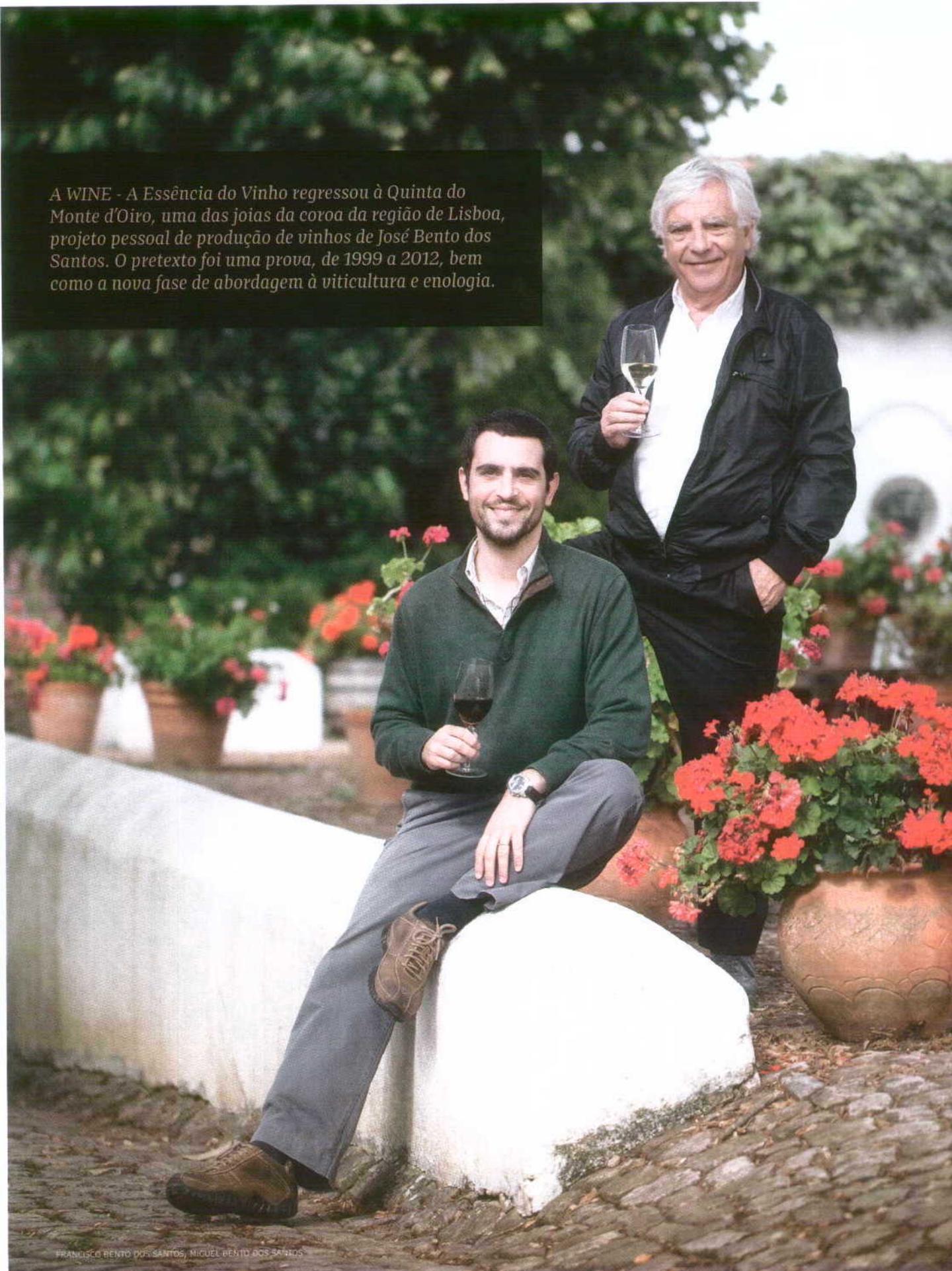




A WINE - A Essência do Vinho regressou à Quinta do Monte d'Oiro, uma das joias da coroa da região de Lisboa, projeto pessoal de produção de vinhos de José Bento dos Santos. O pretexto foi uma prova, de 1999 a 2012, bem como a nova fase de abordagem à viticultura e enologia.





