

# PORTO... COM SOTAQUE GENUÍNO

Sejamos sinceros. Muito provavelmente, o Vinho do Porto não teria alcançado a dimensão planetária de que hoje usufrui se não estivesse umbilicalmente ligado a britânicos. Mas numa época de aquisições, fusões e concentrações de casas de Vinho do Porto em grandes grupos empresariais convenhamos que a história que se segue é daquelas que dá gozo contar. O gravador não registou nem "Port" nem "Puerto", antes muito "Porto", à Porto, ou tudo não tivesse começado com um empreendedor nascido na freguesia da Madalena, em Vila Nova de Gaia...

TEXTO JOSÉ JOÃO SANTOS FOTOS FABRICE DEMGULIN



## PORTO... COM SOTAQUE GENUÍNO

Confessamos não ser fácil, à primeira, descodificar quem é primo de quem. Temos a Maria, o Pedro, o Jorge, o Paulo... Ficamos, todavia, com a certeza do que é realmente importante: esta é uma verdadeira família portuguesa, com pronúncia do Porto, ligada ao Vinho do Porto. Na atualidade, a empresa é dirigida por um total de seis familiares, quatro dos quais representam a quarta geração. Há, portanto, sangue na guelra na Poças Júnior e quem sabe não seja um certo ADN guerreiro o responsável pelo facto de esta empresa familiar portuguesa continuar a resistir no setor do Vinho do Porto, entretanto dominado por uma mão cheia de operadores de grande dimensão

que ao longo dos anos foram adquirindo outras casas e marcas de mérito.

Tudo começou em 15 de agosto de 1918. No ano em que a história universal marcava o final da II Grande Guerra, Manoel Domingues Poças Júnior, o fundador, decidiu criar com o tio, Manoel Francisco Gomes Júnior, a Poças & Comandita, inicialmente ligada ao comércio de aguardentes para Vinho do Porto. Antes, o fundador havia trabalhado na seguradora Raws (onde ingressara com apenas 12 anos) e na histórica A.A. Ferreira. O bichinho pelo Vinho do Porto havia de o levar a outra aventura, a Manoel D. Poças Júnior Lda., criada em 1932 e que dois anos volvidos começou a vender Vinho do Porto.

Manuel e Jorge Pintão, netos do fundador, juntaram-se à empresa em 1950. Manuel haveria de assumir a direção comercial entre 1957 e 2003, quando se aposentou. Jorge ainda hoje tem a responsabilidade do departamento de produção. Em 1970, Acácio Maia, outro neto do fundador, assumiu a direção financeira e em 1975, ano da morte de Manoel Poças, já três elementos da família preenchiam lugares decisivos na estrutura.

Nos anos 80, Jorge Manuel Pintão – filho de Jorge Pintão – assumiu a enologia, área que este licenciado em química com mestrado em enologia pelo Instituto de Enologia de Bordéus ainda hoje mantém sob responsabilidade. Na década seguinte, de 90, a direção comercial passaria a estar nas mãos de Antero Maia, outro neto do fundador. Com a morte deste, em 2006, Pedro Poças Pintão (filho de Manuel Pintão) chegava à Poças para assumir a direção comercial e já com experiência internacional – foi analista financeiro na Standard & Poors e no Asian Banker, em Singapura, e de regresso ao Porto trabalhou na Ernst & Young e na Price Waterhouse Coopers. O rendilhado familiar a que esta

narrativa obriga não esquece Paulo Pintão (segundo filho de Jorge Pintão), que em 2008 passou a liderar a contabilidade de uma empresa familiar com atuação no mundo: mais de 90% de toda a produção é exportada.

