



Vinhos

Quinta de Sant'Ana

Mafra tem mais para oferecer para além do convento, da Tapada Nacional, da Escola Prática de Infantaria e dos mares agitados da Ericeira. Mafra é também terra de vinho, acolhendo alguns dos vinhos mais frescos de Portugal



Rui Falcão

Goste-se ou não da realidade, incomode ou não, a verdade é que os consumidores portugueses entenderam privilegiar duas denominações nacionais, Alentejo e Douro, atropelando e condenando as demais regiões a um estranho ostracismo. São múltiplas, complexas e nem sempre fáceis de entender as razões que concorrem para esta realidade. O primeiro factor de diferenciação, e provavelmente o mais decisivo de todos eles,

assenta no dinamismo ímpar destas duas denominações. Porque se formos intelectualmente honestos há que reconhecer que Alentejo e Douro são as duas regiões que mais inovam, as que menos se acomodam, as que se demonstram maior abertura, e, naturalmente, as que mais e melhores investimentos conseguem recrutar.

Porém, apesar do inegável dinamismo destas duas regiões e da aceitação que detêm junto do público, as restantes regiões não são mera paisagem para encher o olho. Bem pelo contrário, já que muitos dos grandes vinhos portugueses nascem em locais inesperados. Alguns nascem mesmo em locais sem qualquer registo histórico, ou, nos casos mais extremados, em regiões sem direito sequer a denominação de origem. Cada denominação, com a sua individualidade e personalidade próprias, contribui para justificar

vinhos originais, promovendo perfis suficientemente distintos para enriquecer o património colectivo. Nada pior que os discursos monocórdicos assentes numa só nota. A diversidade é o propulsor do progresso e da inovação.

Uma dessas denominações que não possui uma tradição histórica especialmente robusta, sem o *pedigree* dos grandes nomes, é Lisboa. Depois da façanha de ter passado por vários nomes, de Oeste a Estremadura, a região deliberou assentar no registo mais prosaico de Lisboa, nome que engloba os vinhos da antiga Estremadura (Alenquer, Arruda dos Vinhos, Encostas d'Aire, Óbidos e Torres Vedras), a que se somam os nomes de três das mais afamadas e documentadas denominações de Portugal, Bucelas, Carcavelos e Colares.

A região de Lisboa, a antiga Estremadura, uma amálgama de várias sub-regiões, um puzzle de diferentes identidades e realidades, continua, infelizmente, a sofrer com problemas graves de imagem e identidade. Por ter sido em tempos a principal abastecedora das tascas de Lisboa, ainda hoje sente dificuldade em descolar dessa imagem negativa. Não é fácil trabalhar em Lisboa, pela falta de reconhecimento que o nome transporta. No entanto, e apesar das sombras que pairam no ar, sente-se algum investimento na região, vontade para mudar e fazer diferente, querença e saber para aproveitar as vantagens do clima de forte influência atlântica, ambiente que permite apresentar vinhos frescos, originais e atrevidos. Uma mão-cheia de produtores lidera o nome da denominação,

estimulando o aparecimento de mais contribuições... bem como o nascimento de novos projectos, em novas zonas, novas áreas geográficas dentro da denominação Lisboa.

Mafra é um dos exemplos mais gritantes desta nova tendência. Assestada às portas de Lisboa, quase pegada ao mar da Ericeira, é uma vila mais conhecida pelo palácio-convento, pela magnífica Tapada de Maфра ou pela Escola Prática de Infantaria, do que pelo vinho. Apesar de sempre terem existido videiras por Maфра, como de resto por todo o país, Maфра nunca foi famosa pela sua ligação ao vinho. Mas este é um axioma que James Frost decidiu transfigurar desde que arribou a Maфра, à Quinta de Sant'Ana, no início da década de noventa. A história, porém,

NUNO FERREIRA SANTOS





começou bem antes, no final da década de sessenta, quando a Quinta de Sant'Ana foi comprada pelo pai de Ann von Fürstenberg, mulher de James Frost. Alemão de nascimento, apaixonou-se pelo local e decidiu viver e educar aqui os seus sete filhos, até que, após a revolução de Abril de 1974, e temendo pela segurança da família e pelo futuro do país, decidiu regressar à Alemanha. A quinta passou então por um período agitado, somando décadas de abandono e negligência, que deixaram uma marca indelével na conservação dos edifícios.

No início da década de noventa, Ann von Fürstenberg e o seu marido inglês, James Frost, tomaram a arrojada decisão de regressar à quinta de infância, ao berço, a Mafra. Com uma quinta tão aprazível, situada tão perto de Lisboa, o casal começou por aventurar-se no turismo de habitação e, sobretudo, na organização de casamentos e eventos. James Frost, porém, descendente de uma família apegada à terra, não conseguiu resistir a investir em pomares, olivais, pinhais, eucaliptais, juntamente com uma pequena exploração pecuária de ovelhas... até que o bichinho do vinho o mordeu. O projecto Quinta de Sant'Ana não parou de crescer desde então e de se solidificar.

O rol de vinhos é excelente, qualificando Mafra como um local perfeito para vinhos frescos e castas delicadas. Talvez por isso a aposta hoje recaia especialmente nos vinhos brancos de Alvarinho, Verdelho... e Riesling, bem como nos tintos de Pinot Noir, talvez a casta tinta mais delicada do planeta. Ora, se a larga maioria dos vinhos da Quinta de Sant'Ana é notável, com um Riesling surpreendente e um Verdelho da colheita 2010 fresquíssimo, as estrelas da companhia são o bellissimo e muito sério Homenagem a Baron Von Fürstenberg, um tinto incrivelmente fresco e harmonioso, e o singular Alvarinho 2010, desenhado num estilo alternativo mas penetrante, mineral e supinamente agradável.

No Homenagem a Baron Von Fürstenberg 2007 os aromas vagueiam livremente entre as notas animais e florais, entre a fruta e as especiarias, numa complexidade que se mantém fresca ao longo de toda a prova. Uma frescura que a boca depressa confirma, acrescentando taninos firmes mas suaves e uma acidez atilada que lhe assegura energia e uma estrutura férrea. É um tinto diferente, mais fresco que o costumeiro, amplo, elegante e harmonioso, sem ceder a facilitismos. Já o Quinta de Sant'Ana Alvarinho 2010 começa por provocar alguma cisma, sendo difícil perceber estarmos perante um Alvarinho, graças a alguma timidez aromática. A boca, contudo, ressarce todas as hesitações aromáticas, consagrando um vinho incrivelmente mineral e tenso, quase electricidade líquida, seco e mastigável, vivo e cheio de nervo, com um final empolgante de pujança e grandeza. E tudo isto numa região sem nome e sem tradição...