Quinta do Monte d'Oiro

Vinhos com assinatura de Bento dos Santos





José Manuel Bento dos Santos é, muito provavelmente, o mais conhecido dos gourmands portugueses. Prefere o epíteto de "connaisseur", embora o mais fascinante quando com ele partilhámos um momento seja uma estória, uma conversa, uma experiência em torno da mesa, onde gastronomia e vinhos parecem assumir dimensão suplementar. O engenheiro químico industrial, formado pelo Instituto Superior Técnico, começou na CUF, no Barreiro. De chefe de produção de metalurgia do cobre ascendeu até à posição de diretor de marketing de metais, função que lhe permitiu correr mundo... restaurantes incluídos. Foi também docente universitário e integrou a administração de várias empresas até que fundou a Quimibro, em 1981, uma empresa que atuava como "broker" de metais, sendo a única do género em Portugal. Pois é, continuava a correr mundo... restaurantes incluídos. E mesmo nos dias de hoje, maioritariamente passados em Portugal, continua a viajar frequentemente, não correndo o mundo de modo tão frenético mas sem nunca esquecer de incluir... restaurantes e cozinheiros.

Das mil e umas estórias que consegue partilhar, o atual vice-presidente da Academia Internacional de Gastronomia fala daquele restaurante de sonho de Paris ou Nova Iorque com uma naturalidade apenas ao alcance dos que verdadeiramente estão habituados a lá ir. José Bento dos Santos é hoje, sem exageros, das personalidades portuguesas mais conhecidas e referenciadas internacionalmente em matéria de gastronomia, mundo em que se move como peixe na água, frequentes vezes em ações de lóbi, termo que, infelizmente em Portugal, é ainda pouco entendido enquanto movimento de influência que também poderá ter aspetos positivos. A mais recente causa que decidiu abraçar vai sendo discutida nos corredores do Parlamento Europeu, onde se equaciona a criação de um Observatório Europeu da Gastronomia, que José Bento dos Santos procura trazer para o nosso país, desdobrando-se em contactos múltiplos com eurodeputados, ministros e secretários de Estado. Saber percorrer os corredores do poder e gerir uma rede privilegiada de contactos é, como sabemos, caminho facilitado para influenciar os centros de decisão.

Autor de livros e programas televisivos, cronista assíduo na Imprensa, alvo de

diferentes condecorações, detentor de um célebre faqueiro de Dali, José Bento dos Santos é um cicerone nato. Na Quinta do Monte d'Oiro, em Alenquer, que adquiriu em 1990, gosta de receber os amigos, como faz questão de sublinhar. Se o grupo for pequeno e a disponibilidade prévia alguma, é o próprio que poderá assumir a responsabilidade de cozinhar. Quando o grupo é maior, convida um chefe de cozinha, discute a ementa que pretende para aquele momento e não raras vezes recorre-se da garrafeira particular para partilhar rótulos memoráveis. Há mais de 30 anos que José Bento dos Santos é colecionador de vinhos, arrematando vários rótulos junto de muitos produtores de renome e outros em leilões de casas como a Christie's ou a Sotheby's.

A mais recente incursão da WINE - A Essência do Vinho pela Quinta do Monte D'Oiro ocorreu durante uma prova de vinhos que percorreu os diferentes rótulos do produtor e anos de colheita. Como talvez nenhum outro produtor arriscaria fazer em circunstância idêntica, José Bento dos Santos abdicou do formato mais tradicional de uma prova com estas características, decidindo aliar uma componente gastronómica. Às inevitáveis bolachas de água e sal, eis que

se juntaram gourères de queijo, língua escarlate, tourte de faisão, pastrami em bolo do caco e mini-burgues de bife maturado.

