my sons, João and Mateus (unfortunately Mateus can't make it here in time). João had just got back from France, from studying, and Mateus had already been here for two years.

And why did you name it Monte Xisto (Shale Hill)?

Because there's nothing but shale here. It's a pile of

CISION
ID: 77695582
Villas&Golfe
01-10-2018
Meio: Imprensa
País: Portugal
Period.: Bimestral
Âmbito: Lazer
Pág: 16
Cores: Cor
Área: 21,00 x 31,00 cm²
Corte: 5 de 9

JOÃO NICOLAU DE ALMEIDA COM A FILHA MAFALDA

pessoa cavava um bocado e era só pedregulhos. O Douro tem esta coisa de ser preciso criar terra. Continuamos sempre a lavrar para criar um bocado de terra, depois chega a rocha mãe, que permite que as vinhas sobrevivam aqui. Está comprovado que se não tiver rocha não é a mesma coisa. As videiras precisam de uma cama, como um berço. Elas têm 1 metro de altura e, depois, quando estão com mais força, podem entrar nas fissuras no xisto. E quando chegam aí ela vai alimentar regularmente a planta. Isto é como nós: se nós comermos regularmente, é impecável, se começarmos a comer pouco, começam a haver problemas. Escolhi este lugar também para dar bons vinhos, porque é na pedra que se dão os melhores vinhos. Além disso a exposição que tem de Norte e de Sul, e as diferentes altitudes, também contam.

Que castas é que tem aqui?

Temos a *Touriga Nacional*, um bocadinho de *Tinta Roriz*, *Tinto Cão*, *Touriga Franca*, *Sousão* e temos uma parcela misturada, que tem várias castas e já é misturada cirurgicamente. O que é divertido é saber que, mesmo dentro do mesmo monte, há uma variedade enorme.

Porquê um projecto familiar desta natureza? Saiu da Ramos Pinto...

A Ramos Pinto também é da família da minha mãe. Saí de lá porque me reformei. Disse que me ia reformar aos 67 e foi isso que fiz. Depois, comecei a pensar: «os meus filhos vieram (de estudar) antes de me reformar. São enólogos. A Mafalda também veio para Foz Côa. Bom, a família não

shale. Indeed, you just need to look behind us, where you can easily see the cut we made. To prepare the land, to make the vineyard, we had to dig a little (*he laughs*). It was crazy. You would dig down a bit and there was nothing but rocks. There's this thing about the Douro, you need to create earth. We're always ploughing to create a bit of land, then you reach the bedrock, which allows the vines to survive here. It is proven that if you didn't have rock, it wouldn't be the same thing. The vines need a bed, like a cradle. They are one metre high and, then, when they are stronger, they can enter the cracks in the shale. And when they get there it will feed the plant regularly. This is like us: if we eat regular, it all runs smoothly, if we start to eat little, then the problems begin. I also chose this place to produce good wines, because it is in stone that the best wines are made. In addition to this, the exposure it has, to the north and south, and the different altitudes, also count.

What grape varieties do you have here?

We have *Touriga Nacional*, a little *Tinta Roriz*, *Tinto Cão*, *Touriga Franca*, *Sousão* and we have a mixed plot, which has several varieties and is already mixed surgically. The fun bit is knowing that even within the same place, there is a huge variety.

Why a family project of this nature? You left Ramos Pinto...

Ramos Pinto is also part of my family, on my mother's side. I left there because I retired. I said I was going to retire at 67 and that's what I did. Then I began to think, «my children

CISION
ID: 77695582
Villas & Golfe
01-10-2018
Meio: Imprensa
País: Portugal
Period.: Bimestral
Âmbito: Lazer
Pág: 17
Cores: Cor
Área: 18,51 x 26,56 cm²
Corte: 6 de 9

vinha, pelo menos de registos que nós temos, desde 1824. Na altura tinham as tanoarias no Porto. Do lado da minha mulher também sempre estiveram ligados ao vinho. O meu sogro fez um quadro genológico para demonstrar que eu casei por interesse com a minha mulher, porque o quadro dela vai até 1600 e o meu só vai até 1700 (*risos*). Portanto, quando era pequeno, ou ia às vindimas ou ia lavar as pipas (principalmente quando tinha más notas, o que era habitual [*risos*]). Passava as férias a lavar pipas. E pronto, pensei: «isto não pode acabar aqui, tem de continuar». Resolvi investir o dinheiro neste projecto, o que é mais interessante do que andar por aí a viajar e passear de barco.

E o que têm de especial os vinhos da Quinta do Monte Xisto?

Aproveitamos o máximo que a terra pode dar. Sem intervenções. Por exemplo, esta vinha é uma das vinhas do Douro que nunca viu herbicida ou pesticidas, ou qualquer outra coisa desse género. Houve sempre fusões e biológico. Mesmo agora, estamos a estudar, com a universidade, os fertilizantes através das giestas daqui e outras plantas, para ver os alimentos que elas podem fornecer à terra, em vez de estarmos a comprar adubos. É muito biológico. Queríamos algo único. Porque, de outro modo, ao fim de alguns anos, há uma similitude entre os vinhos, porque todos absorvem os mesmos alimentos. A videira alimenta-se a 25 cm da terra. A raiz grande serve só para ir buscar a água. Mas, ao fim de uns anos, todos esses pesticidas vão para a uva e vai modificando os vinhos. Por isso, para ter um vinho único, é preciso conhecer muito bem o seu terreno, e é preciso intervir em momentos certos, para que ele saia com especialidade. A ideia é torná-lo sustentável, o tal biodinâmico. E aproveitar o que tem à sua volta e defender-se das doenças. A diferença do tempo do *Homo Sapiens* para agora é que nós sabemos o que é que isto dá e o que é que não dá, e como podemos melhorar. Hoje em dia uma pessoa está muito formatada com os produtos químicos. É preciso mudar um bocadinho o *chip*.

