

O inovador

É um homem à frente do seu tempo. D. Carlos Falcó, marquês de Grignon, é conhecido no mundo pelo papel que desempenhou na área do vinho. Em Espanha, onde introduziu muitas inovações, é autoridade na matéria.

Dono de uma propriedade de 50 hectares, na família desde 1292, exporta hoje para 43 países

ENTREVISTA DE KATYA DELIMBEUF FOTOGRAFIAS DE LUIZ CARVALHO

Os povos do Mediterrâneo começaram a emergir da barbárie quando aprenderam a cultivar a vinha e a oliveira”. A frase é de Tucídides, historiador grego do século V a.C. — e foi com ela que Carlos Falcó, marquês de Grignon, abriu a conferência da primeira Trienal do Vale do Tejo, a 17 de setembro, em Portugal. Aí, falou da revolução que se prepara para levar a cabo no mundo do azeite, depois de o ter feito no mundo do vinho. A família de D. Carlos Falcó remonta ao século XIII, mas o marquês de Grignon é um homem acessível e educado. Privou com o Rei Juan Carlos e com o

general Franco. Caçou com ambos. A sua propriedade, o Domínio de Valdepusa — a primeira autorizada a ser considerada Denominação de Origem em Espanha — serviu-lhe de terreno fértil para o que quis fazer na vida: vinho. Nessa área, foi um modernizador. Introduziu novas castas, novas tecnologias. Enólogo, criador de vinhos, é, aos 73 anos, um homem muito ativo. Na semana em que falámos, em Portugal, tinha mais quatro viagens. Algumas, intercontinentais.

Qual a sua memória mais antiga ligada ao vinho? Remonta ao tempo em que eu era interno num colégio de irmãos Capuchos no Norte de Espanha. A educação era muito severa, mas a partir dos 11 anos dava-se um copo de vinho aos rapazes às refeições. Mais tarde,







viajei muito com os meus pais pela Europa. No fim destes passeios maravilhosos, o meu pai tinha sempre muita fome — e algum mau humor. Certa vez, em Amesterdão, num restaurante com gastronomia das Antilhas holandesas (muito temperada), questionei a escolha de vinho do meu pai... Ele olhou para mim e mandou-me escolher. Optei por um Merlot, mais suave, e quando ele o provou, exclamou: “Perfeito! A partir de agora, escolhes tu o vinho!” (risos). Tinha 15 anos.

Houve alguma figura familiar fundamental para a sua imersão no mundo do vinho? Sim, o meu avô. Víamo-lo muito pouco, eu e os meus irmãos. Um dia, o meu avô levou-nos a conhecer a sua propriedade, Valdepusa (na

família desde 1292). Fomos ver a vinha, as oliveiras, o lagar e o moinho das azeitonas, que era para ele o mais importante. Deu-me a provar um bocadinho de azeite com o dedo, e eu disse-lhe: “Quero uma garrafa”. Mas ela não tinha etiqueta nem nada que identificasse a origem do azeite. O meu avô respondeu: “Sou agricultor, não sou comerciante. São coisas diferentes.” Perto das férias de Natal, decidi que iria ser engenheiro agrónomo. Por isso, quando a minha mãe me chamou e disse que eu iria para a Escola Militar de Saragoça, prosseguindo a tradição familiar, escrevi uma carta ao meu avô. Propus-lhe ser engenheiro agrónomo, para poder tratar da sua quinta, do azeite e do vinho, e vendê-lo para todos os sítios do mundo... E pedi-lhe

ajuda para convencer a minha mãe a mudar de ideias. Assim foi. Entrei na Universidade de Lovaina, na Bélgica, com 17 anos, e continuei a corresponder-me com o meu avô. Um dia, ele não respondeu. Tinha 86 anos. No testamento, deixou-me a melhor parte da propriedade para produzir vinho. E, assim, tornou-se obrigatório eu seguir aquele caminho...