De 1999 a 2012

José Bento dos Santos passou em revista as várias colheitas dos vinhos Lybra (2008, 2009, 2010 e 2011), Aurius (2001, 2006, 2009 e 2010), Ex Aequo (2006, 2007, 2008, 2009 e 2010), Syrah 24 (2007, 2008, 2009 e 2011) e Quinta do Monte d'Oiro Reserva (1999, 2001, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011 e 2012). O primado da elegância que o gastrónomo e produtor defende para os vinhos que elabora ficou bem vincado ao longo da prova, sendo até um traço identificativo de projeto que possui um total de 20 hectares plantados com vinha, área que muito em breve poderá aumentar em mais 10 hectares.

Os vinhos Lybra estão muito assentes na casta Syrah e representam uma produção na ordem das 20.000 garrafas. Apesar de se tratar de um vinho de entrada de gama do produtor é apenas lançado para o mercado dois anos após a colheita. Tem um PVP de 9,50€ e nesta prova agradou-nos em particular a edição 2009, de cor ligeiramente granada, aromas de fruto vermelho maduro





Quinta do Monte d'Oiro

Vinhos com assinatura de Bento dos Santos

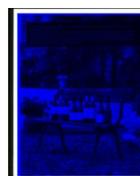
e alguma compota sob um fundo ligeiramente fumado, tratando-se de um vinho elegante (descritivo que se repete no caderno de provas, independentemente do vinho em questão), totalmente integrado e fundido, capaz de um bailado sincronizado entre estrutura e, mais uma vez, elegância.

A gama Aurius, com produção de 4.500 garrafas e PVP de 21€, tem um lote dominado pela Touriga Nacional, em percentagens que poderão variar entre os 60% e os 80%. Ficaram-nos no goto duas colheitas, 2009 e 2001. No primeiro caso, um vinho de cor profundamente granada, mas que no nariz parece ainda muito jovem, inicialmente tímido para logo revelar-se em notas florais e alguma fruta em compota. Tem uma elegância fantástica, uma estrutura devidamente esculpida e um final que, apesar de médio, é bem saboroso. Já o 2001, o primeiro exemplar desta família, mostra cor evoluída, aromas a fruta madura, compota e um fundo mineral. Consegue equilibrar doçura e acidez, esta última que o ampara e lhe permite maldar às Maldivas o relógio do tempo, dado estarmos perante um vinho prestes a completar 13 anos.

Os Ex Aequo têm uma produção média anual de 2.000 garrafas, com preço unitário de 40€. ▶

José Bento dos Santos passou em revista as várias colheitas dos vinhos Lybra, Aurius, Ex Aequo, Syrah 24 e Quinta do Monte d'Oiro Reserva. O primado da elegância que o gastrónomo e produtor defende para os vinhos que elabora ficou bem vincado ao longo da prova, sendo até um traço identificativo de projeto.



