

The quiet risk of winemaking

A subtileza do risco na produção de vinhos

Entrevista a/Interview to Cristiano van Zeller

Wine producer Cristiano van Zeller is changing the way the world sees and enjoys Portuguese wine, but handling a liquid revolution is not without its risks.

O produtor de vinhos Cristiano van Zeller está a mudar a maneira como o mundo vê e aprecia o vinho português, mas lidar com esta revolução “líquida” tem os seus riscos.

Cristiano van Zeller é hoje um nome consagrado não só pela qualidade dos vinhos que produz como pelo caráter apaixonado que imprime às suas decisões na vida. Uma boa dose de criatividade e risco compensadas pelo reverso da medalha: ser uma espécie de embaixador do vinho português e da região do Douro. Contra ventos e marés, conseguiu criar a pulso, de uma quinta em ruínas, vinhos que hoje são uma referência a nível mundial. *Bon vivant*, apologista da ousadia e com uma corajosa rebeldia que lhe terá ficado de 40 anos como jogador de rugby, reúne as características fundamentais para assumir riscos, preservando o espírito de equipa e o equilíbrio entre memória e futuro. Os seus vinhos refletem a necessidade de Cristiano van Zeller expressar a identidade, o *terroir* e particularidades do Douro burilando um projeto sólido e de equipa, com vinhos premiados e altamente pontuados. Aos comandos da Quinta Vale D. Maria, uma antiquíssima propriedade no coração do Douro, Cristiano van Zeller foi um dos que contribuiu para revolucionar a região. E, tal como no rugby, a sua equipa veste a cem por cento a camisola.

“...you need to keep researching and testing the market with your products.”

“...tem de se continuar a estudar, a testar sempre o mercado, com os produtos que vamos criando...”

Cristiano van Zeller has made a name for himself, not only due to the fine wines he produces but also through the passion he pours into every decision. A generous helping of creativity and risk, seasoned with an ambitious purpose: to become an ambassador for Portuguese wine and the Douro region. Van Zeller has fought an uphill battle (starting with a rundown farm) to produce wines; wines which now garner accolades from all over the world. *Bon vivant*, daring and unwilling to conform, van Zeller is a quintessential risk-taker, a team player both on and off the rugby field, and a man who strives to preserve equilibrium between tradition and the future. His wines reflect a need to express the identity, traits and *terroir* of the Douro, building a solid, teamwork-reliant project that yields prize wines. Leading the Quinta Vale D. Maria, an ancient rural estate at the heart of the Douro, Cristiano van Zeller has helped revolutionize the Douro region.

When you first saw the estate at Dona Maria Valley, you found ruins and a 10-hectare, fifty-year-old vineyard. The year was 1996. How did you approach the challenge of restoring the estate?

We started from scratch, pretty much. I've always been a fighter. I've played rugby since I was ten and it has taught me never to my back on a challenge. That's what gets my heart pumping: the challenges life throws your way, especially the complicated ones. When I was 35 and left the Noval estate; I felt the need to create something that would help develop the Douro region. If I had been exceedingly careful – which is not the way I go about things – I wouldn't have led the project in the same way. But I saw a truly unique opportunity. The estate, owned by my wife's grandmother, presented exceptional qualitative potential and has now become a remarkable property. I've found the most successful projects often demand a lot of daring.

The estate has grown to 40 hectares, upped production numbers from 2,000 to 120,000 bottles, and your wine is now praised worldwide. What steps did you have to take to get this far?

Well, those steps were a sort of balancing act between boldness and reservation; in the wine market, you can't be arrogant. Working with wine demands that you know the market well, which I did. But you need to keep researching and testing the market with your products. We did that. We worked painstakingly to ensure our boldness was backed by expertise and market fluency.



The van Zeller family has been working in the wine industry for the last seven generations. From 1975 to 1979, Cristiano van Zeller studied engineering at the University of Navarre (Spain) and at the Engineering School of the University of Oporto (Portugal). In 1983, he was appointed CEO at Quinta do Noval and participated to the creation of the Quinta do Crasto. In 1996, he started to look after Quinta Vale D. Maria. The property has been in Cristiano's wife's family for over 200 years, it was an old estate in the heart of the Douro wine-growing region. Cristiano van Zeller laid out a plan to restore the rural estate and preserve the old vineyard which confirmed an extraordinary potential eventually. Today, the estate has expanded to 40 hectares and the production reflects Cristiano's dream to make wines that express Douro's identity, terroir and quirks. Cristiano's approach spawned award-winning wines praised by Robert Parker's Wine Spectator, Wine Enthusiast, Decanter and International Wine Challenge. The portfolio includes wines such as Quinta Vale D. Maria, Van Zellers Branco, Van Zellers Tinto, Van Zellers Rosé, CV - Curriculum Vitae, VZ - Van Zellers and Casa de Casal de Loivos.

