

REVISTA DE VINHOS

A ESSÊNCIA DO VINHO

N.º 354 - MAIO 2019 - 4,00€ Continental - 600RZ Angola - REVISTA MENSA - www.revistavinhos.pt

Monte Xisto

O Douro dos Nicolau de Almeida

Arinto

Frescura e versatilidade

Legado 2014

O topo da ternura

Alejandro Chavarro

Um sommelier "3 estrelas" em Portugal

Carmim

Cigante de pé firme

Vintage 2017

Ano clássico à vista?

Favas

Receitas e harmonização

QUINTA VALE DE FORNOS
RESERVA SYRAH 2015

TEJO / TINTO / SOC. AGRÍCOLA DE VALE DE FORNOS



seu por
6,00€

* Preço para Portugal Continental

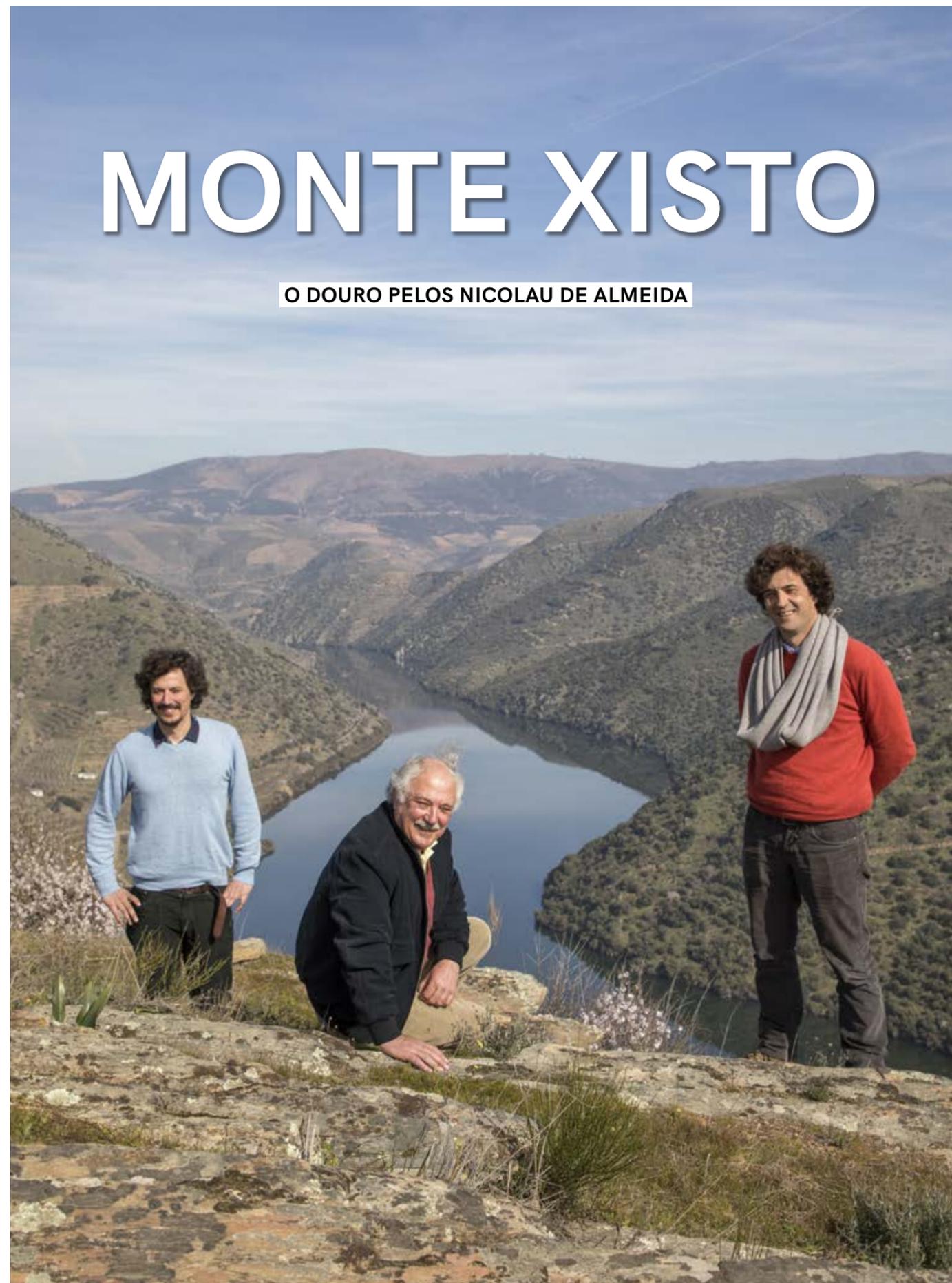
Lá perto do fim do mundo há uma vinha. Num lugar paradisíaco, como o fim do mundo merece. E por lá também há um monte. Uma família de vinhateiros resolveu fazer um vinho num monte de pedra lá perto do fim do mundo. E que vinho bom essa família resolveu fazer.

