

Muxagat com apelido Nicolau de Almeida

O Douro – onde havia de ser? – foi o local escolhido por um novo enólogo com o apelido Nicolau de Almeida, Mateus, filho de João e neto de Fernando, para se iniciar na arte de fazer vinhos. Escolheu Muxagata, Vila Nova de Foz Côa, no Douro Superior, para sede da sua empresa e iniciou a sua actividade com o tinto de 2002. A recepção aos Muxagat, assim se chamam os vinhos branco e tinto, foi boa. David Lopes Ramos provou o branco 2004 e acha que Mateus, como os vinhos, tem potencial.

Ⓛ Há, em certas profissões, em Portugal, uma tradição dinástica. Os casos mais notórios são o de avós, pais, filhos e netos médicos e advogados, embora também se conheçam exemplos de engenheiros, sendo estes muito menos numerosos e mais recentes. No vinho, o fenómeno é ainda mais moderno, embora, no vinho do Porto, no capítulo dos "master blander", os responsáveis pela selecção dos lotes, haja também tal tradição, sobretudo nas casas mais antigas. Mas, no que diz respeito aos vinhos de mesa, não há ainda muitos exemplos. O caminho começa agora a fazer-se. Luis Pato tem uma filha, Filipa, que se inicia agora nas lides. Miguel Louro, da Quinta do Mouro, tem um filho que se começa a ocupar dos vinhos da casa, o mesmo sucedendo com o filho de Domingos Alves de Sousa, Tiago, na Quinta da Gaivosa e outras que possui no Douro. Porém, que eu conheça, não há outro exemplo que se compare ao da família Nicolau de Almeida. Fernando, o criador do Barca Velha, foi levado para o mundo do vinho por seu pai, que era "cheirista" de vinhos do Porto; nos anos 50, desagradado com a qualidade dos vinhos de mesa do Douro e, presumo, da generalidade dos vinhos de consumo portugueses, e admirador confesso dos tintos de Bordéus, pôs mãos à obra e criou um tinto que se mantém no topo e continua a fascinar os apreciadores. Fernando é pai, entre outros, de João Nicolau de Almeida, a quem mandou, com um irmão gêmeo, estudar enologia para Bordéus, e que, incentivado e apoiado por seu tio José Rosas, estudou e seleccionou cinco castas tintas, que se tornaram as referências do Douro. João é, além disso, criador, entre outros, do Duas Quintas, um vinho de grande finura e harmonia, que espelha bem as suas capacidades de enólogo bem preparado, inteligente e sensível. Defensor do "terroir" Douro e das suas particularidades, João Nicolau de Almeida é pai de Mateus, que também estudou em Bordéus, e que já foi igualmente atingido

FICHA

Muxagat Branco 2004

Produzido e engarrafado por: Muxagat Vinhos, Ld., Muxagata, Vila Nova de Foz Côa
Gradação: 13% vol.
Preço: 7,95 euros (na Feira de Vinhos do supermercado do El Corte Inglés, Lisboa)
Região: Douro (DOC, Denominação de Origem Controlada)



NOTA DE PROVA

6,5

Escala de 1/2 (mau) a 9/10 (excelente)

pelo vírus do Douro (além de Mateus, João tem outro filho prestes a iniciar-se nas lides enológicas). É ele (Mateus) o autor, desde a colheita de 2002, dos vinhos Muxagat, branco e tinto, Douro DOC. Penso que, em 2002, só houve tinto. Os primeiros vinhos do jovem enólogo, se ainda não permitem conclusões definitivas sobre a sua arte, deixam perceber que ele se mostra à vontade a gerir o peso do seu apelido. O perfil dos primeiros Muxagat afasta-o dos vinhos muito extraídos, sobrecarregados de cor e fruta, actualmente muito na moda. Mateus parece ser adepto dos vinhos menos óbvios; alinha no pelotão dos vinhos mais gentis, finos e elegantes.

