

Alteia
Fausto J.M.V.Cardoso

“Mais diversidade mais escolha”

Fausto Cardoso é o responsável pelos vinhos Alteia, uma marca que este produtor independente comercializa desde 2010. Nas suas vinhas localizadas na Penajóia e em Alvações do Corgo, este agrónomo tem uma diversidade assinalável de castas típicas da região duriense e três parcelas com localizações e exposições diferentes, que fazem dele o detentor de um pequeno e variado tesouro vinícola.



// Eng.º Fausto M. V. Cardoso - Produtor independente (Alteia Vinhos)

Pelo Empresas & Empresários já passou o testemunho de inúmeros produtores de vinho duriense de grande dimensão. Contudo, existe uma parcela significativa de pequenos e médios produtores independentes “apaixonados” pelas maravilhas da vinha que continuam a cultivar e a dar vida à Região Demarcada do Douro com os seus vinhos e cuja qualidade merece ser reconhecida. Nesta edição apresentamos-lhe os vinhos Alteia. Por trás desta marca está Fausto Cardoso, um dinâmico reformado que reside no Luxemburgo mas que sempre que tem possibilidade, não hesita em vir acompanhar os trabalhos nas suas vinhas no Douro. Apesar de ter nascido no Porto foi no campo que viveu os seus tempos de infância, visto que os seus pais viviam na Penajóia, onde tinham propriedades vitícolas. Essas raízes ficaram-lhe tão ligadas à terra que decidiu estudar agronomia em Lisboa. A primeira experiência profissional teve-a no Instituto Nacional de Investigação Agrária do Ministério da Agricultura e a partir de 1987 passou a exercer funções na Comissão Europeia,

onde trabalhou 25 anos, quase todos no Luxemburgo.

Quando herdou dos seus pais uma vinha com 7 ha, isto por volta de 2008, Fausto Cardoso conta que uma vez que “os terrenos já possuíam vinha”, não pensou duas vezes para tentar melhorar as potencialidades vitivinícolas que a natureza providenciava. Hoje, este agrónomo possui três prédios rústicos: um na Penajóia com uma vinha de 6,2 hectares e mais dois em Alvações do Corgo, com um total de pouco mais de 4 hectares de vinha velha de tintos e brancos. Para além da vinha, também tem cerca de 2 hectares de olival a partir dos quais faz azeite para produção própria.

Fausto Cardoso confessa que apesar de ser agrónomo nunca fez qualquer tipo de especialização académica em viticultura ou enologia. Contudo os temas ligados à vinha e ao vinho sempre foram objeto de uma atenção particular nos seus tempos livres e na sua vida profissional, uma vez que, quer nos estudos socio-económicos que começou a fazer no antigo INIA, quer no seu trabalho estatístico na Comissão Europeia, trabalhou nestes temas ou

em temas relacionados. Além disso, o tempo que tem passado no Luxemburgo permitiu-lhe observar como se faz o cultivo da vinha nos países vitivinícolas europeus e como é que esta actividade económica se desenvolve e tem evoluído fora de Portugal.

“Procuro sempre que os meus vinhos tenham uma grande autenticidade”

Com propriedades em locais diferentes no Alto Douro Vinhateiro, classificado como Património Mundial da Humanidade desde Dezembro de 2001, Fausto Cardoso tem nas suas vinhas da Penajóia e de Alvações do Corgo um leito de características naturais e singulares que têm uma ligação forte às tradições, à cultura e ao património. São terras de uma enorme beleza natural, que aliada ao trabalho do homem e aos valores culturais criaram uma paisagem incomparável, que agora tem o reconhecimento internacional da UNESCO e de muitos visitantes, que em cada vez maior número demandam esta região.

O agrónomo contou ao Empresas & Empresários que “a primeira produção de vinho Alteia surgiu em 2010, ano em que produzi 5 mil garrafas”. Os vinhos, um branco e um tinto, foram muito bem recebidos pelos consumidores que reconheceram a preocupação de autenticidade, qualidade e boa relação qualidade/preço. Estes valores são partilhados por parte da equipa de enologia de forma a conseguir criar vinhos que exprimam a riqueza natural das uvas e de todo o seu meio envolvente. “Procuro sempre que os meus vinhos tenham sempre uma grande autenticidade, utilizando a tecnologia que temos ao alcance para fazer sobressair essa característica”, aponta.

