

F

FUGAS | Público N.º 11.717 | Sábado 28 Maio 2022

Especial vinhos Vamos dar de beber ao Verão

Douro

Qual é o segredo
do planalto de Alijó?

José Bento dos Santos

“É preciso educar o gosto,
e não impor o gosto”

França

Os champanhes extraordinários
de Marie-Noëlle Ledru



Planalto de Alijó

NELSON GARRIDO



É este o segredo do planalto do Douro

Lacrau, Bardino, Uivo, Mapa, Rebuscado, Pedigree, Fingerprint e Phenomena são nomes de vinhos que estão a mudar a paisagem de uma zona fresca do Douro que já não está esquecida. *Luís Octávio Costa*

● – Bora fazer vinho?

– Bora.

Não foi preciso pedir duas vezes que trepassem à pilha de barricas e agissem com naturalidade para a foto. Daniel largou a um canto a empilhadora, as botas de João ficaram como estavam (cobertas de terra) e ninguém se preocupou minimamente com o pano de fundo ser uma parede meio pintada, meio por pintar. Aqui, onde já não mora a antiga Adega Cooperativa de Sanfins do Douro, faz-se vinho em todos os cantos e esquinas, respiram-se experiências, acumulam-se pipas e garrafas com rótulos castiços (Uivo, de Tiago Sampaio, Bardino, de João Pires, Pedigree, de Pedro Branco, Fingerprint, de Pedro Guedes...), de boas castas, puros, cheios de histórias de produtores de sangue novo que trabalham a solo, aos pares ou em quarteto e sempre em espírito de cooperativa, de uma cooperativa saudável, criativa, algo *punk* até, altruísta e que pretende afirmar-se no planalto de Alijó-Favaios, no Douro,

que é um outro Douro dentro do Douro – ou será fora da caixa?

“Nós é que fizemos tudo”, explica João Meireles, 26 anos, apresentando com minúcia o Rebuscado, “projecto irreverente de dois jovens que quiseram inovar” com uvas que ficaram esquecidas nos campos, o chamado rebusco. João é de Estarreja, Daniel Miranda, 28 anos, é de Torres Vedras. A sua história em comum começou quando partilhavam casa em Vila Real e estudavam na UTAD, onde tinham Tiago como professor. Como outros, foram atraídos pela adega incubadora que Tiago Sampaio comprara à Gran Cruz – que acabou por construir uma mega-adega nova junto à Zona Industrial de Alijó. Chegaram, tentaram vencer o caos e juntaram-se a ele. Quando deram por ela, estavam a respigar uvas e a fazer vinho. “O nosso vinho”, dizem orgulhosos. “Uma coisa bem-feita e boa. Um vinho ousado e algo rebuscado para momentos de partilha.”

Tiago Sampaio está a mostrar →

Planalto de Alijó

FOTOS: ADRIANO MIRANDA



a adega a uma jovem inglesa, dona do Little Swift, bar de vinhos de Margate, cidade costeira no Sudeste de Inglaterra, com 140 referências entre os quais os seus Uivo. “Big mess”, resume o viticultor e enólogo da Folias de Baco, o projecto por ele fundado em 2007. “Ao princípio, o espaço parecia muito grande. Mas convidei uns amigos e... está a tornar-se pequeno.” A sua anterior adega era “aquí ao cimo da rua”. Era a antiga adega dos avós que já estava desactivada desde os anos de 1950, ironicamente desde o momento em que a Cooperativa de Sanfins abriu e passou a absorver também as uvas que eles cultivavam. A geração dos pais de Tiago “não quis saber dos vinhos” (“Os meus avós não viam a agricultura com bons olhos”), mas o neto saiu aos seus. Estudou Agricultura em Santo Tirso, formou-se na UTAD e fez doutoramento em Oregon, em Viticultura e Enologia. Quando regressou, começou com o Olho no Pé (porque “para pisar também é preciso ter olho”), que praticamente desapareceu, e hoje assina as suas experiências com a marca Uivo, vinhos cada vez mais próximos da natureza, sustentáveis e turvos, sem intervenção e “com mais aceitação no estrangeiro”. “Só eu faço vinte vinhos diferentes todos os anos. E os outros vinhos todos que são feitos aqui... quantos serão? Trinta e tal vinhos...”