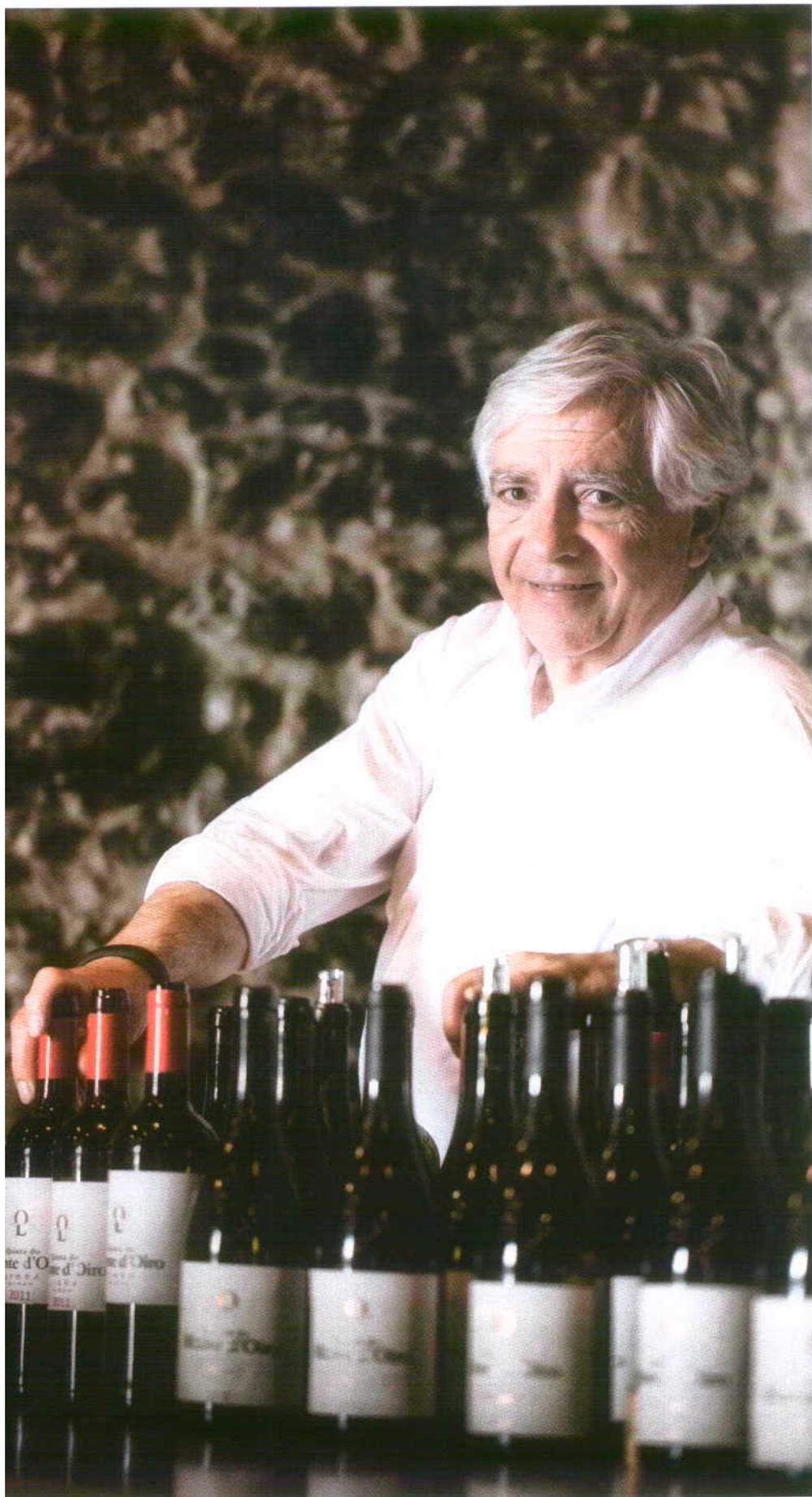


O objetivo é alcançar vinhos sem taninos secos nem demasiado álcool, devidamente balanceados em termos de acidez, com elegância, vinhos de "connaissanceur".

Poucos em Portugal conhecerão outros rostos relacionados com a Quinta do Monte d'Oiro que não o do produtor, José Bento dos Santos. Mas, a mais pura das verdades é que este está longe de ser o projeto de um homem só. Francisco, o filho, e Sophie Mrejen, assumem a gestão quotidiana, os eventos e a comunicação. Graça Gonçalves e Ricardo Constantino tratam da viticultura e da enologia, esta última tarefa sob recomendação e visitas assíduas à propriedade de Grégory Viennois, enólogo nascido e formado na Borgonha, região do particular agrado de Bento dos Santos.







Dos que estiveram em prova realçamos 2007 e 2006. No primeiro caso, num vinho em que a Touriga Nacional representa cerca de 25% do lote, apreciamos os aromas florais e de bosque, já com alguma compota, um registo de evolução que se acentuou na boca, expresso em alguma doçura e licor. O final longo cativa. O 2006 mantém registos florais, a que se juntam notas mentoladas e de couro. Na boca mantém viva a acidez, com taninos bem presentes e que auxiliam a um final de muita personalidade.

