

OS VINHOS DELES

Do “vinho de jardim” de Rui Vilar aos rótulos premiados de Belmiro de Azevedo, Henrique Granadeiro e Paulo Maló, são cada vez mais as personalidades que se rendem ao néctar de Baco, por hóbi ou negócio. Eis quatro homens para quem o vinho foi uma paixão tardia mas marcante. TEXTOS DE KATYA DELIMBEUF

54

BELMIRO DE AZEVEDO

"SOU DO MARCO E É LÁ QUE QUERO FAZER VINHO"

Aos 74 anos, o homem forte da Sona, Belmiro de Azevedo, encontrou na vinha uma espécie de “reforma dourada”. Na Quinta de Ambrães, no seu Marco de Canaveses natal, passa todos os fins de semana, reúne a família em convívios e almoços, em que o vinho verde, típico da região, é protagonista natural.

“O sonho do vinho começou ainda em vida dos meus pais”, conta o empresário, filho mais velho de um carpinteiro e de uma costureira. De pequeno, “já ajudava na poda, na colheita e no lagar — em todo o processo”, como era usual na região. Mas “a aventura mais a sério” começou em 1983, aquando da morte do pai. “Os meus irmãos desafiaram-me a assumir a propriedade da quinta da família, pois um hectare de terreno só daria para oito quintaizinhos. Acabei por ficar com um ‘quintal grande’, que cresceu com a compra posterior de terrenos vizinhos. Hoje são quatro hectares: três são de vinha com Pedernã, Azal, Loureiro e

Avesso, as castas típicas da região.”

Para Belmiro, “era muito importante” fazer vinho na sua terra natal.

“A minha função social também consiste em dar notoriedade, criar emprego e dar formação a pessoas do local onde nasci. Somos o maior empregador do Marco. Se quisesse só fazer vinho, teria sido mais evidente a escolha do Douro, que tem mais potencial e mais notoriedade mundial. Mas sou do Marco e era lá que queria fazer vinho, bom vinho verde. Contratámos o engenheiro António Sousa, um enólogo nascido aqui, reputadíssimo nos vinhos verdes, e juntámos a vontade aos recursos locais e ao meu empreendedorismo”, conta.

Os resultados estão à vista: este ano, o Vale de Ambrães branco (Colheita Seleccionada) ganhou a Medalha de Ouro no Concurso nacional de Vinhos Verdes. “O Avesso foi referenciado pela Jancis Robinson no ‘Financial Times’ e pela Julia Harding como um dos melhores vinhos brancos à venda no Reino Unido; e o Alvarinho

ganhou a Medalha de Prata no Concurso Mundial de Bruxelas”, enuncia com orgulho. “E vamos ainda apresentar o Vale de Ambrães Espumante.” A produção anual já chega às 90 mil garrafas, e o objetivo é atingir os 25% em termos de exportação.

Apesar de ter pouco tempo disponível, Belmiro acompanha “todo o processo do vinho”. “No período das vindimas, venho mais do que uma vez por semana ver como correm as coisas na adega e provar a evolução dos vinhos.” Para o empresário, “o convívio em torno do vinho” é o mais importante. “Just add friends” é o slogan nos rótulos das garrafas, em que acredita plenamente. “A essência do vinho é essa: uma razão para amigos e família se juntarem, a conversar e a apreciar estarem juntos. Todos os vinhos são melhores quando se sabe a história deles, porque deixam de ser um conjunto de substâncias numa garrafa e passam a ser uma filosofia, um sonho.”



MARCO DE CANAVESES
É NA REGIÃO DOS
VINHOS VERDES QUE
BELMIRO DE AZEVEDO
TEM A SUA QUINTA
DE AMBRÃES



EMÍLIO RUI VILAR
**"FAÇO VINHO
DE JARDIM"**

Mal abre as portas da sua quinta em Galamares, Emílio Rui Vilar deixa o aviso: "Eu faço vinho de jardim." Quer ele dizer que a sua relação com o vinho é a de aprendiz, e o que produz é só para consumo próprio, da família e dos amigos. Tem "cerca de 500 cepas", que se traduzem em 500 garrafas por ano, a que os amigos "não dão vazão". Na verdade, a vinha do ex-presidente da Fundação Gulbenkian é um prolongamento do jardim, que se espalha em declive desde a casa, de onde se avistam os principais monumentos de

Sintra.

A propriedade foi comprada em meados dos anos de 1990. "Quando adquiri o terreno, havia uns restos de vinha no jardim. Mande analisar a terra, falei com um enólogo, que me disse quais as castas que dariam aqui." Foi um amigo, António Herédia, quem lhe deu a ideia do "vinho de jardim". Descobriu que não era preciso ter uma grande propriedade para fazer vinho.

