

Conectar com a Natureza

Desde jovem que participo na elaboração do vinho e no plantio de vinhas. Considerei duas opções para o meu futuro: ser enfermeiro ou continuar na agricultura. Como fui escoteiro desde os quatro até os 32 anos, aprendi a relacionar-me com a natureza e com as pessoas, o que me levou a querer servir os outros. Decidi não ser enfermeiro porque não queria ficar preso, já que cresci perto de Torres Novas e sempre estive no campo, e, então, optei pela agricultura.

Antes de entrar no curso de Enologia em Vila Real, a enologia estava em alta. Embora inicialmente não tenha gostado da abordagem dos professores, comecei a ler livros em francês sobre biodinâmica e agricultura biológica, concluindo os estudos em 2004. No meu último ano, enquanto um professor explicava sobre as doses de sulfito necessárias para o vinho, perguntei sobre o uso de doses muito menores, com base nas minhas leituras sobre biodinâmica. O professor respondeu que usar essas doses colocaria a minha carreira em Portugal em risco.

Envergonhado, falei com uma amiga em Vila Real e decidi ir para Borgonha para aprender mais sobre biodinâmica, embora também pudesse ter escolhido Bordéus ou Jura.

Dominique Lafon foi o único que respondeu ao meu pedido e, após três meses de vindima e um pouco de poda numa vinha biodinâmica em Villamartin, começou a minha história. Recebi um convite para a Nova Zelândia, onde conheci um produtor alemão, e depois trabalhei na Alemanha. Em 2009, voltei para Portugal e, após uma vindima no Alentejo, regressei à casa dos meus pais. Inscrito na escola de Vila Real, recebi um *e-mail* da Quinta da Pellada à procura de um estagiário. Maria Castro entrou em contacto comigo e acabei por passar por nove vindimas entre 2009 e 2017.

Álvaro Castro, uma pessoa muito especial, recebeu-me com surpresa e curiosidade graças à minha experiência na Borgonha. Ele incentivou-me a aplicar os meus conhecimentos e, após uma prova às cegas, a minha barrica foi selecionada como a melhor para o Primus 2009. Isto permitiu-me tomar decisões importantes nos vinhos da Pellada, especialmente entre 2014 e 2015, quando já compreendia melhor a quinta.

Embora não aplicássemos biodinâmica nem o engajo com o Álvaro, tive a oportunidade de experimentar secretamente diferentes métodos de vinificação. Em 2014, registei a marca Moreish e Dirk Niepoort comprou a produção quase toda, e o Álvaro também adquiriu uma parte.

Abri uma garrafa de nove anos e estava impecável. Continuo a fazer ensaios, mas não estou obcecado com isso. Aprendi muito com Dominique Lafon e Álvaro Castro, que moldaram a minha carreira sem me condicionarem.

Continuo a fazer ensaios na Quinta das Marias, produzindo vinhos sem sulfito, embora seja necessário conhecer bem a parcela, a variedade de uva e o processo de elaboração. É crucial entender como o vinho evolui antes de ser engarrafado para determinar o que precisa.

Domínio do Açor é o projeto onde passo mais tempo e onde tenho mais liberdade e responsabilidade, como se fosse a minha própria casa. Na

próxima semana, juntamente com Guilherme Corrêa, o diretor, vou provar os vinhos um a um. Tenho a prática de detetar quando um vinho está frágil e decidir se precisa de sulfito. Não sou fundamentalista; os extremos não conduzem a bons resultados.

Guilherme vive em Portugal há nove anos, tendo vindo do Brasil com a sua família, e fundou um projeto que ficou conhecido como um dos melhores bares de vinho de Lisboa, com centenas de vinho a copo excelentes para provar às cegas. Um grupo de amigos, incluindo um primo de Guilherme, contactou-o para fazer um investimento em vinho. Embora inicialmente pensassem na Toscana, decidiram que era muito caro e optaram por Portugal.

Vivo em Aveiro e vou ao Dão quase todos os dias. Estou à frente da produção, continuo com a Quinta das Marias e ajudo António Madeira. Também tenho um projeto no sul de Espanha, recomendado pela Filipa, porque faz fronteira com Portugal e tem variedades portuguesas. Apesar de todas essas atividades, tenho tempo para estar com as minhas duas filhas, de 5 e 3 anos.

