



Do Barca Velha ao Monte Xisto

SEMPRE QUE SE JUNTAM OS DESCENDENTES DE FERNANDO NICOLAU DE ALMEIDA, HISTÓRIAS NOVAS APARECEM. JÁ É ALTURA DE ALGUÉM METER A VIDA DESTE HOMEM EM LIVRO. A VIDA DELE E A DO FILHO JOÃO NICOLAU DE ALMEIDA. POR EDGARDO PACHECO.

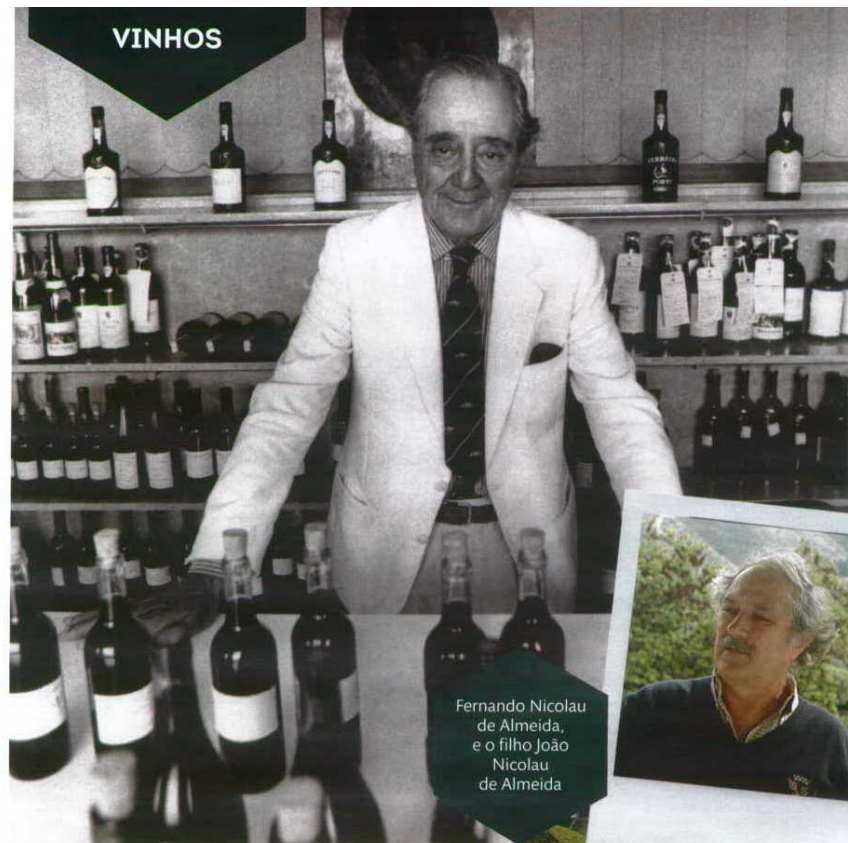
Na última edição do "Encontro com o Vinho e Sabores", em Lisboa, a *Revista de Vinhos* promoveu uma prova com os descendentes de Fernando Nicolau de Almeida, o autor desse vinho fundacional que é o Barca Velha. Lado a lado, estiveram João e José Nicolau de Almeida, filhos de Fernando Nicolau, João e Mateus Nicolau de Almeida, dois filhos de João Nicolau de Almeida, Francisco Olazabal, neto de Fernando Nicolau de Almeida, e, como sucessor na produção do Barca Velha, Luís Sottomayor, da Sogrape. É caso raro encontrarmos, em Portugal, uma família em que bisavô, avô, pai e netos são enólogos de referência, alguns com direito a capítulos extensos na história da enologia portuguesa, como nos casos de avô e filho. Algumas das histórias contadas são conhecidas, outras nem tanto. E é destas últimas de que falaremos.

O "CHEIRISTA"

Fernando Nicolau de Almeida tinha uma personalidade forte. Fica para a história por ter inventado o Barca Velha, que, ainda hoje, é o mais famoso vinho português. Os espanhóis têm o Vega Sicília e os franceses, o Romanée-Conti; nós, o Barca Velha. Pai de sete filhos, Fernando Nicolau de Almeida obrigava-os, em meados do século passado, a levantarem-se da cama a horas impróprias para exercícios duros de ginástica, fizesse sol ou frio de rachar. Com rigidez alemã, impunha, como castigo por notas escolares insuficientes, a lavagem de pipa na adega, em Gaia. "Muita pipa lavei eu e os meus irmãos", conta o filho João. Dono de nariz fino (o "cheirista" vem daqui), não podia com maus cheiros. Ora, nos anos 50 e 60, a higiene não era o forte em lado algum do país. No Douro, quando entrava num táxi, num restaurante ou numa pensão, não pensava duas vezes se sentia um odor desagradável. "Sacava de um frasco de água-de-colónia que o acompanhava sempre e borrifava tudo à volta. Lembro-me", conta o filho José Nicolau, "de que a almofada onde dormia nas pensões tinha um cheiro a água-de-colónia que não se podia." Amante da pintura e da arquitetura medievais, construiu, no quintal da casa, na Foz, uma espécie de castelo, com retrete e tudo. Quando alguém se sentava na sanita à moda dos séculos passados, dava de caras com um quadro de Shakespeare por ele pintado, com a seguinte frase: "Beber ou não beber, eis a questão."