Escolheu plantar uma única casta, não tradicional da região, a Pinot Noir. "Cultivámos a plantação em 2004 e,

em 2008, foi a primeira colheita. A vinificação decorre na adega do dr. Carlos Monjardino (ver caixa), em Colares." O vinho estagia 12 meses em barricas de carvalho francês com dois anos. O resultado é um vinho clarete, com 13 graus, agradável no verão, bebido fresco. As 500 garrafas têm direito a rótulo, desenhado pelo filho de Rui Vilar, que é designer, mas comercializar não é um objetivo.

Assume que sempre foi apreciador do néctar de Baco. "Sempre me interessei por vinho. A minha avó tinha uma



SINTRA RUI VILAR,
NA VINHA DA SUA
PROPRIEDADE, EM
GALAMARES

TIAGO MIRANDA

vinha americana (no Porto, de onde é natural), que sobreviveu à filoxera (praga que devastou a vinha portuguesa, na segunda metade do século XIX).” Tem uma garrafeira com 600 garrafas, “algumas cheias de pó!”, exclama o caseiro, o sr. Américo, que trata da vinha há 13 anos. Os jardins são outra das paixões. “Um jardim é um processo estético evolutivo, um prazer visual em permanente mudança. E eu sempre fui um fazedor. Do que mais gosto é de assistir à evolução da vinha, à poda, ao processo vegetativo”, resume.

Apaixonados pelo vinho



EDITE ESTRELA
DOURO

Natural de Carrazeda de Ansiães, na Região Demarcada do Douro, a eurodeputada do PS tem, com o marido Rui Vieira, uma quinta em Foz Côa, a Quinta da Morena, onde produzem, desde 2001, vinho tinto (o Quinta Morena) e vinho branco (o QM Bagulho). Hoje, contam com uma produção de 10 mil garrafas/ano.



CARLOS MONJARDINO
LISBOA

Tudo começou em 1999, quando o presidente da Fundação Oriente comprou uma propriedade em Azenhas do Mar para dar novo fôlego ao vinho de Colares, e salvar da extinção a casta Ramisco, típica da região. Atualmente, produz cerca de 13 mil garrafas e os seus projetos vitivinícolas estendem-se a Vale de Cebolos, no concelho de Montijo.



ANTÓNIO LOBO XAVIER
VINHOS VERDES

O advogado, militante do PP, é produtor de vinhos verdes. A propriedade, a Casa da Gazalha, situa-se em Paredes, no Vale do Sousa.



VIRGEM SUTA
ALENTEJO

Em maio, o duo de Beja apresentou, em parceria com a Herdade da Malhadinha Nova, um vinho com o nome da banda. A edição limitada resulta de uma mistura das castas Touriga Nacional e Syrah, envelhecida em barricas novas de carvalho francês durante 14 meses.



XUTOS & PONTAPÉS
ALENTEJO

Em 2011, a Casa Agrícola Alexandre Relvas, no Redondo, homenageou a banda portuguesa Xutos e Pontapés com uma edição limitada de 1000 garrafas. O vinho tinto, chamado À Nossa Maneira, feito com Touriga nacional, Touriga franca e Cabernet Sauvignon, era comemorativo dos 32 anos de carreira do grupo. A caixa, de duas garrafas, custava €39,5.



ALENTEJO
GRANADEIRO NA
SUA PROPRIEDADE,
EM REGUENGOS
DE MONSARAZ

TIAGO MIRANDA

HENRIQUE GRANADEIRO "NO VINHO, CRIAM-SE LAÇOS"

Quem o vê, montado no cavalo Rick do Vale, a percorrer a sua propriedade no Alentejo, provando as uvas ainda no cacho para lhes avaliar o grau de maturação, não sonha que Henrique Granadeiro, o presidente do Conselho de Administração da PT, tivesse, a princípio, uma visão muito negativa da viticultura. Oriundo de uma família humilde de agricultores de Borba, guardou sempre uma memória da agricultura "muito penalizadora" para o homem, devido à dureza das condições do trabalho manual, de sol a sol. As dificuldades que viu nos pais afastaram-no do campo durante muito tempo até que, décadas mais tarde, chegou a administrador da Fundação Eugénio de Almeida, em Évora. Foi aqui que começou, verdadeiramente, a sua ligação ao vinho. Em 1981.

