



J

FUGAS | Público N.º 10.536 | Sábado 27 Novembro 2021

Especial

Inverno, a estação ideal para apreciar grandes vinhos

Monte Xisto

O Douro sensível visto pelos Nicolau de Almeida

Enólogos

Cinco percursos que vale a pena seguir com atenção

Natal

Vinhos à dúzia para beber em família e para dar aos amigos

Monte Xisto

● Há uns tempos, apareceu à venda uma parcela de terreno com matos de 13 hectares que fazia fronteira com a Quinta do Monte Xisto. O pai João Nicolau de Almeida e os filhos Mafalda, Mateus e João souberam e compraram-na. Quem soubesse do negócio, pensaria de imediato que essa parcela de mato fosse transformada em vinha. Engano. O mato é para ficar como está porque o mato faz parte da biodiversidade do Douro e a biodiversidade concede aos vinhos uma parte da sua alma e da sua complexidade. Há quem interprete o vinho e o Douro como uma linha de produção, mas essa não é a perspectiva dos Nicolau de Almeida. Os vinhos que criam no Monte Xisto são a expressão de um Douro sensível, ligado à terra e à memória, onde o negócio se confunde com uma causa e a vinha e o vinho se vêem como um dever da família.

Nas narrativas das quintas, das famílias do vinho ou dos próprios vinhos são frequentes histórias assim, de fidelidade à natureza, de respeito pelo *terroir* ou de empenho na preservação de heranças. O que distingue os Nicolau de Almeida é a mudança que o cruzamento de gerações provocou na forma de interpretar o Douro. João, o pai, chegou ao vale no final dos anos 70 do século

passado e foi convertido pelo tio José António Rosas, um dos grandes senhores do Douro contemporâneo, a estudar profundamente as castas da região e as formas de armação do terreno - as conclusões do seu trabalho, hoje sujeitas a críticas e à revisão em favor da sabedoria ancestral da região, marcaram ainda assim a revolução dos últimos 40 anos. Mateus e João, os filhos dedicados à enologia, levaram essa procura muito mais longe, desenvolvendo modelos de agricultura orgânica com elementos biodinâmicos que colocaram o Monte Xisto num caminho onde quer as plantas, quer a terra são protegidas por fazerem parte de um todo no qual o vinho é apenas uma consequência.

João pai, formado sob a égide da agricultura produtivista, na qual a química estava na base dos fertilizantes ou na frente do combate aos infestantes, mudou por influência dos filhos e converteu-se. “Não quero outra coisa, até porque essa forma de fazer agricultura torna os vinhos muito melhores”, diz. Quando comprou as primeiras parcelas de matos que fazem parte dos 40 hectares do Monte Xisto, em 1993, a agricultura orgânica dava os primeiros passos entre nós. Em 2005, quando começa a plantar os primeiros hectares de

vinha (hoje a plantação ocupa dez hectares), esse caminho tinha já feito muitos progressos. Quando João se reforma da equipa de enologia e da administração da Ramos-Pinto, em 2006, os seus filhos tinham já abraçado a ideia da agricultura orgânica e o respeito pela natureza e pela biodiversidade tornaram-se a norma.

O que há de diferente nesta família face a tantos produtores nacionais e internacionais que abraçam esta causa (são, felizmente, cada vez mais) não são as práticas em si. O uso de giestas, de cactos, de infusões para fertilizar o solo ou para proteger as plantas de pragas ou do calor representa em muitos casos o regresso às antigas formas de cuidar das vinhas do Douro pré-industrial, que estão agora a ser alvo de estudos no âmbito de uma parceria com o Instituto Politécnico de Bragança. O que pode ser diferente é a militância e a convicção. João, Mateus e Mafalda cresceram com a ideia de que o Douro Vinhateiro não é em exclusivo uma região de vinho mas é também uma área natural que urge proteger em favor do próprio vinho. O vinho, a vinha e a natureza são indissociáveis. A responsabilidade social que determina a agricultura orgânica ou biodinâmica justifica-se pela preservação do ambiente e pela procura de

vinhos puros, autênticos, expressões sem filtros de um lugar.