Cristiano van Zeller pertence a um clã há sete gerações no negócio do vinho. Frequentou entre 1975 e 1979 Engenharia na Universidade de Navarra (Espanha) e depois a Faculdade de Engenharia da Universidade do Porto (Portugal). Em 1983, tornou-se CEO na Quinta do Noval e fez parte da génese da Quinta do Crasto para depois, em 1996, dar o salto por sua conta e risco na Quinta Vale D. Maria. A quinta pertencia à família de Joana van Zeller, sua mulher, há mais de 200 anos, uma antiquíssima propriedade no coração da Região Demarcada do Douro. Começou por delinear um plano de recuperação total da quinta, salvaguardando as velhas cepas, que demonstravam um potencial extraordinário. Hoje com aproximadamente 40 hectares, os vinhos da Quinta refletem a necessidade de Cristiano criar vinhos que expressem a identidade do Douro, o terroir, as excentricidades e particularidades da região, conseguindo vinhos premiados e altamente pontuados por Robert Parker, a Wine Spectator, Wine Enthusiast, Decanter e International Wine Challenge. Do portfolio da marca fazem parte os vinhos Quinta Vale D. Maria, Van Zellers Branco, Van Zellers Tinto, Van Zellers Rosé, CV - Curriculum Vitae, VZ - Van Zellers e Casa de Casal de Loivos.

Quando, em 1996, chegou à Quinta Vale D. Maria, encontrou basicamente um lugar em ruínas e 10 hectares de vinhas velhas com mais de 50 anos. Em que medida o seu carácter, a sua ousadia, foram importantes para se aventurar neste desafio? Acha que a paixão pode mover montanhas?

Começámos praticamente do zero absoluto. Sempre fui à luta. Sou jogador de 'rugby' desde os dez anos e nunca fugi das dificuldades. É isso mesmo que me dá adrenalina: são os desafios da vida, sobretudo os mais complicados. Aos 35 anos, quando deixei a Quinta do Noval, senti o desafio de criar qualquer coisa que contribuísse para o desenvolvimento do Douro. Se tivesse agido de uma forma muito cautelosa - que não é a minha forma de agir - talvez não se tivesse feito o projeto da forma que se fez. Havia uma oportunidade única. A quinta - que era propriedade da avó da minha mulher - tem uma potência qualitativa absolutamente excepcional e é hoje em dia uma referência. Esse desafio era excitante.

Hoje a quinta tem 40 hectares, passou de uma produção de duas mil para 120 mil garrafas e o seu vinho tornou-se numa referência mundial. Que passos foram necessários para chegar até aqui, ao partir do nada?

É necessário arrojo, mas tem de se agir de uma forma cautelosa. Ou seja, não se pode pensar de uma forma arrogante. Num projeto de vinhos, tem de se conhecer bem o mercado, coisa que eu, à partida, conhecia. Mas tem de se continuar a estudar, a testar sempre o mercado, com os produtos que vamos criando, coisa que nós fizemos. Fomos fazendo tudo muito cautelosamente, apesar da ousadia.

O vinho está-lhe na massa do sangue, mas para o fazer é preciso muito mais do que isso. Quais os vetores fundamentais que o consagraram o produtor que é hoje? O seu empenho, a sua equipa, a infinidade de castas que povoam as suas vinhas?

Estabelecendo uma gestão que procura os padrões de qualidade necessários e conhecendo a vinha, porque isso é um fator evolutivo, e criando as condições para que o mercado evoluísse e pudéssemos fazê-lo de uma forma rentável, gerindo uma procura e não gerindo uma oferta, criando procura e gerindo-a. E depois é preciso ter uma paciência quase oriental que vem de uma transmissão do conhecimento e da memória, que é estar presente num negócio de vinhos há 14 gerações. E essa capacidade de entender os ciclos de longo prazo da economia do vinho é fundamental para que não se dêem demasiados passos em falso. Qualquer erro exige



Classificação dos Vinhos em Portugal

Os vinhos podem ser divididos em cinco grandes categorias: vinhos tranquilos tintos, brancos, rosés, espumantes e vinhos generosos ou fortificados.

O **vinho verde**, muito característico de Portugal, é frequentemente considerado uma categoria à parte, podendo ser tinto ou branco.

Os **vinhos tintos tranquilos** resultam da fermentação de uvas tintas. Os vinhos brancos tranquilos podem ser obtidos através de castas brancas ou tintas, a partir da fermentação de uvas sem pele.

Os **vinhos rosés** resultam de um processo especial de fermentação, com base em uvas tintas. É também possível produzir vinho rosé a partir da mistura de vinhos brancos e tintos.

O **espumante** é um vinho que passa por uma segunda fermentação alcoólica, ao passo que os vinhos generosos são aqueles cujo processo de fermentação é interrompido pela adição de álcool. É o caso, por exemplo, do vinho do Porto.

O **vinho do Porto** resulta de castas brancas e tintas, possui uma enorme variedade de cores e pode ser classificado em função da doçura ou do estilo de envelhecimento (Tawny ou Ruby).

How wines are classed in Portugal

Wines can be grouped in five major categories: Still red wines, white wines, rosé wines, sparkling wines and dessert or fortified wines.