A freguesia de Muxagata, Vila Nova de Foz Côa, tornou-se conhecida por essa "obra-prima do génio criador da Humanidade", que foi assim que a UNESCO classificou as gravuras ao ar livre ao declará-las Património da Humanidade, em 1998. A Quinta da Ervamoira (Ramos Pinto), também ela salva das águas como

as gravuras, deu uma ajuda à fama de Muxagata, nome no qual Mateus e os seus sócios se inspiraram para baptizar os seus vinhos. Como se sabe, o responsável pela equipa de enologia da Ramos Pinto, e seu administrador, é João Nicolau de Almeida, que lançou na opinião pública a campanha para salvar Ervamoira da barragem, arrastando, com a sua acção, a da salvação das gravuras. Quer dizer, Mateus está metido numa grande alhada. Mas este branco de 2004, de cor ouro pálido, límpido, aroma atraente a fruto fresco e uvas sãs esmagadas, deixa perceber que o novo enólogo tem potencial. Numa vindima que não foi fácil, devido aos problemas de sobrematuração de algumas castas por causa do excesso de calor, Mateus Nicolau de Almeida dominou bem a questão do álcool e do uso da madeira, que está presente mas não incomoda. No conjunto, o Muxagat branco 2004 é um vinho elegante e com alguma persistência. Acompanhou bem uns filetes de badejo e de choco fritos acolitados por arroz de chocós. Ⓛ

NOTÍCIAS

Almoço na adega de Luis Pato

O VI Almoço com assinatura, organizado por Luis Pato na sua adega de Óis do Bairro, na Bairrada, no dia 29 de Outubro, às 13h00, é subordinado ao tema "A Irreverência da Juventude". Porquê? Porque o almoço será confeccionado pelo jovem chefe Jama, Bendghoughi, responsável pelas cozinhas do restaurante britânico La Cave e que tem 25 anos; e os vinhos serão escolhidos pelos escançons Arnauld Boulay (chefe), de 25 anos, e João Marques, de 23 anos, que trabalham no restaurante Gordon Ramsay do Claridge's, célebre hotel cinco estrelas, conhecido como "a jóia 'art déco' de Londres". A selecção de vinhos da cave de Luis Pato estará a cargo desta dupla.

Entre outras colheitas, terão à disposição os brancos de 2004 Vinhas Velhas e Vinha Formal, que o criador do Quinta do Ribeirinho Baga Pé Franco apresentou, este ano, com os seus vinhos da safra de 2003. Na oportunidade, Luis Pato chamou a atenção para o facto de os seus tintos de 2003 da casta Baga estarem, como estão, "perfeitamente palatáveis". São, disse, vinhos "mais gentis", mas tal não lhes "rouba a capacidade de envelhecimento talvez não de 20 anos, mas sim por uns 15 anos, o que, diga-se, é hoje uma eternidade!". A colheita de 2003, lembra o criador de vinhos bairradino, "caracterizou-se por um clima excessivamente quente, o que, numa região como a da Bairrada, situada junto ao Atlântico, que modera a temperatura, e com uma casta dominante [a Baga], que necessita de um clima quente e seco para atingir a sua melhor maturação, é benéfico para a criação de vinhos mais acessíveis ao novo tipo de consumidor". Ou seja, vinhos mais macios, frutados e quentes. Enquanto se espera pelos tintos Luis Pato de 2003 – prevê o enólogo que "a colheita de 2004 situar-se-á entre a concentração de 2001 e a suavidade de 2003" –, aí estão estes últimos para se tirar as dúvidas: Baga 2003, o mais simples; Quinta do Ribeirinho Primeira Escolha 2003, mavioso; Vinhas Velhas 2003, o mais clássico; Vinha Barrosa 2003, Vinha Pan 2003 e Quinta do Ribeirinho Baga Pé Franco 2003, a nata e cada um com o seu estilo. Contactos: telefones 231 596 432/231 528 156; fax: 231 596 842; e-mail: lpatowines@mail.telepac.pt; site: www.luispato.com.

Carlos Pastrana no Virgula

Os vinhos de Carlos Pastrana, um dos novos e conhecidos nomes da região vinícola catalã Priorat, serão as vedetas de um jantar, no dia 17 de Novembro, no restaurante Virgula, em Lisboa. No jantar, em parceria com a empresa distribuidora de vinhos Vinigomes, serão provados o branco "Kyrie" e os tintos "Miserere", o famoso "Clos de L'Obac" e o "Dolç de Lobac". A inscrição no jantar custa 50 euros e pode ser feita no Virgula (Tel. 213 432 002; fax 213 432 008; e-mail: restvirgula@sapo.pt); e na Vinigomes (Tel. 966 709 470; e-mail: vinigomes@oninet.pt)