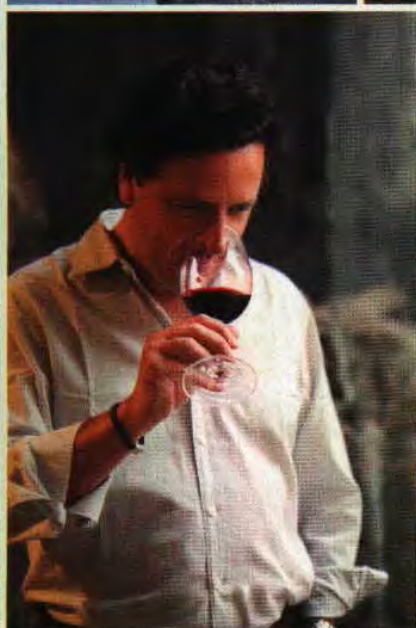
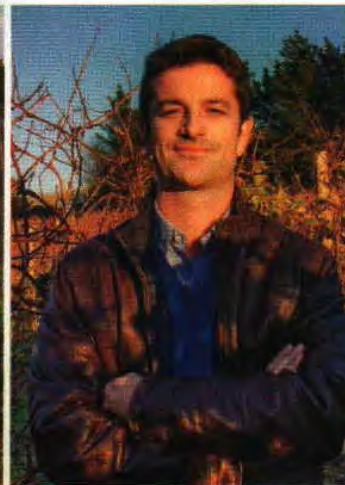


*** reportagem**



Protagonistas, da esquerda para a direita: António Madeira, José Carvalheira, Nuno do Ó, Rui Reguinga. Os produtores garagistas preferem vinhas com videiras muito velhas, como a da foto.

VINHOS DA GARAGEM

Vinhos de garagem, ou “garagistes,” é um movimento definido na margem direita do Rio Gironde, em Bordéus, a partir de meados dos anos 1990. Neste artigo vamos em busca da definição e dos seus possíveis seguidores no Portugal vitícola de hoje. Projectos a seguir com atenção.

TEXTO Luis Antunes * **FOTOS** Cortesia dos produtores

* reportagem

As vinhas de Outrora: Esta é uma das vinhas que Nuno do Ó usa para fazer os seus vinhos.



O nome "garagistes" foi cunhado pelos críticos de vinho franceses Nicholas Baby e Michel Bettane. Este movimento terá tido um precursor no Château Le Pin, um Pomerol que a partir de 1979 se fez notar entre os melhores vinhos da margem direita, alcançando grandes pontuações da crítica e preços correspondentes. No entanto, Jacques Thienpont, o seu proprietário, não se reconhece neste epíteto, já que defende a qualidade excepcional que esta parcela de apenas 1 hectare sempre teve, bem como a ausência de medidas radicais na viticultura e enologia para compensar uvas de baixa qualidade. Esta obsessão com a qualidade, e a noção de que tudo conta e tudo vale a pena para alcançar a qualidade de topo nos vinhos são, mais decisivamente, o que define o movimento "garagiste." Viticultura extrema, reduções drásticas do rendimento, dedicação ilimitada ao vinho, enologia de precisão sem restrições de mão-de-obra ou de custos, bem como a alta qualidade e raridade dos vinhos, determinaram um crescente desejo num mercado internacional ávido de qualidade e pródigo em meios para a pagar.

OS GARAGISTAS EM PORTUGAL

Em Portugal também houve uns devaneios de viticultura extrema e enologia liberal em meios, com doses maciças de "crop thinning" e duplo uso de barricas novas para estágio dos vinhos. Mas rapidamente se passou para um estágio seguinte, onde se procura a excelência dos vinhos não na concentração, extração ou maturação, mas antes no equilíbrio, origem das uvas, tradições locais, e crença profunda nos bons fundamentos das opções de cada projecto. Frequentemente, os "garagistas" portugueses são obcecados por vinhas muito velhas, onde castas quase esquecidas entregam pouquíssimas uvas recheadas com a essência do seu chão. Outras vezes, os esforços concentram-se na enologia, seguindo velhas tradições, procurando estilos quase desaparecidos, fugindo dos vinhos modernos, de perfil internacional, procurando produtos que expressem o seu sítio de uma forma que ultrapassa os solos, as castas ou o clima, mas que inclua toda uma cultura, incluindo a gastronomia. Nos projectos escolhidos, há várias localizações, dimensões, abordagens, tipos de envolvimento profissional. Em comum, a devoção de fazer o vinho mais ambicioso, mais profundo, mais convicto.