Em que idade deu a provar vinho aos seus filhos? Aos dois meses, quando eram bebés, dei-lhes um dedo embebido em vinho. Eles cresceram nesta cultura de campo, vindimaram. Hoje, todos gostam de vinho. Tenho cinco filhos, de três casamentos diferentes: Manuel, de 46 anos, que é diretor do Citibank para a Europa, Médio Oriente e África; Ale-



STRESSE “É PRECISO MANTER AS UVAS LIGEIRAMENTE STRESSADAS. NO FUNDO, É FAZER O QUE AS MULHERES FAZEM AOS NAMORADOS: STRESSÁ-LOS UM BOCADINHO, PARA FAZEREM O QUE ELAS QUEREM, MAS NÃO DEMASIADO...”

de fiz uma pós-graduação em Vitivinicultura e Enologia, tudo o que queria introduzir em Espanha era proibido pelo Ministério da Agricultura... Queria fazer um Domínio, estava fora das denominações protegidas... Queria exportar e não podia, porque tinha de ter um milhão de garrafas — e só tinha 50 mil. Não podia irrigar. Queria fazer vinho com Cabernet Sauvignon — não deixavam, porque era uma casta francesa... Tudo era proibido! Perdi dez anos com isto... Consegui trazer Cabernet Sauvignon para Espanha num camião, quando o general Franco já estava doente. As castas vinham misturadas com ramos de macieiras e de vinha. Na fronteira não sabiam distingui-las...

Fez o seu primeiro vinho em 1982. Sim. É uma história engraçada. Tinha feito alguns ensaios, e uma noite, num jantar que ia dar em casa, um amigo perguntou-me se podia trazer uma atriz de Hollywood, Margaux Hemingway. Servi vinho meu, mas as garrafas não estavam identificadas. Ela provou-o e disse: “Este é o melhor vinho que eu bebi em Espanha! Vou falar com um amigo que é jornalista e tem uma propriedade de produção de vinhos em Bordéus...” Passadas duas semanas, telefonou: “Estou em Marbella, num spa, tenho o senhor Alexis Lichine (um grande crítico de vinho) ao meu lado. Apanha o primeiro avião e traz uma garrafa do teu vinho.” Cheguei a Málaga e fui encontrá-los na piscina — a Margaux em *topless*, eu de fato e gravata, garrafa debaixo do braço, e o senhor Lichine, um senhor respeitável, de alguma idade... Perguntei-lhe se queria provar o meu vinho. “Nem pensar”, respondeu, “estou numa dieta de 500 calorias por dia... Mas veio de propósito para isso? Então deixe-o cá que eu levo-o e provo-o com o meu enólogo, quando voltar a Château Margaux.” Perguntei-lhe quem era o seu enólogo e respondeu: Émile Peynaud (atribui-se-lhe a ‘paternidade’ da enologia moderna). Eu tinha o seu livro na mesa de cabeceira... “Tem de vir conhecê-lo...”, retorquiu. Passado um tempo, liguei ao senhor Lichine. Disse-me: “Tenho boas notícias. Provámos ontem o seu vinho, ao jantar, e achámo-lo muito bom.. Apanhe o primeiro avião para Bordéus e vamos aconselhá-lo.” Nesse ano, comecei a produ-

“Perguntei a Alexis Lichine se queria provar o meu vinho. Ele disse: ‘Nem pensar, estou numa dieta de 500 calorias por dia...!’”

jandra, de 43, que trabalha comigo, é diretora de marketing e vendas da Casa de Vinhos Marquês de Grignon — que fundei há 30 anos — e tem a seu cargo a distribuição para 43 países; Tamara, de 28 anos, filha do meu segundo casamento, com Isabel Preysler (uma figura muito conhecida da imprensa cor de rosa em Espanha), está muito virada para a moda; e os mais novos, Aldara, de 12 anos, e Duarte, de 15, do meu terceiro casamento, com D. Fátima de la Sierva (com quem está casado há 23 anos). No outro dia, fui com Duarte a um restaurante em Espanha e deixei-o provar o vinho.

Como começou para si essa aventura? Num primeiro momento, depois de ter regressado da Universidade de Davis, na Califórnia, on-

D. Carlos Falcó

Bilhete de identidade

zir vinho. Teve muito sucesso internacionalmente, grandes críticas de ingleses, americanos, como Robert Parker... E assim comecei a exportar.

Conheceu o general Franco? Sim. Recebeu-me quando eu era presidente dos Agricultores de Tabaco (naqueles 10 anos em que não consegui fazer nada relacionado com vinho) e convivemos em várias caçadas. Era um homem muito cauteloso. Falava muito pouco, baixinho, mas quando falava, as pessoas ouviam-no. Também passei férias no Estoril com o Rei Juan Carlos, que tem um ano a menos que eu. Ele era visita de casa. Caçamos juntos há 50 anos. Todos os verões íamos ter com ele ao Estoril, ao Hotel Palácio, eu e a minha família. Os meus pais iam à Vila Giralda, nós íamos montar a cavalo ou andar de patins.

