

UP GOURMET

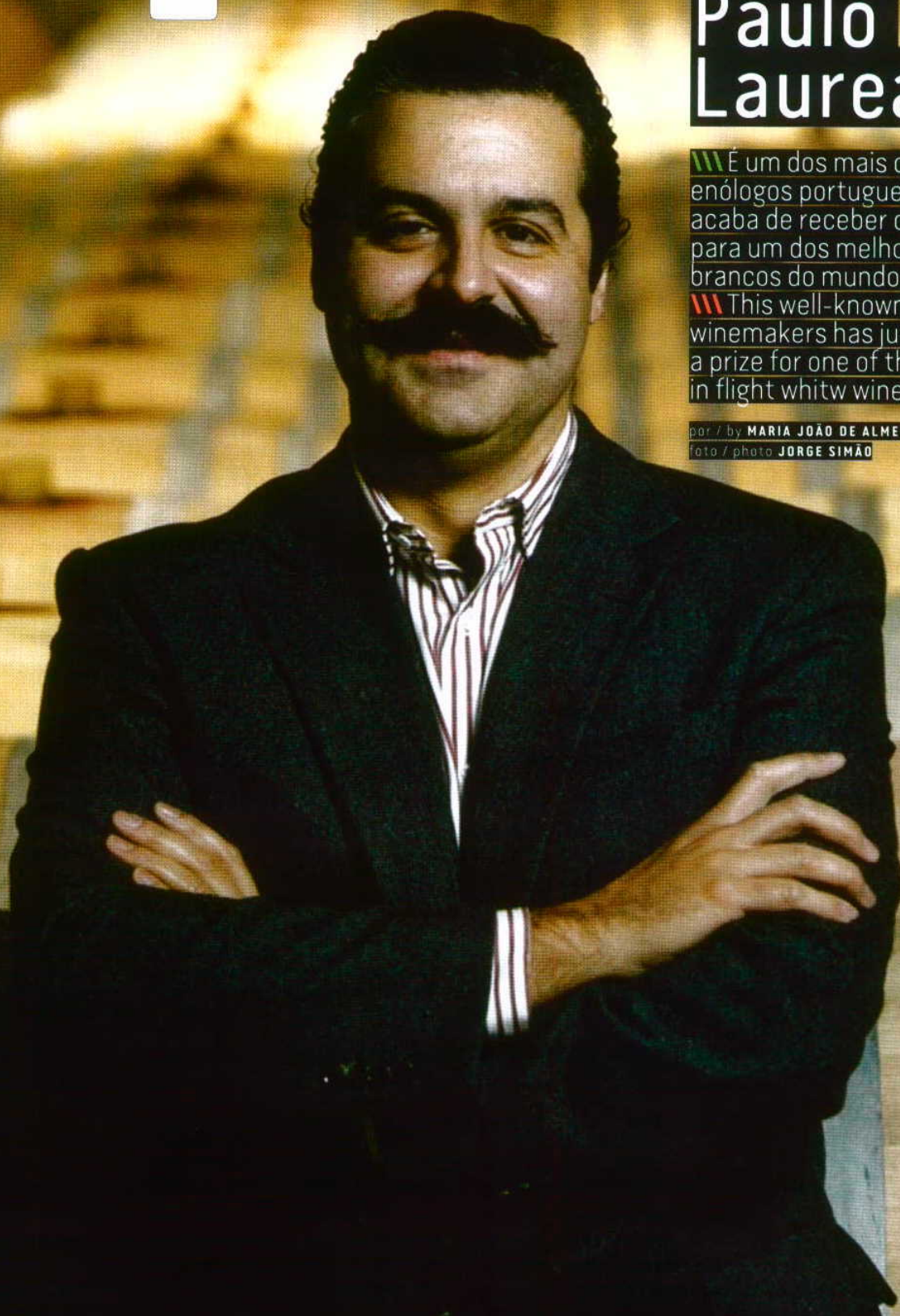
Paulo Laureano

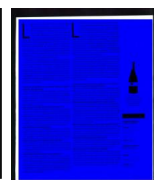
/// É um dos mais conhecidos enólogos portugueses e acaba de receber o prémio para um dos melhores vinhos brancos do mundo a bordo.

