

# HOMENAGEM

FERNANDO NICOLAU DE ALMEIDA



## Fernando Nicolau de Almeida: O Homem e a Obra

Em Maio de 1979, conheci, na Casa Ferreirinha, Fernando Nicolau de Almeida, quando ingressei na Direcção Técnica desta Empresa que hoje se designa por A. A. Ferreira, SA. Já antes muito tinha ouvido falar da sua pessoa porque não era de facto vulgar.

Técnico de grande prestígio, era muito conhecido pela obra que construiu com grande qualidade, rigor e profissionalismo ao longo de toda sua vida. O seu nome era, pois, conhecido e respeitado dentro e fora de Portugal.

Percebi, desde cedo, que se tratava de um lutador, de «alguém» que pretendia da vida mais do que a rotina do «dia-a-dia».

Criar novos vinhos, potenciar a qualidade das uvas do Douro, divulgar os resultados deste apurado trabalho e promover a imagem e prestígio da Região Duriense e das suas Denominações de Origem, Porto e Douro, foram as grandes prioridades da sua longa vida profissional.

Foi pioneiro na descoberta e na produção dos modernos Vinhos do Douro, então designados de Vinhos de Mesa para os diferenciar dos Vinhos do Porto.

Nos anos quarenta, iniciou os primeiros estudos com esse objectivo, surgindo a primeira colheita do «Barca Velha», a sua criação predilecta, em 1952.

Este vinho, produzido com lotes de uvas estudadas no Douro Superior, vinificado em condições que na época não eram fáceis de obter, e cuidadosamente controlado pela «sua» prova durante o estágio em pequenos cascos de madeira de carvalho, revolucionava, desde então, os Vinhos em Portugal. Desde logo atingiu este vinho grande notoriedade em Portugal e no estrangeiro, tendo sido considerado, ao longo destes 45 anos, como o mais emblemático dos vinhos Portugueses.

Ao lado deste lançou, mais tarde, as primeiras colheitas dos «Reserva Ferreirinha» e do «Vinha Grande». Ainda hoje, embora beneficiando das alterações que a moderna Enologia permitiu, todos estes vinhos se mantêm fiéis ao seu criador, sendo produzidos com a mesma filosofia por ele sonhada. Fruto deste trabalho, surgiram, mais tarde, as condições para que a equipa que lhe sucedeu lançasse no mercado o «Esteva» que, juntamente com os anteriores, completa hoje uma diversificada gama de oferta de Vinhos do Douro. O actual prestígio da Denominação de Origem Douro muito deve ao seu entusiasmo, à sua capacidade criativa, ao seu trabalho de estudo e pesquisa, desenvolvido numa época em que no sector apenas se trabalhava o Vinho Generoso.

Mais tarde, na década de sessenta, depois de quase trinta anos trabalhando o Vinho do Porto nos métodos tradicionais da comercialização da época, foi também um dos pioneiros na criação de uma nova forma de produção deste

vinho, através da utilização *exclusiva* da «marca e engarrafamento na origem» em vez do tradicional comércio dominado na época pelo «negócio a granel».

Dirigindo a área técnica da empresa, utilizando os conhecimentos mais avançados da época, colaborou de uma forma decisiva na revolução que a Casa Ferreirinha decidiu efectuar, criando os actuais tipos de Vinhos do Porto que estudou e definiu para a marca Ferreira. A montante, na Região do Douro, foi estudando e seleccionando a matéria prima necessária para a sua produção, com esta nova realidade que sabia corresponder ao que o consumidor exigente mais apreciava.

E assim nasceram todos os Portos Ferreira, sendo de realçar pelo seu sucesso comercial os *Tawnies* velhos, D. Antónia (Reserva), Quinta do Porto (10 anos) e Duque de Bragança (20 anos) e os *Vintages* Ferreira com o seu perfil muito próprio.

Estes tipos e estilo ainda hoje em dia se mantêm, com as alterações que o tempo e os novos conhecimentos ajudaram a apurar.

A sua obra pioneira na criação destes vinhos do Porto e do Douro marcará para sempre um passo importante na Região Duriense e no sector do Vinho do Porto, que a História certamente irá perpetuar.

Mas foi também um entusiasta promotor da imagem do Douro e dos seus vinhos. Muitas foram as vezes em que participei, e assim pude apreciar a forma como, em Portugal e no Estrangeiro, comunicava com os líderes de opinião, jornalistas, agentes, pessoas interessadas pelos vinhos em geral, e como no final ficavam encantados, por vezes fascinados, com a sua pessoa e a forma como divulgava a qualidade e o potencial do Douro, dos Vinhos do Porto e de Portugal.

Colaborou, desde o início, com o Instituto do Vinho do Porto, na sua Junta Consultiva, com o Grémio de Exportadores, mais tarde designado por Associação de Empresas de Vinho do Porto, e, por fim, na fundação, em 1982, da Confraria do Vinho do Porto, assumindo nesta, desde a sua fundação, o cargo de Chanceler. A sua acção foi decisiva e determinante na sua implementação e desenvolvimento.

Garantiu também a produção dos Vinhos Verdes, dos Vinhos do Dão e das Aguardentes Velhas, que completavam, à época, a gama de oferta comercial da empresa.

Como reconhecimento público da sua obra recebeu em 1990 a Comenda da Ordem de Mérito Agrícola e Industrial Portuguesa, em 1986 a Comenda de Mérito do Rio Grande do Sul do Brasil, em 1995 a medalha de Prata da Câmara Municipal do Porto, em 1996 a medalha de Ouro da Câmara Municipal de Gaia, em 1988 o Diploma Honoris Causa do Curso de Enologia e, por fim, em 1996 foi-lhe concedido o Doutoramento Honoris Causa na Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa.