O seu percurso no mundo do vinho está muito ligado à inovação. Muito. No vinho, usavam-se as mesmas técnicas há 7000 anos. Ainda hoje as tecnologias são muito incompreendidas, mal aceites pelos puristas do meio. Mas o ar condicionado nas caves, por exemplo, permitiu que se fizessem grandes vinhos em regiões como Castilla La Mancha, onde o calor tornava isso totalmente impossível. Depois, há os que concordam com as inovações nas caves, mas não nas vinhas. Eu discordo. Nas nossas vinhas, temos pequenos aparelhos digitais que nos dizem o grau de humidade na terra a 10 cm, a 50 cm, sabemos as temperaturas que vamos ter na semana seguinte, e temos dendrómetros que dão a variação do tronco da videira, de noite e de dia, e o seu grau de stresse (hídrico). Ou seja: quando ela não tem água suficiente e bloqueia a sua “transpiração”. Deste modo poupa água, mas para todos os processos que dão os sabores e aromas ao vinho. Se isso acontecer durante muitos dias, perto da vindima, pode dar uvas muito desequilibradas. É preciso ter as videiras ligeiramente stressadas, para darem um vinho concentrado. No fundo, é o mesmo que as mulheres fazem aos namorados: stressarem-nos um bocadinho, para eles fazerem o que elas querem, mas não demasiado, para eles não irem embora... (risos).

De onde lhe vem a faceta inventiva? Tem a ver com uma atitude pessoal que gosta de pôr tudo em causa. Temos a sorte de viver numa época em que 95% dos cientistas do

- Tem 73 anos
- É pai de cinco filhos, de três casamentos diferentes
- Aos 11 anos, bebeu o primeiro copo de vinho
- Aos 15, começou a escolher o vinho nas refeições da família
- Cursou Engenharia Agrónoma na Universidade de Lovaina (Bélgica)
- Fez uma pós-graduação em Vitivinicultura e Enologia na Universidade de Davis (EUA)
- Foi pioneiro na utilização de certas tecnologias no mundo da vinha, como o sistema de rega gota a gota e dendrómetros, para medir o grau de stresse hídrico das videiras
- Introduziu em Espanha as castas Cabernet Sauvignon, Petit Verdot (produziu o primeiro Petit Verdot monocasta do mundo) e Syrah
- O primeiro vinho que criou, em 1982, foi feito sob a orientação do mítico enólogo de Château Margaux, Émile Peynaud. Privou com críticos de vinho como Alexis Lichine e com atrizes de Hollywood
- Em 1999, escreveu o livro “Entender de Vino”, que vai na 13.ª edição. Agora, prepara-se para publicar outro sobre azeite, “Oleum”
- A sua propriedade, o Domínio de Valdepuusa, está na família desde 1292. Foi a primeira a obter Denominação de Origem em Espanha, em 2003
- Privou com o general Franco e é amigo do Rei Juan Carlos
- É presidente da Associação Pagos de Família, que agrupa os principais produtores de vinho de Espanha

mundo estão ativos. Portanto, temos acesso a muita informação. A minha formação em Engenharia Agrónoma (na Universidade de Lovaina, na Bélgica) também ajuda.

Levou para Espanha novas castas, Petit Verdot e Syrah. O Petit Verdot era uma casta que me interessava muito, porque tinha quase desaparecido no Médoc (região de França). Eu estava com Emile Peynaud, o tal enólogo de Château Margaux, quando provámos o Petit Verdot. Estava ótimo... Mas ele disse: “Esqueça!”, por achar que ia ser muito difícil levá-lo para Espanha e fazer bom vinho com ele. Anos mais tarde, com um aluno dele, Michel Roland, levámos a casta e fizemos o primeiro Petit Verdot monocasta do mundo, em 1994. Quando apresentei o vinho na Alemanha, teve imenso sucesso.