The “**vinho verde**” is a typical Portuguese variety, is often perceived as sole member of its own category. “Vinho verde” may be red or white.

Still red wines are pressed from red grapes. Still white wines may be gotten from white or red grape varieties from the fermentation of peeled grapes.

Rosé wines entail a special fermentation process based on red grapes. One can also produce rosé wine by mixing white and red wines.

Sparkling wines undergo fermentation twice; dessert wines have their fermentation curtailed by the addition of alcohol. Such is the case with Port wine.

Port wine is pressed from white and red grape varieties. It comes in a number of hues and may be classed according to sweetness or aging process (Tawny or Ruby).

Quinta Vale D. Maria



One might say wine runs in your family, but in order to make wine it takes a lot more than family tradition. What led to you becoming the winemaker you are today?

We established the kind of management that would pursue necessary quality standards and take winemaking knowledge seriously, because we knew that would drive our success over time. We worked to help the market evolve and so build a basis for profitability, by managing demand and not supply; we chose to create demand and manage that demand. One also needs an almost oriental kind of patience, which can come from the knowledge and memories handed down by 14 generations of winemakers. Being able to understand that there is a discrete wine economy, working through long cycles, is fundamental.

Otherwise you'll commit too many blunders. Mistakes in this business demand time-consuming remediation. One must also help the market trust one's product. You also need the support of your friends – especially in times of need – not only financially but in terms of good counsel. In the wine world, you never do anything all by yourself.

To be able to transform the Quinta Vale D. Maria estate into what it is today, what risks did you take, and why?

I estimated my risks going in, but you can't include every single one in a development project of this nature. We're talking about a whole vineyard generation of 25 or 30 years. It's very hard to conceive of every pitfall or stumbling block one might encounter

correção demorada. Depois deve-se estabelecer essa confiança no mercado, no produto. E finalmente é preciso também, nos tempos difíceis, ter a sorte de ter amigos que nos apoiam, incluindo financeiramente, e pessoas que nos aconselham. Por isso o arrojo, se é que existe, é feito de passos bem medidos, que depois precisam de ser enquadrados. No mundo dos vinhos, mesmo nas provas, nada se faz sozinho.

Para conseguir transformar a pulso a quinta no que é hoje, quais os riscos que assumiu, como e porquê?

“In the wine world, you never do anything all by yourself.”

“No mundo dos vinhos, nada se faz sozinho.”

Medi os riscos, mas não se consegue ponderar todos os riscos num plano de desenvolvimento de um projeto destes. É uma geração. São 25, 30 anos. E é muito difícil projetar todas as vicissitudes que se podem passar nesse período e que podem ir desde catástrofes naturais a políticas económicas. É um período demasiado longo para se poder projetar seja o que for.

O que significa DOC?

A Denominação de Origem Controlada (DOC) é atribuída a vinhos ligados de forma indissociável a uma região delimitada e com regras próprias.

O conceito de Denominação de Origem surgiu na sequência da entrada de Portugal na União Europeia, substituindo a até então vigente “Região Demarcada”.

A atribuição de uma Denominação de Origem Controlada prevê o controlo rigoroso de todas as etapas de produção. As entidades certificadoras procuram garantir que a elaboração do vinho preserva a qualidade e as características únicas do néctar.

O estatuto DOC inclui as mais antigas regiões produtoras portuguesas, assegurando que os vinhos de cada região mantêm a genuinidade, as castas recomendadas, os métodos de vinificação, o teor alcoólico mínimo, as práticas enológicas, as características físico-químicas, os rendimentos por hectare, os períodos de envelhecimento em garrafa ou em cascos, entre outros.

A fiscalização destas normas está a cargo das Comissões Vitivinícolas regionais. Assim, sabe-se que o vinho é rigorosamente controlado em todas as suas fases, desde a vinha até chegar ao consumidor final.

What is DOC?

DOC, a certification which means Controlled Designation of Origin, is awarded to wines that cannot be dissociated from a given geographical location where unique, strict rules are followed.

The concept, Designation of Origin, was brought in after Portugal joined the EU, replacing the concept of controlled vineyard site.

The award of a Controlled Designation of Origin entails strict controls on all stages of production. Certifying authorities work to ascertain that production methods preserve quality and unique traits.

The DOC certificate covers the most ancient Portuguese winemaking regions, ensuring that local wines stay genuine and that producers keep promoting varieties, winemaking methods, minimum alcoholic volume, enological practice, physical and chemical traits, yield per hectare, aging periods in bottle or cask, among other criteria.

Regional Viticulture Committees enforce compliance of winemaking norms. Thanks to their work, one may rest assured that winemaking is tightly controlled, from harvest to consumption.

Hoje o vinho português é olhado no mundo como referência de qualidade. De que forma os vinhos do Douro e nomeadamente o grupo Douro Boys, de que fez parte, foi importante para consolidar essa imagem?, sendo que foi dos primeiros a voltar a apostar na produção dos vinhos tranquilos DOC? Foi necessária uma enorme mudança de mentalidades e de atitudes...

