



# GESTÃO

POR: M.<sup>a</sup> João Vieira Pinto e TitiAna Amorim Barroso

FOTOS: Paulo Alexandrino

*Um dia na quinta...*

## Casal Sta. Maria

NAQUELA QUE É A VINHA MAIS OCIDENTAL DA EUROPA, NICHOLAS VON BRUEMMER CONTINUA O LEGADO E O SONHO DO AVÔ, O BARÃO BODO VON BRUEMMER: FAZER OS MELHORES VINHOS A PARTIR DE COLARES. NUMA VISITA GUIADA PELA MÃO DO HERDEIRO, CONHECEMOS UMA HISTÓRIA REPLETA DE FELIZES IMPULSOS

**B**odo Von Bruemmer tinha 95 anos e um sonho: fazer bons vinhos em Colares. Chamaram-lhe louco. Não quis saber. O pêndulo, o seu pêndulo de sempre, dizia-lhe para seguir. E seguiu, até aos 105. Numa altura em que os vinhos da região já não eram pedidos à mesa, Bodo Von Bruemmer não se curvou à idade e durante 10 anos plantou vinhas, contratou enólogos, criou marcas

e voltou a fazer acreditar, na quinta de Casal Sta. Maria. Bodo, ou o “Barão” como é conhecido, faleceu há dois anos. A casa, as quintas e os vinhos, esses seguem confiantes sob o olhar e atenção do neto. Nicholas Von Bruemmer diz não saber nem ter a energia necessária para usar o pêndulo – está hoje nas mãos da mulher, Myriam – mas, assim como o avô, tem um sonho: de vir a fazer dois a três dos melhores vinhos portugueses. Para isso, mudou de vida, de país e de ritmo, sempre com a mulher e os dois filhos.

Ao avô desmotivaram-no quando, depois de ter perdido os seus cerca de



## POR VÁRIAS QUINTAS

Todos os meses, a Executive Digest procurará contar a história e histórias de uma quinta, guiada por quem a gere



90 cavalos puro sangue árabe, se quis entregar a cepas, vinhedos e castas. Quanto a Nicholas, acredita que só pode ter em si um pouco da loucura do avô, que tudo decidia em função do pêndulo e dos seus movimentos. Era assim com os medicamentos – tinha armários e armários com remédios, e só ele escolhia – ou as decisões a abraçar. Como aquando da contratação de António, o actual coordenador de Viticultura e Enologia. «Lembro-me de ter sido chamado pelo barão e de o ter encontrado em frente a vários currículos. Pegou no pêndulo, passou por todos e, quando

chegou ao meu, ele mexeu-se com força para o lado direito». Haveria de ficar, desde há oito anos!

### TROCAR AS FINANÇAS PELA TERRA

Bodo Von Bruemmer foi banqueiro, na Suíça, até aos 75 anos. Num passeio por Portugal, e numa altura em que já procurava um canto para a reforma, haveria de tropeçar na quinta do Casal Sta. Maria. «A primeira vez que a visitou, não havia uma única árvore, era tudo vegetação, as pessoas disseram-lhe que era horrível e não valia a pena mas ele informou logo que ficava com o espaço.



## UM MAR DE HISTÓRIAS

**António chegou a Casal Sta. Maria há oito anos. As histórias com o barão, diz que não as esquece**

«Era uma pessoa singular, que nunca teve medo de arriscar, foi um exemplo brutal, que vou levar até ao final dos meus dias. Uma das várias histórias que guardo foi passada com o Jorge [enólogo], depois de analisarmos analiticamente as barricas todas e de percebermos a evolução dos vinhos, chamávamos o senhor barão e perguntávamos-lhe o que dizia o pêndulo, sempre a testar cada barrica e não é que acertava sempre! Eu pensava “andámos nós a estudar tantos anos para, afinal, o pêndulo saber tanto como nós”...»

# GESTÃO

UM DIA NA QUINTA...  
CASAL STA. MARIA



» Em homenagem ao avô e às milhares de rosas que o barão plantou, Nicholas desenvolveu o primeiro rosé Casal Sta. Maria e engarrafou 111 double magnum que vendeu a 111 euros

«Estava sempre contra o sistema, assim era conhecido. E pela sua famosa frase “It’s never too late”, conta o neto, há 15 meses em Portugal, e que nos recebe com sorriso rasgado no alto dos seus 1,94 metros.

Nicholas recorda histórias do barão – «mas há muitas que ainda nem sei», confessa –, da forma como se apaixonou por Portugal, pela vida e o país. De se ter iniciado na recuperação da quinta, a que se seguiram os cavalos e as corridas. Até que uma doença lhe dizimou cabeça a cabeça, até ao último puro sangue. Seguir-se-ia ao falecimento da mulher e a sua própria doença (cancro no pâncreas), que fintou até ao fim. Pelo meio de um mar

sem fim de aventuras, Bodo encontra-se com o vinho. Tinha 95 anos e seguiu em frente todos os dias, um após o outro. «Contra todas as previsões dos amigos, a verdade é que começou a ter resultados. Casal Sta. Maria até tem um vinho que se bebe», brinca Nicholas, hoje também ele rendido e já responsável pela criação do primeiro rosé da marca. O Mar de Rosas, lançado há ano numa pequena edição e hoje todo vendido.