Portanto, os primeiros vinhos da colheita de 2010 foram dois DOC, um branco e um tinto, que estiveram sob a supervisão dos enólogos Jorge Sousa Pinto para o primeiro e Luis Soares Duarte para o segundo, que assessoravam as duas adegas onde foram feitos. Por um lado, o vinho branco foi feito com as uvas provenientes de vinhas velhas com alguma capacidade produtiva em que, entre muitas outras, há pés de vinha das castas Malvasia Rei, Malvasia Fina e Trincadeira Branca. Criado para “proporcionar prazer e satisfação a todos aqueles que o provam”, este vinho branco era agradável e fácil de beber pelos seus leves aromas florais e frescura assinalável. Por outro lado, o vinho tinto desta colheita de 2010 também foi feito a partir de uvas produzidas em vinhas muito velhas onde predominam as castas Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Roriz, e Tinta da Bairrada. Em prova é um vinho mineral, com uma personalidade muito própria e diferente do habitual na região. Possui taninos frescos e será a companhia ideal para pratos apurados.

No corrente ano de 2013 a produção poderá chegar às 30 mil garrafas, sendo que Fausto Cardoso apenas vinifica o excedentário das suas uvas, já que as uvas do “benefício” são vendidas a uma casa produtora de Vinho do Porto. Não tendo uma produção muito significativa, o objectivo do produtor é conseguir um produto de qualidade. “A minha ideia é fazer um vinho com qualidade que dê confiança aos consu-



midores e atingir uma produção que permita alguma economia de escala”, acrescenta Fausto Cardoso.

Outro projecto que já está a ser desenvolvidos por Fausto Cardoso é a construção de uma pequena adega própria, sendo que até ao momento o produtor teve de recorrer a adegas alugadas para poder vinificar o seu vinho. Esta adega está a ser construída aproveitando uma construção existente e vai ser apetrechada com os equipamentos tecnológicos necessários para que possa fazer vinhos com a qualidade pretendida. “Para o ano já espero vinificar na minha adega”, destaca o agrónomo, acrescentando “uma adega que, à semelhança do que vi lá por fora, seja funcional e barata, para poder continuar a produzir vinhos com boa relação qualidade/preço”, a que habituou os consumidores dos seus vinhos.

Com as vindimas finalizadas, a colheita de 2013 já está vinificada; A produção deste ano não foi fácil. “A primeira colheita da Penajóia já está vinificada, assim como o vinho branco vindo de Alvações do Corgo (cerca de 12 mil litros de brancos). No que toca aos tintos, a produção foi de pouco mais de 10 mil litros”, refere Fausto Cardoso.

Para além do vinho que já tem vinificado, Fausto Cardoso conta que ainda tem um pouco de uvas brancas da casta Sémillon, muito usada em França, nomeadamente na denominação de origem “Sauternes” na zona de Bordéus, com a qual pretende fazer um colheita tardia. “Vou fazer uma quantidade pequena, cerca de 100 litros, porque o rendimento é baixíssimo. Se o vinho for bom espero aumentar a produção em anos futuros”, adianta.

Quando as uvas chegam à adega, Fausto Cardoso explica que “as brancas e as tintas são sujeitas a processos diferentes e, por enquanto, nenhum vinho é vinificado em madeira”. As uvas brancas são encaminhadas directamente para a prensa onde são esmagadas, sendo o sumo posteriormente colocado numa cuba de fermentação com controlo de temperatura que, regra geral, é bastante baixa para que a fermentação seja prolongada ao longo de várias semanas. Nos tintos é feita uma selecção das uvas à entrada da adega para evitar que os bagos em mau estado possam afectar a qualidade do vinho. Só depois dessa selecção é que a uva é desengaçada e esmagada, sendo depois colocada nas cubas para fermentarem durante aproximadamente uma semana.

Ainda na adega, o vinho das vinhas velhas de Alvações do Corgo também tem um processo



de vinificação específico. “As uvas tintas das vinhas velhas são vinificadas em separado, mas não nos brancos, porque não tenho quantidade suficiente para isso. O meu vinho tinto de 2011 vou comercializá-lo como Alteia Vinhas Velhas, já que é todo proveniente destas vinhas”, salienta Fausto Cardoso.

“Em 2014 vou, todavia, arrancar parte das minhas vinhas velhas porque a produção é baixíssima. Falamos de cerca de 15 mil kg de uva em 4 ha, metade para vinho do Porto e outra metade para vinificar de forma tradicional”.