Vinho, uma forma de vida

Mais do que uma necessidade que tem por base uma preocupação comercial (a sustentabilidade é uma exigência crescente dos consumidores), os Nicolau de Almeida encaram esta forma de estar no mundo do vinho como um sentido de missão familiar. O cuidado com os solos ou a noção de que “a planta trata a planta” são novos, mas, mais do que uma inspiração revolucionária, resultam do ajustamento da paixão pelo Douro aos novos tempos. João, pai, é bisneto de António Nicolau de Almeida, que em 1870 fundou a empresa dedicada ao vinho do Porto, e filho de Fernando Nicolau de Almeida, o irreverente criador do Barca Velha em 1952. Graça, a mulher, é descendente dos Pereira Cabral, da Quinta de Monsul e dos Rebelo Vallente, que durante o século que se seguiu à era do marquês de Pombal foi proprietária da Quinta do Noval. Para eles, o vinho é mais do que um produto. É uma forma de vida. João, filho, e Mateus, tinham de ser enólogos. Mafalda tinha de trabalhar no turismo associado ao vinho.

O Monte Xisto acabaria assim por

ser um campo experimental onde as duas mais recentes gerações da família concretizariam esse destino. Precisavam de recuperar a marca Nicolau de Almeida, que tinha há décadas sido comprada pela Real Companhia Velha, mas essa missão foi fácil: “Falei com o Pedro Silva Reis [dono da RCV] e ele foi de uma grande generosidade e percebeu que essa marca era mais importante para nós do que para eles”, explica João Nicolau de Almeida. Faltava um pequeno armazém em Gaia, que está garantido. Este ano, a família tem no mercado três tintos, um Porto Vintage de 2019 e em breve terá um Porto Branco que promete revolucionar o segmento - um branco leve, muito vivo e intenso e com um volume de álcool mais baixo.

O resto estava em curso: Mateus tem os seus próprios projectos, em concreto a Adega do Sável, com a sua mulher, Teresa Amezttoy, mas está de corpo e alma na Nicolau de Almeida, João filho andou por outros projectos, mas está agora dedicado em exclusivo ao Monte Xisto. Se o pai concede à iniciativa a experiência de décadas de trabalho e de saber acumulado na Ramos Pinto, os filhos acrescentam um radicalismo ecológico à sua visão. O que o pai designava por “ideias loucas” dos →

O Douro sensível visto pelos Nicolau de Almeida

Dez anos depois do primeiro tinto, a Monte Xisto continua a arriscar novas experiências e a aprofundar a sua visão radical que inscreve o vinho no contexto da natureza e da biodiversidade. O cruzamento de valores de duas gerações faz a diferença.

O Douro sensível dos Nicolau de Almeida está a criar vinhos que vale a pena conhecer.

Manuel Carvalho (texto) e Nelson Garrido (fotos)



Monte Xisto



filhos, acabou por se tornar a norma da casa.

Uma propriedade com 40 hectares de área na qual há apenas dez de vinha para preservar a biodiversidade e criar o ecossistema ideal para vinhos ligados à natureza ou o uso de plantas para combater insectos é uma ideia dos mais novos; a plantação da vinha ao alto, contrariando as curvas de nível tradicionais do Douro, ou a adopção das castas Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Cão, Tinta Barroca, Tinta Francisca, Sousão e Roriz, nas tintas, e Rabigato, como casta branca, resulta do profundo conhecimento do pai.

Ele, que sempre associou o vinho a descritores ajustados à sua elegância, feminilidade ou subtilidade, aprendeu com os filhos que esses objectivos careciam de uma mudança nas práticas agrícolas. Ao lado das galinhas e ovelhas que produzem estrume, o trabalho da mão humana em detrimento das máquinas, os fungicidas à base de cactos e outras mistelas baseadas na natureza ou no saber tradicional, há lugar à expressão do conhecimento de um homem que anda pelo Douro desde os tempos que acompanhava o pai ou, principalmente, desde que o tio José António Rosas o atraiu para os desafios de um novo Douro que estava prestes a despertar no final dos anos de 1970.