«Quando o meu avô me disse que queria fazer vinho achei que seria mais uma ideia louca e que seria mesmo imbebível. Quando vim cá, ter com ele, fiquei impressionado por perceber que as coisas estavam a acontecer e de ver a sua determinação. Mesmo aos 98 anos continuava a ir muitos dias às vinhas. E ficava furioso comigo quando eu ia ao supermercado e trazia uma garrafa de vinho», desfia Nicholas enquanto ca-

minhámos pelos oito hectares de vinha que se cruza com jardins e água. «No início, nestes oito hectares de vinha – a que soma mais três, junto à Praia da Adraga, de Sauvignon Blanc – como não sabia bem o que plantar investi em 23 castas. Hoje só há oito, entre uma Merlot, Pinot Noir, Sauvignon Blanc, Malvasia ou Chardonnay, Touriga Nacional, Syrah, Ramisco ou Riesling».

O que é mais difícil, nesta assumpção de legado? «Construir sobre o seu trabalho e tentar polir mais ainda, como se fosse um pequeno diamante. Até há uns anos, os meus conhecimentos reduziam-se a beber e apreciar. Tenho vindo a estudar muito e a minha sorte é ter dois enólogos incríveis. Eu tenho a perspectiva mais comercial e de gestão; eles, a de produção. Tem resultado bem, o que se pode ver no primeiro vinho que fizemos juntos, o rosé Mar de Rosas. Acho que



## PARTILHA E CONHECIMENTO

«O SENHOR BARÃO INSISTIA PARA IR PARA A FIL E ERA PREPARADO UM TAL APARATO COMO SE CHEGASSE O PRESIDENTE DOS EUA. E ELE FALAVA A TODA A GENTE, SENTADO NO EXPOSITOR SORRIA E PERGUNTAVA A TODOS SE TINHAM PROVADO OS SEUS VINHOS.»



consegui encontrar um caminho onde cruzo os seus conhecimentos com as minhas ideias e conseguimos desenvolver novos produtos». E Bodo, como é que aprendeu? No fundo, sempre viveu em ambiente agrícola. Nasceu na Curlândia, no Báltico. Conhecía os princípios. A importância do sol e da chuva, do que se planta e de como se colhe. Mas do vinho, isso pouco ou nada sabia. Foi procurar.

### MUDAR E CONTINUAR LEGADO

Nicholas caminha pela propriedade como em casa. Porque ao que o avô construiu junta-se o seu trabalho e investimento. Como a sala de provas que recebe centenas de turistas por ano. «Há dois anos, a casa estava quase em ruína. Electricidade, canalizações, o chão, estava tudo estragado. É uma história que não termina.» E, para já, Nicholas concentrou-se apenas na casa principal. Depois quer pegar nas

## ALGUNS NÚMEROS

### **PRODUÇÃO ANUAL**

Oscila entre 60 e 80 mil garrafas, cerca de 100 toneladas de vinho

### **INVESTIMENTO ATÉ À DATA**

Milhões de euros em construção, infra-estruturas e tecnologia, na casa e na adega - 27 km de cabos eléctricos, 6 km de pontos de água e drenagem, cerca de 50 mil horas em trabalhos de construção

### **CONCLUSÃO DA RENOVAÇÃO**

Finais de 2019

### **VENDAS**

Apesar de não divulgar números, tem a ambição de passar o primeiro milhão em breve

### **PAÍSES PARA ONDE EXPORTA**

Inglaterra, Macau, Suécia, Bélgica e Noruega

restantes, como as casas dos caseiros. Até porque a quinta traz-lhe memórias, de quando vinha duas-três vezes por ano visitar o avô! Hoje sabe-o. Na altura reclamava com tudo, a começar pelo clima. Do barão recebia uma resposta: «Um dia, este vai ser o melhor País da Europa». Agora, reconhece-lhe visão e capacidade de prever.

