

NICOLAU^{DE} ALMEIDA

QUINTA DO MONTE XISTO

01. HISTÓRIA	03
JOÃO ROSAS NICOLAU DE ALMEIDA	08
02. QUINTA DO MONTE XISTO	11
PRÁTICAS AGRÍCOLAS	25
03. CAVES VILA NOVA DE GAIA	29
04. VINHOS	35
QUINTA DO MONTE XISTO	39
QUINTA DO MONTE XISTO ORIENTE	40
MONTE XISTO ÓRBITA	41
PORTO VINTAGE	42
PORTO BRANCO LEVE SECO	43
05. EQUIPA FAMILIAR	45



⁰¹ Rótulo da antiga companhia de vinhos dos antepassados da família de João Nicolau de Almeida.

HISTÓRIA

Em 1976, João Rosas Nicolau de Almeida casa-se com Graça Eça de Queiroz Cabral na cidade do Porto. Uma união com altos teores étlicos considerando os antepassados de ambos.

O pai de João, Fernando Nicolau de Almeida, foi enólogo da Casa Ferreirinha onde criou o famoso Barca Velha. Já o seu bisavô, fundou em 1870 a António Nicolau de Almeida Júnior & Irmão, uma firma de exportação de vinhos do Porto, mais tarde integrada na Real Companhia Velha (1963). A mãe de João era sobrinha-neta de Adriano Ramos Pinto, fundador desta Casa em 1880. É nesta icónica empresa que João viria a desenvolver maior parte do seu trabalho.

Por sua vez, um bisavô de Graça, Afonso Pereira Cabral, era proprietário da Quinta do Paço de Monsul e da Quinta do Cachão, ambas no Douro. Apaixonado por esta região, contribuiu para o seu estudo e divulgação através de inúmeras publicações. Também um outro antepassado de Graça, o seu tetravô José Maria Rebello Valente, foi um dos proprietários da Quinta do Noval, onde teve um contributo relevante para a sua prosperidade.

Enfim, tanta levedura tinha que dar em fermentação! Desta união, entre Graça e João, nascem três filhos: Mateus, João e Mafalda. Os dois primeiros seguiram a alquimia dos vinhos e a mais nova optou pela via da criatividade e cultura.

É então em 1993, que João (pai) descobre um local extraordinário para a produção de vinho na zona de Vila Nova de Foz Côa, Douro. Começou a comprar terrenos, pouco a pouco, até formar a Quinta do Monte Xisto.

Em 2005, iniciam a plantação de vinha conjugando as perspectivas e conhecimentos de duas gerações (pai e filhos). Tudo começava a fazer sentido, por cada camada de xisto que a surribe revelava, uma nova realidade se formava. Trabalhando em família, conversam, falam, riem, sobre o xisto, o engaço, os tratores, sobre a vinha, o vinho e a vida!

Nasce assim a João Nicolau de Almeida & Filhos, representada por uma estrela (outrora símbolo da extinta companhia do ramo Nicolau de Almeida), dando continuidade à presença secular da família na produção de vinhos.



⁰² Quinta do Monte Xisto em 1993. A maior parte da zona de implantação da vinha na Quinta do Monte Xisto era no passado recente um campo de cultivo de cereal.

⁰³ Quinta do Monte Xisto actualmente.

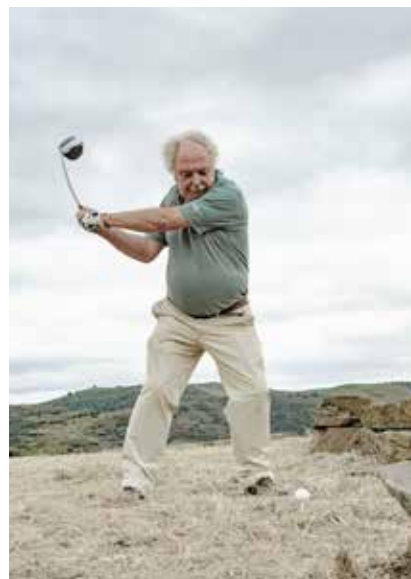
JOÃO ROSAS NICOLAU DE ALMEIDA

Não é fácil resumir o percurso e o contributo de João na modernização e desenvolvimento da vitivinicultura da região do Douro. Para começar, temos de recuar à década de 70 do século XX quando ainda se ouvia o chiar de carros de bois transportando pipas para os barcos rabelos. Nessa altura, a maioria das Casas de Vinho do Porto estavam em Gaia, longe do Douro, das vinhas, e a profissão de enólogo como a conhecemos hoje ainda não existia em Portugal.