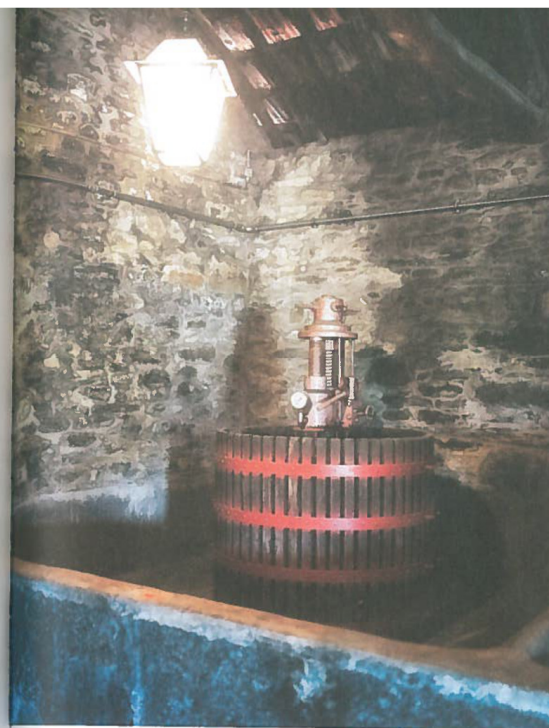
### Três quintas nas três sub-regiões

A viticultura da Poças tem toque feminino. Desde 2005, Maria Manuel Maia, licenciada pela UTAD – Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, gere as três propriedades que a empresa detém nas três sub-regiões durienses: Quinta das Quartas, Baixo Corgo (centralizadora do processo de produção, com enorme armazém de envelhecimento e 2,5 hectares de vinhas); Quinta de Santa Bárbara, Cima Corgo (em Caêdo, Ervedosa do Douro, com 33 hectares de vinhas de onde resultam alguns dos mais exclusivos Vintage e LBV da Poças); e Quinta de Vale de Cavalos, Douro Superior (51 hectares de vinhas, em Numão).

Conversamos nas Quartas, de olho numa histórica Bedford vermelha de caixa aberta e depois de passearmos por entre uma impressionante coleção de cascos e balseiros, cuja capacidade pode atingir os dois milhões de litros – o centro de vinificação está nesta propriedade, que mantém ainda lagares tradicionais, em granito.

Todas as uvas próprias e aquelas que adquirem a outros viticultores são por aqui trabalhadas, nesta quinta que o bisavô de Maria Manuel recebeu em pagamento de uma dívida. A maioria das uvas tem por destino Vinho do Porto, mas uma importante fatia é também canalizada para vinhos DOC. A Poças produz vinhos tranquilos desde 1990, tendo o Coroa d'Ouro sido o primeiro vinho lançado, em 1992.

Na adega o salto deu-se a partir de 1996. Foi aí que a empresa se focou no ▶



### ► Sabia que....

A empresa familiar que garante exportar mais de 90% da produção brilha nas lojas do El Corte Ingles de Espanha, por frequentemente liderar as preferências entre os Vinhos do Porto disponíveis?



MANOEL POÇAS JÚNIOR, O FUNDADOR, COM A MULHER E FILHOS.





aprimoramento tecnológico de vinificação. Mas como tudo sempre começa na vinha assistimos ao jogo constante com diferentes altitudes (que vão desde os 400 metros até à cota junto ao rio), parcelas, maturações. “Essa é uma das belezas do Douro, permitir uma diversidade de estilos dentro de uma só região”, acentua Maria. Obviamente, a primeira seleção de uvas para Portos e DOC inicia-se na vinha – “É um desafio”, admite. A verdade é que a correta seleção do que estará na base de um determinado vinho é mais de meio caminho andado para todo o restante trabalho de enologia.

Nesse capítulo, enologia, a filosofia é preservar a reputação conquistada em vinhos como os Porto Tawny, embora sem receios de arriscar. “Sou favorável à inovação. Por exemplo, no que respeita a novas formas, mais leves e originais, de consumir Vinho do Porto. Isso não tira qualquer pedaço à região, pelo contrário, só a ajudará”, diz-nos Jorge Manuel Pintão, enólogo, já à mesa de provas da sede da empresa, em Gaia.

Os Colheita e os tawnies velhos são como que a imagem de marca da Poças. A partir da década de 60 do século passado a empresa começou igualmente a produzir Porto Vintage. “Essa capacidade de reinvenção, de aposta em novos produtos e em novos mercados também nos tem ajudado”, observa Pedro Poças Pintão, na atualidade quem mais dá a cara pela empresa que produz anualmente 1,5 milhões de garrafas de Vinho do Porto e meio milhão de DOC Douro. Os principais mercados dos Porto são Holanda, Bélgica e Dinamarca; nos DOC, Canadá, Estados Unidos, Brasil e Portugal.

O ato de resistência, reconhecido como tal por Pedro, o de manter a empresa à margem do acentuado fenómeno de concentração em grandes grupos no setor do Vinho do Porto, tem na descoberta constante de nichos de mercado um dos segredos. Mas há outros. “Como família, temos conseguido manter uma coesão muito grande e dar mais valor àquilo que

nos une do que nos diferencia. Isso faz com que a empresa tenha uma força grande, com estratégias sólidas, com futuro”, garante-nos Pedro Poças Pintão.

O esforço de atualização tem sido crescente, sobretudo no segmento dos vinhos tranquilos. No ano passado, a Poças contratou um experiente enólogo consultor de Bordéus, Hubert de Boüard, para refletir e apoiar a enologia dos vinhos DOC. Da equipa faz ainda parte um luso-descendente, Philippe Nunes, que tem sido um dos principais elos de ligação entre o conhecimento enológico de Bordéus e a nova aventura pelo Douro.