texto Alexandre Lalas e Nuno Guedes Vaz Pires · notas de prova Alexandre Lalas, José João Santos, Manuel Moreira e Nuno Guedes Vaz Pires · fotos Ricardo Garrido



MONTE XISTO

O DOURO PELOS NICOLAU DE ALMEIDA



Onde o rio faz a curva e a natureza mostra toda a força que tem, há bosques de zimbros, matas e pedra. Muita pedra. Puro xisto. Que, combinado com o calor inclemente - sim, é quente, o fim do mundo -, potencia a sensação de inferno quando chega o verão. E, nesse monte, fica a tal vinha. Plantada por uma família, onde antes nada lá havia além de xisto e vista.

Olhando de fora, nem poderia ser diferente. Afinal de contas, "pedigree" é o que não falta. O patriarca é João Nicolau de Almeida. Filho de Fernando Nicolau de Almeida, sobrinho de José Ramos Pinto Rosa. Tudo nomes de ruas. Depois de anos na Ramos Pinto, para onde fora levado pelo tio em 1976, João chegou até aquele fim do mundo. Viu aquele monte de pedra, deu atenção aos detalhes e foi à luta. O ano era 1993. Mas só doze anos depois João conseguiu comprar os 40 hectares de terra que queria. Estava fundada a Quinta do Monte Xisto.

"Encontrei este monte de pedra, de calhau, em cima do Douro e soube logo que era o lugar. Há aqui uma grande virtude: o formato do rio, que faz 90 graus e fica de sul para norte, em vez de este para oeste. Assim, dentro da mesma quinta temos o norte e o sul, em diferentes altitudes. Para simplificar, estão aqui todas as notas do piano. Graves, agudos, sustentados. Todas as ferramentas necessárias para fazer um grande vinho. Está cá tudo", conta.

Mas juntar toda a terra nem foi a parte mais difícil da trajetória do Monte Xisto. Não havia nada lá. E foi ali, perto do fim do mundo, em cima do monte, que João largou os filhos, Joãozinho e Mateus, ambos recém-chegados de França. E disse: façam! Hoje ambos riem deste início. Mas este teve longe de ser fácil.

"Vim de malas e bagagens para casa do Mateus, com enxadas e tal, fomos aprendendo pela prática. Os primeiros anos foram de loucos. Até hoje, quando chego aqui e olho para a vinha, penso: "Como podem ser tão boas estas vinhas? Fomos aos leões para aprender", lembra João Nicolau filho, dito Joãozinho. "As maiores dificuldades foram a água e a pedra. Não existia solo, foi sendo criado ao longo do tempo, com as nossas lavragens, as ervas, a criação da matéria orgânica", complementa.

"Olhei para o Joãozinho e pensamos, "e agora?" Entre a loucura e a confiança, o meu pai não explicou como era, nem o que tínhamos que fazer, mas também não cortou os nossos caminhos. Pelo contrário, deu-nos liberdade e apoio. E isso acaba por abrir o espectro", relembra Mateus Nicolau de Almeida, o outro filho de João.

Tal ousadia do patriarca teve alguma dose de risco, mas, em compensação, trouxe novas ideias de dois jovens idealistas que mal haviam regressado de estudos de França e traziam na bagagem, além de vontade, muita informação relevante.

"Na época em que estudei em Bordéus, a onda do vinho natural estava a começar. Quando voltei e vi toda esta força

que é a Quinta do Monte Xisto, foi óbvio que não havia outra coisa a fazer. Até porque o meu irmão João pensa exatamente como eu nestas questões. E quando começamos a plantar, pegamos num terreno virgem. Não havia nada aqui. Plantamos as vinhas. No ano seguinte, quando era a altura de colocar os herbicidas, olhamos para as plantas e simplesmente não deu para usar nada. Assumimos os riscos. E para isso contribuiu o facto de tomar a decisão de vir viver para aqui. Quando uma pessoa mora em cima das vinhas é mais difícil sujá-las. Eu deito-me aqui, nas vinhas. Nunca iria envenená-las", conta Mateus.

Para construir o solo, o trabalho foi árduo, incansável. Rebentar o xisto, lavrar a terra, trazer a vida. Três vezes foi preciso passar a máquina para que cada mísero pedaço de terra fosse feito. Mas o esforço valeu. E, como dizia o poeta, quem acredita sempre alcança. Com a parte mais difícil ultrapassada, a hora era de afinar o piano e construir as melodias em forma de vinho que começaram a sair do Monte Xisto.