Criticam-se por vezes os garagistas, e interrogo-me quem aceitará para si este título, por fazerem poucas garrafas, de vinhos que são "impossíveis de encontrar", de serem projectos amadores, pouco ambiciosos, com pouca expressão. Excentricidades, vá lá... Mas os garagistas originais de Bordéus mostraram, em primeiro lugar, que, mesmo com muito poucas garrafas, os seus projectos tinham que ser levados a sério, eram muito rentáveis e definiram novos patamares – até de preços – para as regiões onde estavam inseridos. Por outro lado, se alguns dos vinhos que incluo são realmente difíceis de encontrar, isso não é um desejo dos seus produtores. Todos eles gostariam de vender mais e de vender melhor. Mas vamos ao estudo de alguns casos nacionais.

QUINTA DE MALACA

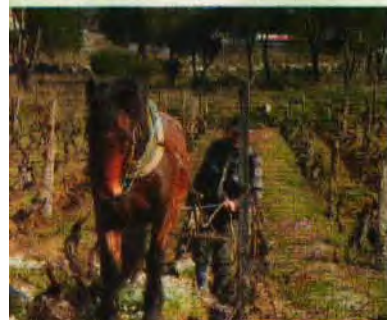
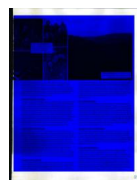
Luís Cabrita tem 9 hectares de vinhas no Sítio da Malaca, em Pêra, Silves. As vinhas têm mais de 40 anos e pertenciam à família, que fazia vinho caseiro para consumo próprio e para vender em garrações. A partir de 2010, Luís Cabrita passou a fazer o vinho sob a supervisão técnica de Joana Maçanita, numa adega alugada. São 15.000 garrafas de um tinto de Castelão, casta que dá ainda origem a um rosé. O portefólio inclui um branco da casta Crato. A filosofia do projecto é a usar castas distintas, tradicionais algarvias, de vinhas velhas.

DRUIDA E OUTRORA

São projectos onde o denominador comum é Nuno do Ó. No Dão, o Druida faz 4.000 garrafas de um branco de Encruzado e 500 de um tinto de um lote de castas típicas do Dão, com ênfase na Touriga Nacional, feito em lagar, com pisa a pé. O Outrora é um Bairrada, feito desde 2009, com Baga de vinhas centenárias localizadas em Cadoços, entre a Mealhada e o Luso. É vinificado em lagar com desengace parcial e deu origem a 2.000 garrafas. O Aliás tem a epígrafe "Elegância de Outrora," e é um vinho da mesma vinha, mas de uma zona mais fértil e fresca. É vinificado à antiga, em lagares abertos pisados a pé e com macacos. A extraordinária suavidade da textura tem origem na vinha e sua antiguidade, mas na adega é preciso uma gestão muito cuidadosa da extração. Apenas 1.500 garrafas.

CASAS ALTAS

José Madeira Afonso é médico mas tem o curso de regente agrícola. Iniciou em 1994 o seu projecto de vinhos em Soropires, ao pé de Pinhel.



À procura da diferença:
Para um produtor garagista, nenhum método deve ser ignorado, se promover autenticidade e qualidade.



Vinhas especiais, como esta na Serra de São Mamede, fazem as delícias de produtores como Rui Reguinga.

Tem 4,5 hectares de vinhas, entre castas tintas e brancas, todas replantadas nos anos 90. Entre outros vinhos, o Touriga Nacional Garrafeira faz 3.000 garrafas anuais, enquanto do Riesling são feitas 2.500 garrafas. José Afonso gosta de jardinagem e as vinhas são um prolongamento do passatempo. Os vinhos são feitos à imagem do seu gosto pessoal, por isso não tem quaisquer planos de crescimento: basta que o projecto se mantenha à tona.

JOSÉ CARVALHEIRA

Enólogo na região da Bairrada, José Carvalho tinha vinhas de família, apenas 4 hectares na região de Oliveira do Bairro. Em 2009 começou, com a esposa Maria do Rosário, o seu projecto de vinhos, juntando-lhe mais 1 hectare de uvas compradas. O encepamento é 70% branco e 30% tinto, a partir do qual produzem dois espumantes brancos e um espumante rosé, um tinto e um branco. Os nomes dos vinhos estão centrados no equinócio de Outono. O branco (ante-æquinoctium) é feito com Bical, Arinto e Chardonnay e apenas se fizeram 1.500 garrafas. O tinto faz 3.000. As uvas fermentam ao longo de 10 dias em lagar, após 3 dias de maceração. A filosofia do casal Carvalho é de fazer só produtos diferenciados, sob o lema "alta-costura do vinho". Em breve será lançado um azeite chamado post-æquinoctium.