Os seus vinte hectares de vinhas biológicas estão espalhados num raio



de cinco quilómetros, entre Sanfins e Alijó, solos de transição entre o xisto e o granito sensivelmente pelos 600 metros de altitude. “Num dia de Verão, descemos ao Pinhão e estão mais cinco graus durante o dia. E à noite nota-se ainda mais diferença. Há uma brisa que refresca, noites perto dos 15 graus. Por isso é que os vinhos não são tipicamente Douro. Aqui há mais acidez, mais frescura, vinhos que fogem ao perfil do Douro.”

O burburinho do planalto

É esse “o segredo de Alijó” de que falam os autores do Rebuscado e todos os protagonistas do burburinho do planalto – delimitado pelos rios

Em cima, Daniel Miranda e João Meireles, inventores do Rebuscado; ao lado, Tiago Sampaio, que criou o Uivo; em baixo, João Pires, a quem alguém um dia disse “És um bardino!”. Ficou assim baptizado o seu vinho



Douro, Tua, Tinhela e Pinhão e com uma área de cerca de 300 metros quadrados –, com identidade e um novo fôlego, de uma margem do Douro que está a afirmar-se e que aos poucos vai revelando que o Douro é muito grande e que ainda lá cabe uma nova geração de enólogos, enófilos ou talentosos produtores de garagem.

“Porque é que os jovens fazem vinhas em altitude?”, questiona Jorge Alves, enólogo do Quanta Terra. “Porque se calhar é dos últimos sítios livres para se fazer vinho. As quintas letra A e as propriedades mais valorizadas que estão lá em baixo já têm dono e já têm a quem fornecer uvas. Há um espaço em altitude de outros territórios com outros *terroirs* que nunca foram explorados, que nunca tiveram a atenção de ninguém.” Muito do vinho que se produzia na região era vinho que suportava a produção de espumantes da Bairrada e dos Vinhos Verdes. “Era aqui que vinham buscar a estrutura, a densidade e a potência.”

Quem dominava o negócio eram as cooperativas, garante Celso Pereira, desde 1989 responsável pela produção do Vértice e a outra cara-metade do Quanta Terra. “Era o grau quilo. Nunca estava subjacente a qualidade das uvas. As pessoas produziam em quantidade, os graus eram baixos.”

Aos poucos, também aqui chegou a revolução das castas (“só havia Mourisco da Semente”) e ao famoso Moscatel de Favaios juntaram-se os vinhos brancos, os espumantes (“uma revolução no Douro”) e recentemente o Quanta Terra Phenomena, “mais uma bandeirinha” espetada no território, um rosé “de gabarito e de uma casta estrangeira”. “Estamos noutra onda, vinhos mais elegantes, mais sofisticados”, sublinha Celso Pereira, muito familiarizado com “a mineralidade, o equilíbrio e a textura” desta zona. “Há, de facto, aqui um *terroir*. E há muito a desbravar.”

Pedro Guedes colabora com Celso Pereira desde 2002, ano em que concluiu a Licenciatura em Enologia na UTAD, tem 44 anos (Tiago Sampaio também é de 1978) e faz espumantes há vinte. Em 2016, porque se mudou para o planalto, “numa zona de muita frescura, de muita acidez”, avançou para o Fingerprint, um vinho “singular” de autor, com “impressão digital”, um vinho tinto “fora do vinho tinto clássico do Douro, estruturado, encorpado, pesado, até”. Agarrou no *know-how* dos espumantes (“precisamos de ter vinho base com pouco teor alcoólico, teor de acidez muito alto e um perfil aromático elegante e leve, *finesse*”), em uvas de uma vinha “magnífica” da zona de Castainça virada a sul com uma base forte de Touriga Nacional e de Tinto Cão, e criou. Também ele experimentou técnicas na Folias de Baco. “Todos fazemos vinhos →

Planalto de Alijó

*Rui Cunha e
Gonçalo Sousa
Lopes na
Quinta da
Faísca,
propriedade
com vinte
hectares, mais
de 17 de vinha*

totalmente diferentes. Todos em simultâneo a trabalhar. ‘Porque é que não fazes assim ou assado?’. Acabamos por nos complementar.”

Outros passaram pela escola Folias, uma espécie de república para jovens enólogos irreverentes. João Pires, 38 anos, enólogo da Quinta da Pedra Alta, também não tem terras. Compra uvas de vinhas velhas com mais de oitenta anos de uma propriedade em São Domingos, “vista brutal”, e tirou da manga um Bardino, vinho com “toda a tipicidade da zona”. “Queria que as pessoas provassem e percebessem que é um vinho de uma zona alta, com identidade do Douro”, explica. Chamou-lhe Bardino, um nome que as mães chamam aos filhos traquinas e as mulheres aos maridos boémios. “Cheguei a casa com os copos. ‘És um bardino!’ Está baptizado”. No rótulo há ainda uma outra assinatura (“Vinho feito pelo Joãozinho”), uma declaração de amor (“Best enemies”) e um poema (“Desajuizado. Vai andando, como se nada fosse. Com o seu ar decoroso, ouve tudo e nada esquece. Do seu âmago todos sabem, só o seu coração o aquece!”).