Vinho do fim do mundo

"Aqui temos a frescura do vento que é canalizado para o rio, não há abrigo. Apanhamos o vento norte, que é fresco. A parte sul dá mais maturação, corpo, musculatura, volume. Assim, conforme as notas do piano, vamos construir e engarrafar as nossas sinfonias", ensina João. "Temos algumas vantagens muito boas: a sanidade das uvas e das vinhas. O clima é mais seco, rústico. Amplitude elevada e, se a vindima chega com o tempo seco, é bom para as uvas", explica. "Mas temos também alguns contras. Dois ou três dias de calor intenso que podem até estragar a videira. Para isso, é preciso adaptação. Não podemos fazer aqui os mesmos trabalhos na vinha que em outros sítios. Mantemos a vinha mais baixa, cobrimos mais os cachos, as uvas. Temos que nos adaptar organicamente ao sítio onde estamos. E este clima é favorável à agricultura biológica, usamos as plantas que nos rodeiam a nosso favor", explica o patriarca.

Mais um ponto a favor dos conceitos que Mateus e João trouxeram de França e tiveram a liberdade de implementar na Quinta do Monte Xisto. "Estive cinco anos em Bordéus. E lá é muito húmido e carregado de herbicidas e inseticidas e fungicidas. Espero não ser mal interpretado, mas aquilo era uma fábrica de fazer uvas. E isso chocou-me. Agora as coisas estão a mudar mas, na altura, a quantidade de tratamentos anuais era brutal. E isto também contribuiu para que eu pensasse em fazer alguma coisa diferente do que vi lá", revela Mateus. "O Douro é uma região que puxa pela produção biológica. É muita natureza. E a natureza é mais forte que o homem. E aqui, puxa e pede esse tipo de produção", completa.



Mesmo com três enólogos consagrados, a voz feminina tem um grande peso no resultado final. Pura questão de bom senso. Afinal, as mulheres têm sempre razão. "Nas provas, estou sempre de olho na minha mulher, a Graça. Se ela não aprova, o vinho não passa", confessa João Nicolau de Almeida.



JOÃO NICOLAU DE ALMEIDA E OS FILHOS: MAFALDA, JOÃO E MATEUS



Uma família de vinhateiros resolveu fazer um vinho num monte de pedra perto do fim do mundo. "Pedigree" é o que não falta. O patriarca é João Nicolau de Almeida. Filho de Fernando Nicolau de Almeida, sobrinho de José Ramos Pinto Rosa. Tudo nomes de ruas.

Mas o vinho do fim do mundo não é apenas feito de vinhas plantadas de forma biológica em cima de um monte de xisto e vinificadas com mínima intervenção. É um vinho de família. Decidido por todos os membros do clã, com igual poder de voto. E veto. Trata-se de uma grande família, muito unida, e também muito engraçada. "Estamos inseparados aqui. E a entrada neste mundo mais natural leva-nos a um vinho que foi simplesmente descoberto. E podemos provar as colheitas que já fizemos e nota-se que há uma linha contínua entre os vinhos. Isso dá-nos uma satisfação muito grande pois evidencia que estamos a conseguir extrair o que é daqui", filosofa João.

Mas é Joãozinho quem aponta o lado mais prático do processo. "Fazemos provas, com os lotes separados. Vem a família inteira e começamos a partir pedra. Existe uma base de prova e de gosto comum que a família tem. E há outro fator: aqui no Monte Xisto o vinho tem uma identidade muito própria e é justamente isso que procuramos. Portanto, acabamos sempre por chegar a um consenso, mesmo que discutamos um bocado antes disso", conta.

E, mesmo com três enólogos consagrados, a voz feminina tem um grande peso no resultado final. Pura questão de bom senso. Afinal, as mulheres têm sempre razão. "Na hora do lote final, a minha contribuição vai como uma representação do gosto do consumidor; afinal fazemos o vinho para que seja bebido", diz Mafalda, a filha que, além de participar do lote final do vinho, cuida da parte de comunicação do projeto. "Passo para o público e os media toda a mensagem deste projeto familiar e sustentável que é o Monte Xisto. O que mais me agrada comunicar é que estamos diante de um trabalho realmente feito em equipa, que, neste caso, é uma família", assinala.

