

* lisboa e tejo

São pequenos, primam pela qualidade, desejam a diferença e têm ainda como elemento comum os vinhos com inspiração atlântica. São três produtores que, nas vizinhanças da capital, procuram ter sucesso num mercado dominado por tubarões.



Pequenos, atlânticos e orgulhosos



TEXTO António Falcão * **NOTAS DE PROVA** Luis Lopes, Luís Antunes e João Paulo Martins * **FOTOS** Ricardo Palma Veiga

P

Pynga, Ninfa e Manz. Três marcas que retratam outros tantos produtores que têm como elementos comuns o facto de serem todos pequenos, possuindo, em conjunto, uma área de vinha inferior a muitos produtores individuais de outras regiões do país, especialmente do Sul. Mas todos fazem, cada um à sua maneira, vinhos em que colocam muito esforço e orgulho. Vinhos diferentes, com marcada influência do oceano que, a mais ou menos distância, lhes transporta lágrimas e alegrias. Dos três protagonistas de que aqui falamos, dois têm antecedentes longos no sector dos vinhos. João Teodósio Marques Barbosa (Ninfa) pertence à família que em tempos foi dona da Caves Dom Teodósio, entretanto vendida ao grupo Enoport. Quanto a Pedro e Afonso Marques (vinhos Pynga), os seus ascendentes comercializavam vinhos (na altura vinhos da marca Bernardes) que iam, em grande maioria, abastecer as tascas de Lisboa. Era (e ainda é) o chamado vinho a granel. O terceiro, André Manz, não tinha qualquer ligação ao vinho. Vamos começar por ele.





As vinhas (de cima para baixo):
Manz Wine, em Cheleiros; Pynga,
em Carvalhal; Ninfa, em Rio Maior.





* lisboa e tejo



Equipa luso-brasileira: Raúl Silva e André Manz no espaço enoturístico da Manz Wine.

DO FITNESS PARA O VINHO

André Manz, chegou ao vinho por, digamos, 'aproximação geográfica'. Natural do Brasil, André veio para Portugal jogar futebol, como guarda-redes. Uma lesão acabou-lhe com a carreira e André acabou em negócios de Fitness (formação, consultoria, etc) e foi viver para uma quinta em Cheleiros, mesmo ao pé do rio Lizandro. A aldeia tem, diz ele "uma adega porta sim, porta não". Ou seja, a produção de vinho é (ou melhor, era) ali uma constante. A ligação à terra acabou assim por se entranhar e André começou a ponderar fazer também o seu vinho. "Não foi como hobby, quero ganhar aqui algum dinheiro e ao mesmo tempo ter uma função social", garantiu-nos. Uma senhora ofereceu-lhe a exploração de uma pequena vinha e André, com a ajuda de um idoso da aldeia, lá andou de pulverizador às costas e de tesoura de poda na mão. O bichinho entranhou-se e em poucos anos foi comprando uma vinha aqui, outra acolá, nestas encostas de solos argilo-calcários que fazem por vezes lembrar a ilha de São Miguel, nos Açores.

Como pouco percebia do assunto, André andou a investigar quem o pudesse ajudar e foi dar com dois jovens técnicos: Ricardo Noronha e César Gomes. No meio do caminho, apanha um mistério: parte de uma vinha velha, junto ao rio Lizandro, tinha plantas de uma casta branca que ninguém sabia identificar. Só o técnico Eiras Dias conseguiu reconhecer que se tratava de Jampal, uma casta branca que já tinha tido alguma popularidade na região. Mas, foi aconselhado, era para arrancar. A vida tem destas coisas e André decidiu, mesmo assim, vinificar as uvas desta vinha, que tinha trabalhado durante o ano. Talvez porque quem está

de fora vê mais, André terá pensado que a vinha produz pouco mas ninguém tinha comercializado até agora um varietal da casta Jampal. O vinho foi vinificado em 2010 numa adega improvisada, com controlo de temperatura à base de água do poço. A primeira colheita do Dona Fátima (nome da sogra) teve sucesso imediato e as seguintes também. Afinal as quantidades eram pequenas, o vinho é bom e não havia outro igual no mundo. E até o nome da casta é apelativo...