Quem beneficia mais: as castas que são “importadas” para um país ou o próprio país? As castas viajaram muito na Europa. Os franceses, que dominaram o mundo dos vinhos e da gastronomia durante anos, têm no Vale do Rhone apenas castas espanholas — à exceção do Syrah. Foi por isso que fui buscar esta casta. Viajei pela Europa e pela Austrália, e em 1991, trouxe-a. Foi um êxito imediato. O Syrah adapta-se muito ao *terroir* onde está. Se o solo for bom, a vinha será boa. E é uma casta com uma genética muito interessante. No fundo, acho que acaba por ser o país a beneficiar.

Os valores familiares ainda ajudam no mundo do vinho? Sim. As pessoas gostam muito de ver uma cara da “família”. Sinto muito isso nas minhas viagens. Sobre tudo quando falamos de vinhos de Domínio, que são pertença de famílias, como sucede com os melhores vinhos europeus, em Bordéus, Borgonha ou Alemanha.

O mercado do vinho valoriza mais a tradição ou a inovação? A tradição, ainda. Sobre tudo na Europa. Mas os consumidores talvez não saibam que têm hoje muito mais oportunidade de provar bons vinhos do que os seus pais e avós. E isso só é possível graças à inovação. Por exemplo, na Califórnia, no Chile, fazem-se ótimos vinhos com tecnologia moderna. Os californianos começaram a usar depósitos em aço inox, dos produtos leiteiros, como forma de arrefecer os vinhos durante a fermentação. Tinham temperaturas muito

elevadas, e foi a forma que encontraram para fazer vinho. Foi um avanço espetacular. Agora toda a gente em Bordéus tem tinas em inox. É possível ter tradição e tecnologia nas várias fases do vinho. Mas para envelhecer grandes vinhos tintos, e até alguns brancos, é preciso usar madeira — e uma boa barrica de madeira do maciço central francês, de um carvalho que demorou 300 anos a amadurecer, custa 700 euros. Convém empregá-lo bem.

Quantos vinhos produz no seu Domínio em Valdepusa? Seis, todos tintos. E em El Rincon, onde vivo, a 80 km de Madrid, fazemos vinhos com Syrah e Grenache.

Quantos vinhos tem na sua adega? Não muitos, porque os bebo (risos). Não sou colecionador.

Diz-se que há vinhos para conversar e vinhos para beber. Quais prefere? Não concordo com essa classificação. Acho que o vinho é feito para conversar. E, de preferência, acompanhado por gastronomia. Este conjunto dá uma sinergia que é 1+1+1=5. (risos)

Lembra-se de vinhos que abriu em ocasiões especiais? Sim. Abri garrafas *magnum* quando os meus filhos nasceram. No outro dia, também abri um vinho da coleção “Matador” (uma revista espanhola de arte que vem sempre acompanhada por um vinho especial, produzido em parceria com um produtor convidado. É trimestral e custa €70). Tive a honra de fazer o primeiro da coleção, em 1996, com uma edição limitada de 2000 garrafas. Alguns restaurantes espanhóis

“Levei Cabernet Sauvignon de França para Espanha num camião. Na fronteira, não sabiam distinguir os ramos...”

NO CORAÇÃO
DO DÃO

DESDE 1959

www.adegasilgueiros.pt



adega cooperativa
Silgueiros

Adega Cooperativa de Silgueiros, C.R.L.
Loureiro de Silgueiros | 3500-538 Silgueiros
Portugal | T. 232 951 154 | F. 232 952 157

50^o
ANIVERSÁRIO
PROVAVELMENTE O MELHOR
VINHO DO DÃO!



LANÇAMENTO
ESPECIAL CINQUENTENÁRIO

“Participei em caçadas com Franco. E com o Rei Juan Carlos. Franco falava baixo, mas as pessoas ouviam-no”

ainda têm algumas. Hoje, a coleção “Mata-dor” tem vinhos dos melhores produtores espanhóis — e até um português.

E brindes especiais, recorda algum? Vários, claro, mas lembro-me de um, o ano passado, numa caçada dada pelo Rei. Comemorava-se o 30º aniversário da Constituição. Ao jantar, o vinho que estava a ser servido era meu — Emeritus. Pedi licença e fiz um pequeno discurso, sobre a história desses 30 anos, sobre o que a Espanha devia ao Rei, e agradei-lhe por ter escolhido o meu vinho.