/// This well-known Portuguese winemaker has just won a prize for one of the best in flight white wines.

por / by MARIA JOÃO DE ALMEIDA

foto / photo JORGE SIMÃO





Lisboeta por acaso, alentejano de coração, Paulo Laureano iniciou cedo o seu percurso profissional. A paixão pelos vinhos despertou durante a sua licenciatura em Engenharia Agrícola, na Universidade de Évora. Os rituais que envolvem a produção vitivinícola e a emotividade que os caracteriza foram factores decisivos na escolha da formação específica que a partir de então encetaria. Em 1993, iniciou uma pós-graduação em Enologia, na Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica do Porto e na Universidade de Charles Sturt, na Austrália, concluída em 1995. As suas consultorias, iniciadas em 1996, não pararam desde então. Durante dez anos foi ainda professor na Universidade de Évora e responsável pelo Laboratório de Enologia. Foi apenas em 1999 que fundou a sua própria empresa, a Eborae Vitis e Vinus.

Actualmente, é responsável por variados vinhos produzidos de norte a sul de Portugal, incluindo ilhas, apesar da sua área de actuação ser sobretudo no Alentejo. A partir de 2007, a empresa divide-se na Eborae Consulting (vocacionada para as consultorias) e na Paulo Laureano Vinus (que produz os seus vinhos na Vidigueira). Paulo Laureano investe claramente no desenho de vinhos elaborados com castas portuguesas, sendo as suas consultorias prestadas a vários produtores nacionais de renome, alguns deles detentores de algumas das mais emblemáticas marcas portuguesas, de que é exemplo o Mouchão.

Lisboner by accident, Alentejano by choice, Paulo Laureano began his career early after discovering his passion for wine while studying Agricultural Engineering at University of Évora. The emotive rituals involved in wine production were decisive factors in him choosing specific training in this area. In 1993, he began a post-graduate qualification in oenology at Escola Superior de Biotecnologia at Porto's Catholic University and Charles Sturt University in Australia, which he concluded in 1995. He began working as a consultant in 1996, and has never looked back since. For ten years he taught at the University of Évora, running the Oenology Laboratory and it wasn't until 1999 that he set up his own company, Eborae Vitis e Vinus.

He is currently responsible for various wines produced the length and breadth of Portugal, including some made on the Portuguese islands, although most of them can be found in the Alentejo. In 2007, the company split into Eborae Consulting (consultancy) and Paulo Laureano Vinus (which produces his wines in Vidigueira). Paulo Laureano clearly invests in creating wines made from Portuguese grape varieties, working as a consultant for various well-renowned Portuguese wine producers, some of which are responsible for the country's most emblematic names, such as Mouchão.

If you had to choose just one type of wine to drink for the rest of your life, what would it be?

That is an extremely difficult question for someone who has a passion for wine. But I would choose a white wine with good structure and, if possible, one that was partially fermented in oak. The reason is simple: it is the style that suits all kinds of situations, from food to social drinking and demonstrates the multi-faceted nature of wine.

What type of wine does a winemaker have to taste?

A wine (or wines) with soul. Wines that are not known only for their famous label. Wines are special when they have identity, when they are able to show everything that distinguishes them. The wine that has to be tasted is the one that clearly shows where it comes from: the climate that dictates the growth and ripening of its grapes, the effect of the soil, the flavours and aromas of the grape varieties and the passion of the person who created it. And one that is a pleasure to drink.

Which Portuguese grape variety do you appreciate most?

Antão Vaz, a white grape from South Alentejo, bursting with varietal flavours and aromas with great structure. It's a grape that is unique in the way it adapts to a hot climate, for its exceptional quality, personality and for transmitting everything that winegrowing is about in the Alentejo.

What wine has impressed you the most?

Fortunately, there have been many, but I have to mention a Madeira; a Verdelho from Henriques e Henriques from 1954. Impressive for its freshness, complexity, depth and youth, which is only possible with truly rare wines.

