

enólogo(a) do ano

FILIPA PATO

nomeados**Diogo Lopes**

Lisboeta de nascimento, Diogo Lopes vai buscar às raízes beirãs a paixão pela terra e pelo vinho. Viajou pelo mundo e juntou-se a Anselmo Mendes, com quem colabora em diferentes projetos. Os vinhos da Adega Mãe (Lisboa), da Herdade Grande (Alentejo), os Kranemann (Douro) e os Magma (Açores) espelham um misto de criatividade e consistência, considerando sempre importantes na enologia.

—

José Piteira

José Piteira faz vinho há mais de 35 anos e as memórias da adega de família na Amareleja são dos tempos de criança. Pragmático, é autor de diferentes vinhos e tem sido ainda um importante guardião da talha, tradição tão em voga nos nossos dias mas que durante largos anos conheceu os perigos do esquecimento. O carinho com que fala e, sobretudo, trata esta forma ancestral de fazer vinho é admirável a todos os níveis.

—

Nuno Mira do Ó

Nuno Mira do Ó é um obcecado por terroirs. Apaixonado por Baga, Castelão e Encruzado, faz vinhos pessoais na Bairrada, no Dão e em Bucelas, para lá dos contributos como consultor noutros projetos. Frescura, equilíbrio e longevidade são premissas que persegue. Quem prova os Druida ou os Outrora, quem procura entender a mensagem do Alvarinho SOU, em parceria com a Quinta de Santiago, percebe bem a mão de enólogo na interpretação de vinhas e do que deve ser a adega. Haverá, por isso, muito, muito mais.

O sobrenome denuncia-a. E a verdade é que os primeiros grandes ensinamentos foram-lhe transmitidos pelo pai, Luis Pato, um dos nomes maiores do vinho português. Não menos verdade é que, desde cedo, Filipa deu sinais de querer seguir trajeto próprio, de criar a sua própria história.

Licenciou-se em Engenharia Química na Universidade de Coimbra, fez vindimas em Bordéus (França), Mendoza (Argentina) e Margaret River (Austrália), antes de abrir asas e voar sozinha. Em 2001 começou a materializar a elaboração de vinhos pessoais e quem os provava, colheita após colheita, apercebia-se de um caso sério – pela qualidade, diferenciação e consistência.

À medida que as viagens para fora do país se sucediam, na fervilhante cena gastronómica da Bélgica cruzou-se com William Wouters, descendente de uma família de restaurateurs, recentemente eleito presidente da Associação Internacional de Sommeliers. Casaram-se em 2008 e até 2014 dividiram-se entre Portugal e a Bélgica antes de optarem por se fixar em definitivo na Bairrada onde o sonho, que passou a ser de ambos, tem crescido de forma sustentável.

A adega nasceu num espaço que a avó de Filipa usava para stocks. Pipas, balseiros e ânforas de barro, nada de barricas. Filipa reconhece ter sido através de William que verdadeiramente despertou para a mundividência de abordagens, notando que os biodinâmicos internacionais lhe pareciam ter uma outra alma.

Os vinhos de Filipa recorrem somente a castas nativas – Baga, Bical, Arinto, Cercial e Maria Gomes. Curiosamente, a notoriedade tem sido sobretudo alcançada em mercados internacionais, como os EUA. Portugal representa somente 15% do negócio, que ainda pode ser traduzido para números como as 90.000 garrafas de produção média anual (50.000 de espumante).

A procura por vinhas velhas, algumas em sério risco de abandono, é constante. A par disso, novos plantios. Todas as vinhas estão segmentadas por pequenas aldeias bairradinas, totalizando 17 hectares.

Defensora intransigente da Baga, Filipa Pato esteve na génese do agrupamento Baga Friends (com Mário Sérgio, da Quinta das Bágeiras). Salienta-lhe o historial de adaptação às vicissitudes climáticas da região e estabelece uma curiosa analogia com o comportamento e adoção do Ramisco, em Colares, defendendo que ambas são singulares e muito bem adaptadas à influência atlântica. A proximidade ao mar, os invernos e as primaveras sempre húmidas e chuvosas, obrigam a um esforço diário de entendimento da vinha, sobretudo para quem, como Filipa, opta (desde 2014) pela viticultura biodinâmica.

Provar vinhos como os Missão ou os Nossa Calcário é captar diferentes dimensões de pedaços de terra. É ainda um exercício de reflexão quanto aos méritos de uma enologia que privilegia a frescura, a finesse e a capacidade de guarda. É, por consequência, comprovar a criatividade e as credenciais da autora de alguns dos mais entusiasmantes vinhos portugueses da atualidade.

Filipa Pato, eleita “Enóloga do Ano 2020” pela Revista de Vinhos.