

Data: 21.05.2016

Titulo: Depois dos Verdes e do Dão, Manuel Vieira promete "andar por aí"

Pub:



PÚBLICO
Fugas

QuickCom
comunicação integrada

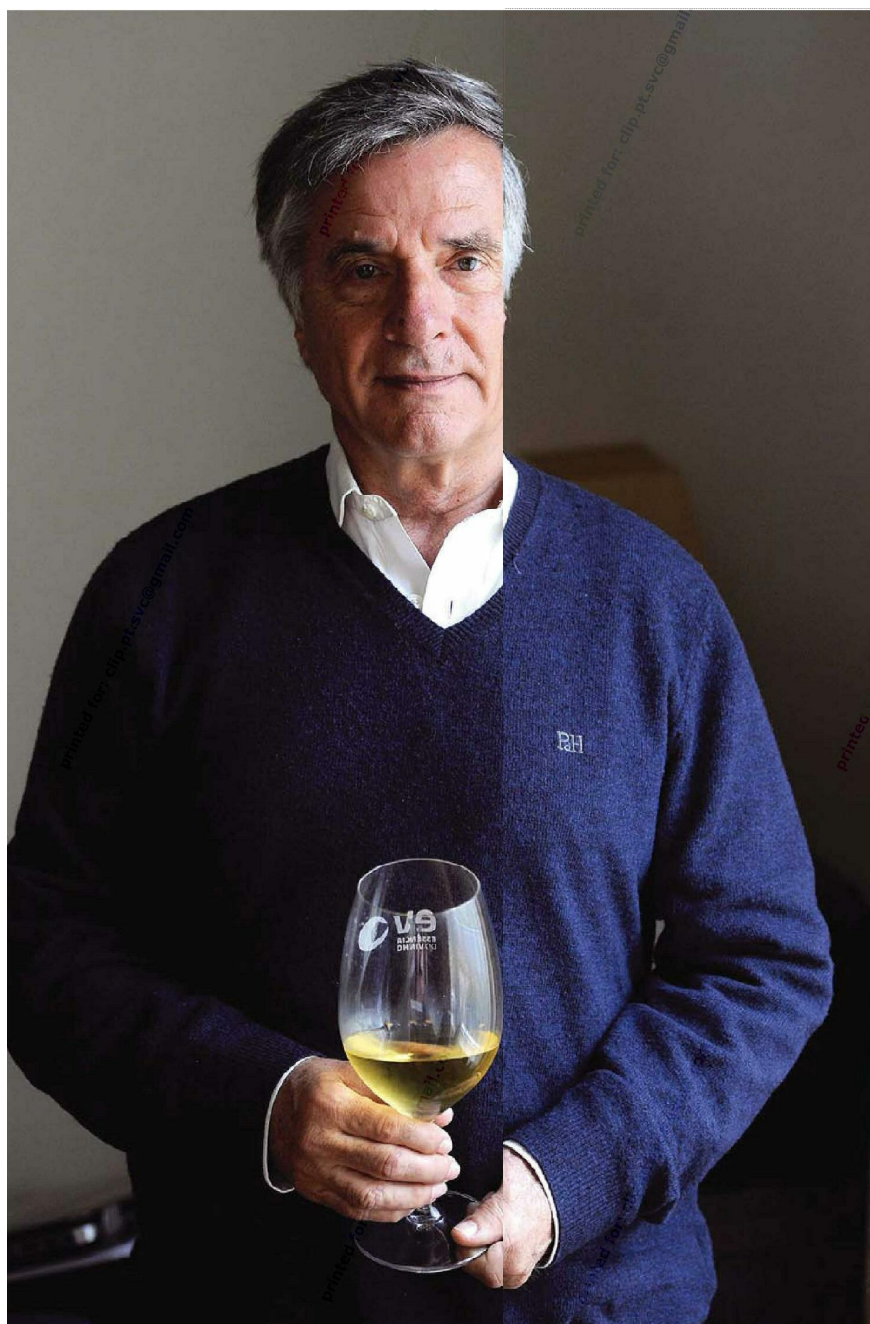
Tipo: Jornal Nacional Diário

Secção: Nacional

Pág: 34;35

Especial vinhos Senhor do Vinho

Depois dos Verdes e do Dão, Manuel Vieira promete "andar por aí"