Em 1970, o destino leva-o a estudar enologia em França (Dijon e Bordeaux), com alguns dos nomes mais relevantes da área, tais como Émile Peynaud, Jean Ribéreau Gayon, entre outros. Entusiasmado por todo o conhecimento científico entretanto adquirido, inicia o seu percurso em 1976, na Casa Ramos Pinto como Diretor de Enologia e Viticultura. Encorajado pelo seu tio, José António Ramos Pinto Rosas, então administrador da Casa e com um grande conhecimento da viticultura duriense, inicia uma série de estudos vitivinícolas.

Em 1981, apresentam os resultados de um estudo de castas selecionando 5 tintas e 3 brancas que consideravam ser as mais apropriadas para a produção de vinho do Porto, mas também para vinho seco, vinho do Douro: Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Barroca, Tinta Roriz, e Tinto Cão e brancas Rabigato, Viozinho e Arinto. Esta seleção, mais tarde, foi amplamente adotada pela região.

Com o apoio do seu tio e da Casa Ramos Pinto, João continua a desenvolver vários estudos com resultados aplicados e verificados, colaborando com



⁰⁴ O golf é um desporto que sempre fez parte do universo da família de João. Conforme o próprio diz, um bom vinho precisa de um bom swing.

Um movimento contínuo, equilibrado e com um bom final. Um movimento que parece fácil, mas que necessita de muita prática.

vários especialistas. Introduz a plantação de vinha ao alto para uma melhor mecanização e maior densidade de plantação, estuda e seleciona porta-enxertos, estuda e implementa sistemas de irrigação. Foi partilhando sempre a informação obtida, pois tinha como objetivo não só melhorar a qualidade das vinhas e vinhos da empresa, mas também contribuir para o desenvolvimento vitivinícola da região.

Em 1990, João lança o primeiro vinho tinto seco da Ramos Pinto, o Duas Quintas, um dos primeiros a abrir portas para uma nova era do Douro. Em 1994 lança o Duas Quintas branco.

Torna-se assim num percursor da modernização da vitivinicultura duriense, acumulando uma série de distinções a nível nacional e internacional como “Man of the Year 1998” pela revista Wine & Spirits, Doutor Honoris Causa pela Universidade de Vila Real, Grande Oficial da Ordem de Mérito Agrícola da República Portuguesa, Cavaleiro da Ordem de Mérito Agrícola da República Francesa, entre outras.

No ano 2000, conjuga as funções de Diretor de Enologia e CEO da Casa Ramos Pinto, reformando-se em 2017. Dedicar-se então por inteiro à nova aventura familiar em conjunto com os seus filhos.

QUINTA DO MONTE XISTO



QUINTA DO MONTE XISTO

LOCALIZAÇÃO / CLIMA

A localização da região demarcada do Douro contribui para a sua singularidade. Situada em vales profundos e protegida pelas serras do Marão e Montemuro, que constituem uma barreira contra os ventos húmidos do Oeste, a região caracteriza-se por invernos rigorosos e verões muito quentes e secos.

O Douro divide-se em três sub-regiões: Baixo Corgo, Cima Corgo e Douro Superior. A primeira de clima Mediterrânico/Atlântico, a segunda Mediterrânico e a terceira Mediterrânico/Continental.

A Quinta do Monte Xisto situa-se no Douro Superior, em Vila Nova de Foz Côa, na margem esquerda do rio Douro. Esta é a sub-região que apresenta os níveis mais baixos de precipitação com uma média anual de 400mm.





⁰⁵ Nascer do sol na Quinta do Monte Xisto.
Rio Douro ao fundo. Perspectiva da Quinta
virada a sul.



⁰⁶ Na Quinta do Monte Xisto para além da vinha há amendoeiras e perdizes que se interrogam sobre o que andaremos por ali a fazer.

⁰⁷ A frescura e a leveza dos laranjais. Talvez seja difícil encontrar laranjas tão saborosas. O equilíbrio entre o açúcar e a acidez é espantoso.



⁰⁸ Uma oliveira nasce entre as fragas de xisto. Mais uma cultura, a da oliveira, típica de um clima mediterrâneo.

⁰⁹ É aqui que a família recebe os seus convidados. Por toda a Quinta existem edificações de arquitectura rural que vão sendo recuperadas para diferentes usos.

EXPOSIÇÃO

Mas, afinal de contas, porque é que João considerou esta Quinta um sítio extraordinário para a produção de vinho?