Sim, participei nessa nova fase que a região empreendeu. Hoje em dia é considerada uma grande revolução aquilo que se passou no Douro e que eu abracei-a quase de uma forma inconsciente. O grupo ‘Douro Boys’ foi fundamental. Se não tivesse existido um grupo como nós, o Douro não seria claramente o que é hoje. Não tinha a força, reconhecimento e a importância que tem hoje e ainda estaríamos num patamar inferior de reconhecimento, da qualidade, força e dinâmica. Por alguma razão as marcas que o compõem lideraram a revolução do novo Douro. Há mais, mas as dos ‘Douro Boys’ são a maioria. Estabeleceram padrões de qualidade reconhecida internacionalmente e transformaram-se numa referência. Até à colheita de 2008, na Wine Spectator, de todos os vinhos portugueses classificados com mais de 90 por cento, 80% eram do Douro e metade eram dos ‘Douro Boys’.

“Sometimes in life we’re lucky enough to identify the subtle feeling of being changed.”

“...é isso que procuramos muito naquilo que fazemos... uma subtileza marcante...”

then, from natural disasters to economic policies. It’s too long of a period for a precise forecast.

Today, Portuguese wine is recognized as quality wine throughout the world. How did Douro wines, and especially the Douro Boys group in which you were involved, help establish that recognition?

Yes, I was a part of that coordinated regional effort. Looking back, people think of our joint action as a revolution of sorts, though I wasn’t particularly aware of it at the time. The Douro Boys played an instrumental role. If there hadn’t been a group like us, the Douro would not have earned the kind of status it enjoys today. We’d still be underdogs, on a lower plateau of recognized quality. There’s a reason the Douro Boys’ brands led the Douro revolution. We were among the first to resurrect the production of DOC still wines. While other brands exist, Douro Boys’ brands comprise the majority. We set quality standards that earned international recognition and repute among winemakers. Up until the 2008 vintage, of all the Portuguese wines that Wine Spectator rated above 90%, eighty percent came from the Douro and half of those were produced by Douro Boys.

Wine has character, like people. Enologist Sandra Tavares Silva helps make your wines; how do your personality traits combine to bring a wine into the world?

When it comes to wine, these are the things that matter: a person’s attitude about life, their sensitivity and knowledge, and their feel for the territory. You can’t make wine by numbers. That’s not the kind of business we want to be in; we want to make high-quality wines. But you can’t do anything all by yourself, business or production-wise. When you do a tasting by yourself there’s a huge



“It’s very hard to conceive of every pitfall or stumbling block one might encounter.”

“É muito difícil projetar todas as vicissitudes que se podem passar...”



The Douro Region

On the Portuguese Northeast, the Douro is the world’s oldest wine-growing region (since 1756) and, in 2001, the UNESCO declared it a World Heritage Site.

The region boasts a strong winemaking tradition and breathtaking landscapes, where centennial ledges and stairways, built over generations on the margins of the river Douro, weave together human effort and stunning natural beauty.

Douro wines have been produced for over two thousand years, port wine among them.

The region’s unique traits, such as its microclimate, schist-laden soil, sun exposure and wide grape varieties allow growers to make unique wines with strong personalities that garner an increasingly solid reputation with international critics.

The Douro Region joined the World Center of Excellence for Destinations (CED) and the National Geographic Society rated it the 16th top destination for sustainable tourism worldwide and 7th in Europe.

Região Demarcada do Douro

Situada no Nordeste de Portugal, a Região do Douro é a área vínica demarcada e regulamentada mais antiga do mundo (desde 1756) e, em 2001, foi distinguida pela UNESCO como Património Mundial da Humanidade.

A região caracteriza-se pela forte tradição de produção vínica e pela paisagem de incontornável beleza, marcada pelos socacos e escadarias construídos ao longo de gerações nas margens do Rio Douro, numa confluência harmoniosa entre riqueza natural e esforço humano.

Os vinhos do Douro são produzidos há mais de dois mil anos, entre os quais o célebre Vinho do Porto.

As características únicas da região, como o microclima, os solos xistosos, a exposição solar e a grande diversidade de castas permitem criar vinhos únicos, de personalidade forte, cada vez mais aclamados pela crítica internacional.

A Região do Douro associou-se ao *World Center of Excellence for Destinations* (CED) e foi considerada pela *National Geographic Society* o 16^o melhor destino mundial para turismo sustentável e o 7^o melhor destino da Europa.

O vinho tem um caráter, tal como uma pessoa. Sendo que os seus vinhos são feitos em conjunto com uma mulher, a enóloga Sandra Tavares Silva- de que forma as características de cada personalidade se casam para fazer nascer o vinho? Elegância e força, sutileza e potência são conjugáveis particularmente no vosso caso... uma equação que funciona...