“Sempre quis recuperar vinhas e valorizar as uvas a pagar bem acima da média. Senão, as pessoas não ficam aqui. Como vivo aqui, sinto as dificuldades que as pessoas passam. Se as uvas fossem valorizadas, ninguém ia embora daqui. Aqui tens qualidade de vida”, sublinha João Pires, com um branco na mala do jipe, o Melanina, dedicado à sua companheira Maria, de ascendência moçambicana. “Este vinho é muita coisa ao mesmo tempo, não consensual, mas equilibrado.”



FOTOS: ADRIANO MIRANDA

Chegar com a ambição de “fazer bem”

Este movimento crescente tem “muito impacto do ponto de vista social”, esclarece Jorge Alves. “Evitou que desaparecessem muitas vinhas em altitude e manteve pessoas – e outras aqui se instalaram”. O planalto tem muitas vantagens, a irrigação natural, o nível de mecanização mais elevado do que nas escarpas do rio e, por isso, um potencial enorme. “Os grandes

produtores lá de baixo, junto ao rio, estão a comprar terrenos no planalto. É uma oportunidade.” O enólogo aponta como outra grande vantagem a receptividade do mercado para vinhos menos consensuais. “O mercado está muito fragmentado. Essa é a grande vantagem e o grande problema. Os produtores de Bordéus, por exemplo, dizem que o grande problema da região é a fragmentação do gosto e a perda de autoridade dos críticos clássicos”, aponta Jorge Alves,

com um tinto com características de altitude (“cores light, aromas nas especiarias”) dentro da cartola. “Já fizemos algum percurso, mas vai no início. Os DOC Douro existem há vinte anos. E a classificação de Bordéus existe desde 1855. Só estamos com 150 anos de atraso.”

A exploração em altitude traz à região novas pessoas, que chegam “com a ambição de fazer bem”. Um desses exemplos é precisamente a recuperação da antiga destilaria da



Casa do Douro, em Favaios, um projecto do arquitecto Carlos Santelmo que é hoje a menina dos olhos de Celso Pereira e de Jorge Alves. Outro, está a meia dúzia de minutos de carro. É o cuidado projecto da Quinta da Faísca, no Lugar da Faísca, onde, reza a carta militar, “o ferro no solo atraía relâmpagos”. “Os turistas, habituados à vista curta do Douro, ficam surpreendidos com a amplitude”, diz Gonçalo Sousa Lopes, enquanto roda a cabeça, apontando muito lá ao lon-



Ao lado, Celso Pereira e Jorge Alves pendurados numa obra de Joana Vasconcelos, na Adega Quanta Terra; em cima, Sérgio Mendes, enólogo dos vinhos Mapa

ge a serra do Marão e a margem esquerda do Douro. A propriedade são vinte hectares, mais de 17 de vinha, que envolve a adega de madeira e quatro apartamentos estilo nórdico que lhe seguem as linhas – também com assinatura do arquitecto Carlos Castanheira – “numa zona de pouca oferta”. “Um sossego”, exclama Gonçalo numa das varandas panorâmicas. “À noite vêem-se duas lâmpadas ao fundo.”

Já menos secreta é a marca Secret

Spot, com produção anual de sensivelmente 120 mil garrafas, muitas delas com um rótulo com um Lacrau, “que de vez em quando aparece debaixo de uma pedra ou atrás de uma barrica”. “Não mata, mas dói.” Provavelmente faz parte do *terroir*. “Muito bom para brancos. Estamos a 600 metros de altitude, onde as amplitudes térmicas conservam a acidez e a fruta da uva e resultam numa maturação cuidada.” Noites frescas que “arrefecem a adega” e que

atraem forasteiros. “Há aqui muitos fornecedores e há muitos produtores que vêm aqui procurar uvas.”

