

ASSINAR REVISTA

**ALENTEJO**  
**ILUSTRADO**

(<https://alentejoilustrado.pt/>)



faceco

19 | 20 | 21

julho '24 SÃO TEOTÓNIO ODEMIRA



Saiba mais  
clique aqui

Odemira  
MUNICÍPIO



PUBLICIDADE

## Como os tintos Dona Maria combinam sofisticação com uma longa história

Os vinhos da marca “Dona Maria” têm a sua origem na Quinta do Carmo, em Estremoz, um pequeno palácio barroco, imbuído de histórias e encanto, entre jardins viçosos, vinhas emaranhadas e uma antiga adega anexa. Este prestigiado produtor de vinho alentejano

encarna o conceito de "château" francês, unindo história, herança familiar, elegância e requinte ao ambiente rural. Teve ainda um papel relevante na afirmação do vinho alentejano no final do século passado, e de Estremoz, enquanto concelho com a maior concentração de adegas premiadas da região transtagana. Manuel Baiôa (texto)



Júlio Bastos é uma figura emblemática que desempenhou um papel crucial como guardião da herança vinícola alentejana, mas conduzindo-a a novos patamares de prestígio e reconhecimento ao longo das últimas quatro décadas.

Num virar de página, em 1986, o fardo do legado familiar recaiu sobre os seus ombros, após a prematura partida de seu pai, Júlio Bandeira Bastos. Ainda muito jovem assumiu a responsabilidade pela Quinta do Carmo, uma propriedade agrícola magnífica, ornada por uma mansão de estilo barroco joanino, vastos jardins e a emblemática Capela de Nossa Senhora do Carmo, que empresta à quinta o seu nome. Esta quinta surgiu na primeira metade do século XVIII, fruto de uma generosa doação do Rei Dom João V a uma amada denominada "Dona Maria".

No século XIX, a Quinta do Carmo viu-se sob a égide de John Reynolds e Isabel Andrade Bastos, também proprietários da Herdade do Mouchão. Foi sob a sua batuta que a casta Alicante Bouschet foi introduzida em Portugal, juntamente com a prática do estágio em barricas e tonéis, revolucionando a arte da vinificação alentejana.

Ao longo do século XX, as vinhas da Quinta do Carmo floresceram, presenteando os apreciadores com vinhos de grande qualidade, embora ainda sem uma marca própria. Foi já sob a gestão de Júlio Bastos que os primeiros vinhos Quinta do Carmo Garrafeira, 1985, 1986 e 1987, emergiram, trazendo consigo o toque enológico do então jovem João Portugal Ramos. Estes elixires elevaram a Quinta do Carmo aos pináculos dos grandes vinhos portugueses, embora a produção ainda fosse pequena.

A chegada dos fundos comunitários após a adesão de Portugal à CEE em 1986, a criação das primeiras denominações de origem alentejanas em 1988 e a fundação da Comissão Vitivinícola Regional Alentejana em 1989 impulsionaram investimentos significativos e a reestruturação das vinhas e adegas alentejanas, bem como uma maior ênfase na comercialização.

Neste espírito de renovação, Júlio Bastos estabeleceu, em 1992, uma parceria com a célebre família francesa Domaines Barons de Rothschild (Lafite), que adquiriu metade das vinhas e da marca Quinta do Carmo, e investiu na construção de uma nova adega na Herdade das Carvalhas. Contudo, desavenças sobre o perfil dos vinhos e a preservação de uma vinha ancestral de Alicante Bouschet, uma marca distintiva da casa e da família, conduziram ao fim desta união.

Em 2000, Júlio Bastos vendeu sua participação ao empresário Joe Berardo, perdendo assim as vinhas e a marca Quinta do Carmo, propriedade da sociedade. No entanto, ele permaneceu como o legítimo proprietário da Quinta do Carmo original, com sua antiga adega, onde repousavam os imponentes lagares de mármore de Estremoz, testemunhas de uma paixão pelo vinho que se perpetuava ao longo das gerações. Adquiriu uma vinha de 40 hectares, vizinha e descendente do seu antigo vinhedo, onde as antigas cepas de Alicante Bouschet, que tanto admirava, estavam plantadas. E, em 2003, adquiriu a marca “Dona Maria” à Real Companhia Velha, dando início a uma nova história de sucesso.



## OS VINHOS “DONA MARIA”

Os vinhos “Dona Maria” refletem não apenas o *terroir* de Estremoz, mas também a tradição familiar alentejana e o conhecimento de Júlio Bastos sobre as grandes casas vinícolas europeias. A enóloga Sandra Gonçalves, parte integrante do projeto “Dona Maria” desde o início, desempenha um papel fundamental na consolidação desta marca, que celebra duas décadas.

Sandra Gonçalves atribui a qualidade dos vinhos ao *terroir* local, caracterizado por um solo argilo-calcário semelhante ao da Bairrada, uma altitude de 380 metros comparável à do Dão e um clima típico do Norte Alentejano. As vinhas são não regadas, mas têm acesso a água subterrânea abundante. Ela também destaca a determinação de Júlio Bastos, que reinvestiu o dinheiro da venda da parceria em um novo vinhedo adjacente ao mais antigo e replantou novas vinhas junto ao palácio. Além disso, ele adquiriu uma vinha antiga, com mais de 50 anos, que fornecia as melhores uvas à Adega Cooperativa de Borba.