Não foi difícil a Nicholas fazer as malas e deixar a Suíça. «Estava lá há 10 anos e queria fazer algo diferente. Por isso não demorei a decidir. Só não esperava tantos problemas... Imaginei que as obras na casa se estendessem por três meses. Já passaram 15...» Arrependimento? Isso é palavra que não conhece. «São momentos que jamais esqueceremos». Por vezes sente a falta da agitação do mundo das finanças. Mas garante que «esta é uma vida melhor!» E, hoje, sempre que está de mau humor abraça uma árvore

# GESTÃO

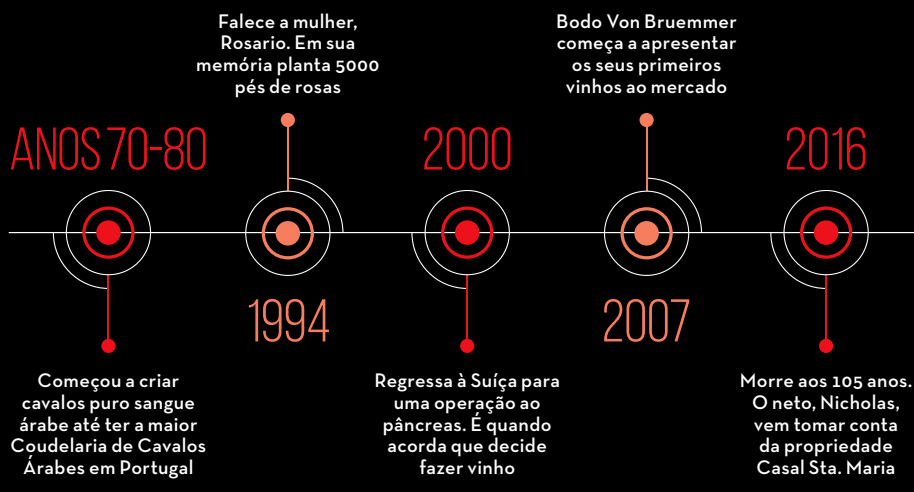
UM DIA NA QUINTA...  
CASAL STA. MARIA

## ENÓLOGOS RESIDENTES

António Figueiredo  
e Jorge Rosa Santos



Apanhámos o António a arrumar a adega, recebeu uva a semana inteira. «Normalmente, já estaríamos a meio da vindima e ainda estamos a começar». Na adega, processava-se a passagem a limpo, depois da decantação, do mosto de Syrah que será usado para o Mar de Rosas, o rosé da casa. Para de seguida se iniciar a fermentação em barrica e posteriormente na cuba de inox. António gere todo o trabalho diário na adega, vinha e vendas do Casal Sta. Maria. Entrou em Junho de 2010, este é o seu primeiro trabalho. Hoje com 35 anos é o coordenador de Viticultura e Enologia e os desafios têm sido constantes, desde o primeiro momento. «As uvas não têm nada a ver com o resto de Portugal, têm muita acidez, álcool baixo, sentem-se a mineralidade», conta. Jorge Rosa Santos, o enólogo entrou no ano seguinte, em 2011. Juntos têm conseguido mostrar o perfil de Colares e garantem ter muito mais para dar.



específica na herdade e garante que a negatividade se desvanece.

Água também é coisa que não falta à Quinta. «Vem muita, da Serra de Sintra», confirma Nicholas, lembrando que o sistema de irrigação remonta ao Séc. XVIII, mas que não é utilizado. O caminho continua e confirma-se: há canais, furos e tanques. Vários tanques. Ah, e rosas, 5000 pés com um aroma que faz parar e que o barão, o próprio, plantou quando a mulher, Rosario, faleceu.

Já perto da casa erguem-se árvores, como a dragoneira, gigante no porte e na sombra. Algumas, Nicholas tem vindo a recuperar. Foram-se partindo com o peso e o tempo! Mas partilha que, na quinta, os seus sítios preferidos são o terraço e a adega.

### QUERER PRODUZIR OS MELHORES

Nicholas não se queixa das temperaturas elevadas deste Verão. «Para nós, está a ser perfeito. Temos boas uvas e vamos ter bons vinhos». Em Casal Sta. Maria trabalham cerca de 10 pessoas em permanência, entre a casa, o turismo – receberam 200

turistas em 2018 e esperam 2500-3000 em 2019 – e a vinha, que produz 80 mil garrafas, 60% das quais de branco. Que Nicholas aplaude! Assim como acredita que Portugal chegará rapidamente, em termos de qualidade, aos níveis da nossa vizinha Espanha. «A produção vai ser mais apurada e o vinho será mais caro. A maioria não pode continuar a ser vendida a três euros», defende.

Apesar de não divulgar nem gostar de falar de números – ele, que trabalhou toda a vida com contas e ficheiros Excel – Nicholas tem a ambição de passar o primeiro milhão de euros em vendas, em breve. 80% da produção fica por Portugal. Mas já exporta para Inglaterra, Macau, Suécia, Bélgica e Noruega. E, claro, a ambição de chegar ao topo. Em qualidade, reforça uma e outra vez enquanto nos encaminha para a adega, em tempos o local onde os cavalos do barão repousavam e onde hoje António e Jorge ajeitam monocastas e blends! Porque, também eles, têm um desejo: colocar Colares no mapa dos melhores vinhos portugueses. ●