Numa descrição ao jornalista Pedro Garcias, em 2017, a vinha do Monte Xisto, que segue um dos raros

trechos em que o rio corre de sul para norte e se situa entre os 220 e os 320 metros, era vista como uma pauta: na encosta a norte nasciam os sons mais agudos (a acidez, a frescura, a *finesse*, a alegria, a juventude); na encosta virada a sul, os sons mais graves (o volume, o corpo, a estrutura a potência e a intensidade da fruta). “Aos tons agudos da mão esquerda e aos graves da mão direita são

Há no Douro muitas criações geniais que se pensam a partir da vinha. Os Nicolau de Almeida interpretam essa missão de forma muito sensível

adicionadas as notas intermédias, os sustentados, os bemóis, equivalentes às diferentes altitudes a norte e a sul e que em pequenas quantidades vão imprimir ao vinho complexidade, sensualidade e uma multiplicidade de agradáveis surpresas. O final é forte, solto e expressivamente agradável”, explicava João Nicolau de Almeida.

Com o passar dos anos e o envelhecimento da vinha, Monte Xisto vai-se tornando um emblema e um exemplo das virtudes dessa prática. Os seus tintos foram mudando de perfil, principalmente depois da vindima de 2015 - a primeira colheita no mercado é de 2011 e quem tiver guardado algumas garrafas dessa edição pode hoje deliciar-se com um tinto que, como todos os grandes tintos, ganha fôlego, com os anos. É impossível não encontrar nas novas edições dos Monte Xisto uma singularidade especial dentro da singularidade do Douro. O seu carácter é único, a sua pureza intensa, a sua grandeza emocionante.

Entre os muitos grandes vinhos do Douro das novas gerações, merecem um lugar especial. Porque, de uma forma particularmente honesta e intensa, se percebe uma relação íntima entre uma filosofia de vida e as suas consequências no vinho. Há no Douro, e em Portugal, muitas criações geniais que se pensam a partir da vinha. Os Nicolau de Almeida interpretam essa missão de uma forma particularmente sensível.



55 a 70



71 a 85



86 a 94



95 a 100

92

Monte Xisto Órbita 2019

Graduação: 13,5% vol
Preço: 27€

Um tinto que vale pela sua jovialidade, mesmo que se perceba o seu potencial de guarda. Notas de fumo discretas, aromas de rosmaninho e esteva, fruta preta sem excesso de maturação. Na boca destaca-se pela sua vivacidade, com tanino polido e uma excelente frescura no final de boca. Um tinto irrecusável, bom de mastigar, que se desdobra em diferentes sensações ao longo da prova. Exige comida delicada, até porque este é daqueles vinhos tintos tão gulosos que se bebe muito bem a solo. Produziram-se 7000 garrafas. **M.C.**



94

Monte Xisto Oriente 2019

Graduação: 13% vol
Preço: 54€

O vinho mais experimental do curto portefólio da casa. A sua origem explica-o: duas parcelas com Tinto Cão e Tinta Francisca, uma casta propensa a vinhos finos e delicados. Aroma com uma forte expressão floral, com a mesma influência da mata circundante do Monte Xisto, uma textura delicadíssima, com a marca da sedosidade a causar a primeira impressão logo temperada por uma acidez viva e tensa. O seu longo e delicioso final impressiona. Um vinho muito original, com grande carácter, que retrata de uma forma singular outras formas mais leves e elegantes de produzir tintos no Douro Superior. Produziram-se apenas 1000 garrafas. **M.C.**



96

Monte Xisto 2018

Graduação: 14% vol
Preço: 60€

Como não podia deixar de ser, o topo de gama da casa oferece um perfil mais solene e austero, como se exige aos clássicos. A identidade do lugar manifesta-se no aroma, com notas florais típicas da Touriga Nacional, sugestões de bosque e fruta de grande qualidade. Na boca revela a sua garra, com uma estrutura imponente, mas em perfeito equilíbrio com o volume e a acidez, permitindo desde já uma prova com grande prazer. Intenso e cheio de nuances, é um daqueles vinhos tintos que nos interpela e prende, seja na prova, seja já no seu longo e marcante final de boca. A cada ano que passa, a maturidade das vinhas do Monte Xisto vai dando origem a vinhos cada vez mais grandiosos e complexos. Mas o 2019 é certamente a melhor criação da casa. O que quer dizer muito. Produziram-se 7000 garrafas. **M.C.**