Apesar da produção ter pequena dimensão, os vinhos deste produtor resultam de uma grande diversidade de castas. Isto tanto nas vinhas velhas, que tradicionalmente eram plantadas com muitas variedades diferentes, como na vinha nova localizada na propriedade da Penajóia. Para os brancos há nesta vinha Viosinho, Gouveio, Rabigato, Sémillon, Moscatel galego e Fernão Pires. Para os tintos não poderiam faltar as castas tradicionais durienses como a Touriga Nacional, a Touriga Franca, a Tinta Barroca, a Tinta Roriz, a Tinta Francisca e o Sousão. “Com esta grande variedade de castas gostava de fazer monocastas também. No entanto, como a minha produção é pequena também tenho que vinificar em função da capacidade das cubas de vinificação e das épocas de amadurecimento”, justifica.

“Um vinho não anónimo tem outro reconhecimento”

Se há algo que os pequenos produtores podem ter como vantagem em relação aos grandes produtores de vinho é o facto de poderem dedicar mais tempo a cada um dos vinhos que

produzem. Isto porque, com produções anuais de pequena dimensão, têm possibilidade de estar atentos de uma forma mais minuciosa a cada detalhe necessário para a produção de um vinho de qualidade. É aliás uma questão de sobrevivência. As pequenas produções não permitem que se diluam as responsabilidades.





O produtor tem que “dar a cara” pelos seus vinhos, não pode “esconder-se” na grande massa e só pôr em cena as produções que são mais conseguidas. Se, por um lado isto é um risco, por outro, é algo que “é muito valorizado nos mercados europeus, sobretudo, quando se trata dos vinhos ainda sem grande nomeada e



sem uma longa existência, como é o meu caso”. Para já o principal mercado de escoamento dos vinhos deste produtor duriense é mais o Luxemburgo do que propriamente Portugal, uma situação que, segundo Fausto Cardoso, acontece porque no estrangeiro “a qualidade dos vinhos Alteia é mais valorizada e com boa relação qualidade/preço” a que habituou os consumidores dos seus vinhos.

De momento a gama de produtos Alteia inclui dois DOC da colheita de 2012, um branco e um rosé, dois DOC de 2011, um tinto e um branco e estes mesmos vinhos de 2010, já esgotados. Contudo a partir do próximo ano a gama poderá sofrer alterações. “Nos brancos de 2013 estou a vinificar uma das três cubas com cuidados especiais, para poder obter um “reserva”. Nos tintos lancei no corrente ano o Alteia vinhas velhas 2011, que é o primeiro a ser colocado no mercado como vinhas velhas. Para a colheita de 2013 terei mais um tinto com a produção da Penajóia à base de Touriga Nacional, Roriz, Barroca, Francisca e um bocadinho de Sousão, que está muito agradável e com bom potencial. Em anos futuros quando a minha produção for maior e se o mercado acompanhar, tentarei diversificar mais os meus produtos”, adianta Fausto Cardoso.

A produzir para um mercado que é cada vez mais internacional, Fausto Cardoso não tem intenção de produzir vinho que vá ao encontro das “modas” nem responder às especificidades de cada nicho de mercado. “Há alguns anos dizia-se por exemplo que o futuro estava nos vinhos monocasta, sobretudo de castas francesas. Era preciso fazer como os Australianos ou os Neo-zelandezes. Felizmente que o gosto dos consumidores é variado e a tradição milenar do vinho tem mostrado que as “modas” raramente são duradouras. Penso que é preciso garantir permanência e autenticidade, com uma qualidade cada vez maior. Por isso é preciso redobrar os cuidados na vinha e na adega. Isto sem descurar uma certa evolução dos gostos e a necessidade de escutar atentamente os consumidores e as suas preocupações, nomeadamente quando exprimem preocupações ambientais. Apesar destas tendências eu faço os meus vinhos com as especificidades que tinha



pensado para os mesmos, independentemente do mercado para o qual vou vender. Procuro criar um “estilo” próprio que seja “reconhecível”, mais do que seguir tendências. Tento valorizar um trabalho muito cuidadoso na vinha, que me permite ter uvas sãs na vindima com muito poucos tratamentos e usar os produtos químicos menos agressivos possível. Esta é aliás uma das minhas “vantagens comparativas”, se me confrontar com a esmagadora maioria dos meus colegas europeus, que fazem com frequência 5 vezes mais tratamentos do que eu”, aponta o agrónomo.