O poder feminino é corroborado pelo patriarca. "Nas provas, estou sempre de olho na minha mulher, a Graça. Se ela não aprova, não há maneira, o vinho não passa. Sinal que temos que trabalhar mais", confessa João. Entre um gole e outro de vinho, os Nicolau de Almeida emendam histórias e canções, numa tertúlia interminável e que explica a harmonia desta família unida pelo vinho, pela música, pelo sonho e pela tradição. "Aqui há um elo muito forte. Tenho certeza que os meus antepassados estão lá em cima com um copinho a provar o que fazemos aqui. Ou pelo menos, espero que estejam! Mas sei que estou muito contente de manter essa tradição do vinho na nossa família", revela João. Numa época em que famílias lutam por migalhas, em que cada um cuida de si, irmão desconhece irmão, amigos desentendem -se por motivos fúteis e as relações humanas parecem tão frágeis e despedaçadas, é um grande conforto saber que há uma família feliz que plantou uma vinha num monte de pedra, em cima do rio, lá perto do fim do mundo.

Quinta do Monte Xisto Caminho Curral de Teles,
Apartado 43 / 5150-636 Vila Nova de Foz Côa
T. 938 749 528 / E. geral@quintadomontexisto.com

Juntar toda a terra nem foi a parte mais difícil da trajetória do Monte Xisto. Não havia nada lá. E foi ali, perto do fim do mundo, em cima do monte, que João largou os filhos, Joãozinho e Mateus, ambos recém-chegados de França. E disse: façam! Hoje ambos riem deste início. Mas esteve longe de ser fácil.



18,5

QUINTA DO MONTE XISTO 2011

Douro/ Tinto/ J. Nicolau de Almeida e Filhos

Desde a primeira infância este tinto já exibia imensos predicados. A estreia do Quinta do Monte Xisto foi arrebatadora. Está ainda melhor hoje do que estava quando foi lançado. A cor ainda nem apresenta sinais de evolução, com um rubi profundo, retinto, cor de vintage. O nariz mantém a fruta primária firme forte, mas com algumas nuances (terra, cogumelos) que o tempo emprestou, além do inconfundível cheiro de xisto que marca os vinhos da casa. Na boca, é enorme. Mesmo com toda a concentração que tem, é delicado, quase sedoso. É preciso, profundo, amplo. E longo. Ainda tem estrutura para durar muitos anos. Difícil é conseguir guardar uma beleza destas.
Consumo: 2019 - 2026
55,00 € / 16°C

18

MONTE XISTO 2012

Douro/ Tinto/ J. Nicolau de Almeida e Filhos

Boa expressão aromática, notas de frutos silvestres maduros, floral vivo, madeira já bem integrada, notas minerais e enorme extensão de sabor. Encorpado, estrutura sólida, taninos firmes, frescos, frutos silvestres, traço mineral e persistência de belo efeito.
Consumo: 2019 - 2026
55,00 € / 16°C

18

MONTE XISTO 2013

Douro / Tinto / J. Nicolau de Almeida e Filhos

Retinto. Tom cipreste e floral. Taninos bem assertivos e ainda austeros marcam o final. A elegância é-lhe conferida pelo tempo que vai permanecendo em garrafa, a pose é bem ativa e o final é demorado.
Consumo: 2019-2024
55,00 € / 16°C

18,5

QUINTA DO MONTE XISTO 2014

Douro/ Tinto / J. Nicolau de Almeida e Filhos

No nariz cheira a vintage. Fruta exuberante e uma riqueza aromática que impressiona. Na boca, toda a concentração esperada de um vinho do Douro, mas aliada a um tanino fino e uma acidez delicada. Revela uma frescura impecável, que convida a mais e mais goles.
Consumo: 2019-2025
55,00 € / 16°C

18

QUINTA DO MONTE XISTO 2015

Douro / Tinto / J. Nicolau de Almeida e Filhos

Nariz de ameixas, romã e cereja, a par de um lado levemente apimentado. Textura sedosa, taninos macios e aveludados, muita frescura e suavidade, fruto da excelente acidez, culminando num final expressivo, macio e longo.
Consumo: 2019 - 2029
55,00 € / 16°C

19

QUINTA DO MONTE XISTO 2016

Douro / Tinto / J. Nicolau de Almeida e Filhos

A colheita de 2016 do Monte Xisto repete o que há de melhor nas vindimas anteriores: riqueza e intensidade aromática, com fruta marcante, aromas de ervas e frutos de bosque e o subtil toque floral; força e firmeza na boca, com toda a musculatura envolvida, acidez viva e vibrante. E há ainda uma coisa que torna este um dos melhores já feitos na casa: a leveza. E, mesmo sendo tão novo, já dá um enorme prazer. Mas não se iluda: com o tempo, vai ficar ainda melhor.
Consumo: 2019 - 2029
55,00 € / 16°C

