

## Um mocho e uma gata

**CÉLIA LOURENÇO\***

Existem temas aos quais não podemos fugir, mesmo na consciência do lugar-comum. Ao falar da recente "Muxagat Vinhos, Lda" é impossível não referir o que parece ser uma óbvia "hereditariedade" ou não fosse Nicolau de Almeida o apelido de um dos sócios. Este é o nome ligado ao mito, parecendo que o vinho corre nas veias das várias gerações.

Mesmo para quem não conhece qualquer parte da história do vinho que hoje provamos, o branco e o tinto com a assinatura deste produtor são desde logo uma provocação pela estranheza do nome, M-U-X-A-G-A-T. Não parece uma palavra portuguesa, soando a uma língua estranha ou arcaica. Sabendo que a empresa se situa em Muxagata (freguesia do concelho de Vila Nova de Foz Côa), a escolha do nome passa então a ser muito fácil de compreender. Sabe-se, entretanto, que a origem desta extraordinária palavra é desconhecida, havendo registos históricos da sua curiosa evolução: em 1482, a povoação designava-se por "Mocegata", em 1600 por "Muxigata" e, já no séc XVIII, em 1700, o seu nome era "Muxiguata". Popularmente (acho deliciosa esta teoria), crê-se que a palavra seja a junção de duas outras, "mocho" e "gata". Seria, quem sabe, um ser do bestiário medieval, provavelmente ligado à noite e a todos os seus mistérios (a julgar pelos animais referidos)? Entretanto, na garrafa dos Muxagat, estes animais estão representados no topo da cápsula, perpetuando a dita história (penso que não chega a ser lenda).

Quanto ao rótulo, encontramos a reprodução de um desenho que transmite a forte sensualidade do rio, percebendo-se igualmente a representação de um dinamismo quase trágico e teatral daquelas águas e da sua geografia. Sendo toda a imagem muito sóbria e discreta, o rótulo a sêpia tem algum magnetismo e provoca curiosidade - curiosidade não só em conhecer esse vinho, mas também em saber a autoria da obra ali reproduzida; seria talvez interessante encontrar algumas pistas, por exemplo, no contra-rótulo (sendo este uma total ausência de informação)...

A "Muxagat Vinhos" foi então criada em 2003 por Mateus Nicolau de Almeida, José Nascimento e Eduardo Lopes, estes últimos viticultores, em Muxagata e Méda, respectivamente. Quanto a Mateus, filho de João e neto de Fernando Nicolau de Almeida, assina a enologia. Os primeiros vinhos são o tinto da colheita de 2002 e o branco de 2003. Os produtores acreditam estar numa zona de forte terroir, onde o habitual solo de xisto já se encontra na transição para o granito, com vinhas a uma altitude de cerca de 300 metros e exposição sul e nascente. A adega, em reestruturação, tem os tradicionais lagares de granito e cubas de cimento e de inox.

Conhecemos agora o branco de 2004. Numa quantidade de 7000 garrafas, é elaborado a partir das variedades Rabigato, Viosinho e Còdega, seguindo o estilo afirmativo do seu antecessor, com frescura e peso simultaneamente. Apresenta-se de um amarelo palha claro, com aromas fortes e frutados, alguns tons mais florais e o abaunilhado da madeira ainda muito presente. Percebe-se também um carácter mineral e complexo, a par de toda a estrutura revelada e da equilibrada acidez, sendo um vinho que preenche toda a boca, com uma forte presença de bom final.

Neste fim de Verão continua a apetecer um branco. A proposta é este Muxagat, à volta do qual a saudável diversidade dos temas é quase inesgotável, desde a riqueza do próprio vinho à erudição (diria que genética) dos Nicolau de Almeida, não esquecendo a simplicidade das histórias que se podem inventar para um Mocho e uma Gata. ■



**Muxagat 2004, branco**

**Produtor:** Muxagat Vinhos, Lda

**Enólogo:** Mateus Nicolau de Almeida

**Região de Produção:** Douro

**Geologia do Solo:** Xistoso, na transição para o granito

**Castas:** Rabigato, Viosinho e Còdega

**Álcool:** 13%

**Preço:** 8,99 euros, na **Corpo e Alma - Loja de Vinhos** (Quinta da Beloura I - Sintra)

**\*Corpo e Alma - Loja de Vinhos**