De Boüard é o enólogo e proprietário do Château Angélus, um dos mais exclusivos de Bordéus. Decidiu, em 1988, iniciar um trabalho de consultoria enológica, colaborando na atualidade com 65 projetos, em países como Espanha (Rioja), França (Côtes du Provence, Vale de Loire e Bordéus), África do Sul, Líbano e Tailândia. No Douro, a vindima de 2014 já teve mão francesa e em 2016 o mercado conhecerá os primeiros resultados dos novos vinhos tintos.

Recentremo-nos no Vinho do Porto. Para a Poças Júnior, o futuro passará inevitavelmente pela qualidade em detrimento dos grandes volumes e das categorias inferiores, tanto mais que a empresa considera “arriscado” vender-se a ideia generalizada de os vinhos portugueses terem boa relação qualidade/preço. “As categorias especiais são a essência do Vinho do Porto”, acredita Pedro Poças Pintão.

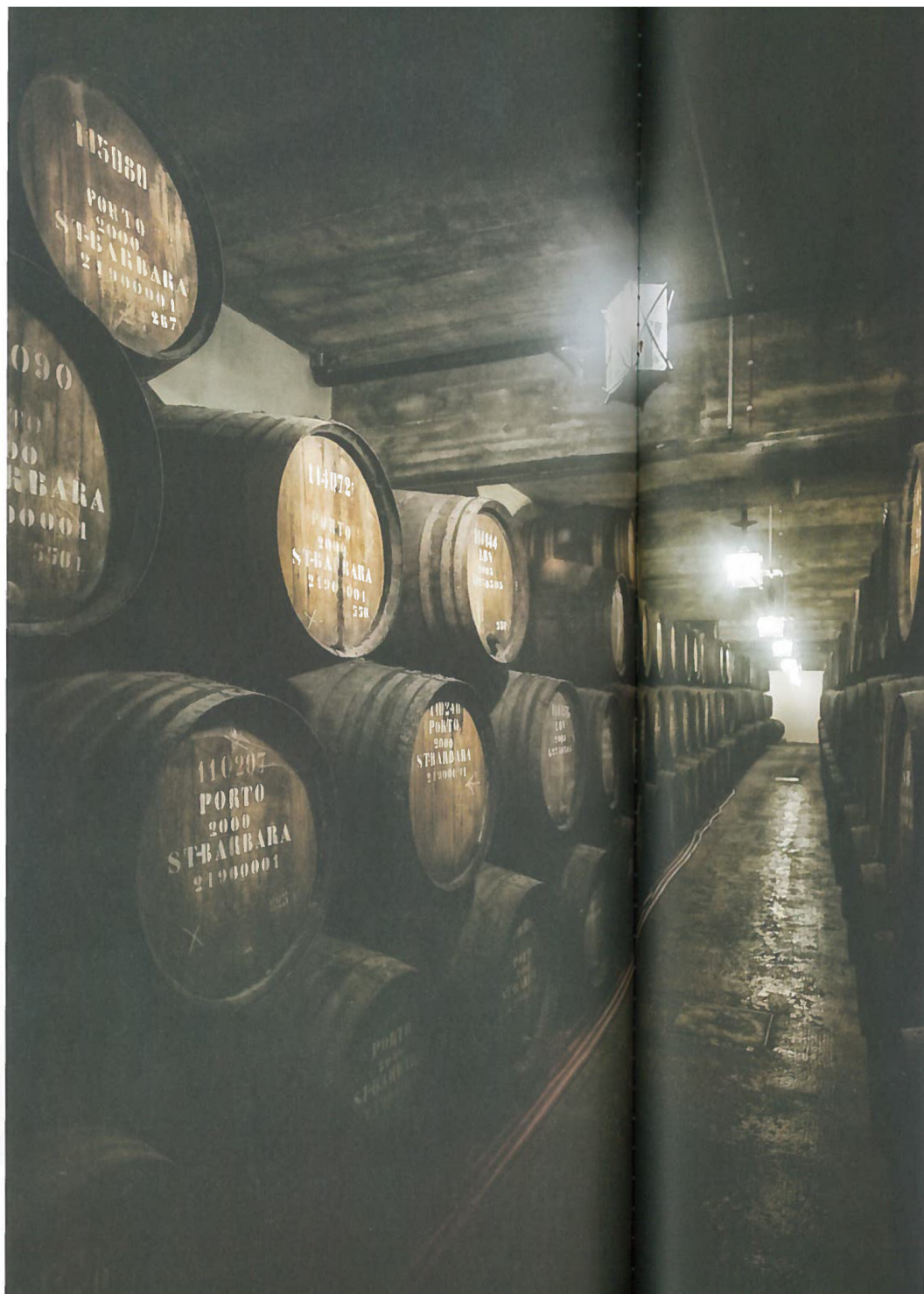
Outra preocupação é o envelhecimento dos consumidores de Porto. O público de vinhos está a rejuvenescer, frequenta eventos de vinho, lê publicações especializadas, procura a diferenciação. “O Vinho do Porto precisa um pouco da filosofia dos DOC Douro, que apareça gente nova”, instiga Pedro, que encara ainda o setor como “demasiado protecionista”. E todos sabemos que nesta análise não está sozinho.