Com cada vez mais área de vinha (cerca de 10 hectares e alguma uva comprada) André construiu uma adega a sério, que funciona hoje nas antigas instalações da escola primária de Cheleiros. Bem equipada (incluindo frio) e impecavelmente restaurada, a adega é um mimo de se ver, no interior e por fora. Tem capacidade para vinificar 60.000 litros.

Mas a construção não acabou aqui: logo em frente, André recuperou um pequeno edifício de dois pisos que serve de Enoturismo e que inclui mesmo um pequeno museu, com peças do quotidiano vitícola e outras bem mais antigas, do Neolítico, encontradas em profusão na região. E aqui acontece outro mistério: uma espécie de vasilhame de pedra, do tamanho de uma bilha de gás, com tampa e tudo, confunde os historiadores. Ninguém sabe o que é ou para que servia...

Mas voltamos ao vinho e continuamos a ouvir André. O nosso anfitrião descobriu que compensa ser amigo da natureza. Não espanta por isso que a ManzWine, o nome do produtor que consta no rótulo, está certificado para produzir vinho proveniente de uvas biológicas. Um feito de assi-



* lisboa e tejo



Pai e filho: Afonso e Pedro Marques na Quinta de D. José

nalar, considerando a difícil viticultura em terras tão húmidas.

Para além do portefólio local, com tinto (Pomar do Espírito Santo), rosé e branco, André Manz tem ainda dois tintos: um que vinifica na Península de Setúbal (zona de Canha) e um do Douro, de São Mamede de Riba Tua.

O caminho agora é em direcção à exportação, em especial para o Brasil. O seu braço direito, Raúl Silva, estava de saída para lá, por um longo período, a explorar o mercado. Os vinhos não são baratos (o Manz Rosé, o mais em conta, vale cerca de 7 euros no retalho) mas André Manz conta usar as mais-valias que possui, especialmente a sua nacionalidade e os contactos. É o facto de os seus vinhos estarem com boa cotação só pode ajudar...

VAI UM PYNGA?

Sáimos do concelho de Mafra e rumamos mais a norte, para o de Torres Vedras. Na povoação de Carvalhal vamos encontrar um biólogo e um agrónomo — pai e filho — que se uniram para fazer vinho na Quinta de D. José. A quinta vem de família. Pedro Marques, o filho e enólogo, explica-me que era do trisavô Abel, agricultor na zona. Foi ele que começou a produzir vinho na região. O bisavô, José Santos Bernardes, fomentou o negócio, criando uma empresa de grande tamanho, que fundamentalmente abastecia de vinho a granel o mercado de tascas de Lisboa. A casa chegou a explorar directamente cerca de 150 hectares de vinha. A herdeira seguinte ainda continuou a produzir vinho durante alguns anos, até se cansar e arrendar o negócio. A família directa só retomou novamente o contacto com o negócio

depois de Pedro se formar em Agronomia. Enquanto estudava, o estudante do Instituto Superior de Agronomia teve oportunidade de correr parte do país em vindimas, nas mais diversas quintas e com variados enólogos 'sénior'. Passou ainda pela Califórnia, onde ajudou a vinificar muito Pinot Noir, casta, aliás, que muito lhe agradou.

Com esta experiência e com terra ao dispor, Pedro e o pai, Afonso, decidem avançar em 2006 para produção própria. Importava, desde logo, arrancar o que havia ("as castas não eram as indicadas", recorda Pedro) e plantar de novo. O projecto foi concebido de raiz: vinhos especialmente desenhados para a exportação e, pelo tipo de clima e solos, de origem calcária, decidem privilegiar os brancos, fazendo vinhos "com intensidade aromática". Entraram assim plantas de Arinto, Gouveio, Viosinho, Alvarinho, Antão Vaz, Fernão Pires e um pouco de Viognier (cerca de 5 hectares dos 9 de vinha). O resto da área foi para tintos, com as castas Syrah, Touriga Nacional e Aragonês. Enquanto decorria a plantação, Pedro vai continuando a trabalhar em várias quintas do país, absorvendo experiência. Em finais de 2007 decide dedicar-se em exclusivo ao projecto familiar, prestes a dar as primeiras uvas. A primeira vindima ocorreu em 2009 e foi vinificada numa adega próxima. Daqui surgiram os primeiros Pynga, nome que deram à marca. Um branco de Viognier e Alvarinho e um tinto com as castas locais, num total de 12.500 garrafas. Em 2010 a variedade disponível é maior e os blends dos Pynga mudam. O Viognier, por exemplo, foi para um Bag-in-Box que esgotou num instante. Encheram-se nesse ano 24.000 garrafas e esta ordem de valores tem tendência a crescer mas a família avança com