"A [casta] Encruzado foi para mim um desafio muito motivante. Na altura tudo estava por fazer. Foi assim que comecei a utilizar as técnicas borgonhesas para a vinificação de brancos, que acreditei que seriam apropriadas para o Encruzado, e não me enganei"

Área: 1308cm² / 69%

FOTO Tiragem: 72.253

Cores: 4 Cores

ID: 5394343

Manuel Vieira é o “Senhor do Vinho” desta edição especial da Fugas. Num texto escrito na primeira pessoa, o enólogo recorda o percurso que o levou à Ferreira e depois à Sogrape, o que lhe abriu as portas à descoberta de duas regiões em fase de construção e para as quais deu contributos decisivos.

A primeira profissão que eu quis era ser arquitecto, mas o fato de ter a consciência que não tinha jeito nenhum para desenho fez-me desistir desse intento, sendo substituído logo de seguida pela ambição de ser inventor. Por isso, acabado o liceu com alguma dificuldade nas matemáticas ingressei no Técnico, para cursar engenharia mecânica que me daria acesso à minha tendência para engenhocas. Mas o vastíssimo e intimidante átrio de entrada no Instituto Superior Técnico acabrunhou-me de tal maneira que, passado um ano, mudei para a Faculdade de Ciências, de dimensão muito mais humana.

Com estas trocas e baldrocas o tempo foi passando e certo dia sou acordado em frenesim pela minha mãe, brandindo uma carta do Exército a convocar-me para a tropa. Num ápice, saí debaixo da sua asa acolhedora e vi-me em Mafra no curso de Oficiais Milicianos. Durante os três anos de tropa, dois dos quais passados no Norte de Angola em combate, tive mais que tempo para pensar no rumo que iria dar à vida uma vez acabada aquela missão.

Oficialmente ainda era aluno da Faculdade de Ciências, mas as longas noites africanas, regadas com o whisky de boas marcas que o Exército punha à disposição dos oficiais, fez-me pensar se não seria mais avisado mudar de curso, ir para Agronomia e assumir a profissão do meu pai, Manuel Vieira, que era enólogo em várias casas e

professor de Enologia no Instituto Superior de Agronomia. Ele repetiu-me bastas vezes para eu não ir para Agronomia, porque era uma profissão de tesos. Mas fui, e não estou nada arrependido.

Quando acabei o curso estagiei no Instituto do Vinho do Porto, no princípio dos anos oitenta. Não descobri a pólvora, mas deu para começar a perceber o que era trabalhar com outros.

Até à altura, o meu contato com a enologia prática limitava-se a acompanhar o meu pai, quando ele me convidava para ir com ele às casas onde dava assistência enológica. Assim desde muito novo tive contato com vinhos tão diferentes como um Monte Serves, das Caves Camillo Alves, provavelmente o primeiro vinho que provei na vida. Também as idas com a família à Quinta do Barão, em Carcavelos, onde o pai acompanhava o vinho aí produzido, contribuíram muito para reforçar o meu encantamento pela magia das vinhas e das adegas

Mas as visitas que contribuíram mais para a minha futura educação enológica foram ao Alentejo, onde fui frequentes vezes servir de motorista ao meu pai, rumo à Casa Agrícola José de Sousa Rosado Fernandes, em Reguengos de Monsaraz. Na altura, o Tinto Velho do José Sousa Rosado Fernandes era, a par do Barca Velha, um dos vinhos mais considerados em Portugal, e era fantástico ver o meu pai a lotear vinhos de diferentes vindimas para atingir o patamar de qualidade que pretendia.