Foi ainda Cônsul Honorário da República Dominicana, Sócio Honorário da

Associação Comercial do Porto, Presidente do Lawn Tennis Club da Foz e do Oporto Golf Club de Espinho.

Por detrás de toda esta actividade, e com o sucesso que se conhece, não podia deixar de estar um «Grande Homem». Na qualidade, empenho e honestidade com que exercia a sua actividade profissional. Na forma como aliava ao seu profissionalismo uma grande cultura, completando a sua personalidade. Na sua maneira de ser, no trato simpático e agradável que cativava facilmente, na alegria com que vivia, no grande sentido de humor que punha em todos os acontecimentos e na generosidade com que partilhava os seus conhecimentos e experiências com os seus colaboradores.

Lembro-me de Fernando Nicolau de Almeida e ouço as histórias das suas 61 vindimas no Douro e de 61 anos na sala de provas, trabalhando os vinhos de uma Região de grande potencial, que ainda hoje reconhecemos árdua e difícil.

Na Região vivi com ele momentos únicos, procurando a qualidade nas uvas e controlando a sua vinificação. Contou-me, vezes sem conta, as suas aventuras, calcorreando o Douro, da Régua a Barca de Alva, comprando uvas, contactando lavradores, controlando as quintas onde a empresa vinificava...

Um dia, em conversa comigo, enumerava e comentava os diferentes meios que tinha utilizado para se deslocar na Região: a pé, a cavalo, de comboio e de carro. Pergunta-me então, de repente, fruto da inspiração do momento: «Só me falta utilizar o avião, quer vir comigo ao Douro “pelo ar”?»

Passada uma semana, acompanhados pelo Sr. Eng. Mário Flores e pelo seu filho João, inaugurávamos a «sua visita à vindima» de helicóptero (viagem histórica do Porto ao Pocinho), perante o espanto dos habitantes locais...

«Luís de Camões enganou-se nos *Lusíadas*, ao descrever a viagem dos Portugueses à Índia. Ele queria referir-se a esta nossa viagem aérea pelo Vale do Douro, bem mais difícil do que a de Vasco da Gama nas suas caravelas do Séc. XV», comentava comigo mais tarde com o seu habitual humor...

Na Sala de Provas e nos Armazéns trabalhou horas sem fim, executando lotes, experimentando diferentes hipóteses para cada um e estudando as melhores soluções para as questões técnicas do dia-a-dia.

«Falta-nos aqui um *toque de classe* neste lote de Vinho do Dão», diz-me em meados de 1982. Necessita «de qualquer coisa» mais... Vamos procurar mais outro vinho... mas vamos rápido!» Nessa tarde, sem me deixar quase respirar, partíamos para o Dão, no seu Jaguar dos anos sessenta, que muito estimava e que por esse motivo só utilizava em ocasiões muito especiais, para procurar «o» que entendia faltar no lote...

E quantas mais histórias me contou e quantas situações com ele vivi, sempre com um humor único, cheias de peripécias só possíveis em quem tinha uma forma simples, divertida e entusiasta de trabalhar o vinho.

Foi uma vida rica, cujo «segredo» consistia no muito que sabia, na discrição que utilizava e no que acreditava ser possível realizar. Nunca se sentia totalmente satisfeito, certo de que se podia sempre fazer melhor...

«E se engarrafássemos um Porto *Vintage* em ampolas de vidro totalmente fechadas, sem rolha de cortiça? Poderíamos conseguir um vinho para a eternidade?»

Espantado, uma vez mais, pela sua capacidade de inovação, nem tive tempo de reagir, pois logo de seguida pelo telefone garantia disponibilidade numa empresa da Marinha Grande para nos receber no dia seguinte e proceder ao ensaio de que se tinha lembrado... Ainda hoje avaliamos os resultados desta experiência única...

Em 1987, ao fim de oito anos de trabalho em conjunto, pretendendo muito justamente descansar, passou-me a responsabilidade da Direcção Técnica desta Empresa.

Continuei, contudo, a poder contar com a sua preciosa ajuda, com a sua grande disponibilidade e o mesmo entusiasmo de sempre, no trabalho que desde então temos desenvolvido, procurando aliar a modernização que os actuais conhecimentos permitem (na sempre possível melhoria da qualidade e na criação de novos vinhos) ao respeito dos critérios de rigor e perfeição que sempre nortearam a sua acção.

Considero-me, modestamente, um dos seus discípulos, pois muito aprendi com este Homem a «estar» no mundo da vinha e do vinho, a procurar sempre «mais e melhor» no trabalho criativo para o qual a nossa profissão nos desafia, a respeitar os «frutos» da Natureza e a ser rigoroso na apreciação das suas qualidades.

Comigo, e com os meus colegas da Direcção Técnica da A. A. Ferreira, SA, partilhou com um entusiasmo contagiante a sua experiência e saber, obtendo desta forma a certeza de que as suas criações enológicas, como o Barca Velha, continuariam sempre a ser produzidas com o garante da «sua» qualidade. No «lugar» onde seguramente está, continua certamente a zelar pela herança enológica, tão rica, que nos deixou.

Por tudo isto, pelo que fez pelos Vinhos do Porto e do Douro, pelo mestre de Enologia que foi para os enólogos da equipa técnica desta empresa e pela obra construída que consagra nos vinhos que ofereceu ao consumidor algumas das maiores riquezas da Natureza e do trabalho do Homem, aqui fica um grande «muito obrigado» a Fernando Nicolau de Almeida.

José Maria Soares Franco  
(Director Técnico da A. A. Ferreira, SA)