Quando compraram a quinta, foram à cooperativa perguntar o que precisavam e resposta foi imediata: “tinto”. “Começámos a fazer tintos sem conhecer o potencial dos brancos”, recorda Rui Cunha, ele que fazia “esta estrada tortuosa no fim do mundo” sem nunca ter virado nem à esquerda nem à direita. “É um outro Douro! Isto só se faz aqui!”, sublinha o enólogo, com elogio fácil para esta quota de “terra fértil espectacular para os brancos” onde “raramente falta água”, as noites “são frias” e os “dias quentes, sem ser o Pinhão”. “Na década de 1990, quando houve o *boom* dos tintos e brancos do Douro, nunca vinha ninguém para aqui comprar uvas. Aqui era só letras D e E, aquilo que ninguém quer. E agora toda a gente que queira fazer vinhos decentes do Douro, compra aqui uvas. A zona, com tradição no Moscatel, no Favaíto e pouco mais, foi recentemente descoberta. Como zona produtora de vinho com uvas brancas *premium* tem dez anos. Desse “volte-face” nasceram coisas como um Lacrau de Moscatel Galego, doce e floral no aroma, mas totalmente seco na boca com “acidez cristalina e vibrante típica do xisto e da altitude”. Esse “Moscatel que não sabe a Moscatel consegue-se graças ao planalto”, rico em novidades.

“O Douro é uma região de futuro”

A um relâmpago de distância, na quinta de São Bento – propriedade de 1,2 hectares que já pertenceu à família do *chef* Rui Paula –, voltamos

a ouvir as qualidades “altitude, maturações longas, vindimas tardias com muita frescura”. “Quem tem vinhas perto do rio, em zonas mais cálidas, vem procurar uvas aqui. Não podemos dizer que é a melhor do mundo. É uma região especial com uma acidez muito procurada”, assegura Sérgio Mendes, enólogo de 28 anos, curso na UTAD terminado em 2015. “Há muito mais Douro para além dos postais ilustrados junto ao rio e dos vinhos concentrados e maduros. O Douro dos altos, seja o de Alijó, seja o de Sabrosa, Vila Real, Carrazeda de Ansiães, Vila Nova de Foz Côa, Meda, Armamar ou Tabuaço, está a começar a ter uma segunda oportunidade. A frescura que as vinhas de altitude trazem aos vinhos é um chamariz cada vez mais poderoso, tanto para os brancos e espumantes como para os tintos”, escreveu na Fugas Pedro Garcia, criador do Mapa, a propósito daquilo a que chamou de “renascimento das periferias do vinho”.

O seu Mapa assinala precisamente um ponto nas curvas de nível do Douro de onde saíram as uvas dos seus vinhos, 14 no seu portefólio, com predominância nas castas brancas, Verdelho, Viosinho, Gouveio, Moscatel – e a pensar em investir em vinhas velhas no vale do rio Pinhão. Na hora de fazer vinho, procura-se “máxima delicadeza” e inovação. “Não há uma vindima igual aqui. Não conseguimos. Estamos sempre a experimentar. A vindima, a selecção da uva é muito importante. Dá muito trabalho a parte da viticultura. Na adega é basicamente não estragar. Não pode ser sempre chapa cinco, chapa cinco. A coisa mais interessante que pode

haver na enologia é da mesma matéria-prima fazer coisas diferentes.” Palavras de Sérgio Mendes.

Assim se apresenta também o projecto da família Silva Branco, com 18 hectares de vinha, parcelas espalhadas, e com “um querer diferente” para os vinhos da região “balanceados” entre “um Douro clássico, tintos trabalhados na base antiga do lagar e da pisa”, e “o lado fresco das zonas altas”. “É o sal e a pimenta para tudo o resto. O futuro da região vai passar por esta receita”, avança Pedro Branco, enólogo que, na companhia do seu irmão Filipe, agrónomo, pegou em vinhas dos anos de 1930 e dos anos de 1950 e criou o Pedigree, uma homenagem aos avós, “responsáveis pela paixão pela viticultura” que mistura uvas dos 250 metros e em altitude – “a grande diferença está à noite com diferenças dos 40 para os 22 graus” – em partes iguais e vinificadas no mesmo dia com pisa a pé.

Ao invés dos tradicionais vinhos “superpesados” que exigem um “acto de contrição” antes de serem bebidos, fazem vinhos “elegantes com estrutura, sérios, de categoria superior, mas sem protocolo”. “A ideia passa por desmistificar esse protocolo. Fazemos vinhos que vão à barrica, fermentam e estagiam. O planalto é uma zona que se afirma com produção de excelentes tintos de mesa, para a refeição e fora dela. Esse é o ritual que procuramos para o Douro. E o futuro desta desmistificação está no planalto”, diz Pedro Branco, o último a chegar da ProWein, em Dusseldorf (viajou de carro). “Quanto mais viajo, mais vejo que o Douro é uma região de futuro.”