

# PARCERIAS DE SUCESSO

Conjugar talentos, vontades e paixões em busca de vinhos raros e diferenciados é o objectivo das parcerias que a pouco e pouco vão surgindo entre profissionais do sector. Os dois exemplos que aqui apresentamos têm um denominador comum, o enólogo Nuno do Ó, que se aliou aos colegas João Corrêa, para fazer o Druida, e João Soares, para criar o Outrora.



**Parcerias.** João Corrêa, à esquerda, faz o Druida com Nuno do Ó. À direita, Nuno do Ó e João Soares encantaram-se com as velhas vinhas de Baga de Vale de Cadoiços.

TEXTO Luís Lopes \* FOTOS Ricardo Palma Veiga e Luís Lopes

**A** vontade está sempre lá e é difícil de conter. Enólogo que trabalhe em empresas de média e grande dimensão, com responsabilidade por milhões de litros de vinho, seguramente que, mais tarde ou mais cedo, começa a sentir o impulso de fazer um vinho a que possa chamar seu, um vinho produzido com especiais cuidados e em muito pequenas quantidades. Nem todos, porém, materializam esse impulso. Os constrangimentos são vários e difíceis de contornar: as casas onde exercem não facilitam essa "emancipação", falta capacidade de investimento nas uvas ou nas barricas, não se encontra a vinha certa, etc. Fazer uma parceria com colegas do mesmo ofício pode ajudar a resolver pelo menos alguns destes problemas.

Foi o que pensaram João Soares e Nuno do Ó, enólogos respectivamente na Messias e na Companhia das Quintas, ao lançarem em 2012 o seu primeiro Outrora, um tinto clássico bairradino nascido da vindima de 2009. "Queríamos criar vinhos distintos com base no rico património ampelográfico nacional", dizem. A busca da vinha ideal terminou no vale de Cadoiços, entre a Mealhada e o Luso, com a descoberta de um conjunto de videiras centenárias, com produções ridiculamente pequenas, e onde a casta Baga se exprime no seu melhor. Hoje, João e Nuno dedicam boa parte dos seus fins de semana a fazer os trabalhos na vinha, poda, empá e tratamentos. O vinho é feito em lagares, com pisa a pé das uvas, engajo incluído. Depois, passa dois anos em barri-

cas de carvalho francês. A segunda versão do Outrora, da colheita de 2010, chegou no passado mês de Setembro ao mercado. As mil e poucas garrafas iniciais deram agora lugar a duas mil, e por aí vão ficar que a vinha não dá para mais. Um branco de 2012 oriundo do mesmo local, de vinhas velhas de Bical, pode seguir-se, se o tempo o tornar merecedor. Tem lançamento previsto para 2014 e são apenas 300 garrafas.

Mas se este vinho ainda não existe "oficialmente", outro branco do mesmo ano e também com a participação de Nuno do Ó é já uma realidade. Trata-se do Druida, produzido em parceria com João Corrêa, colega de Nuno na Companhia das Quintas. Do contacto diário na empresa, para além da amizade, os dois enólogos descobriram o gosto comum por vinhos brancos de perfil mineral, carácter vincado e longevidade garantida. A região do Dão e a casta Encruzado foram desde logo a primeira escolha. O Druida é um vinho branco feito com as uvas da vinha velha da Quinta da Turquide, localizada a 500 metros de altitude, com vista privilegiada para a Serra da Estrela. A vinificação foi o mais artesanal possível, sem decantação, prensagem directa para as barricas, maioritariamente usadas. 3.500 garrafas de 0,75l e 200 magnum resultaram daí. Entretanto, Nuno do Ó desvinculou-se da Companhia das Quintas para se dedicar a tempo inteiro a estes projectos especiais. Os grandes vinhos dão muito trabalho a fazer (e a vender!) e exigem atenção permanente...



17,5 €16  
**Druida**  
 Dão Encruzado Reserva branco 2012 C20  
 Impressiona pelo forte carácter mineral, quase se pode sentir a pedra. Leves nuances citrinas surgem depois, acompanhadas de especiarias, flores silvestres e madeira muito subtil. Muito jovem ainda, cremoso, elegante, profundo, sofisticado, vibrante, delicioso. (13,5%)



17,5 €30  
**Outrora**  
 Bairrada Clássico Baga tinto 2010 V Puro  
 O que a colheita esqueceu em concentração excedeu em elegância, mostrando fruto sumarento de grande qualidade, terra húmida, cacau, com os taninos da Baga muito polidos. Prima pelo equilíbrio e frescura, com raça e carácter sempre presentes. (14%)