O EXPERIMENTALISTA

O filho João Nicolau de Almeida entra na História como o homem que selecionou as melhores castas tintas para o Douro, num trabalho de nível académico. Por herança do pai, é um experimentalista puro. Em 1983, meteu-se-lhe na cabeça vinificar em sepa-



Fernando Nicolau de Almeida, e o filho João Nicolau de Almeida

rado as castas nobres do Douro para a feitura de um Porto *vin-tage*, por forma a que o vinho saísse delicado e bebível o mais rapidamente possível. Como, na região, houve quem achasse que ele estava louco, João Nicolau e a equipa prometeram que, se a experiência resultasse, fariam uma festa de arromba. Resultou! O vinho é de uma finura impressionante. E logo alguém se lembrou de comprar uma quantidade generosa de foguetes para abri-lhantar a cerimónia. Era domingo e dia de caça. De tal maneira foi a festa que, quando estavam todos de copo na mão, com o *vin-tage* 83, e a ver os foguetes explodir no céu por cima da Quinta da Ermamoira, foram cercados por alguns caçadores, de arma em punho e tresloucados com tamanho atentado à liberdade de ma-far tudo o que mexia nas vinhas. "De início, vi o caso mal parado, mas, com serenidade, expliquei o que se passava. Eles acalmaram e acabámos todos a depenar perdizes e a abrir garrafas."

João Nicolau começou a vida profissional a fazer vinhos em Valle Pradinhos, onde as pipas de madeira deveriam ter passado à reforma há muito tempo. Um dia, orgulhoso, meteu oito copos dos seus primeiros vinhos na bancada de provas onde o pai trabalhava, na Casa Ferreirinha, combinando com o Sr. David, o assistente da sala, uma forma de o progenitor se debruçar sobre os vinhos. "O pai lá entrou na sala, perguntou que série de vinhos era aquela e começou, de imediato, a cheirar um copo, dois copos, três copos e, ao quarto, disparou: 'Ó Sr. David, tire-me esta merda da frente que eu tenho mais o que fazer.'"

A criação do Duas Quintas também tem história. Depois de ter convencido Jean Claude Rouzard, responsável da Louis Roederer, a dona da Ramos Pinto, a fazer um tinto no Douro Superior, o Duas Quintas, João Nicolau sugeriu-lhe, em 1992, fazer um vinho branco de referência na mesma região, ao que o primeiro lhe respondeu que tal seria impossível. Tão cético estava que logo apostou com o enólogo cerca de 2 mil euros que a coisa não resultaria. O vinho é, hoje, o sucesso que se conhece, mas o francês nunca cumpriu com a aposta. "Volta e meia, recordo-lhe o assunto, mas, ele, nada... Se calhar tenho de desafiá-lo de novo, agora para a feitura de um rosé."

Hoje, além de ser responsável técnico da Ramos Pinto, acompanha, com a mulher, os dois filhos e as mulheres destes, a filha Mafalda e o marido desta, na feitura dos vinhos da Quinta do Monte Xisto, dez hectares de vinha no fim do mundo e tratados como um jardim. Todas as decisões sobre os vinhos que têm dado que falar são tomadas por unanimidade, como o pai fazia quando tinha de decidir pela declaração, ou não, de Barca Velha, nunca prescindindo da opinião certa da mulher. Porém, o curioso é que, no conjunto nuclear das oito pessoas da atual família, há cinco enólogos. Os amantes de grandes vinhos com histórias têm muita sorte em viver num país com uma família destas. ●

Destaques do mês

BOAS APOSTAS

BEBA-SE JÁ

O Barca Velha é um vinho inimitável pelo facto de nos chegar às mãos sempre com oito anos de garrafa, guardado com rigor religioso nas caves da Casa Ferreirinha.

De maneira que, quando o vinho é lançado, deve ser bebido. É verdade que tem potencial de guarda, mas é um péssimo hábito esperar por uma cerimónia qualquer para abrir uma garrafa. Já se tem provado Barca Velha que se perdeu por causa tontices destas.

A última colheita de Barca Velha é de 2004. Cada garrafa custará cerca de € 400.

GUARDE-SE ALGUNS ANOS

O Quinta do Monte Xisto 2012 é um vinho de outra estirpe. Já bebível, nesta fase, é claramente um vinho que vai evoluir, e muito, com algum tempo em cave. No nariz, tem aromas de vindima, flores, arbustos vários, com uma boca poderosa, taninos redondos e muito equilibrado entre estrutura, acidez e álcool. Elegante e poderoso. Encheram-se 3.500 garrafas e cada uma custará cerca de € 70.

