



Especial vinhos Quinta do Gradil

Um pedaço do Novo Mundo no Oeste



A Quinta do Gradil reinventou-se há sete anos. Desde então, já refinou a aposta no casamento de castas nacionais e internacionais, já afinou os seus vinhos, começa a pensar no aumento da oferta e, principalmente, em outra ambição no jogo da qualidade. *Manuel Carvalho (texto) e Daniel Rocha (fotos)*

Há um pedaço de vinha um pouco abaixo da adega da Quinta do Gradil que exhibe neste Outono tardio uma tonalidade vermelha intensa. Um pouco mais ao lado, numa das encostas suaves da quinta que fica perto do Cadaval, na região de Lisboa, uma outra vinha destaca-se com a mesma cor entre os amarelados pálidos do restante vinhedo. Nesta sua aparição, uma e outra vinha denunciam pela cor das parras no final do ciclo vegetativo a sua origem nacional: na primeira está plantada a casta Aragonez (a Tinta Roriz do Dão e do Douro); na outra, um pouco mais distante do coração da quinta, encontram-se uns milhares de pés de Alicante

Bouschet. Estas duas castas marcadamente nacionais que se destacam na paisagem, são, no entanto, apenas uma parte da vinha do Gradil e estão longe de ser a maior parte. Há outras castas nacionais aí plantadas, da Viosinho branca à Vinhão (ou Sousão) tinta, mas metade da quinta está plantada com castas internacionais que vão desde a cada vez mais familiar Syrah à Cabernet Sauvignon, ou até à bastante mais exótica Tannat, de origem sul-americana.

A proliferação de castas internacionais na região de Lisboa não é de agora e nada garante que se tenha intensificado. Da mesma forma, se é possível dizer-se que o Gradil baseou a sua vinha nos modelos do Novo Mundo, mas não se deve dizer que os vinhos do Gradil têm uma identidade própria do Novo Mundo. Para o Gradil como para muitos produtores da região de Lisboa, as

castas internacionais são mais uma ferramenta comercial do que uma tentativa de imitar a Austrália ou o Chile. No Gradil, o grande desafio da enóloga Vera Moreira e do consultor António Ventura é produzir vinhos nos quais as castas nacionais entrem em diálogo com as variedades internacionais. Depois, o estilo dos vinhos do Gradil foi-se depurando nos últimos anos, abdicando da potência aromática ou da extração para procurar modelos nos quais a frescura, uma certa secura até, ou a finesse predominam. Sejam os lotes dominados, ou não, por uma casta nacional ou estrangeira, o facto é que os vinhos com a chancela da Quinta do Gradil começam a criar uma identidade própria.

Condições não faltam para que ali, naqueles 120 hectares de vinhas, se possam fazer vinhos com nível e com graça. Vista da estrada que segue para o Cadaval neste Outono ameno, a vinha é de uma evidente beleza, começando numa pequena faixa de planície antes de se erguer pelas colinas suaves que fazem parte da tradicional orografia do Oeste. Ali há diferentes exposições, solos mais arenosos ou mais argilosos e mesmo que as variações de altitude sejam pequenas, a possibilidade de ajustar castas a diferentes parcelas e de as tratar de forma diferenciada é razoavelmente ampla. Bento Rogado, responsável pela viticultura do Gradil, explica por exemplo como o controlo de produção da Aragonez em diferentes zonas serve para obter vinhos com maior ou menor acidez.

Uma vinha com esta dimensão no Oeste é uma gula para os mentores da quantidade. Luís Vieira, o proprietário que adquiriu o Gradil em 1999, sabe disso como poucos. Ele é o representante da terceira geração de negociantes que fizeram fortuna na transacção de enormes quantidades de vinho. Quando comprou a quinta à família Sampaio de Oliveira (dona da conhecida marca de salsichas Isidoro), teve certamente em consideração os 94 depósitos em betão com capacidade para 30 mil litros cada um. De resto, na época, o estado da quinta, que até por volta de 1940 esteve nas mãos da família dos sucessores do marquês de Pombal, era deplorável. "Tinha aí uns 80 hectares de vinha com 30 anos ►



Especial vinhos Quinta do Gradil

Para já, o Gradil produz vinhos bem desenhados, simples, com boa relação qualidade/preço

ou mais que produziam 200 hectolitros”, diz Luís Vieira. Era preciso começar de novo.

Foi então que as replantações começaram, com castas nacionais e internacionais que, ao logo dos anos, ora foram crescendo, ora diminuindo - a Touriga Nacional, por exemplo, já esteve plantada em algumas zonas da quinta e teve de ser arrancada por falta de qualidade. A ideia de Luís era usar o seu potencial para alimentar o negócio do volume. A marca Gradil foi por isso entregue à gestão da Quinta de Cabriz, da Global Wines, enquanto as instalações eram usadas na produção e armazenagem de vinhos que alimentavam o mercado nacional ou estrangeiro (principalmente o angolano) do bag in box. Até que, em 2009, tudo mudou. Luís Vieira não desistiu do volume e lançou o Mula Velha, vinho destinado às grandes superfícies, mas decidiu ao mesmo tempo deitar as mãos ao negócio dos vinhos de qualidade recuperando a marca Gradil. Se no primeiro caso a produção do Mula Velha supera o milhão de garrafas, os vinhos com a marca da quinta representam 100 mil garrafas, número que o empresário quer duplicar em dois anos.

Para esse efeito, Luís Vieira contratou Vera Moreira, enóloga com dez anos de experiência nos Vinhos Verdes e no Alentejo, manteve a colaboração de António Ventura e abriu portas ao viticultor Bruno Rogado - ainda mais recentemente abriu uma operação de enoturismo com a contratação de Bruno Gomes. O empresário estava disposto a abrir um novo capítulo no seu negócio e percebeu que “sem o controlo da produção é impossível chegar à qualidade. Demorei 15 anos a perceber isso”. Mas se esta viragem era uma inovação numa tradição familiar que remonta a 1940, a experiência com o grande volume não era de forma alguma um óbice para a aposta na qualidade. “Começar pela excelência não é rentável”, diz o empresário.

