

LUIS VIEIRA - PRESIDENTE DA «QUINTA DO GRADIL» TRAÇA UM OBJECTIVO

“Queremos ser uma

QUINTA
DO GRADIL

Junto à Serra de Montejunto a meio caminho entre Vilar e Martim Joane, encontramos a Quinta do Gradil. Considerada uma das mais antigas do Concelho do Cadaval com uma forte tradição vitivinícola desde há séculos. Ainda oferece a quem passa na estrada uma visão esplendorosa com as vinhas a emoldurar o conjunto de casa e capela magníficos de traça pombalina a deixar antever glórias de outros tempos em que a quinta foi propriedade do Marquês de Pombal.

Aquidada no final dos anos 90 pelos netos de António Gomes Vieira permitiu continuar a tradição vinícola da família.

Actualmente o Presidente do Conselho de Administração é um jovem de 30 anos. Luis Vieira é formado em Economia pela Universidade Católica Portuguesa e falou à nossa reportagem

Como está realmente o mercado nacional?

O mercado está para profissionais, está bastante difícil com uma grande retarcação do consumo. Acima de tudo temos o problema do crédito, porque “todos dependemos de todos” e os nossos clientes acabam por sentir as dificuldades económicas do país. Depois, os “bons clientes” acabam por comprar menos, porque querem pagar e cumprir as suas obrigações, mas quem tem uma visão mais aventureira compra muito, mas depois sente alguma dificuldade para pagar. Por isso o mercado interno está a viver tempos de ajustamento e nos próximos anos vamos ficar com uma ideia muito mais clara de quem

trabalha bem, de quem não inventa e sobretudo de quem acaba por vender a qualquer preço porque precisa de realizar dinheiro.

Os bancos também estão a ter uma política de crédito muito restritiva não só em relação ao consumo mas também às empresas, e estamos por isso numa altura de muita cautela.

Acha que nos próximos tempos irá sair muita gente do mercado?

Penso que sim, sobretudo no vinho, porque quem não evoluir para a qualidade e rigor que o mercado exige cada vez mais e não se consiga posicionar no mercado externo com valor acrescentado, ac-

bará inevitavelmente por vir a ter bastantes dificuldades. No entanto esta é também uma fase de reposicionamentos, porque estamos com algumas dificuldades no mercado interno, mas há perspectivas enormes a serem aproveitadas no mercado externo. De momento a exportação é a única via que nos permite encarar o futuro, mas é fundamental que os nossos dirigentes definam o que se pretende vender e como. Penso que é uma definição que outros países já fizeram e em Portugal ainda não. Os espanhóis, por exemplo, tornaram famosas as suas tapas e atrás disso vendem o seu vinho e “vendem” Espanha. O mesmo se passa com os franceses, os italianos, mas em Portugal dá-me a ideia de

andamos um bocado perdidos entre; praia, cortiça, vidros, cerâmicas, mas não parece haver algo que nos identifique colectivamente e nos focalizasse melhor...

Acha que o desenvolvimento da marca Portugal poderia ser importante?

Acho importante sem dúvida. É necessário focalizar aquilo que somos. Portugal deve ser o conceito que os nossos políticos, embaixadores e empresários devem levar quando levarem a bandeira do vinho e demais produtos. Veja-se por exemplo o que acontece nos PALOP, onde há imensa procura de produtos portugueses, porque estivemos lá 500 anos e ficou um trabalho feito, onde Portugal é associado a qualidade e prestígio.

Em que mercados está a Quinta do Gradil em termos de exportação?

Estamos muito bem representados na China, um trabalho que começamos a fazer em 2008 e com um sucesso crescente, nos EUA também, em França, nos PALOP, em Inglaterra na Alemanha e no Brasil. Agora o nosso objectivo mais vasto é poder estar na centena e meia de países onde se consome vinho, neste momento já chegamos a 22 ou 23 e por isso queremos aumentar

cada vez mais esta rede.

Participam habitualmente em feiras e mostras qual é o balanço que fazem do SISAB?

O SISAB é uma feira em que já participamos três vezes e cada vez está mais fantástica. Para nós é um investimento bastante importante e que acabamos por dar muito bem empregue porque aí convivemos com muitos dos nossos clientes de todo o mundo e conhecemos muitos outros...

Onde se situam os vinhos da Quinta do Gradil no mercado?

Os actuais vinhos da Quinta do Gradil foram começados a trabalhar em 2001, ano em que se começou a reconverter as vinhas, tendo sido feitos novos investimentos em castas diferentes do que já havia. Tentamos equilibrar o novo com o velho mundo e tivemos surpresas muito importantes de castas que se adaptaram muito bem à nossa região. Tentamos inovar por aí, pela viticultura onde os Professores Rogério de Castro e Amândio Cruz têm feito um trabalho admirável que está a origem de tudo e depois o enólogo, Eng^o Ventura e a sua equipa técnica, dão continuidade para melhorar ainda mais. Temos tido resultados fantás-

CLARO PARA O FUTURO

referência na região de Lisboa”



Os tintos e os reservas fermentados em barrica, são de facto extraordinários até porque conjugamos a relação preço/qualidade de uma forma bastante interessante, porque sempre achei que os vinhos são feitos para serem bebidos e não para serem idolatrados por terem preços tão altos que os afastam definitivamente dos consumidores.