O meu primeiro trabalho a sério foi no Centro de Estudos Vitivinícolas da Régua, onde fui encarregue de acompanhar em 1984 o projeto

financiado pelo Banco Mundial de replantação de 2.000 hectares de mortórios, e que muito contribuiu para a modernização das vinhas do Douro. Depois surgiu o convite da Ferreirinha, através do José Maria Soares Franco para ir trabalhar para lá. Proposta irrecusável, dado o prestígio da casa e das pessoas que lá trabalhavam. E depois havia o Barca Velha e Fernando Nicolau de Almeida.

Logo que cheguei, mandaram-me para o Vale do Meão acompanhar a vinificação do que iria ser o Barca Velha 1985. Não podia imaginar melhor estreia. Fernando Nicolau de Almeida foi um verdadeiro mestre e uma pessoa com enorme sentido de humor. Adorava o seu Barca Velha e ensinou-me muito, principalmente depois de eu ter ultrapassado a “idade do armário” com mania que sabia mais que o “pai”. Na verdade ele é que tinha razão quando recusava certas exuberâncias nos vinhos, que nós ingenuamente aplaudíamos, e que ele dizia que não passarem de fogos de vista.

A aquisição da Ferreirinha pela Sogrape em 1987 fez com que de repente trabalhasse na maior empresa de vinhos portuguesa, e mais tarde ter sido responsável pelos seus Vinhos Verdes e do Dão. Foi um período riquíssimo, repleto de novas experiências, e onde trabalhei até à reforma sempre com grande entusiasmo e prazer.

Cheguei à região dos Vinhos Verdes em 1990 e passei a ser responsável pelos Gazela, Quinta de Azevedo e Morgadio da Torre. A primeira coisa que fiz foi tentar compreender os vinhos e o espírito da região. A predominância quase absoluta do vinho branco só come-

çou a implantar-se a partir dos anos 60 do século passado, pelas mãos do engenheiro Amândio Galhano. Amândio Galhano também contribuiu para "fixar" o tipo de vinho branco a produzir, que se pode definir como um vinho de grau relativamente baixo, açúcar residual, acidez elevada e a típica "agulha" originada pela fermentação maloláctica na garrafa.

Quando cheguei ao Dão, em 1987, o prestígio e o reconhecimento da região estava talvez nos seus níveis mais baixos. A verdade é que temos que ter a noção do que foi a história da região pelo menos a partir da crise da filoxera em finais do século XIX, altura em que, como assinalava Joaquim António de Aguiar, o encepamento do Dão era constituído por cerca de 90% por Touriga Nacional.

Com o ataque devastador da filoxera passou-se a utilizar um enxerto de vinha americana, imune ao inseto, onde depois se enxertava a casta europeia. O pior foi que, no caso do Dão, o porta-enxerto americano utilizado induziu uma quebra acentuada da produção, fato que levou à gradual substituição da Touriga Nacional por outras castas, que se revelavam mais produtivas com o dito porta-enxerto, começando aí a degradação do património vitícola.

Temos que também ter em atenção a situação política que o país atravessou durante 40 anos, com o Estado Novo, e que teve implicações profundas na estrutura de produção vitícola do País. Em termos simples Salazar definiu para Portugal regiões especializadas para determinadas produções: o Alentejo era o celeiro da Nação, o Douro era para produzir Vinho do Porto, e o Dão era para produzir vinho de mesa.

No seguimento desta política seguiram-se regras de protecionismo ao setor Corporativo, tendo sido instalado nos finais dos anos 50 uma rede de Adegas Cooperativas destinadas a vinificar as uvas da região. Esta solução veio a ter implicações muito grandes na qualidade do vinho. Ao longo do tempo, e pelo fato das uvas serem pagas ao cooperante

pelo seu peso e quantidade de álcool, a degradação do encepamento do Dão foi-se agravando, sendo as castas de qualidade gradualmente substituídas por castas produtivas.