No vinho, a forma de ser das pessoas, a sua sensibilidade, aliada aos seus conhecimentos e a interpretação que dão ao território que têm à sua frente é o que faz as diferenças. Caso contrário, acaba tudo igual. Mas isso não é o tipo de negócio em que estamos, vinhos de alta qualidade é o que se pretende. Mas nada se faz sozinho, nem em termos de negócio nem em termos de produção. Quando se prova sozinho o erro ou o desvio é grande. Aquilo que provo é influenciado pelo que sinto e se minimizarmos isso com vários narizes e em que as discussões são abertas e profundas, é fundamental não só para a consistência mas para se encontrar um equilíbrio. E com a Sandra e a Joana Pinhão, que trabalha connosco desde 2007, temos concebido um vinho que se adapta à forma de ser de cada um e reflete a forma de sentir de cada um.

O blend, o terroir, o facto de estar sediado na região do Douro são bases essenciais para se obter um vinho de qualidade.

Mas qual a abordagem estratégica que segue e a sua equipa para alcançar um produto que faz a diferença e se destaca no mundo?

Nós somos muito poucos. Ter uma equipa que veste a camisola, que sente a empresa como sua e que entende fazer parte de um todo cujo sucesso depende da ação de cada um, muito coesa e com diálogo muito abrangente, é essencial. É muito importante sabermos divertir-nos juntos e rir das mesmas piadas. Como uma equipa de 'rugby' percebemos rapidamente que os individualismos não funcionam. Só funciona o espírito de equipa e sacrifício, a capacidade de em conjunto rumar para o mesmo lado. Criar um espírito de corpo é fundamental e esse treino desportivo que tive ao longo de 40 anos da vida foi essencial.

Como definiria os seus vinhos?

Acho que os meus vinhos são elegantes e gastronómicos, mas para definir elegância é preciso perceber ou ter uma definição que se enquadre naquilo que nós pretendemos. Fui procurar quem tivesse feito alguma e encontrei uma definição do Paul Valery que diz que 'elegância é a arte de passar

“Wine creates physical pleasure and variations over the years make wines different.”

“O vinho é um organismo de prazer físico também e as variações ao longo dos anos tornam-nos diferentes.”

margin of error. What I taste is influenced by the way I feel. If you constrict the margin of error by working with a group where you can discuss matters deeply and candidly, not only will you achieve greater consistency, but you'll also arrive at the right balance. With Sandra and with Joana Pinhão, who have been working for us since 2007, we've created wines that reflect our values.

The blend, the terroir, the fact that you're based in the Douro region; these essentials constitute the basis of your business. But what strategic approach do you and your team follow to make something unique?

We are a small team. Yet we also have a highly devoted workforce that feels personally involved in the company and understands that they are a

part of a larger whole, which can only succeed if we all do our share of the work. A really tight team with strong internal communication is essential. It's important that we have fun together and laugh, too. As is the case when playing rugby, focusing only upon you doesn't work. Only teamwork and sacrifice win the day. Encouraging everyone to push in the same direction and creating esprit de corps is fundamental; 40 years of sports has taught me that.

Cristiano van Zeller ranked first by Robert Parker

Cristiano van Zeller's wines won numerous international awards and remarkable scores, namely from The Wine Advocate, Wine Spectator, Decanter and Wine Enthusiast.

The award-winning Quinta Vale D. Maria Douro Red, for example, is an elegant, youthful red, of great depth, dark red with violet and purple hues, with a pronounced red fruit aroma, black cherry and plum, and a soft fruity touch.

CV Curriculum Vitae Douro Red is deep in color, with shadings of violet and purple, a soft yet impressive concentration of dark fruit aromas, mostly black cherry and plum.

Both wines have been ranked first place by Robert Parker's demanding Wine Advocate (2006, 2008, 2009 and 2010 vintages). Parker is an influential international critic.

The award won by Quinta Vale D. Maria 2009 Douro Red was the best a Portuguese table wine ever received.

CV - Curriculum Vitae 2010 Douro Red and Quinta Vale D. Maria 2010 Douro Red recently ranked among the top wines in the 2010 vintage.



How would you describe your wines?

I believe my wines are elegant, made for connoisseurs, but what does elegance truly mean here? Looking for suitable language, I found something by Paul Valery, which states that “elegance is the art of going unnoticed allied with extreme pain to get noticed.” That’s very much what we try to do.

Sometimes in life we’re lucky enough to identify the subtle feeling of being changed, whether by a landscape, a person, a work of art, or some particular moment. We hope to capture this feeling in our wines, to inspire the palate and the person.

You seem to favor complex varietal blends, especially those drawing upon older vines. Clearly, you prefer to create from blends, rather than make wines from a single variety. I find it pleasurable to manage blends. The Douro provides a fine challenge in that respect. One-dimensional wines devoid of

personality bore me. There are regions where complexity arises from diversity and this complexity creates certain expectations over time - expectations about sensation and feeling. Wine creates physical pleasure and variations over the years make wines different. Wines must be interesting to the winemaker, interesting enough that making them remains a challenge.

“First and foremost, a wine must have a soul. It must have a strong personality; otherwise it won’t stand out from the pack.”