Por norma, o rio Douro corre de este para oeste, ficando os terrenos expostos a sul ou a norte. Na zona de Vila Nova de Foz Côa, uma falha tectónica - a falha da Vilariça - deu origem a um conjunto singular de curvas que proporciona uma exposição solar distinta. Aqui, o rio corre de sul para norte, permitindo desta forma ter todas as exposições no mesmo terreno. A norte temos uvas que dão mais acidez ao vinho, mais frescura, a sul mais maturação, estrutura. Conforme o João diz, “as teclas do piano estão todas lá, temos todas as notas para compor!”



¹⁰ Lado Norte

¹¹ Lado Sul



¹² Vinha ao alto em primeiro plano. Rio ao Douro ao fundo.
Perspectiva da Quinta virada a norte.



TIPO DE PLANTAÇÃO
Vinha ao alto. Parcelas
com castas separadas
e de mistura.

CASTAS
Castas tintas
Touriga Nacional
Touriga Francesa
Tinto Cão
Tinta da Barca
Tinta Francisca
Sousão
Roriz
Castas brancas
Rabigato

PODA
Tradicional e cordão.

SOLO
Xisto integrado na
Formação da Desejosa.

ALTITUDE
Entre 220m e 320m.

ÁREA
62ha, 10ha de Vinha.

¹³ Perfil do solo da Quinta.



¹⁴ Um dos sítios mais especiais na Quinta do Monte Xisto é o Vale de Cabrões. Um reduto de um universo rural plural que pretendem preservar.



^{15/16} A arquitectura rural é impressionante. Sobre e contra as fragas de xisto foram construídos casebres, muros, escadinhas, pontezinhas, procurando

aproveitar ao máximo o cultivo desta terra. Pelo vale corre uma ribeira que o torna mais fresco, mais fértil.



¹⁷ Uma pipa velha serve de vasilha para uma infusão de plantas.

PRÁTICAS AGRÍCOLAS

A diversidade está ligada aos conceitos de diferença, oposição, pluralidade, multiplicidade, diferentes ângulos de visão ou de abordagem, heterogeneidade, comunhão de contrários, intersecção de diferenças ou tolerância mútua.

Para a família é muito importante este conceito de diversidade. Neste sentido, a opção pela agricultura biológica foi clara desde início. Na sua abordagem, para além de excluírem a utilização de produtos químicos de síntese, preservam e promovem a (bio) diversidade ao trabalhar um mosaico cultural. Para além da vinha, a Quinta tem uma área significativa de mata composta sobretudo por zimbros, carrascos e cornalheiras, um olival de onde produzem azeite, amendoais e pequenos pomares de laranjeiras. Numa lógica de prevenção, são aplicadas infusões de diversas plantas que sendo pulverizadas na vinha previnem doenças e protegem as videiras contra o calor. São também incorporadas outras plantas no solo que funcionam como adubo.

Este tipo de práticas contribui para a autossuficiência da Quinta, procurando alcançar uma dinâmica natural de necessidades. Todos os passos, métodos ou estratégias de viticultura têm como objetivo a melhor adaptação possível da videira ao clima e solo do Douro. É valorizado um processo contínuo e orgânico de investigação e aprendizagem, conjugando a sabedoria dos mais antigos com o conhecimento científico atual. “Fazemos parte de um todo e é nesse todo que procuramos integrar a nossa Quinta”.



¹⁸ A chamada "casa das máquinas".



¹⁹ O trio mediterrânico: a amendoeira, a vinha e a oliveira. Um mosaico agrícola e cultural.



CAVES VILA NOVA DE GAIA

03

CAVES VILA NOVA DE GAIA

Bem longe da Quinta do Monte Xisto, onde o rio Douro desagua no mar separando a cidade do Porto de Vila Nova de Gaia, o chamado “terroir” continua. É impossível dissociar o Douro do Porto e Gaia, historicamente interligados por razões socioeconómicas, climáticas e logísticas.

Acreditando na importância deste complexo “terroir” e a sua integração numa lógica orgânica que procuram seguir desde a vinha até ao copo, os vinhos são transportados para Gaia, depois de concluída a vinificação em Vila Nova de Foz Côa, onde são envelhecidos e engarrafados. O clima Mediterrânico do Douro contrasta com o clima Atlântico de Gaia. São climas opostos: temperaturas extremas versus temperaturas amenas, clima seco versus clima húmido. Acresce a estes fatores a frescura do solo granítico de Gaia e as suas construções que permitem uma grande estabilidade térmica, essencial para o bom envelhecimento dos vinhos.

João Nicolau de Almeida e os seus filhos encontraram em Gaia o local natural ideal para terminar o processo de feitura dos seus vinhos e uma casa para partilhar as suas histórias sobre a vinha, o vinho e a vida!