Em termos comerciais este produtor chama a atenção para a desigualdade da relação entre os produtores vinícolas e os distribuidores, sejam grandes superfícies ou distribuidores especializados, que em vez de ajudarem a produção, lhe causam grandes problemas. “Os produtores estão a deixar de comercializar os seus vinhos através das distribuidoras porque estas inflacionam os preços do vinho no mercado. Contudo, para pequenos produtores como eu, essa escolha não seria muito rentável visto que não teria recursos para criar uma rede de distribuição própria. Acho que se os distribuidores tivessem uma maior preocupação em promover os vinhos e em pressionar menos os produtores a baixarem as pequenas mar-

gens com que trabalham as coisas seriam diferentes”, refere Fausto Cardoso.

Face a uma realidade comercial que em pouco ajuda os produtores independentes, que fazem o vinho exclusivamente com as uvas que produzem, Fausto Cardoso mostra um grande interesse em envolver-se em actividades de tipo associativo. Gostava de dar o seu contributo à valorização dos vinhos destes produtores, que poucos apoios recebem para escoar e divulgar os seus vinhos, nomeadamente dos programas comunitários de suporte à divulgação nos mercados de países terceiros. Estes, estão concebidos para apoiar sobretudo os grandes produtores. “Em Portugal uma das grandes preocupações dos poderes públicos é aumentar as exportações. Como é mais fácil fazê-lo através dos grandes grupos, a pequena produção é descurada.

Contudo, é preciso ver que os grandes grupos têm sobretudo uma lógica financeira e nós, os produtores independentes, continuamos cá a dar vida às comunidades locais, contribuindo para a sua permanência e para o seu desenvolvimento. É preciso afirmar mais o movimento dos produtores independentes e eu gostava de começar a trabalhar com os meus colegas para tentar mudar este estado das coisas”, finaliza.

ALTEIA Vinho Rosé (DOC Douro) 2012

Produtor: Fausto Montenegro V Cardoso
Região: Douro, Baixo Corgo

Castas: Touriga Nacional e Tinta Roriz

Vinificação: Vindima manual para caixas de 20 quilos, desengace, esmagamento e extração por sangria, estabilização e clarificação pelo frio, seguida de fermentação em depósitos de inox com controlo da temperatura

Estágio: Em cubas de inox

Notas de Prova: Cor rosa claro, aroma levemente floral e com alguma intensidade, na boca é muito agradável, equilibrado com notas de frutos frescos

Álcool: 13%

Enólogo: Jorge Sousa Pinto

ALTEIA vinhas velhas Vinho Tinto (DOC Douro) 2011

Produtor: Fausto Montenegro V Cardoso
Região: Douro, Cima Corgo de vinhas muito velhas expostas a Sul e Poente, solo de xisto, clima quente e seco

Castas: Touriga Franca, Tinta da Bairrada, Malvasia Preta, Tinta Amarela, Tinta Barroca e Tinta Roriz

Vinificação: Desengace, maceração e fermentação em cubas com temperatura controlada

Estágio: Em depósitos de inox, sem madeira

Notas de Prova: Cor vermelha bastante carregada e com transparência, vinoso com leves aromas a frutas vermelhas, boa boca é agradável, mineral, robusto e equilibrado, com alguma persistência

Álcool: 14,5%

Enólogo: Jorge Sousa Pinto

ALTEIA Vinho Branco (DOC Douro) 2012

Produtor: Fausto Montenegro V Cardoso
Região: Douro, Baixo e Cima Corgo, “mistura” (field blend) de uvas de vinhas novas e outras muito velhas expostas a Sul e Poente, solo de xisto, com acentuado declive.

Castas: Viosinho, Gouveio, Rabigato, Malvasia Rei, Malvasia Fina e outras.

Vinificação: Prensagem, sem maceração, clarificação pelo frio, seguida de fermentação com controlo da temperatura.

Estágio: Em depósitos de inox sem madeira.

Notas de Prova: Cor citrina esverdeada com grande limpidez, aroma levemente floral e com alguma intensidade, na boca é muito agradável, equilibrado e fresco, ligeiro e persistente.

Álcool: 13,5%

Enólogo: Jorge Sousa Pinto