Esse vinhedo foi plantado com as mesmas varas da antiga propriedade de sua tia-bisavó, revivendo assim uma tradição interrompida. A vinificação também mantém técnicas tradicionais, incluindo a pisa a pé em lagares de mármore de Estremoz. O vinho de topo da casa, Júlio B. Bastos Alicante Bouschet, presta homenagem ao pai de Júlio Bastos, à tradição familiar de vinificação em lagares de mármore e à casta Alicante Bouschet, importada pela família no século XIX. O resto do portfólio é comercializado sob o nome “Dona Maria”, combinando a tradição alentejana com a elegância dos *châteaux* franceses, que está bem patente nos tintos Dona Maria Amantis Reserva e no Dona Maria Grande Reserva.

Sandra Gonçalves lembra que o “Dona Maria Amantis Reserva tinto foi pensado para ser um vinho com um perfil mais internacional”, mas com uma ligação à quinta, pois *amantis* em latim quer dizer “quem ama”, e por isso “está ligado à história de amor entre o rei Dom João V e a Dona Maria”. Em 2004, quando foi criado, faz agora vinte anos, “Portugal não era muito conhecido pelo consumidor estrangeiro”. Por isso, o “produtor Júlio Bastos decidiu criar um lote de castas conhecidas além-fronteiras para que fosse mais fácil a comunicação das empresas que importavam o nosso vinho”.

Começou por ser um “lote de três castas em partes iguais, Syrah, Petit Verdot e Cabernet Sauvignon, de vinhas não regadas plantadas em 2002, numa zona fantástica entre a serra de Sousel e a Serra d’Ossa, com solos argilo calcários, sem rega, com uma altitude de 390 metros”. Pretendeu-se criar um “vinho de perfil reserva, com uma ótima relação qualidade-preço, com uma bela textura, fresco, taninos envolventes e gastronómico”. Um vinho onde a “complexidade anda de mãos dadas com o prazer”, mas que pode ser “apreciado pelos diferentes gostos dos consumidores”.

A partir da colheita do ano 2010, refere, “decidimos adicionar ao lote a nossa bela casta portuguesa, Touriga Nacional (plantada no ano de 2004). Esta casta permite domar os “difíceis taninos da Petit Verdot e da Cabernet Sauvignon”, pelo que o Amantis tinto passou a “ser um *blend* de quatro castas nobres em partes iguais”. As uvas são apanhadas manualmente e são pisadas em lagares do século XVIII de mármore, onde fermentam. Posteriormente o vinho estagia durante um ano em barricas de carvalho francês.

O vinho tinto Dona Maria Grande Reserva tem outro perfil e outra história atrás de si. Pretende provavelmente combinar a sofisticação dos grandes vinhos internacionais com as tradições alentejanas, protagonizada pela casta Alicante Bouschet. A Alicante Bouschet que origina o Dona Maria Grande Reserva é proveniente do clone original trazido pelo casal Reynolds-Bastos no final do séc. XIX para Portugal. É menos produtivo e mais profundo do que os clones atuais.

As uvas que originam o Dona Maria Grande Reserva são provenientes da mesma zona de vinha do Amantis. O seu lote é constituído por 50% de Alicante Bouschet “selecionado das melhores uvas das vinhas velhas”. Já os outros 50% são constituídos por Syrah, Petit Verdot e Touriga Nacional “também selecionados das melhores uvas das várias vinificações” que são feitas por casta.

Sandra Gonçalves sublinha que “os solos têm algumas variações de constituição”, e tendo em conta as oscilações de cada ano climático, cada talhão pode brilhar alternadamente, levando a que sejam escolhidos os melhores para o Grande Reserva. As uvas do Dona Maria Grande Reserva

são apanhadas manualmente, pisadas nos lagares de mármore e o vinho estagia em barricas de carvalho francês de 225 litros durante um ano.

Para Sandra Gonçalves o que “distingue os dois vinhos e os dirige para perfis diferentes é a Alicante Bouschet participar num dos lotes”. Na sua opinião “a Alicante Bouschet é das castas que conheço com maior capacidade de envelhecimento em garrafa”. Por isso, “quando se abre uma garrafa de Dona Maria Grande Reserva e se decanta por algumas horas o vinho desenvolve um buquê e sabor maravilhoso”. O Dona Maria Grande Reserva “é aquele vinho que quando se prova nos faz parar, acalmar, refletir, é um clássico, um vinho muito complexo”.

Em suma, são dois tintos que vale a pena apreciar, pois transportam o vinho alentejano para o patamar dos grandes vinhos europeus com História, combinando intensidade, com elegância, refinamento e requinte.



### **Dona Maria Amantis Reserva 2019**

DOC Alentejo, tinto

Júlio Bastos – Dona Maria Vinhos

**Castas:** Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot e Touriga Nacional

Apresenta aromas complexos de fruta preta madura. Na boca combina intensidade com elegância e frescura, mostrando excelente textura e nuances de cacau, menta, especiarias e frutos vermelhos. O final é longo e persistente, com apontamentos de especiarias. Este vinho acompanha com mestria carnes vermelhas e uma grande amplitude de pratos internacionais.

14,5% vol. / PVP: 15.95 euros



## Dona Maria Grande Reserva 2018

DOC Alentejo, tinto

Júlio Bastos – Dona Maria Vinhos

**Castas:** Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Petit Verdot e Syrah

A Alicante Bouschet é a espinha dorsal deste vinho, mas a Touriga Nacional, a Petit Verdot e a Syrah aportam complexidade e elegância ao lote. No aroma percebemos um vinho sério e refinado, com notas requintadas de frutos silvestres, especiarias picantes, eucalipto e menta. Na boca continua a mostrar toda a sua classe, com *finesse*, frescura, taninos aveludados e um final interminável. Um grande vinho do Alentejo e do Mundo, indicado para momentos e pratos referenciais. 14,5% vol. / PVP: 35.00 euros

📅 6 de Junho de 2024

## PARTILHAR ARTIGO:



EDIÇÃO MENSAL EM PAPEL

---