Quantos vinhos criou como enólogo? Como é esse processo de criação? Julgo que terei feito uma centena de vinhos. O processo é experimentar, fazer muitas provas, essencialmente. Trabalha-se sempre degustando. Trouxe barricas de madeira da Europa de Leste, para pôr vinho e provar. Depois, viajo muito, a França, Itália, Alemanha, ao novo mundo (a Califórnia, a Austrália, o Chile). Esta semana, por exemplo, estou em Portugal hoje, amanhã vou para Espanha vindimar, no domingo parto para a Holanda, onde vou fazer uma degustação de vinhos meus biodinâmicos, e terça parto para Nova Iorque, onde temos um novo distribuidor. Regresso na quinta-feira. Em outubro vou a Tóquio, como presidente dos Grandes Pagos de Espanha. Visito muitas adegas. Ouço as pessoas do meio com muita atenção. Venho sempre com ideias novas. Agora vou revolucionar o azeite, mais ainda do que fiz com o vinho. Vou mudar completamente o que se faz desde há 5000 anos. Vamos recuperar 98% dos antioxidantes que se perdiam nos processos tradicionais. Será uma homenagem ao meu avô, para quem o azeite era muito mais importante. Aliás, vou dedicar-lhe o livro que estou a escrever sobre o tema, “Oleum”.

Consegue eleger um vinho preferido, dos que criou? Isso é quase como pedirem-me para eleger um filho preferido... (risos). Talvez o Marqués de Grignon AAA (chamado assim em reconhecimento das três filhas), feito com uma casta que era considerada ilegal...

O que conhece dos vinhos portugueses? Portugal tem vinhos maravilhosos, porque além do sol tem a costa Atlântica, à semelhança de Bordéus, que traz ventos frescos. Há grandes vinhos brancos no vosso país, mais do que em Espanha, onde se torna difícil produzi-los. Gos-

to muito dos vinhos do Alentejo, e claro, dos do Douro, que são os melhores de Portugal.

Se tivesse que eleger cinco vinhos portugueses, quais seriam? Marqués de Borba Reserva (Petit Verdot); D. Maria (enólogo Júlio de Bastos); Incógnito 2005 (Cortes de Cima); o vinho do Porto de Dirk Niepoort; e Vale Meão, que é um vinho extraordinário. Dei-lhe uma pontuação de 100 pontos numa degustação em Lisboa. Em termos de castas, acho a Touriga Nacional extraordinária. Portugal tem uma grande riqueza e variedade de castas.

É um defensor da agricultura sustentável. Absolutamente. Para mim, é fundamental respeitar o *terroir*. Não lavramos a nossa vinha há 20 anos. E também não lavramos a nova vinha que plantámos. Plantamos diretamente na terra, e funciona muito bem. Agora fomos mais longe — deixámos de usar produtos químicos, voltámos a sistemas muito tradicionais, para deixar o sol entrar e ser filtrado pelas folhas.

E quanto à água, que é, e será cada vez mais, um bem escasso, qual deve ser a atitude para ser ecológico? Usar a menor quantidade possível. E utilizar tecnologia: aparelhos que nos dizem que temperatura vai estar na semana seguinte, quanta água há no solo, dendrómetros que nos permitem saber o stresse da vinha. A viticultura não consome muita água: gastamos cerca de 1500 metros cúbicos por hectare. Qualquer outra cultura irrigada gasta cinco vezes mais. A videira e a oliveira são plantas mediterrânicas, não desperdiçam água.

O que gosta de fazer no seu tempo livre, que não deve ser muito? Gosto muito de viajar. A última viagem que fizemos, eu e a minha mulher, foi ao Uzbequistão, à Rota da Seda. A minha mulher é antropóloga, viaja muito, porque trabalha com as ONG, na América Central, em África e na Ásia. É uma poliglota, fala seis línguas, incluindo português. Também gosto de caçar; e de ouvir música, clássica e não só.

Joga golfe? Joguei, durante um tempo. Agora tenho um projeto para construir um campo de golfe de grande qualidade, para 500 membros. Terá 18 buracos, será perto de Madrid, e terá um projeto muito *eco-friendly*, feito por um arquiteto americano. Ele não quer usar máquinas nem mexer no terreno. Acho que vamos começar a construir para o ano que vem. Aí, vou voltar a jogar. ■

unica@expresso.impresa.pt