Dos Syrah 24 provados, a edição 2007, com notas carnudas e de fumados, fruta madura e compota, primou pela elegância e sensação frutada na boca, com um final irresistível, que pura e simplesmente se mastiga. A produção não ultrapassa um milhar de garrafas, com PVP de 42€.

Com uma produção anual média de 24.000 garrafas e PVP de 30€, os Quinta do Monte d'Oiro Reserva são dos vinhos mais conhecidos de José Bento dos Santos. Dos nove exemplares provados, uma breve resenha: 2012 (ainda amostra de casco) é ainda um bebé por educar; 2011 e 2010 são apostas seguras e que prometem longa evolução; gostamos particularmente do momento de forma que atravessa o 2007 (de cor granada, aromas de algum licor e fumados, prova muito elegante, com especiarias e um final muito longo e assertivo) e o surpreendente 2001 (mogno, com aromas de couro, fumados e alcátrão, carnudo na boca, com um volume muito apreciável e um final épico, longo, muito longo).

Grégory, o enólogo

Poucos em Portugal conhecerão outros rostos relacionados com a Quinta do Monte d'Oiro que não o do produtor, José Bento dos Santos. Mas, a mais pura das verdades é que este está longe de ser o projeto de um homem só. Francisco, o filho, e Sophie Mrejen, assumem a gestão quotidiana, os eventos e a comunicação. Graça Gonçalves e Ricardo Constantino tratam da viticultura e da enologia, esta última tarefa sob recomendação e visitas assíduas à propriedade de Grégory Viennois, enólogo nascido e formado na Borgonha, região do particular agrado de Bento dos Santos. Grégory começou a trabalhar a sério



Quinta do Monte d'Oiro

Vinhos com assinatura de Bento dos Santos

na enologia em 2001, enquanto enólogo assistente no Chateâu Smith Haut Lafitte, em Bordéus. Seguiu-se a equipa de consultoria de Stéphane Derenoncourt, que lhe permitiu trabalhar com vários châteaux em Graves, Médoc, Saint-Émilion e em Espanha. Em 2004 juntou-se a Michel Chapoutier como diretor técnico e consultor de investimentos em vinhas para Portugal e Austrália. Foi nesse momento que se cruzou com José Bento dos Santos e mesmo quando Chapoutier decidiu terminar consultorias no nosso país, concentrando-se na França, Grégory manteve-se com Bento dos Santos. Fez a derradeira vindima com Chapoutier em 2010, até decidir criar a própria empresa de consultoria enológica, que atualmente trabalha com produtores de Chablis (Domaine Laroche), sul da França, África do Sul e Chile.

“O grande desafio na Quinta do Monte d'Oiro tem sido o de iniciar uma larga abordagem entre viticultura e enologia. É preciso perceber as especificidades dos solos e tentar revelá-las. Tem um potencial enorme e com um espantoso microclima”, diz-nos.

Próxima do Atlântico mas sob proteção da serra de Montejunto, a Quinta do Monte d'Oiro beneficia de uma microclima ameno, com noites frias que favorecem maturações lentas e completas. As castas brancas plantadas são Arinto e Marsanne, e as tintas Touriga Nacional e Tinta Roriz. As estrelas são o Viognier (branca) e Syrah (tinta). Os solos são argilo-calcários e a casta Syrah encontra-se disseminada por uma dezenas de parcelas.

“Começamos a trabalhar os solos e a converter a vinha para uma maneira orgânica. Estamos a ser mais precisos em todas as intervenções na vinha, sem usar químicos. Os resultados estão a ser mais rápidos do que esperávamos. Estamos a obter melhor acidez e pH, mais aromas frescos e uma concentração mais natural de taninos suaves”, explica Grégoru Viennois.

Na adega aposta-se em macerações longas, extrações suaves e um menor recurso a madeira durante o processo de envelhecimento. O objetivo é alcançar vinhos sem taninos secos nem demasiado álcool, devidamente balanceados em termos de acidez, com elegância, vinhos de “connaissanceur”... tal como o é o produtor, José Bento dos Santos. ■