ANTÓNIO MADEIRA

António Madeira é um jovem engenheiro nascido em França mas apaixonado pela terra e pelo vinho dos seus antepassados, no Dão. Em 2011 decidiu fazer o seu próprio vinho. Entre uvas que comprou, decidiu também recuperar uma vinha velha e abandonada de 1 hectare de Tinta Pinheira. Após muito esforço conseguiu apenas 80kg de uvas, mas esmoreceu quando o proprietário viu a vinha recuperada e lhe 'puxou o tapete'. Mas não desistiu. Hoje controla 10 parcelas de vinha, um total de 3,5 hectares, todas com idades entre 50 e 120 anos. Há muitas variações de solos, exposições, altitudes e castas. António pratica uma vinificação pouco interventiva, com leveduras indígenas, pouca extracção, procurando obter vinhos precisos, finos, elegantes e minerais, que expressem o terroir do sopé da Serra da Estrela. O branco estagia em inox e faz 600 garrafas por ano. Do tinto 2012 há já 3.500 garrafas.

CASAL FIGUEIRA

O Casal Figueira era o projecto de António Carvalho, uma reconstrução na zona da Vermelha de um projecto que tinha iniciado anos antes em A-dos-Cunhados. Na antiga adega do seu avô, António - com a sua esposa Marta Soares - procurou vinhas velhas na serra de Montejunto.

António haveria de falecer precocemente, em plena vindima de 2009, e foi Marta que continuou o projecto. As velhas vinhas de Vital ficam localizadas perto de Pragança, Pereiro, Avenal, e recebem a influência atlântica nesta serra onde se fazia gelo para a corte de Lisboa. Vinhos de intervenção mínima e envolvimento máximo, feitos com carinho e algum misticismo, talvez herdado das velhas tradições dos Bons Reis Magos, típicas das aldeias do Montejunto. São menos de 10.000 garrafas por ano.

RUI REGUINGA

Para além de consultorias em diversos produtores, Rui Reguinga faz já há anos vinhos em nome próprio. Entre eles, o Terrenus, que provém de vinhas na Serra de S. Mamede, Portalegre. Recentemente decidiu isolar uma parcela chamada Vinha da Serra, a 700m de altitude. São vinhas muito velhas, com castas brancas e tintas misturadas, num total de 18 castas diferentes. Reguinga faz um branco com fermentação em ovo de cimento. São apenas 1.200 garrafas. Já no Tejo, Reguinga faz o seu vinho Tributo, apenas 2.000 garrafas feitas na cave da sua mãe, na Charneca de Almeirim. O vinho provém de uma vinha plantada em 2001, num hectare de terreno dado pelo seu pai "para experimentar." O nome Tributo presta homenagem ao pai, já falecido.

QUINTA DA CAROLINA

A Quinta da Carolina pertence à família Cândido da Silva. A enologia está a cargo de Jean-Hugues Gros. A quinta tem apenas 2,5 hectares e fica localizada na região do Cima Corgo. Com altitudes entre 80m e 180m e totalmente exposta a Norte, a sua vinha foi plantada nos anos 60, e tem mais de 30 castas tintas. Do topo de gama da casa são feitas apenas 3.000 garrafas anuais. O vinho é pisado a pé em lagares na adega da própria quinta.

FOLIAS DE BACO

Tiago Sampaio estudou enologia e viticultura no Oregon (EUA), e daí veio-lhe o desejo de plantar Pinot Noir no planalto de Alijó, a 700 metros de altura. Mas esta 'quase provocação' não lhe esgotou a inspiração. Em 2007 fundou a Folias de Baco e lançou os seus vinhos Olho no Pé: rosé, branco, Pinot Noir, tinto, colheita tardia, Moscatel. Todas as vinhas estão entre 500 e 700m de altitude, amenizando as temperaturas extremas do Verão e permitindo um amadurecimento mais lento, preservando a frescura. Tiago Sampaio controla 20 ha de vinhas, metade com mais de 70 anos, e outra metade plantada por ele. O Olho no Pé tinto (8.000 garrafas) vem das vinhas velhas.