* lisboa e tejo

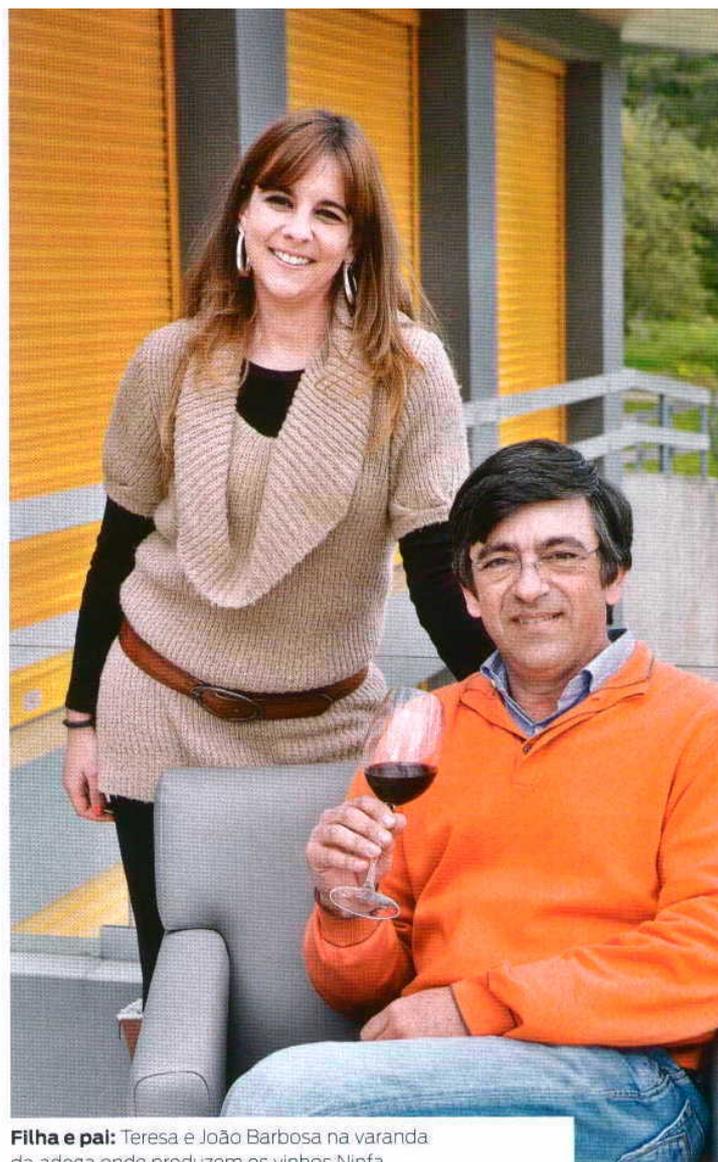
cautela. O mercado nacional está em crise e leva tempo a entrar na exportação. Para o futuro a família pensa fazer mais investimentos na quinta, criando estruturas para receber clientes e turistas. Mesmo uma adega está nos sonhos, mas está condicionada ao sucesso (comercial e financeiro) do vinho.

