

Juros
Entre inflação
e recessão, o BCE
espera para ver

Entrevista
Peter Villax fala sobre
os desafios e as soluções
nas empresas familiares

Europa
Conheça o impacto
da nova lei
dos dados

Outubro 2014
Publicação Mensal
474
Portugal
C5 (Continente)

exame.pt



Exame



ANA FIGUEIREDO COMO ELA QUER VIRAR A PÁGINA NA ALTICE

Aos 48 anos, a presidente e CEO de uma das maiores empresas nacionais enfrenta a polémica da "Operação Picoas" e foca-se no negócio, que continua a crescer. Uma longa conversa sobre o caso em investigação, o setor, o País e como liderar em tempos conturbados

GARRAFEIRA

O Dão que junta famílias

O projeto Santar Vila Jardim Wines nasce da junção de várias famílias, que reuniram esforços para revitalizar e valorizar a região. O resultado são três vinhos muito curiosos

Texto **Margarida Vaqueiro Lopes**

É sob nuvens carregadas e o chilrear animado dos pássaros que nos sentamos à mesa com Pedro de Vasconcelos e Souza, o enólogo do projeto Santar Vila Jardim Wines. Com o jardim da Casa dos Condes de Santar e Magalhães aos nossos pés e o enorme cão *Merlot* a passear com um desinteresse que se reflete na cauda irrequieta, fazemos uma breve viagem pela história de uma ideia que uniu as famílias Ibérico Nogueira, Vasconcelos e Souza, e Caruncho, além da Santa Casa da Misericórdia de Santar.

Aquilo que começou por ser uma união de jardins – todas as grandes casas senhoriais tinham um, e os desta pequena vila do concelho de Nelas são particularmente bonitos, com inspirações em vários modelos europeus – transformou-se num projeto de vinhos, que acaba por contar a história das famílias. Os jardins, agora ligados graças ao trabalho de Fernando e de Francisco Caruncho, estão abertos a todos os que quiserem visitá-los (mas não estranhe se encontrar os proprietários a dar um mergulho na piscina ou a conversar à volta da mesa).

Tudo começou com o vinho Memórias – agora Memórias de Santar Collection –, que Pedro de Vasconcelos e Souza fez, pela primeira vez, com uvas de uma parcela muito particular e pequenina do jardim da casa de família, a dos Condes de Santar e Magalhães. O projeto, explica à EXAME, era acima de tudo uma atividade da família. Produzido a partir da casta Merlot, “foi feito e vinificado pelos netos”, por vontade da mãe de Pedro, que gostava que os mais novos percebessem como se faz perdurar a Natureza.

Hoje, o Memórias Collection é o topo de gama do projeto Santar Vila Jardim, que agrega as várias vinhas presentes nos jardins senhoriais, já aqui referidas, bem como as do agora

Criámos uma escala inspirada nas agências de rating. Boas provas!

> NOTAÇÃO

AAA	Fabuloso
AA	Muito bom
A	Bom
BBB	Satisfatório
BB	Mau
C	Não bebal

MEMÓRIAS COLLECTION 2019

> **REGIÃO**
Dão

> **ONDE ENCONTRÁ-LO?**
No site do produtor, por €52 a garrafa

> O VINHO

Assim que o cheiramos, percebemos que o queremos experimentar daqui a muito mais tempo: frutos vermelhos, algum couro, ligeiros aromas vegetais. Na boca, destaque para a madeira impecavelmente integrada e para um ligeiro fumado, mas com taninos persistentes. Perfeito para pratos bem condimentados, como guisados ou estufados. Final de boca longo, equilibrado e muito saboroso, com um ligeiro e interessante toque a pimenta.

> **NOTAÇÃO**
AA



MEMÓRIAS TINTO 2020

> **REGIÃO**
Dão

> **ONDE ENCONTRÁ-LO**
Agora Santar Vila Jardim Reserva Tinto, no site do produtor, por €17,50 a garrafa.

> **O VINHO**
Os aromas muito vegetais e a terra remetem para um vinho fresco e elegante. Os taninos, ainda algo presentes, fazem adivinhar um bom envelhecimento – pode beber-se agora, mas daqui a quatro ou cinco anos deverá estar ainda muito interessante. Com sabor a compotas de frutos vermelhos, pede um prato de carne tipicamente português a acompanhar.

> **NOTAÇÃO**
A

MEMÓRIAS BRANCO 2022

> **REGIÃO**
Dão

> **ONDE ENCONTRÁ-LO?**
Vai encontrá-lo com o nome Santar Vila Jardim Branco, no site do produtor, por €10,50 a garrafa

> **O VINHO**
Muitas flores e frescura no nariz, onde a Malvasia-Fina faz o seu trabalho, com os aromas típicos desta casta a ligarem bem com as notas de madeira. Com bastante estrutura, é um vinho saboroso e crocante, com a acidez típica do Dão, que poderá estar um na-dinha evidenciada.

> **NOTAÇÃO**
A



Hotel Valverde Santar (Casa das Fidalgas) e as do Solar da Nossa Senhora da Piedade. Utilizando sobretudo castas autóctones e com um cuidado especial na expressão do *terroir* do Dão, o enólogo responsável por este projeto salienta as “características únicas, em termos organoléticos” desta região. “Quer o branco quer o tinto têm uma frescura... Há zonas em que não conseguimos encontrar isto, o que permite vinhos muito elegantes, muito frescos. O envelhecimento é espetacular”, diz em jeito de explicação.

Depois de ter passado por França e pela África do Sul, e de ter lançado a Herdade do Freixo, no Alentejo – projeto do qual se desligaria em 2016 –, Pedro não quer sair do Dão e pretende apenas que o Santar Vila Jardim se consolide enquanto projeto, produzindo não mais de 40 mil garrafas por ano e garantindo uma qualidade superior a cada colheita.

As uvas das várias propriedades, explica, dão agora origem a três referências distintas: o Memórias de Santar Collection deixou de ser exclusivo da família Vasconcellos e Souza e é produzido com uvas Merlot e Touriga-Nacional, provenientes da Casa de Santar e Magalhães e do Jardim dos Linhares, enquanto o Memórias Branco é produzido essencialmente com uvas do jardim da Magnólia e é um *blend* de Encruzado e Malvasia-Fina. O Memórias Tinto Reserva, por seu lado, usa sobretudo as vinhas do jardim das Fidalgas, e junta Touriga-Nacional, Alfrocheiro-Preto e Alicante Bouchet.

“Um vinho sem história não é nada”, dir-nos-á Pedro em jeito de resumo. “O Memórias é um projeto de memórias tristes e boas, e de muita satisfação.” Algo que, espera, se sente a cada golo. ☺