“O vinho tem de ter alma, antes de mais. Tem de ter uma personalidade forte senão não se distingue do resto.”

despercebido aliada ao extremo cuidado de se fazer notar. E é isso que procuramos muito naquilo que fazemos.

Uma subtilidade que marca...

Sim, exato. Uma subtilidade marcante. O que sentimos num cenário, numa pessoa, num momento, numa escultura e de repente nos marca. E temos de voltar atrás para perceber o que nos marcou daquela maneira, o que passou por nós e de repente nos marcou num momento. É um bocado essa sensação que pretendo passar. O que num momento entra e flui com alguma voluptuosidade, mas que deixa uma memória marcante no futuro.

Pelo seu trabalho, a sua personalidade e pelo caráter dos seus vinhos, nota-se que é um apaixonado pela diversidade de

castas e que prefere essa complexidade de misturas, sobretudo a que as vinha velhas conferem. Prefere claramente criar a partir de “blends” que essas vinhas permitem do que fazer vinhos monocastas...

Dá-me um certo gozo gerir a mistura. O Douro nesse aspecto é um desafio. Acho um aborrecimento os vinhos quando se tornam todos iguais e demasiado unidimensionais. Ha regiões onde a complexidade se

consegue da diversidade e cria também uma certa expectativa ao longo do tempo. A descoberta de sensações, emoções. O vinho é um organismo de prazer físico também e as variações ao longo dos anos tornam-nos diferentes. Têm de ser suficientemente interessantes para serem um desafio a quem os produz e também sobretudo a quem os prova.

Como tem contornado a crise económica no mercado interno?

Optando pela aposta no mercado de exportação? E como se contornam os riscos inerentes na produção de vinho?

Sente-se uma retração importante e este ano ainda vai ser pior. Nós, como temos uma dependência do mercado interno muito pequena, não vamos notar muito. Exportamos entre 60 e 85% por isso não sofremos muito com a crise no mercado interno.



Produção de Cristiano van Zeller distinguida por Robert Parker

Os vinhos produzidos por Cristiano van Zeller já arrecadaram várias distinções internacionais e pontuações destacadas, nomeadamente aquelas atribuídas pelas influentes The Wine Advocate, Wine Spectator, Decanter e Wine Enthusiast.

O premiado Quinta Vale D. Maria Douro Red, por exemplo, é um tinto elegante e fresco, de grande profundidade, cor violeta, vermelho escuro e púrpura, com enorme concentração de aroma de frutos vermelhos maduros, cereja negra e ameixa, e um suave toque frutado.

Por seu lado, o CV - Curriculum Vitae Douro Red tem uma cor muito profunda, com laivos de violeta e púrpura, uma impressionante, ainda que suave, concentração de fruta pretas bem maduras, cereja preta e ameixa.

Ambos os vinhos foram distinguidos com o primeiro lugar da classificação atribuída pela exigente The Wine Advocate, revista fundada por Robert Parker, o mais prestigiado e influente crítico internacional (colheitas de 2006, 2008, 2009 e 2010).

A classificação conquistada pelo Quinta Vale D. Maria 2009 Douro Red foi a melhor de sempre atribuída a um vinho de mesa português.

CV - Curriculum Vitae 2010 Douro Red e Quinta Vale D. Maria 2010 Douro Red, por seu turno, alcançaram recentemente as duas pontuações mais elevadas dos vinhos da colheita de 2010.

Produzir vinho, apesar de todo o glamour que pode encerrar, é também um negócio de risco devido aos factores exógenos. Qual a filosofia conceptual que adota para contornar o elevado nível de risco num negócio tão concorrencial e sujeito a oscilações circunstanciais como o do vinho? O espírito de equipa e a prevenção dos riscos implicados na produção da vinha, adega, imagem e comercialização são importante para os superar?

Estamos num negócio de malucos. Quem depende da própria produção, pelo menos. Quem compra vinho tem riscos diluídos. Mas nós não conseguimos controlar dois fatores fundamentais que é a quantidade e a qualidade. Podemos é tentar minimizar os efeitos e, para isso, estão os conhecimentos científicos da agricultura, da viticultura e da enologia mas não há muito que possamos fazer. Para isso é que recorremos a empresas de seguros, como a mds, para minimizar esses riscos.

Granizo no vale do rio Torto aconteceu na Quinta Vale D. Maria em 2006. Não acontecia há 80 anos. Acho que temos que prever que há um ano em que a quantidade pode ser afetada e incorporar nos períodos longos um ou outro ano que seja afetado.

Mas é sempre uma emoção. A agricultura é sempre assim. O reflexo de uma falta de produção num dado ano só tem efeito dois anos depois, porque é o

How have you been affected by the downturn in the Portuguese market? Do export markets attract you? And how does one manage the risks inherent in winemaking?

The internal market has been hurting and the year ahead looks somewhat worse. We don't depend on the internal market that much, so we won't be greatly affected. We export 60% to 85% of our product, so this downturn is unlikely to hurt us significantly.