A Poças Júnior produz anualmente 1,5 milhões de garrafas de Vinho do Porto e meio milhão de DOC Douro. Os principais mercados dos Porto são Holanda, Bélgica e Dinamarca; nos DOC, Canadá, Estados Unidos, Brasil e Portugal.



MARIA MANUEL, ACÁCIO, JORGE, PAULO, PEDRO E JORGE MANUEL PINTÃO





## PORTO... COM SOTAQUE GENUÍNO

### ► VINHOS A DESCOBRIR

SEMPRE QUE FUGIMOS AO ÓBVIO CORREMOS O SÉRIO RISCO DE SERMOS SURPREENDIDOS. POR ISSO, SE AINDA NÃO PROVOU UM DESTES VINHOS FICA DESDE JÁ O DESAFIO DE CONHECER OUTRAS FACETAS DO DOURO. DAQUELAS QUE COMBINAM BOA MATÉRIA-PRIMA COM EQUILÍBRIO ENOLÓGICO. COMO A PROVA FOI REALIZADA IN LOCO COM O ENÓLOGO JORGE MANUEL PINTÃO E O DIRETOR PEDRO POÇAS PINTÃO, A WINE CLASSIFICA CADA VINHO COM UM INTERVALO CAUTELAR DE DOIS VALORES.

#### COROA D'OURO 2014

(14 - 16)

A primeira edição data de 1994. Nesta versão 2014 resulta de um lote das castas Malvasia Fina, Códaga do Larinho, Rabigato, Viosinho e Moscatel Galego. Revela cor palha, aromas cítricos suaves, alguma fruta branca, já a adivinhar acidez e um traço de mineralidade. Começa a integrar-se bem e comprova, no final, a frescura e a tal acidez que se lhe adivinhavam.

PVP: 4,29€

#### VALE DE CAVALOS 2012

(14 - 16)

O rótulo nasceu em 2002, o célebre ano terrível do Douro, do qual resta um punhado de vinhos que parecem desmentir o que esmagadora maioria comprova. Obtido na Quinta Vale de Cavalos, lá bem no Douro Superior, em 2012 combinou o trio maravilhoso de castas tintas da região - Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz -, a que se juntou a Tinta Barroca. De cor cubi, mostra aromas a alguma fruta vermelha madura e muitas especiarias. Os taninos notam-se bem e deixam um final de boca austero, bem seco.

PVP: 7,00€

#### POCAS RESERVA 2010

(15 - 17)

Tem origem em vinhas velhas, que incluem Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Barroca. É produzido na Quinta de Santa Bárbara, Catão, adquirida em 1992, entre vinhas velhas e novas plantações.

Rubi carregado na cor, com aromas marcados pelo estágio em madeira, sentindo-se ainda alguma framboesa, alguma fruta de licor e fruta vermelha madura. A estrutura está bem conseguida, com acidez presente e um final que mostra algum tabaco.

PVP: 18,00€

#### POCAS PINK

(13,5 - 15,5)

É mais um exemplar da mais recente categoria de Vinho do Porto, os rosés. A cor morango junta aromas do dito, framboesas e gelatina de morango. Docinho como é apanágio nesta tipologia tem o condão de não resvalar para exageros, que por vezes os tornam enjoativos, e mostra até alguns picos de acidez que lhe dão graça. Ideal para partilhar junto à piscina, bem fresco. Mas, cuidado, embora não pareça tem 19,5% de álcool.

PVP: 8,00€

#### POCAS COLHEITA 1992

(15,5 - 17,5)

A ideia da Pocas Júnior é lançar anualmente algumas garrafas dele no mercado. Este é um Porto de cor tawny, aberta, aromas de mel, figo, alguma tâmara, geleia... e novamente mel. A complexidade sente-se em crescendo e tem uma frescura muito boa, que disfarça bem a doçura. É daqueles vinhos gulosos, que convida sempre a mais um pouco.

PVP: 45,00€

#### POCAS VINTAGE 2011

(16 - 18,1)

Retinto. Ainda um jovem cheio de garra... e de fruta madura, compota de frutos vermelhos e um toque que nos remete para floresta. Bem mais apetecível na boca, com cerejas, amoras e um equilíbrio bem conseguido para um portento de tenra idade. Claro está, promete evoluir bem, mas a verdade é que é um Vintage novo que já dá prazer.

PVP: 50,00€