²⁰ Para envelhecer os vinhos usam pipas e tóneis com volumes diferentes. Trabalham com várias tanoarias de França, Itália e Áustria.

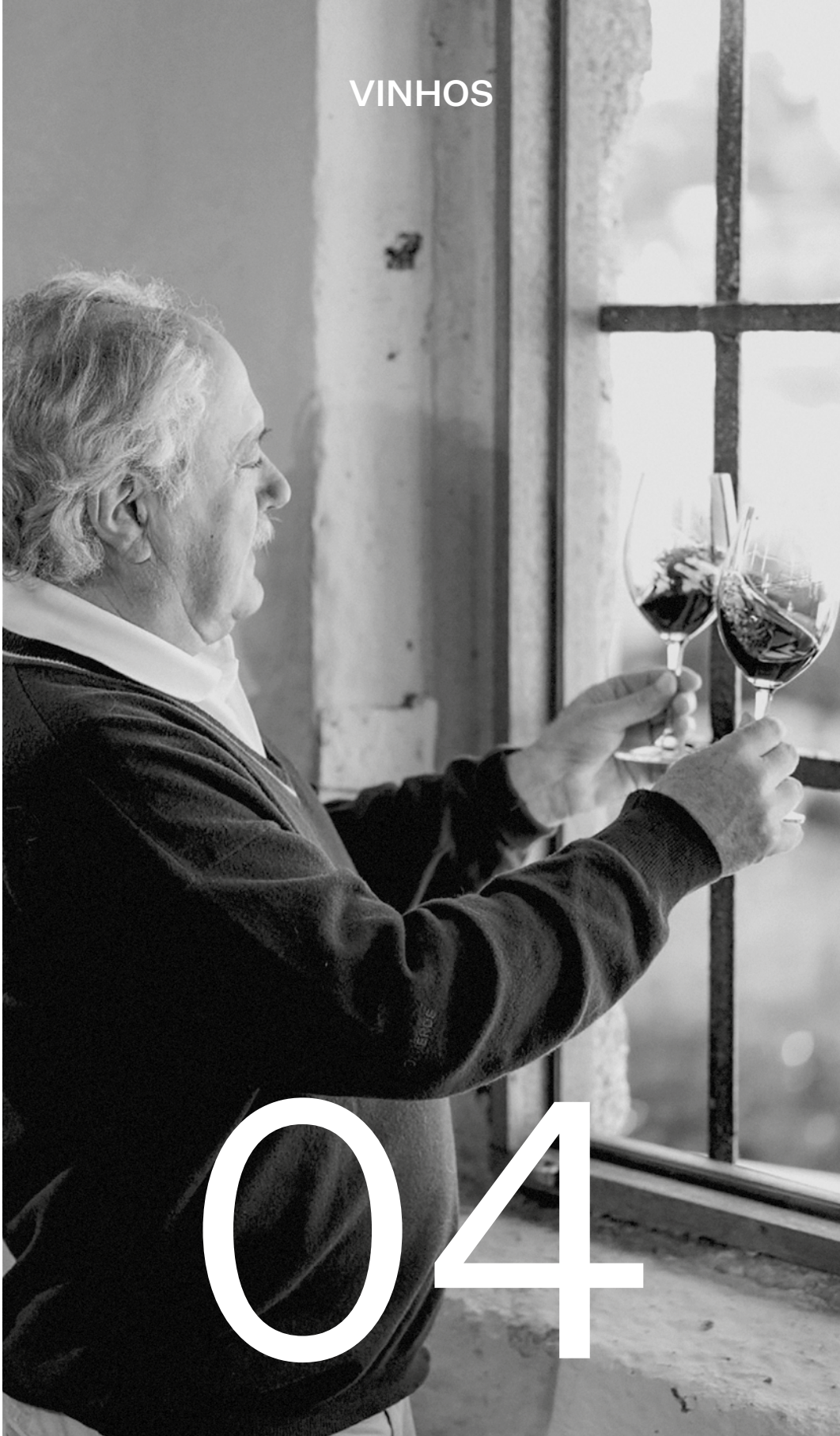


²¹ Área de produtos secos, acabados, onde o vinho é rotulado e embalado.

²² A estrutura de granito do armazém contribui para a manutenção da temperatura.



²³ Trasfega nas Caves de Gaia.