Making wine is often depicted as glamorous, but in fact it comes with a variety of substantial risks. What's your philosophy regarding high risk management in such a competitive, unpredictable business? Do teamwork and the risk prevention inherent in vineyard management, cellar management, and marketing and sales help you overcome risk?

This business is for the insane, at least when you produce. Wine buyers face diluted risks. But as producers we can't control the two fundamental factors of quantity and quality. What we can do is try to minimize damage, and for that we can draw on scientific knowledge accrued by decades of research in agriculture, viticulture, and enology. But overall there's not a whole lot we can do. That's why we turn to insurance companies like MDS: to put a buffer between us and the hazards we face.

Back in 2006 there was a hailstorm in the Torto River Valley that hit the Quinta Vale D. Maria estate. The valley hadn't seen a hailstorm in 80 years. I guess we have to expect that

Crítica internacional rendida aos vinhos portugueses

Nas últimas décadas, os vinhos portugueses têm vindo a acumular prémios e distinções internacionais, quer por via de galardões atribuídos pela imprensa especializada, quer em concursos, feiras e provas profissionais.

França, Estados Unidos da América, China, Brasil e Alemanha foram alguns dos países que já apreciaram a qualidade vínica do néctar português e o colocaram no patamar cimeiro da produção internacional.

Recentemente, o prestigiado clube Munkänkarna considerou que estava na altura de homenagear os vinhos portugueses e nomeou o Douro e Porto "Wine Village of the Year".

Em 2012, a produção portuguesa conquistou as melhores classificações de sempre na conceituada The Wine Advocate, com 102 vinhos a obter mais de 90 pontos.

Portugal já ostenta a distinção mais desejada. Os Taylor's e Fonseca Porto Vintage de 1994, por exemplo, alcançaram o galardão de melhores vinhos do mundo pela Wine Spectator, e o Fonseca Porto Vintage de 1963 foi classificado com 100 pontos pelo crítico de vinhos Robert Parker, provando que o néctar luso compara com as melhores produções mundiais.

International critics applaud Portuguese wines

Over the past few decades, Portuguese wines received numerous prizes and international awards, not just from the press but also from contests, fairs and professional tasters.

France, United States of America, China, Brazil and Germany enjoyed the products of Portuguese wine-craft and brought it to the fore of international production.

Recently, the prestigious Munkänkarna club thought it was time to pay tribute to the Portuguese wines and named Douro and Porto "Wine Village of the Year."

In 2012, Portuguese winemakers earned few of the best scores ever by The Wine Advocate, with 102 wines scoring over 90.

Portugal received the highest honors. Taylor's and Fonseca Porto Vintage 1994 were named world's best by the Wine Spectator, and Fonseca Porto Vintage 1963 earned 100 points from wine critic Robert Parker, proving that Lusitanian wines can belong to the group of the best wines in the world.

in some years, quantity might take a hit, and we have to factor that into our long cycles.

There's this tightrope feeling. Agriculture is always like that. The effects of decreased production any given year don't come into play for two years, because wines undergo a regular aging process. We have two years to figure out a way to absorb that impact.

How much do winemaking techniques matter, and how do you combine tradition and modernity?

Sensory memory, as well as posture and style, live on in stories, which one generation hands down to the next. One needs to sample the past, to taste of its memories. You need to know when the time is ripe for transmission and find a way to develop your own thinking. We must use any technique at our disposal, whether it be time-honored, like crushing grapes underfoot, or cutting edge, like procedure automation, temperature control, and other enological techniques necessary to make the kind of wine we like and the kind of wine the market will accept and demand.

We represent a few nineteenth century port wines, produced by a cousin of mine. A friend wrote about them, mentioning that some wines have soul and others have auras. He's on to something. First and foremost, a wine must have a soul. It must have a strong personality; otherwise it won't stand out from the pack. You have to make the consumer feel that he or she is drinking something special. A long memory helps us create wines that do not have a soul, but an aura. We have to go beyond soul. Connect the future to the past.

processo normal de envelhecimento dos vinhos. Temos dois anos para tentar perceber como vamos absorver esse impacto.

Em que medida as técnicas de vinificação são importantes e como concilia a vertente tradição com modernidade?

A memória olfativa e a memória de estar, de estilo, transmite-se pelas histórias, em ter quem nos segue. Provar esse passado, essa memória. Tem de se transmitir no seu tempo certo e saber como conseguimos criar a nossa própria forma de pensar, de a fazer evoluir em cada momento. E usar as técnicas que existem à nossa disposição, seja as ancestrais, como a pisa a pé que usamos, mas também as técnicas super-modernas, como robotizar determinados procedimentos, controlar temperaturas e outras técnicas de enologia que sejam necessárias para produzir o vinho que gostamos e o que o mercado aceita e quer. Há uns Vinhos do Porto do século 19 que estamos a comercializar, de um primo meu, e um amigo meu escreveu um texto sobre eles, falando dos vinhos com alma e dos vinhos com aura. E é isso mesmo. O vinho tem de ter alma, antes de mais. Tem de ter uma personalidade forte senão não se distingue do resto. Tem de se criar essa sensação no consumidor que está a beber mais qualquer coisa. O que nos faz a memória longa é que não criamos vinhos com alma mas com aura. Temos de criar qualquer coisa que ultrapasse essa alma. Ligar passado e futuro.