As nossas provas na Quinta do Gradil

Para quem pretende ser uma referência para os vinhos na região de Lisboa, não há dúvida que está no caminho certo. Efectivamente AROMA, ELEGÂNCIA E BOCA são por assim dizer os adjectivos que nos ficam depois de provar estes vinhos cujo gosto se memoriza facilmente, mesmo para quem não seja um crítico de primeira água. São vinhos para o futuro porque o público vai certamente reconhecê-los com muita facilidade...

Aqui ficam quatro deles; um tinto, dois brancos e um rosé a que achámos um encanto todo especial...



CASTAS Touriga Nacional de Tannat VINIFICAÇÃO

As uvas foram vindimadas manualmente nas melhores parcelas da Quinta do Gradil e foram totalmente desengaçadas à chegada à adega. Vinificado em pequenas cubas de inox à temperatura de 26°. Estagiou 12 meses em barricas de carvalho francês

NOTA DE PROVA

Cor rubi violácea, aromas a fruta vermelha e ameixas com nuances florais e de tabaco. Fino e elegante por causa da Touriga Nacional encontra um equilíbrio perfeito na estrutura do corpo do Tannat

SUGESTÕES DE CONSUMO

Excelente acompanhamento para pratos de carnes vermelhas, assados e barbecue ou queijos fortes.



CASTAS Touriga Nacional e Syrah VINIFICAÇÃO

As uvas foram colhidas logo às primeiras horas da manhã para manter todo aroma e frescura aromática. Depois de uma ligeira maceração com utilização de enzimas para extracção de aromas primários até à obtenção da cor pretendida. Fermentação de 12 dias.

NOTA DE PROVA

Cor rosa brilhante. Aromas distintos, com predominância de frutos vermelhos e bagas. Com boca equilibrada, boa untosidade e uma acidez viva e fresca. Um rosé moderno e cheio de vida.

SUGESTÕES DE CONSUMO

Excelente aperitivo, acompanhando muito bem saladas, sushi e todo o tipo de gastronomia vegetariana e muito condimentada.



CASTAS Chardonnay e Arinto VINIFICAÇÃO

Uvas vindimadas manualmente às primeiras horas da manhã durante a segunda semana de Setembro. Após uma prensagem suave o mosto fermentou em barricas de carvalho francês ao longo de 16 dias, seguido de um processo de battonnage durante 4 meses.

NOTA DE PROVA

Estrutura aromática elegante e com notas delicadas de frutos cítricos e mineralidade. Complexidade no palato onde a acidez surge perfeitamente integrada em notas de barrica. Final persistente e com uma identidade única.

SUGESTÕES DE CONSUMO

Acompanha muito bem com queijos secos, fortes e pastosos. Complemento óptimo com peixes no forno e pratos de bacalhau.



CASTAS Viognier VINIFICAÇÃO

Vindimadas manualmente às primeiras horas da manhã. Depois do desengace total foram sujeitas a maceração pelicular durante 4 horas e suavemente prensadas. O mosto resultante foi clarificado e fermentado em pequenas cubas de inox.

NOTA DE PROVA

Aroma com nuances de alperce e notas florais num perfil expressivo mas muito elegante. Na boca surge suave e delicado com uma acidez equilibrada. Final longo e agradável.

SUGESTÕES DE CONSUMO

Deve ser consumido a 10° e acompanha harmoniosamente pratos de marisco ou peixe grelhado.

QUINTA DO GRADIL

OS VINHOS DO PAPA

As principais colheitas da Quinta do Gradil estiveram presentes na visita do Papa Bento XVI a Portugal. Os vinhos foram servidos ao Sumo Pontífice e acompanharam as degustações previstas no programa oficial. Beneficiando de uma lo-

calização geográfica próxima do centro nevrálgico dos principais acontecimentos, a Quinta do Gradil levou a Fátima uma selecção das elhores colheitas, desenhadas pelo enólogo António Ventura: Quinta do Gradil, Rosé, 2009, com nuances de frutos vermelhos e geleias; Quinta do Gradil, Tinto, 2006, um lote de Touriga Nacional, Syrah e Alicante Bouschet e, como se trata de uma ocasião especial, uma edição exclusiva é colocada em prova: Quinta do Gradil, Reserva, Branco, 2009, que resulta de uma criteriosa selecção das castas



Arinto, Chardonnay.

Para Luís Vieira, Presidente do Conselho de Administração da Quinta do Gradil, “este foi um momento histórico para a Quinta do Gradil. Num país com tão forte tradição vinhateira, foi uma honra marcar presença em tão importante acontecimento, assim como foi motivo de extrema satisfação que a Quinta do Gradil seja o representante da região vitícola de Lisboa, com as principais colheitas a marcarem presença à mesa de Sua Santidade”, refere.

Como forma de agrade-

mento pela colaboração na ocasião da visita papal a Portugal, a Quinta do Gradil recebeu uma medalha do Santo Padre. “A presença marcante dos vinhos Quinta do Gradil aquando da visita do Papa Bento XVI a Portugal encheu toda a equipa de orgulho. O reconhecimento dos vinhos, tanto nas fileiras nacionais do sector como nas internacionais, é fruto de um forte investimento na produção e da aposta na qualidade dos vinhos Quinta do Gradil”, remata o Presidente do Conselho de Administração.

QUINTA
DO GRADIL