VINHOS

04

VINHOS

É na vinha que se começa a fazer o vinho. “Acreditamos que quanto mais simples é o processo de vinificação, melhor se consegue traduzir a especificidade de um vinho, do seu terroir. Quanto menos se intervir neste processo, mais fiel será o resultado.” Neste sentido, a vinificação é uma interpretação do que a vinha da Quinta do Monte Xisto oferece, procurando valorizar as suas características específicas. A enologia transmite o que a vinha, a terra diz.

O momento de colheita é fundamental e decidido quase bardo a bardo. É feita manualmente e as uvas são transportadas para a adega em caixas de 20kg. Todos os vinhos são vinificados em V.N. de Foz Côa e envelhecidos nas caves de V.N. de Gaia.



²⁴ Cacho de uvas protegido pela sombra das folhas.

²⁵ Fermentação em lagar de granito.



²⁶ Os vinhos são rotulados garrafa a garrafa nas caves de Gaia.



QUINTA DO MONTE XISTO

O Quinta do Monte Xisto é feito com uvas das melhores parcelas da Quinta, umas expostas a norte e outras a sul, procurando encontrar o equilíbrio entre a estrutura/corpo e a elegância/acidez.

O lote é composto por Touriga Nacional, Touriga Francesa e Sousão.

A fermentação desenvolve-se ao longo de cerca 6 dias em lagar de granito com leveduras indígenas. Segue-se um estágio de 18 meses em tonéis de 2000 litros e pipas de 600 litros.



QUINTA DO MONTE XISTO ORIENTE

O Quinta do Monte Xisto Oriente é um vinho de duas pequenas parcelas expostas a nascente. A sua exposição e castas dão origem a um vinho fresco e leve, menos carregado na cor, com muita elegância e notas de especiarias. Uma das parcelas é Tinto Cão e a outra Tinta Francisca. A fermentação desenvolve-se em cuba de cimento com leveduras indígenas, seguida de um estágio de 18 meses em pipas de 600 litros.



MONTE XISTO ÓRBITA

Este vinho é feito com uvas de uma parcela de mistura de castas e com Touriga Nacional de vinhas que circundam, que orbitam a área de vinha da Quinta, com diferentes exposições solares. A procura de um vinho menos extraído, com menos madeira.

A fermentação desenvolve-se em cuba de cimento com leveduras indígenas, seguida de um estágio de 18 meses em cuba de cimento e pipas de 600 litros.



PORTO VINTAGE

Feito com uma seleção rigorosa das uvas da Quinta do Monte Xisto, com exposição a norte e a sul. O blend é composto por Touriga Nacional, Touriga Francesa e Sousão. As uvas entram no lagar de granito em cacho inteiro, com engaço, e são pisadas a pé. A fermentação desenvolve-se ao longo de 6 dias no lagar com leveduras indígenas, com posterior adição de aguardente vínica. Segue-se um estágio de 18 meses em Vila Nova de Gaia.



PORTO BRANCO LEVE SECO

Esta categoria de Porto Branco (Leve Seco) é raramente utilizada. Caracteriza-se por ter o menor grau alcoólico permitido e uma baixa quantidade de açúcar. Feito com rabigato da Quinta do Monte Xisto, exposto a Norte, resulta num vinho original e requintado aproximando-se de um estilo mais ancestral de vinho do Porto. É vinificado em cuba de cimento com massas ao longo de 3 dias, seguido de prensagem para terminar a fermentação e posterior adição de aguardente. Estágio em cuba de cimento. O vinho resulta de um blend de 4 colheitas diferentes.



A figura presente nos rótulos dos vinhos do Porto foi retirada de um quadro de Fernando Nicolau de Almeida, pai de João, com o título “O Provador”. O autor conjugou o seu fascínio pela Idade Média e o seu infundável humor aplicado ao momento de tensão da prova do vinho.





²⁷ A equipa familiar. No centro João (pai), da esquerda para a direita Graça, João (filho), Mafalda e Mateus. João é o chefe do conselho de administração operacionalizado pelos seus 3 filhos.

²⁸ Mateus



²⁹ João

³⁰ Mafalda

CAVES V.N. DE GAIA
Rua Rei Ramiro 262
4400-280 Vila Nova de Gaia
gaia@quintadomontexisto.com
+351 937 446 112

MARCAÇÃO DE VISITAS
visit@nicolaudealmeida.pt
+351 938 749 528

WEBSITE
nicolaudealmeida.pt

INSTAGRAM
@nicolau_de_almeida

FACEBOOK
facebook.com/nicolaudealmeidafb

DESIGN GRÁFICO
Dobra

FOTOGRAFIA
Arquivo Nicolau de Almeida, Estúdio 266,
pág. 24 e 28 Fabrice Demoulin.

Porto 2022