A Comissão Europeia quer manter nas propostas para a Política Agrícola Comum para 2013 o envelope financeiro para a Organização Comum do Mercado do Vinho. O peso que o setor tem tido no Plano de Desenvolvimento Rural (Proder), conquistando 20% das verbas destinadas à modernização das explorações é suficiente ou acha que é necessário mais?

É evidente que sem esses apoios há muitas coisas que não teriam evoluído para o país e o Douro. Há, no entanto, um erro, que é o desprezo pela tradição e pela biodiversidade. Criou-se a renovação de vinhas com foco numa única preocupação na estabilidade da produção e mecanização, na rentabilidade de explorações a nível económico, esquecendo o que está por cima, o denominador comum. Esta redução do número de castas que se planta no Douro é dramática e a destruição das vinhas velhas, de muros, da biodiversidade e do património vitícola que se tem feito,





de uma forma assustadora e com consequências graves, é uma barbaridade. Continuar com esse processo tem sido o maior erro e o Douro vai pagar caro isso. Aliás, está já a pagar caro. A mistura de castas e a diferença é que permitem o destaque nos mercados. Não se pode andar a financiar desta forma cega a reestruturação da vinha, como se está a fazer, com risco de fazer morrer tudo que se criou.

Na diferença e no reconhecimento da memória está o futuro...

A Europa só funciona se reconhecer as diferenças. A matriz não se pode perder. Há que recuperar essa sensação de portugalidade, readquirir a noção de desafio, conhecermo-nos a nós próprios. Sabermos de onde partimos e sabermos para onde vamos. Sem isso nada feito. Não nos podemos transformar numa imensa mole. Toda a humanidade precisa da sua procura de um caminho marítimo para a Índia...



The European Commission wants the Common Agricultural Policy 2013 to include financial provision for the Common Market Organization for Wine. The relative weight of the wine sector in the Rural Development Plan (Plano de Desenvolvimento Rural, Proder), has secured 20% of the funds intended for the modernization of agricultural operations – does that strike you as sufficient? Should the wine sector get a bigger cut?

Obviously, without that kind of framework support, the country and the Douro itself wouldn't have changed as much. There is however one error and that is the blatant disregard for tradition and biodiversity. Vineyards have been renewed where the sole concern was to stabilize production and guarantee mechanization/automation and economic feasibility, forgetting essential aspects. The dwindling number of

vine varieties planted in the Douro is a dramatic indicator. We have been witnessing the destruction of old vineyards, old walls, of biodiversity and winemaking patrimony. Barbaric and relentless as it has been, it has already taken a toll. Pushing on like this is a serious mistake and the Douro will pay dearly for it. In fact, it's already paying for it. Blending grape varieties allows our wines to conquer markets. They can't reasonably keep funding this blind restructuring of the vineyards. We'll end up tearing down all that we have built.

So the way of the future is to recognize the value of this "memory" and biodiversity?

Europe only works when it recognizes differences. We can't lose sight of our diversity. We need to recover the meaning of being Portuguese, resurrect the notion of challenge, and get reacquainted with ourselves. To know where we came from and where we are headed. Otherwise, we might as well pack up and go home. We can't turn into a soulless mass.

Douro Boys

Em 2002, Cristiano van Zeller, João Ferreira, José Teles, Miguel Roquette e Francisco Olazabal fundaram o projeto Douro Boys.

A empresa resultante da união de cinco produtores da Região do Douro - Quinta do Vallado, Nieport, Quinta do Crasto, Quinta Vale D. Maria e Quinta do Vale Meão – tem por objectivo a promoção conjunta das suas marcas a nível internacional.

Coordenar uma estratégia para a promoção do vinho, otimizar a produção das cinco marcas e expandi-las no mercado externo foi, por isso, um desafio e um objectivo, desde o início.

O projecto foi distinguido pela Comissão Europeia com o prémio de Apoio à Internacionalização de Empresas de pequena e média dimensão.

Os Douro Boys quadruplicaram as vendas, desde que o projecto nasceu, e em 10 anos o clube já exportava para 50 países da Europa, América, África e Ásia.

Douro Boys

In 2002, Cristiano van Zeller, João Ferreira, José Teles, Miguel Roquette and Francisco Olazabal founded Douro Boys project.

The company, a joint venture by five wine makers of the Douro - Quinta do Vallado, Nieport, Quinta do Crasto, Quinta Vale D. Maria and Quinta do Vale Meão, set the goal to promote the group's brands at the international level.

Coordinating a promotional strategy and optimizing the production on the five brands while growing them internally has always been the end goal as well as a major challenge from the start.

A prize was awarded to the project by the European Commission to support the international expansion of small and medium businesses.

The Douro Boys have quadrupled their revenue since the project started and in 10 years, they managed to export their wines to over 50 countries in Europe, America, Africa and Asia.