Os vinhos vão entretanto ganhando notoriedade. As boas classificações ajudaram, claro, tal como o perfil dos vinhos, que Pedro apelida de "autênticos". E explica: "uso apenas leveduras indígenas [nota: as presentes na própria uva] e sempre que posso deixo que as fermentações ocorram de forma espontânea [isto é, não são 'provocadas']". Por outro lado, Pedro sempre teve muito cuidado com a vinha, tentando fazer tratamentos da forma mais natural (ou biológica) possível. De tal maneira que toda a vinha está neste momento em transição para "o biológico", processo que só será certificado em 2014. Finalmente, Pedro acredita que os vinhos "naturais" precisam mais tempo de garrafa para revelarem o seu melhor. É por isso que engarrafa mais tarde e só lança os vinhos depois de passarem "dois invernos depois da colheita". Como a acidez natural aqui não é problema – cortesia das castas escolhidas e do clima atlântico – os vinhos não se queixam. E, pelos vistos, os consumidores também não...

NINFA, UM 'TEJO' LISBOETA

O carro rumo a mais uns quilómetros para norte, acabando por sair da região vitivinícola de Lisboa. O nosso destino é a Porta da Teira, uma quinta quase colada à estrada que liga Rio Maior a Alto da Serra, bem perto do restaurante Cantinho da Serra. O terroir é muito sui generis, já que estamos numa das encostas do Vale da Senta, no meio das serras de Aires e Candeeiros, uma região que é parque natural. Um vale muito bonito, com as salinas de sal de gema milenares de Rio Maior ao fundo. Ao lado, a povoação de Fonte da Bica. Estamos na região do Tejo mas nos seus limites a Oeste. Contudo, o clima húmido e o tipo de solo fazem pensar mais na região de Lisboa e que algumas divisões vinícolas se regeram mais pela coisa administrativa que pela vitivinicultura.

Esta propriedade não é de família: João Barbosa, o proprietário e produtor, passeava aqui com o seu avô, de carro, e ouvia os comentários: "esta zona produz o melhor vinho branco da região". As memórias nunca o abandonaram e, usando décadas mais tarde a sua própria experiência, João acabou por comprar esta quinta. A área que seria destinada a vinha foi sendo adquirida aos poucos (estamos em região de minifúndios) e implicou a realização de 16 escrituras. É por isso que nem toda é contígua. As castas foram escolhidas por João: "plantei o que gosto". E o que gosta é sobretudo de Touriga Nacional, Pinot Noir, Syrah e Aragonês. A primeira vinha nasceu em 2000, com apenas 2,5 hectares, só com castas tintas. As plantações seguintes continuaram neste formato, até começar a 'moda dos brancos'. Só há 3 anos foi plantada a primeira vinha de castas brancas, que ocupa apenas 1,2 ha (dos 6,2 hectares totais). "Se soubesse o que sei hoje, teria plantado mais", garante o nosso anfitrião. Para a terra foram plantas de Sauvignon Blanc e Fernão Pires. Na vinha, as castas estão identificadas por cores, pintadas nos postes que delimitam as linhas de videiras. A Touriga tem a cor vermelha, o Syrah Azul, e por aí fora. Esta



Filha e pai: Teresa e João Barbosa na varanda da adega onde produzem os vinhos Ninfa

'marcação' haveria de passar para os rótulos...

Faltava criar uma marca e no 'brainstorming' familiar que se seguiu nasceu a "Ninfa", que tem origem na Ninfa Fontenária de Rio Maior, do tempo dos romanos e da qual existe, aliás, uma pequena estatueta na adega. A marca não é de quinta, mas tem várias vantagens: é quase universal, fácil de pronunciar e fácil de memorizar.

O primeiro vinho nasceu em 2003 mas em pequena quantidade (apenas 1.500 litros). A enologia ficou a cargo do próprio João Barbosa, com ajuda do enólogo António Ventura, primeiro, e de Pedro Pereira Gonçalves (Vale d'Algaes e Ravasqueira), depois.

A adega foi construída em 2007, instalada em encosta. É por isso moderníssima, tanto na arquitectura como nos equipamentos. Inclui espaço para enoturismo e tem inclusive uma magnífica esplanada com vista para o vale, mas a família ainda não começou a apostar a sério nesta vertente. A adega tem capacidade para vinificar 60.000 litros, mais do que suficiente para as necessidades da casa, que apenas usa uvas próprias.