*reportagem

em
prova

16 €10

Casas Altas**Beira Interior Garrafeira
tinto 2011**

José Madeira Afonso

Muito maduro, com fruta violeta e um tom fumado, notas minerais e mato seco. Intenso e cheio, com um tom rústico, taninos sólidos, acidez moderada, final quente e expressivo. (14,5%)

17 €25

**Terrenus Vinha da Serra
Alentejo branco 2013**

Rui Reguinga Enologia

Discreto, com notas minerais e tostadas, fumados, pouca fruta amarela, maçã madura, alguma delicadeza aromática. Cheio e maduro na boca, com acidez salina, notas amargas, madeira muito presente nesta fase. (13,5%)

17 €19

**António Madeira
Dão branco 2013**

António Madeira

Nariz muito moderado e discreto, cheiro de sutilezas. Minerais, celulose, pouca fruta amarela e citrinos muito discretos, concentração limitada, mas muito equilíbrio, contenção e personalidade. Suave, focado, fresco e reservado, para guardar e crescer. (13%)

17 €19

**António Madeira Vinhas Velhas
Dão tinto 2012**

Terroso e expressivo, com pouca fruta vermelha e notas vegetais e florais, mostra complexidade, num estilo largo e obscuro. Melhora no boca, com corpo texturado, taninos macios e acidez integrada, termina com alguma percepção de doçura suave. (12,5%)

17,5 €23

Druida**Dão tinto 2012**

c20

Frutos do bosque discretos, tostados e torrefacção, um lado salino, sottobosco a dar complexidade vegetal e especiada. Leve e texturado, com acidez precisa e integrada, taninos invisíveis e um final suavemente complexo com muito ligeira percepção de doçura. (13,5%)

16,5 €15

Casal Figueira António**Reg. Lisboa branco 2013**

António Carvalho Herdeiros

Aroma extremado, com minerais intensos, como pólvora e pederneira, notas cítricas escondidas. Acidez viva, atlântica, muito concentrado, textura crocante, um toque metálico no final, um vinho com personalidade, mas não para todas as almas. (12,5%)

17,5 €33

Outrora**Bairrada Clássico Baga
tinto 2011**

Vpuro

Muito tenso, com pimenta e fruta silvestre, notas especiadas e se barro num perfil muito clássico da região. Pujante e fresco, com acidez integrada e taninos rijos bem domados, termina cheio de sabor e de força. Para melhorar durante muitos anos. (14%)

18 €21

Aliás**Bairrada tinto 2013**

Vpuro

Aroma com cerejas, pimenta, minerais, barro, um pouco de tosta, elegante, intenso e complexo como um Barolo. Muito preciso na boca, com acidez fresca e taninos suaves, tem uma textura elegante e cremosa e um final longo e envolvente. (13%)

17 €25

**Æquinoctium
Autumnus****Bairrada Grande Reserva
tinto 2012**

Maria do Rosário Carvalheira

Frutos vermelhos e azuis, terra limpa e tostados, uma ponta floral discreta e suave, boa complexidade. Elegante, fresco e polido, com taninos rugosos bem envolvidos, corpo médio, seco e sério, final de bom porte. (14%)

16,5 €25

**Ante Æquinoctium
Veranum****Bairrada Grande Reserva
branco 2012**

Frutos amarelos e citrinos doces num fundo fumado suave, com minerais e musgo seco. A acidez vibrante envolve o corpo médio, onde as notas de evolução são abraçadas num estilo antigo e envolvente. Termina suave, com notas de baunilha tostada. (13%)

16,5 €19,50

Quinta da Carolina**Douro Reserva Especial
tinto 2011**

Quinta da Carolina

Notas vegetais, um pouco de couro, húmus e folhas, fruta preta canforada, minerais. Cheio e com textura rugosa, acidez integrada, fruta discreta, um estilo sério, sisudo, a pedir tempo. (14,5%)

15,5 €12

Malaca**Reg. Algarve Castelão
tinto 2014**

Soc. Agr. Quinta da Malaca

Notas maduras de barro e frutos vermelhos como cerejas e ameixas, uma ponta química, madeira seca. Corpo leve, mas cheio e glicerinado, taninos polidos, final afável e floral. (13,5%)

17 €9,90

**Olho no Pé
Vinhas Velhas
Douro Reserva
tinto 2011**

Folias de Baco

Especiarias, caril, notas tostadas, esteva, tudo a envolver a fruta vermelha discreta. Boa complexidade. Leve e glicerinado, com taninos aveludados e patine lustrosa, um douro suave, bem definido, focado, com amável frescura vegetal. (13,5%)





56 Os vinhos de garagem

O nome define um movimento que nasceu em Bordéus em meados dos anos 1990. Mas também existem em Portugal e neste artigo vamos em busca da definição e dos seus possíveis seguidores. Projectos a seguir com atenção.

