

LISBOA

# Vinhos à deriva no Tejo, empurrados pelo vento

Os Goliardos e a Comida Independente juntaram-se para uma prova de vinhos no rio. Uma forma de conhecer produtores portugueses e outros vindos de França.

Alexandra Prado Coelho (Texto) e Miguel Manso (Fotos)

14 de Julho de 2021, 19:30



O mais difícil era impedir que os copos nos voassem das mãos. Difícil, sem dúvida, mas nada que nos travasse no objectivo a que nos propuséramos ao entrar no catamarã *Go Mary*, na Doca de Santo Amaro, em Lisboa: provar os vinhos dos produtores que se juntaram a esta aventura lançada pela loja *Comida Independente* (<https://www.publico.pt/2020/11/06/fugas/noticia/rita-santos-comida-independente->

tempo-resistencia-fundo-1938112) em conjunto com Os Goliardos, (<https://www.publico.pt/aovivo/detalhe/falamos-falamos-vinhos-naturais-207>) que representam e distribuem vinhos de *terroir* europeus.

A prova À Deriva no Tejo, no dia 9, marcou o arranque do Vinho à Deriva, Prova de Vinhateiros, que aconteceu dias 11 e 12 de Junho no Espaço Espelho d'Água (<https://www.publico.pt/2021/04/03/fugas/noticia/lisboa-8-esplanadas-respirar-fundo-relaxar-1956676>), em Belém. E foi uma oportunidade para conhecer melhor alguns dos produtores, os portugueses Pedro Marques e António Marques da Cruz e os franceses Tomas Pico (Domaine Pattes Loup), La Cadette e Chamonard.

Do Domaine Chamonard, no Beaujolais (<https://www.publico.pt/2019/01/11/fugas/noticia/lisboa-dez-melhores-destinos-mundo-turismo-vinhos-1857557>), vieram pai e filha. O pai, Jean-Claude Chanudet, conhecido como Chat (gato) é, explicou Sílvia Bastos d'Os Goliardos, uma referência naquela região francesa e no mundo dos chamados vinhos naturais (<https://www.publico.pt/2017/11/11/fugas/noticia/o-que-e-isso-de-vinhos-naturais-1791676>)s. Grande viajante, parou em 1985, e dedicou-se à propriedade do pai da sua mulher Geneviève, Joseph Chamonard, que desde os anos 60 fazia vinhos sem recorrer a químicos na vinha e na adega.





Jean-Claude trouxe para o *Go Mary* alguns dos vinhos que continua a fazer com a casta Gamay (a utilizada no Beaujolais) a partir das suas vinhas velhas, algumas delas com meio século de existência, outras com praticamente um século. Mas a novidade veio pela mão da filha, Jeanne, veterinária de profissão, que comprou as suas próprias vinhas e fez o seu primeiro vinho, que baptizou como Droit de Veto - “é veto de veterinária, não é um veto político”, explicou o pai.

“**Não conseguia viver a vida sem vinho**”. Foi esta a resposta, simples mas definitiva, que Jeanne deu quando lhe perguntámos porque é que tinha decidido lançar-se nesta aventura. “Cresci de tal maneira dentro deste mundo... Adoro ser veterinária, mas sentia muita falta de ter os pés na terra e de fabricar alguma coisa de A a Z. Agrada-me muito poder transformar alguma coisa, mas ao mesmo tempo não ter muita escolha e seguir a natureza.”



Na parte de cima do *Go Mary* - que se apresenta como “um barco sustentável, desenhado de raiz”, num projecto “inteiramente português” - estavam Pedro Marques, do Vale da Capucha, Torres Vedras (que, entre outras referências, serviu um Alvarinho de 2011 numa *double magnum*) e também Thomas Pico, que os Goliardos gostam de descrever como “um meteorito do Chablis”, pertencente a “uma nova geração de produtores da Borgonha”.

Faltava só provar os vinhos de António Marques da Cruz, da Quinta da Serradinha, que estava ao lado do pai “Chat” e da filha “Veto”, e do projecto La Cadette, da Borgonha, com Valentin Montanet e o seu Melon da Borgonha, casta quase desaparecida nesta região. Foi o que fizemos, entre as histórias contadas pelos produtores, e as tentativas para nos equilibrarmos, copos na mão e cabelos na cara, batidos pelo vento.





MIGUEL MANSO

Quem quiser explorar mais profundamente estas e outras histórias de perto de 150 produtores de sete países europeus que fazem vinhos de pouca intervenção e que trabalham em agricultura biológica pode descobri-las no site dos Goliardos (<https://osgoliardos.com/pt/>) - cuja lista de vinhos está em promoção até ao dia 19, assinalando a semana que se segue ao evento Vinho à Deriva.