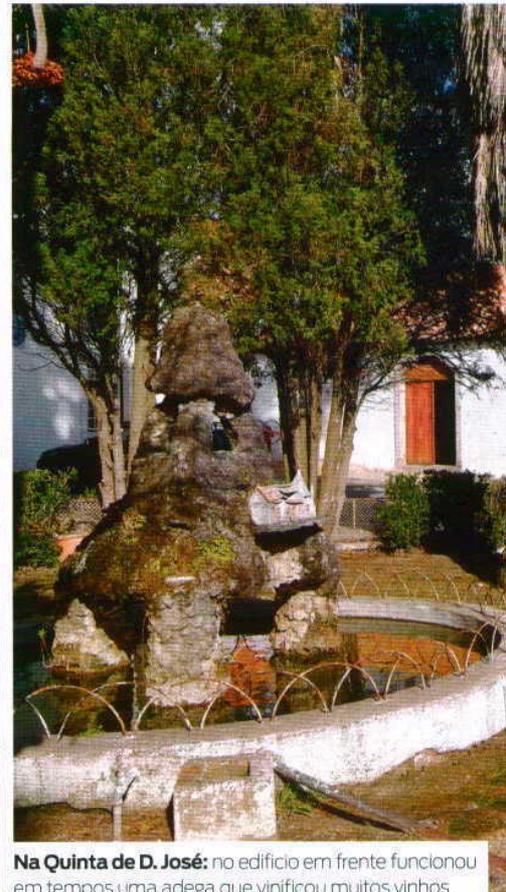
O clima sofre de influência atlântica, mesmo considerando a protecção da encosta: "vemos com muita frequência um nevoeiro no vale por toda a manhã e, nos últimos anos, uma mudança nos ventos predominantes", diz João Barbosa, espantado com a mudança. Mas não



* lisboa e tejo



Enoturismo: a sala/museu da Manz Wine contém vários testemunhos históricos de outras eras.



Na Quinta de D. José: no edifício em frente funcionou em tempos uma adega que vinificou muitos vinhos



existem problemas de maturação, salvo numa casta, o Alicante Bouschet, de que há muito pouca área, aliás: "precisa de muito sol e raramente passa dos 10 graus de álcool", garante o técnico.

De resto, como o solo (de calcário activo) é fértil e não tem falta de água, as podas são agressivas para limitar a produção e aumentar a "concentração" dos vinhos. A filosofia é portanto virada para a qualidade e o preço segue. Em 2007 aparece o primeiro espumante, vinificado com Pinot Noir, e o resultado foi tão bom que se foi repetindo (à excepção de um ano). O primeiro branco nasceu da colheita de 2011, de Sauvignon Blanc. Outro sucesso, de tal maneira que a casa teve que racionar as vendas.

João tem grande orgulho nos rótulos, que foram alvo de diversas modificações ao longo dos tempos. Como símbolo comum, a rosa azul, que significa a perfeição e o inatingível, características que João quer que expressem a filosofia de produção dos vinhos da casa, sempre em busca da perfeição.

Fazer bons vinhos não é fácil, vendê-los é bem mais difícil. Essa é a tarefa de Teresa, filha de João Barbosa. Teresa assegura a comercialização dos vinhos, uma tarefa nada fácil nos dias que correm. Especialmente porque os preços praticados estão fora dos segmentos que mais se vendem. Mas João e Teresa porfiam no esforço de levar a marca Ninfa para a frente e assim solidificar o projecto. Já têm vários casos de sucesso no portefólio e falta agora estendê-los a toda a gama. Certamente o conseguirão nos próximos anos.



ID: 47260941

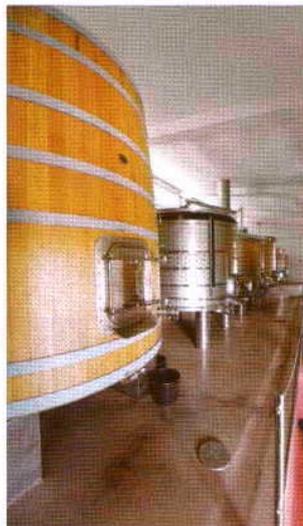
01-04-2013



Magnífica: a adega dos vinhos Ninfa, em plena encosta, domina o vale da Senta.