Claro que, no dia-a-dia, conseguem perceber as necessidades da vinha...

Pois, essa é a questão. Ainda agora esta vindima foi puxadíssima. Fizemos um maior esforço para estar grande parte do tempo na vinha, com sei lá quantos graus, mas é importante. Só assim é que se começa a perceber as coisas. Mesmo a literatura francesa, que foram os primeiros a

came back (from studying) before I retired. They are oenologists. Mafalda also came to Foz Côa. Well, the family, from records that we have, have been in this since 1824. At that time, they had cooperages in Oporto. On my wife's side too, they have always been involved with wine. My father-in-law drew up a family tree to show that I married my wife for money, because her tree goes back to 1600 and mine only goes to 1700 (*he laughs*). So, when I was small, I would either go to the grape harvest or I would go and wash the barrels (especially when I got bad marks at school, which was usual [*he laughs*]). I spent my holidays washing barrels. And so, I thought: «This can't end here, it has to go on». I decided to invest the money in this project, which is more interesting than going travelling and on cruises.

And what is special about Quinta do Monte Xisto wines?

We make the very most out of what the land can give us. Without intervening in any way. For example, this vineyard is one of the vineyards of the Douro that has never seen any herbicides or pesticides, or anything like that. There were always fusions and organic practices. Even now, we are studying, with the university, fertilisers through the broom here and other plants, to see the nutrients they can provide to the land instead of buying fertilisers. It's very organic. We wanted something unique. Because, otherwise, after a few years, the wines become similar, because they all absorb the same nutrients. The vine feeds 25 cm from the ground. The major root is just for finding water. But after a few years, all these pesticides enter the grape and modify the wines. And so, to have a unique wine, you need to know your land very well, and you have to intervene at certain times, to ensure it has something special about it. The idea is to make it sustainable, biodynamic, as it's known. And to take advantage of what is around it and defend it against diseases. The difference between the time of Homo Sapiens and now is that we know what this does and this doesn't do, and how we can improve things. Nowadays a person is highly formatted with chemical products. We have to change this chip a little.

Of course, in the day-to-day, you get to understand what the vineyard needs...

Yes, that is the question. Even now this harvest has been very difficult. We have made greater efforts to spend much of our time at the vineyard, regardless of the weather, but it is important. Only then can you begin to understand

«Quando era pequeno, ou ia às vindimas ou ia lavar as pipas» \\ «When I was small, I would either go to the grape harvest or I would go and wash the barrels»

CISION
ID: 77695582
Villas & Golfe
01-10-2018
Meio: Imprensa
País: Portugal
Period.: Bimestral
Âmbito: Lazer
Pág: 18
Cores: Cor
Área: 21,00 x 31,00 cm²
Corte: 7 de 9

JOÃO (FILHO), JOÃO NICOLAU DE ALMEIDA, MAFALDA (FILHA) E PAULO MARTINS

começar com esta produção biológica, se nós formos fazer o que eles fazem, entramos pela madeira adentro, porque, neste mundo onde nós estamos, tem de se usar, não o que os outros usam, mas o que a terra e o clima dizem que é preciso usar. É um desafio interessante.

Que temperaturas chegam a atingir aqui?

Quarenta e cinco graus (aqui onde estamos). Este sítio é muito quente. Isto está virado a Sul. Aqui, temos o xisto todo e ele absorve o calor. Lá no cimo da propriedade é um bocadinho mais fresco, porque está mais alto. Lá para as três da tarde há sítios onde não se consegue estar.

Quando vindimam, é muito quente...

Antigamente os trabalhadores só davam seis horas, agora dão oito, porque as coisas têm de andar.

Oito horas debaixo deste sol?

De manhã não está. Pegamos às sete até por volta das duas, três horas. Às sete é fantástico. Depois, comem a 'bucha' às nove e a seguir, até ao meio-dia, já são mais lentos. Depois do almoço, que são 20 minutos, é tramado. Devia de ser menos tempo, mas também precisamos de colher as uvas. Agora também pusemos uma coisa para proteger as uvas, fizemos uma infusão de cactos (o cacto tem uma película para resistir ao calor) e pulverizamos a vinha com isso, o que causa um efeito espetacular.

«Neste mundo onde nós estamos, tem de se usar, não o que os outros usam, mas o que a terra e o clima diz que é preciso usar» \\ «In this world where we are, you have to use, not what others use, but what the land and the climate says we need to use»

things. Even when looking at what the French have written about it, who were the first to start doing this organic production, if we were to do what they do, it wouldn't work out, because, in this world where we are, you have to use, not what others use, but what the land and the climate says we need to use. This is an interesting challenge.

How hot does it get here?

Forty-five degrees (where we are now). This place is very hot. This is south facing. Here we have all the shale and it absorbs heat. There at the top on the property it's a bit cooler, because it's higher. By three o'clock in the afternoon there are places where you just can't stay.

It's hot when you do the harvest...

In the old days the workers only did six hours, now they do eight, because things have to keep moving.

Eight hours under this sun?

In the morning it is not. We kick off at seven for about two or three hours. At seven it's fantastic. Afterwards, they eat a snack at nine and then, until noon, they are already slower. After lunch, which is 20 minutes, it's really tough. It should be less time, but we also need to harvest the grapes. We have also done something to protect the grapes, we have made a cactus infusion (the cactus has a film to resist the heat) and we spray the vine with that and it has a spectacular effect.