Infelizmente, vivemos numa era em que parece não haver tempo para apreciar o vinho. As pessoas não estão preparadas para esperar; querem consumir imediatamente um vinho que leva mais tempo. Existe muita pressão para que o vinho seja engarrafado e vendido rapidamente. Muitos provam o vinho assim que tiram a rolha e rapidamente emitem um julgamento, sem dar o tempo necessário para que ele se desenvolva.

Os vinhos que são elaborados com menos químicos e processos, e os que são feitos com mais calma, geralmente, são melhores depois de quatro ou cinco dias abertos. As pessoas, muitas vezes, não têm a cultura nem a paciência para dar tempo ao vinho.

Alejandro Chávarro, *sommelier* do restaurante Arkhe (Lisboa), é um bom exemplo da luta com o tempo. Ele tem clientes que reservam mesas e pedem vinhos específicos, e tem de explicar que certos vinhos precisam de dois dias abertos para alcançar o seu ponto ótimo. Esta prática é um exemplo formidável de como educar as pessoas sobre a importância do tempo na degustação de vinho.

Visitámos, com António Madeira, Pierre Overnoy, que diz, ao tocar na barriga, que quando o vinho não acaba na boca, mas no fundo do estômago, é um vinho maravilhoso. É como beber água fria quando está calor e sentimos a água a chegar ao destino. Um vinho com camadas e várias sensações emociona-me, e muitos vinhos da Madeira têm essa complexidade aromática que me deslumbra.

Quando realizámos estudos de *terroir* com Pedro Parra, cruzando os locais de *grand cru* com os meus estudos empíricos, conseguimos, frequentemente, reconhecimentos com boas pontuações. Dá-me a satisfação ter variedades como Bical e Encruzado como grandes vinhos.

Numa das vinhas, decidi ter dois blocos com Jaen, dois com Cercial, três com Encruzado e cinco com Alfrocheiro e Touriga Nacional, e selecionar as



melhores parcelas para trabalhar separadamente. Esses estudos empíricos, juntamente com a intuição, mostraram-se acertados. Embora essa área seja científica, para mim também precisa de ser de artística.

Estou a aprender sobre cada variedade e cada local para determinar se são bons ou não. Temos uma vinha velha de 1880 numa das parcelas, que serviu no Centro de Estudos de Nelas. Essa vinha foi preservada, fizemos uma seleção massal e tentámos identificar os porta-enxertos. Estamos a replicar essa vinha para não perdermos o material genético da vinha antiga.

Para mim, a Touriga Nacional, embora amplamente plantada e trabalhada, tem pouco interesse. É como uma árvore cheia de flores que não tem expressão na boca. Não tem meio de boca e não representa o futuro. A mistura entre delicadeza e persistência não tem ligação com o que a Touriga Nacional pode oferecer. É boa para certos tipos de clientes, mas é demasiado homogênea e básica. Tinta Pinheira é uma variedade muito mais cativante do que a Touriga.

Não sou irreverente nem gosto de quebrar regras. O que não gosto é de aceitar o que me dizem apenas porque vem de uma pessoa muito conhecedora ou mais velha. Gosto de questionar de maneira humilde. Não quero seguir cegamente, como dizia o meu avó: "siga burro o teu caminho". O meu avô dizia que só os burros não mudam de opinião. É preciso ter a capacidade de aprender e não seguir o caminho sem questionar.

Muitas vezes, quando ouvimos apresentações, parece que não há química, e muito do que se diz não coincide com o vinho. Com pessoas cada vez mais exigentes, o vinho deve tocar as pessoas com sensações primárias, relacionando-as com memórias básicas da nossa infância e de tudo. Dirk Niepoort está em todas as partes do mundo, talvez pela sua maneira especial de comunicar que toca as pessoas.

Temos um grande trabalho a fazer na maneira como comunicamos o vinho. Não pode ser nem sintética nem com demasiado *show off*. Muitas vezes, a mensagem não chega porque o vinho não faz essa ligação. O que se diz tem de aparecer no copo. Não podemos disparar *flashes* às pessoas para tentar convencê-las ou manipulá-las.

•
Vinhos
• de •
• Terras •
• de •
Tempo
•
Portugal
•

VIVIAN BIBLIOWICZ