Com 7500 hectares de terreno e 150 hectares de vinha, a Fundação tinha um

património imenso. Granadeiro estudou o assunto, foi aprender mais para a Universidade de Davis, nos EUA, e regressou com uma certeza: "O vinho tinha uma grande potencial de desenvolvimento em Portugal, quer em termos de negócio quer culturalmente." Desenvolveu um plano estratégico para a fundação, apostou em marcas míticas como o Pera Manca e o Cartuxa, e, anos depois, começou a pensar em vinho... para si. Em 1997, comprou a primeira propriedade — o Monte dos Perdigões, em Reguengos de Monsaraz. Seguiu-se a Herdade do Vale do Rico Homem e, finalmente, a Herdade da Capela. Ao todo, somou um domínio de 1200 hectares, com 120 de vinha.

Hoje, não há fim de semana que o gestor, de 68 anos, não passe entre vinhas e cavalos. Volvidos 15 anos, o negócio é uma aposta ganha. A produção situa-se entre as 800 mil e 1

milhão de garrafas por ano, de vinho tinto, branco e rosé. Embora o objetivo para a exportação seja chegar aos 30%, considera que a empresa está ainda "na 2ª divisão de produtores."

Acompanha todas as fases do processo de produção. Quer estar a par de tudo, mas dá liberdade, garante o enólogo Pedro Baptista, que trabalha com ele desde 2004, e o ajudou a conquistar vários prémios, entre os quais a honrosa distinção atribuída este ano ao "Poliphonia Signature 2008": no concurso mundial de Bruxelas, entre 8397 concorrentes, foi considerado o melhor vinho.

Apesar de ressaltar que a sua ligação ao vinho "é sobretudo negócio, e não paixão", Granadeiro admite: "Não é um negócio neutro. Criam-se laços. E depois, como envolve um processo de criação, é algo em que podemos pôr a nossa impressão digital..."



AZEITÃO HÁ 4 ANOS
NO NEGÓCIO DO
VINHO, MALÓ JÁ
PRODUZ UM MILHÃO
E MEIO DE GARRAFAS
POR ANO

TIAGO MIRANDA

60

PAULO MALÓ "PRECISO DE ESTAR LIGADO À TERRA"

Quando é que o vinho se cruzou com a medicina dentária? "A medicina dentária é que se meteu no caminho da agricultura, não o contrário", responde Paulo Maló. O bem-sucedido dentista e empresário, de 51 anos, com 24 clínicas no mundo, nasceu numa fazenda de 20 mil hectares, no Sul de Angola. Aos 8 anos, já andava de trator e fazia todos os trabalhos agrícolas. "Trabalhávamos de sol a sol, porque não havia eletricidade. A agricultura é para mim um negócio e uma necessidade. Preciso de estar ligado à terra." A relação com a vinha vem daí. "O meu pai foi o primeiro a fazer vinho no Sul de Angola. Antes de 1974, era proibido fazer vinho nas colónias, porque competia com a produção da metrópole, mas o meu pai obteve uma autorização especial para fazer uma 'experiência', em 500 hectares — maior do que qualquer produção em Portugal". O vinho foi um sucesso,

vendido em garrafão, à socapa, até à última gota. Maló ajudou na plantação da vinha, mas não fez nenhuma vindima, nem se apaixonou na altura. Há uns anos, voltou a pensar no vinho como um desafio. Quando começou à procura de propriedades, parou na Herdade do Tojo, em Azeitão, da qual se tornou sócio. Somou os 25 hectares de vinha branca da Quinta de Catralvos aos 55 de vinha tinta do Monte da Charca. Orientou o produto para a exportação — que representa 40% das vendas —, apostou forte na qualidade, lapidou "o diamante em bruto". Mudou o nome de Quinta de Catralvos para Maló-Tojo, contratou uma equipa de enólogos, chefiada por Luís Simões, e começou a somar prémios. "Achei que conseguiria fazer algo especial. Tinha noção que o vinho podia ser um produto de excelência, com potencial de bom negócio. E tem sido." Pro-

duz um milhão e meio de garrafas por ano — de vinho branco, tinto, rosé e moscatel — que saem para a China, Angola, Suíça, Alemanha, Polónia, Brasil... Este ano, espera faturar mais de dois milhões de euros nesta área de negócio. Questionado sobre as alegadas dificuldades económicas que a Malo Clinic (MC) estaria a atravessar, com dívidas avultadas devido à expansão internacional, o empresário desdramatizou. "Um grupo como a MC, com esta expansão internacional e este sucesso, tem sempre níveis de endividamento que advêm dos investimentos. Mas este ano prevemos faturar 30 milhões de euros", revelou, anunciando que se prepara para abrir, nos próximos seis meses, novas clínicas em Portugal (Funchal), China, Angola, Colômbia e Estados Unidos. "É fácil concluir que a MC é um verdadeiro case study, referenciado internacionalmente." ■

revista@expresso.imprensa.pt