Depois do 25 de Abril deixou de haver estas restrições à produção. O embate do Dão com esta nova realidade foi muito desfavorável. Os vinhos eram duros e difíceis. Lembro-me que, nos finais dos anos 80, o nosso Grão Vasco, a exemplo de outros vinhos da região do mesmo nível, ia para o mercado com cerca de seis anos de estágio, tempo mínimo e necessário para o vinho amansar!

Urgia por isso tentar inverter a situação, e foi com a intenção de contribuir para essa missão que a Sogrape, nos finais dos anos 80 decidiu ir para a região, plantar vinhas com castas nobres e de qualidade e construir uma adega em novos moldes. Foi essa a minha missão a partir daí e que me deu imenso prazer e satisfação profissional.

A abordagem às castas Encruzado e Touriga Nacional foi considerada prioritária, depois de uma extraordinária prova no Centro de Estudos de Nelas aos vinhos aí produzidos e guardados pelo Eng. Cardoso Vilhena. O Encruzado foi para mim um desafio particularmente motivante. Na altura tudo estava por fazer. Foi assim que comecei a utilizar as técnicas borgonhesas para a vinificação de brancos, que acreditei que seriam apropriadas para o Encruzado, e não me enganei. Hoje em dia a fermentação e estágio em barricas de carvalho desta casta é utilizada um pouco por todo o lado, e os vinhos assim obtidos demonstram um perfil de grande nobreza e de enorme capacidade de estágio em garrafa.

Das castas tintas usadas em Carvalhais, para além da casta rainha Touriga Nacional, realço o Jaen, o Alfrocheiro e a Tinta Roriz. A Touriga é naturalmente a casta aí mais representada, e constituiu sempre a base dos lotes dos vinhos reserva. Mas nunca dispensei para a estruturação do lote uma percentagem variável de Roriz, para reforçar a componente tânica do vinho e contrariar um

pouco um certo fausto da Touriga Nacional, e o Alfrocheiro para fazer a ligação das duas castas. Se o lote fosse um edifício a Touriga era os tijolos, a Roriz a armação metálica e o Alfrocheiro o cimento!

O Jaen é um caso à parte! Durante muitos anos não o compreendi, principalmente na vigência da ditadura Parker, quando vinho que se prezasse tinha que ter enorme cor e estrutura. Não era o caso do Jaen, casta precoce, de cor moderada, estrutura média e taninos suaves. Foi com ela que experimentei e fazer o meu primeiro Dão Novo, com assinalável sucesso, e que era lançado para o mercado em Novembro, dois meses depois da vindima. Infelizmente o mercado ainda não estava preparado para esse tipo de vinho, e em Inglaterra os distribuidores boicotavam as vendas do nosso Dão Novo enquanto o Beaujolais Nouveau não fosse lançado!

Mais tarde percebi que o Jaen dá origem a vinho monovarietal de enorme personalidade. É um vinho para ser bebido a temperaturas mais baixas que o habitual, e pode mesmo ser apelidado de tinto de Verão.

Hoje em dia, e depois das melhorias introduzidas quer na viticultura quer nas técnicas de vinificação e estágio por um conjunto cada vez maiores de produtores empenhados e conhecedores, os vinhos do Dão são reconhecidos pela sua "elegância, frescura, complexidade, vocação gastronómica e enorme longevidade".

Penso que ainda há um mundo à espera no Dão para ser explorado, dada a diversidade de castas e de terroir de que a região é rica. Agora que me reformei da Sogrape, continuo felizmente a trabalhar no campo de Enologia. Não só nesta Região abençoada, mas noutras que sempre admirei e que contém em si desafios tão aliciantes que poderia dizer, como o outro: "Vou andar por aí"!

Texto escrito segundo as normas do Acordo Ortográfico