

UM OLHAR AMERICANO EM SETÚBAL

**POR RAZÕES POLÍTICAS, DOMINGOS SOARES FRANCO,
UM DOS PROPRIETÁRIOS DA TRADICIONAL JOSÉ MARIA
DA FONSECA, TORNOU-SE O PRIMEIRO PORTUGUÊS
A SE FORMAR NA FAMOSA ESCOLA DE ENOLOGIA DE DAVIS,
NA CALIFÓRNIA, POR ISSO NÃO ESCONDE QUE SEUS VINHOS
TÊM POUCA INFLUÊNCIA EUROPEIA**

por GUILHERME VELLOSO

O conturbado período que caracterizou os primeiros anos do processo de redemocratização de Portugal, a partir da chamada “Revolução dos Cravos”, em abril de 1974, impactou profundamente a vida econômica do país, inclusive no mundo do vinho. E teve influência decisiva na trajetória de um dos mais renomados enólogos portugueses, Domingos Soares Franco. Junto com o irmão, António, Domingos, 53 anos, detém o controle de uma das mais tradicionais e conhecidas, inclusive no Brasil, vinícolas portuguesas, a quase bicentenária (foi fundada em 1834) José Maria da Fonseca. Em 1975, Domingos preparava-se para estudar enologia em Portugal. Mas, em razão do clima político reinante na época, com ameaças de expropriações e nacionalizações, seu nome não foi aceito na Universidade de Lisboa, simplesmente,





Para fugir da proibição de anunciar à beira das estradas, o caminhão que é um “outdoor” ambulante da JMF “quebra” diariamente em diferentes pontos do caminho interno que margeia os vinhedos



Numa das salas de barricas da vinícola, onde repousam seus tradicionais Moscatéis, o logotipo da empresa aparece refletido no piso, projetado pelo grande lustre que a ilumina

como relata agora, “porque era filho do meu pai”. O pai, Fernando Porto Soares Franco, comandou a empresa, que sempre pertenceu à família, até meados da década de 80 e obviamente era uma liderança importante e respeitada no mundo do vinho português. Domingos conta que chegou a pensar em estudar em Bordeaux, mas que teria de refazer dois anos de estudos. Foi então que decidiu, para surpresa da família, ir para a universidade de Davis, na Califórnia, já na época um dos centros de estudos enológicos mais avançados do mundo. Isso só foi possível porque, nos primeiros anos, sua permanência nos Estados Unidos foi bancada pelos representantes da JMF no país, já que a empresa de sua família passava por séria crise financeira e a própria transferência de recursos para o exterior tornara-se praticamente impossível. Em 1976, seu irmão António, já

formado em Administração de Empresas, seguiu caminho semelhante e foi trabalhar nos Estados Unidos com os sócios locais da JMF.

Domingos foi o primeiro português a se formar em Davis. E não esconde que os vinhos que faz têm pouca influência europeia. Por isso, quando voltou para Portugal, em 1980, a mudança foi dramática. “O que eu tinha aprendido não tinha nada a ver com a realidade portuguesa”, relembra. Sob sua orientação os vinhedos foram totalmente replantados com as castas que ele julgava mais adequadas. E, em 1999, foi concluída a construção de nova e moderníssima vinícola, totalmente automatizada, onde são processadas uvas provenientes dos 700 hectares de vinhedos que pertencem à JMF ou a seus sócios. Nela foi montada uma espécie de miniadega, onde a equipe comandada por Domingos

vinifica pequenas parcelas e faz experiências, que poderão resultar na incorporação de novos vinhos ao já robusto portfólio da empresa, do qual fazem parte cerca de 40 marcas. A cada ano, segundo Domingos, são feitos cinco ou seis ensaios de vinhos, com castas novas. Para isso, a JMF se vale de um dos maiores acervos ampelográficos do mundo, com cerca de 560 variedades diferentes plantadas, inclusive castas russas, americanas e outras. No vinhedo, cada uma está identificada apenas por um código numérico anotado, junto com o nome da casta, num livrinho de capa preta, guardado a sete chaves na empresa. Domingos conta rindo que, no período que se seguiu à revolução, houve uma tentativa de “nacionalizar” o precioso acervo, mas que seu pai refutou a ameaça com outra maior: simplesmente queimar o tal livrinho...

TRILOGIA, UM MOSCATEL FORA DE SÉRIE

As marcas mais conhecidas da casa José Maria da Fonseca são o tinto **Periquita** (há uma versão em branco para o mercado brasileiro) e o rosé **Lancers**, cujo grande mercado é o dos Estados Unidos. Mas a mão de Domingos se faz sentir principalmente em vinhos como o moderno **Hexagon**. A ideia inicial, segundo ele, era fazer um vinho usando oito castas. Mas a escolha final, como o próprio nome indica, resultou num corte que usa seis castas diferentes. A mais surpreendente é a *Tannat*, que Domingos aprendeu a domar com a ajuda do francês Alain Brumont, considerado o maior especialista nessa uva, em conversas informais à margem de feiras e eventos de vinhos de que ambos



Com o enorme acervo de castas de que dispõe, Domingos cria vinhos modernos, como o **Hexagon**, ou tradicionais, como o **Trilogia**. À direita, a casa-museu da família em Vila Nogueira de Azeitão

participavam mundo afora. Também de sua autoria é uma das obras-primas da vinícola de Azeitão: o excepcional, em todos os aspectos, **Trilogia**, um *Moscatel* fora de série que só a José Maria da Fonseca poderia ter feito. O desafio colocado a Domingos pela família, para celebrar a chegada do novo milênio, foi o de criar o melhor *Moscatel* possível, a partir de todas as safras disponíveis nos estoques da empresa. O lote final, do qual foram produzidas 13.926 garrafas de 500 ml, é um corte de 70% da safra de 1965 e 15% cada, das de 1934 e 1900. É um vinho cuja riqueza aromática e gustativa transcende descrições. O próprio Domingos faz questão de ressaltar que outras safras excepcionais, como 1947, não foram incluídas no corte, porque não havia disponibilidade suficiente de vinho.

Da passagem por Davis, além da sólida formação, ficou um episódio que ele faz questão de recontar com orgulho. Quando viajou para os Estados Unidos, Domingos levou na bagagem duas ou três garrafas de 24

safras diferentes, a mais antiga de 1902, dos afamados *Moscatel de Setúbal*, o tradicional vinho doce português do qual a José Maria da Fonseca é quase sinônimo. Ao final do curso, decidiu doar uma garrafa de cada safra para que fossem submetidas ao painel de provas da própria universidade que, periodicamente, analisa vinhos de diferentes procedências. Quando propôs a ideia a uma de suas professoras, que fazia parte do comitê de provas, a resposta que ouviu foi: “não provo *Moscatéis*, provo vinhos”. A doação acabou sendo feita, com a condição de que a citada professora não participasse da prova. Ao final, o 1902 recebeu pontuação máxima (20), a mais alta concedida até então pelo comitê a um vinho.

Os vinhos da José Maria da Fonseca, exceção feita ao Periquita (distribuído pela Diageo do Brasil), são representados pela Inovini, divisão de vinhos finos da importadora Aurora.

GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR



O VERDADEIRO
NÉCTAR DO
DEUS SOL



Grécia, terra de deuses, terra ensolarada. Sua natureza viva abençoada pelo deus sol produz frutos excepcionais que conferem ao azeite Mykonos, um paladar rico e agradável, aroma fresco e cor verde dourado. Um néctar de experiência única para os sentidos.

Mykonos, o verdadeiro azeite extravirgem grego. Néctar dos deuses, sabor de sol.