Para já, o Gradil produz vinhos bem desenhados, simples, com boa relação qualidade/preço. De ano para ano, nota-se que são mais afinados e apelativos. Mas no futuro Luís Vieira, que hoje gere a marca Casa das Gaeiras, em Óbidos, quer ir mais além. Quer apostar ainda mais



no enoturismo, reconstruindo o palácio onde viveu o marquês de Pombal que remonta a 1720. Quer dar músculo ao restaurante da Quinta - hoje já com um belo serviço e um

menu original e bem conseguido. E quer chegar-se à primeira divisão dos vinhos de Lisboa. Para esse efeito, criou uma “adega gourmet” onde se fazem ensaios capazes de

alavancar vinhos para outro patamar. Se em meia dúzia de anos o Gradil chegou aqui, não há razões para duvidar que possa ainda ir bem mais além.

GRADIL VIOSINHO 2015



86

Volume Alcoólico: 12.5%
Preço: 7€

Produzido com uma ligeira maceração peculiar, este vinho vale principalmente pela sua encantadora frescura. Aroma de polpa de maçã, notas de fruta seca, terra húmida, original e atraente. Bom volume de boca, acidez firme e marcante na fase final da prova, onde a qualidade da fruta se afirma num conjunto harmonioso. Muito interessante e gastronómico.



GRADIL SAUVIGNON BLANC/ARINTO 2015



85

Volume Alcoólico: 13%
Preço: 6€

O novo lote deste vinho é dominado pela Sauvignon Blanc (60%), mas não são os atributos da casta que predominam no conjunto. Claro que exala notas de fruta tropical, com destaque para o maracujá, mas sem cair na vulgaridade que tantas vezes marcam estes aromas - há uma nota de espago na prova que lhe dá outra dimensão mais vegetal e menos frutada. De resto, este branco é um bom compromisso entre a tensão da Arinto e o volume e a fruta da Sauvignon.





55 a 70 71 a 85 86 a 94 95 a 100

GRADIL CHARDONNAY 2015



82
Volume Alcoólico: 12.5%
Preço: 7€

Vinte a 30% deste lote estagiou em barrica de segundo e terceiro ano de uso. Aroma algo contido, onde se percebem notas florais discretas. Na boca é envolvente e cheio, com alguma mineralidade no primeiro impacte. Mas acaba algo tristonho. Falta-lhe alguma sedução e é o branco do Gradil com menos graça e emoção.



GRADIL RESERVA BRANCO 2015



90
Castas: Chardonnay (60%) e Arinto
Volume Alcoólico: 13%
Preço: 15€

Estágio em barrica de carvalho francês e americano. Um

branco ao qual é difícil resistir. Guloso, muito elegante e fresco, apresenta notas finas de barrica muito bem integradas a permitir que a (boa) fruta original se manifeste. Nariz com sugestões lácteas atraentes. Gordo na boca, com uma boa acidez a bater-se com fruta de qualidade, e com a complexidade discreta da barrica.. Muito interessante e com bom potencial gastronómico – e para envelhecer, como o confirma uma prova do Reserva de 2010.



GRADIL CABERNET SAUVIGNON/TINTA RORIZ 2015



84
Volume Alcoólico: 13.5%
Preço: 6€

O Cabernet foi colhido já com alguma maturação para lhe retirar a sua expressão vegetal. Aroma muito intenso de fruta preta, notas florais, geleia. Na

boca é marcado por um bom volume e especiaria. Um vinho intenso, mas ao mesmo tempo linear. Um par de anos na garrafa hão-de melhorá-lo. Mas é uma escolha sensata para o preço.



GRADIL SYRAH 2015



88
Volume Alcoólico: 14%
Preço: 8,50€

Com lotes fermentados parcialmente em barrica e em inox, este vinho destaca-se de início pelo perfil do seu aroma, com toques de cedro e fruta preta, muito interessantes e com boa complexidade. Os seus taninos ainda estão algo rugosos, a pedir tempo, o que sublinha a garra deste tinto. Dotado de carácter, mineralidade e uma boa frescura, é um Syrah de feição masculina, raúdo e gastronómico. Está ainda um pouco cru.



GRADIL TANNAT 2014



87
Volume Alcoólico: 14%
Preço: 8,50€

Um Tannat, casta famosa pela sua impenetrável estrutura tânica, colocado no mercado com dois anos de vida é uma ousadia. A viticultura e a enologia do Gradil tornaram, no entanto, essa missão possível. Aroma com algum classicismo, com notas florais e de bosque a dominar, volumoso na boca, é um tinto muito impressionante e bastante rico. Os seus taninos estão ainda adstringentes. Se já se pode beber, mas ficará muito melhor no futuro. Uma experiência recomendável com uma casta rara no país.



GRADIL RESERVA 2014



89
Castas: Touriga Nacional, Syrah, Alicante Bouschet.
Volume Alcoólico: 13.5%
Preço: 15€

O topo de gama dos tintos do Gradil apresenta-se com um aroma vivo, complexo, com fruta viva, nota discreta de barrica e sugestões de arbustos (esteva, marca da Touriga). Acidez bem pontuada, texturas finas a denunciar uma estrutura harmoniosa, final longo e fresco. Um belo tinto que acusa ainda taninos muito vigorosos, que deixam um rasto de adstringência no palato. Já se bebe bem com comidas intensas. Mas, como os restantes tintos do Gradil, precisa de garrafa.