What wines were served at your wedding?

Wines from the Fundação Eugénio de Almeida. I'd just started working as an assistant at the University of Évora, I'd recently finished my end-of-course internship with their wines, I was close to their winemaker at the time and the work they were doing. The wines we choose always have a story and, for all those reasons, at that time, these were the ones with the most interesting one to tell. ☺

Se tivesse de escolher só um tipo de vinho para beber o resto da vida, qual seria?

Essa é uma pergunta extremamente difícil para quem vive o vinho com paixão. Mas escolheria um branco estruturado e se possível com alguma fermentação de madeira. A razão é simples: é o estilo mais abrangente em todos os tipos de prazeres, desde a gastronomia ao simples consumo como acto social, garantindo a multidimensionalidade que caracteriza o vinho.

Que vinho um enólogo não pode deixar de provar?

Um vinho ou vinhos com alma. Os vinhos não se distinguem só por ter um rótulo conhecido. Os vinhos diferenciam-se quando têm identidade, quando conseguem mostrar tudo aquilo que os personaliza. O vinho que não se pode deixar de provar é aquele que mostra de forma clara o local onde foi produzido, o clima que condiciona o crescimento e maturação das uvas, o efeito do solo, os sabores e aromas das castas e a paixão de quem o desenhou. E tudo isto com prazer.

Que casta nacional mais aprecia?

A Antão Vaz, uma casta branca exclusiva do sul do Alentejo, plena de sabores e aromas varietais e de enorme estrutura. É uma casta única pela sua adaptação ao clima quente, pela sua qualidade excepcional, personalidade e por traduzir, pela excelência, tudo aquilo que é o Alentejo vitivinícola.

Qual o vinho que mais o impressionou até hoje?

Felizmente vários, mas não posso deixar de referenciar um vinho da Madeira, um Verdelho da Henriques e Henriques de 1954. Impressionante pela frescura, complexidade, profundidade e juventude, que só é possível encontrar em verdadeiras raridades.

Que vinhos foram servidos no seu casamento?

Vinhos da Fundação Eugénio de Almeida. Acabava de iniciar a minha actividade como assistente na Universidade de Évora, tinha terminado há pouco o meu estágio de fim de curso com vinhos desta casa, tinha uma ligação privilegiada ao enólogo de então e ao trabalho que aí desenvolvia. Os vinhos que elegemos têm que nos contar sempre uma história e, por tudo isto, naquela altura, estes eram aqueles que tinham a mais apaixonante. ☺



Vinho premiado no concurso anual promovido pela revista Global Traveler. The wine that won an award in the Global Traveler competition.

CONSULTORIAS / CONSULTANCY

ALENTEJO

Altas Quintas, Adega Mayor, Herdade do Mouchão, Amoreira da Torre, L'and Vineyards, Paulo Laureano Vinus.

LISBOA / LISBON

Chão do Prado.

PENÍNSULA DE SETÚBAL / SETÚBAL PENINSULA

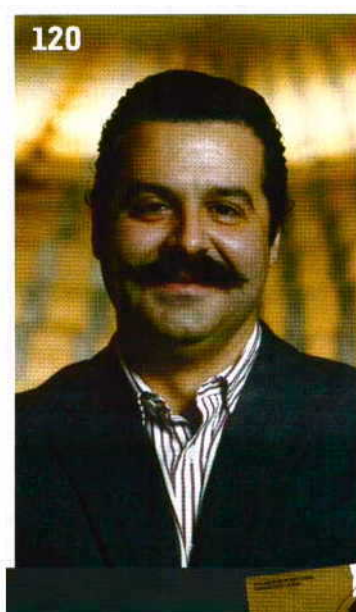
Herdade do PortoCarro, Herdade das Soberanas.

MADEIRA

Quinta do Barbusano, Quinta do Moledo, Seixal Wines, Enxurros, Palmeira e Voltas.

AÇORES/AZORES

Curral de Atlantis.



120
up gourmet
vinhos / wine
Paulo Laureano