* lisboa e tejo



PEQUENOS MAS ORGULHOSOS

A influência atlântica é inegável nesta região a norte de Lisboa, que ajuda a produzir vinhos frescos, frutados e perfumados. Mas nem sempre: uma boa parte da produção está escondida dos enófilos portugueses e passa por plantações recentes de castas de grande produção (Caladoc e Alicante Bouschet, por exemplo) mas com interesse enológico discutível (nesta região). O objectivo é o de fazer grande quantidade de vinho, a preços muito reduzidos, para o mercado africano, em especial o de Angola. A outra parte desta zona, bem mais pequena, está a lutar em outra direcção, usando castas mais adaptadas a vinhos de qualidade, trabalhando-as nesse sentido e tirando partido deste terroir. Os três produtores de que falámos (e felizmente há mais) vão nesta direcção. A luta é mais difícil mas certamente revelar-se-á mais sustentável a médio e longo prazo. E os enófilos, é claro, agradecem.



15 €12,50
Manz Chanceliros
Pomar do Espírito Santo
Reg. Lisboa tinto 2010
Manzwine
Ligeiro na cor, notas de frutos vermelhos, vivos e frescos. Leve vegetal na boca, acidez correcta e com um perfil de tinto para beber novo. Conjunto com boa aptidão gastronómica. (13%) JPM

15,5 €16,50
Manz Chanceliros Dona Fátima
Reg. Lisboa Jampal branco 2011
Manzwine
Muito atraente no aroma, de recorte tropical e com fruta madura mas plena de frescura. Bem desenhado na boca, tem volume correcto a contrabalançar uma boa acidez, resulta equilibrado e gastronómico. (13%) JPM

15,5 €6,65
Ninfa
Reg. Tejo Sauvignon Blanc branco 2011
Soc. Agr. Joao M. Barbosa
Não tem a exuberância aromática da casta, mas está muito limpo, com boa fruta, atractiva, ananás, um fundo mineral. O Sauvignon aparece muito mais expressivo na boca, com cremosidade, bela acidez, fino e envolvente. (13%) LL

15 €4,95
Ninfa
Reg. Tejo Touriga Nacional-Syrah tinto 2010
Soc. Agr. João M. Barbosa
Alguma evolução aromática, médio corpo, perfil clássico, com taninos muito vivos e secos, boa acidez e frescura. Precisa de um prato de sabor intenso para acomodar os taninos. (14%) LL

14,5 €7
Manz
Reg. Lisboa rosé 2012
Manzwine
Cor salmonada, aroma agradável com notas de groselha e framboesa. Delicado e em bom equilíbrio. Suave e seco na boca, boa acidez, é um rosé bom para aperitivo mas será também bom parceiro de mesa. (12%) JPM

16 €6,50
Pynga Selection
Reg. Lisboa Syrah & Touriga Nacional tinto 2009
Vale da Capucha
Tostados da barrica, frutos pretos, notas vegetais, bem integrados num todo fresco e focado. Polido, com boa acidez, taninos finos, muito gastronómico, final de bom comprimento e muito equilibrado. (14%) LA

16,5 €9,95
Ninfa
Reg. Tejo Escolha Sauvignon Blanc branco 2011
Soc. Agr. Joao M. Barbosa
Leve tosta, muito mineral, muito cremoso, excelentes notas limonadas num estilo vibrante. Acidez firme, lima e limão, fresco, cheio de nuances de toranja. Grande final, longo e incisivo. (13,5%) LL





28

28 Pequenos, atlânticos e orgulhosos

São pequenos, primam pela qualidade, desejam a diferença e têm ainda como elemento comum os vinhos com inspiração atlântica, produzidos nas vizinhanças da capital.



PRODUTORES ATLÂNTICOS

3 exemplos a norte de Lisboa