

Quinta de Paços, um legado com mais de 500 anos

No século XVI, a família de Paulo Graça Ramos já produzia vinho, que vendia à Ordem de Malta. Hoje, o gestor com veia de historiador já partilha as decisões com a 16.^a próxima geração, Teresa e Luís.

[Ana Isabel Pereira](#) (texto) e Anna Costa(fotografia) 2 de Dezembro de 2023, 21:00



No século XVI, a família de Paulo Graça Ramos já produzia vinho, que vendia à Ordem de Malta. Hoje, o gestor com veia de historiador já partilha as decisões com a 16.^a próxima geração, Teresa e Luís.

Deve-se a uma reclamação o facto de a família de Paulo Graça Ramos saber hoje que produz vinho há mais de 500 anos. “A primeira referência que conhecemos é a terceira vida de um contrato de emprazamento à Ordem de Malta. Sabemos que produzimos vinho desde os inícios do século XVI porque houve um ano em que não se entregou vinho e a Ordem reclamou”, conta-nos aquele elemento da 15.^a geração de uma família que conseguiu preservar até aos dias de hoje um legado que recua pelo menos a Tomé Gonçalo da Silva.

Durante quase todo esse passado que hoje Paulo e os filhos, Teresa e Luís, honram, o vinho das vinhas em Santa Eulália (ou Silveiros e Rio Covo, outrora Silva Secura e uma das freguesias mais antigas de Portugal), Barcelos, foi vendido a granel. Isso mudou quando José Ramos, o pai de Paulo — e marido da herdeira dos Silva Fonseca, Maria do Carmo — começou a olhar para a exploração com um olhar diferente. “O meu pai é economista e na altura perguntou: ‘O que é que é o menos ruinoso na agricultura?’ Disseram-lhe que era o vinho.” Hoje com 90 anos, foi ele quem criou a marca Quinta de Paços. Consultor em vários projectos de investimento, largou os clientes, e aos 60 resolveu dedicar-se ao que haveria de ser do filho e dos netos.

No início dos anos 1990, com a preocupação de “rentabilizar aquele património”, reestrutura e aumenta a área de vinha, acaba com a maioria das vinhas em ramada, e começa a engarrafar vinho na tradição daquilo que era o Vinho de Barcelos, como se lia nos rótulos antigos da sub-região do Cávado. “Eram vinhos mais sérios a que chamavam os vinhos dos senhores ou vinho de abades, porque eram os vinhos dos mosteiros. E que surgiam de outros sistemas de condução que não era a ramada”, continua Paulo. Sem gás e que não “arranhavam a garganta”, como os outros vinhos verdes, atalha o pai José.



As três gerações à mesa Anna Costa

José Ramos organizava em Santa Eulália uns almoços anuais “com um grupo de enólogos, muitos ligados à Comissão de Viticultura”, em que se discutia a vinha e o vinho, e quando agarrou as rédeas do negócio de família pôs em prática “uma amálgama daquilo que ouvia” nesse fórum de amigos e conhecidos.

“Não podíamos ter um património em ruínas”, recorda o ancião. O edificado? “Tudo. O património agrícola e florestal também.” O vinho era o “menos ruinoso”, numa propriedade onde houve sempre outras culturas — como, por exemplo, o milho, que a família também forneceu à ordem religiosa —, e é em torno dele que se desenrola o principal negócio da família, inclusivamente com vertente de enoturismo, há mais de uma década, na “Caza de Passos”, grafia que lemos na distinção obtida pela histórica casa dos Vinhos Verdes na Exposição Universal de 1876, em Filadélfia, nos EUA. “É o prémio mais antigo conhecido na região”, sublinha Paulo Graça Ramos.

Teresa e Luís, 24 e 21 anos, respectivamente, já têm o bichinho. Teresa está a fazer o [estágio](#) que lhe falta para ser psicóloga, mas a sua paixão está na adega, onde agora, em virtude de estar a estagiar em Barcelos e por isso a viver na casa solarenga (cuja construção remonta pelo menos ao século XVI e que foi alvo de várias

reestruturações ao longo dos últimos cinco séculos), é uma espécie de braço-direito de Zé. “O meu encarregado, que é a pessoa mais dinâmica que conheço, com uma inteligência muito prática, diz que só quer a Teresa e o Luís como estagiários”, conta Paulo.

No início, era só “cortar algumas uvitas”. E continua Teresa: “Quando estivéssemos cansados, parávamos. Depois também fomos crescendo e eu, principalmente, comecei a gostar mais da vindima, mas da parte da adega.” Este ano, fizeram “a terceira ou quarta vindimas completas”, conta. E isso quer dizer um mês, que começa em Monção, onde a família também tem vinhas e faz os vinhos Casa do Capitão-Mor — lá, os irmãos são a 5.^a geração, em Barcos a 16.^a — e termina em Barcelos.



Teresa Ramos Anna Costa



Luís Ramos Anna Costa



Paulo Graça Ramos Anna Costa

O brilho nos olhos de Teresa quando nos fala da adega (ainda instalada na antiga vacaria para onde a mudou o avô José) é tal que não resistimos a perguntar: não fica tentada a estudar Enologia? “É uma grande tentação. E já disse ao pai: eu a seguir a terminar Psicologia quero alguma coisa relacionada com a enologia.” O irmão, Luís, ainda estuda, Gestão, mas já levou o pai a navegar por outras águas.

“Estou sempre a tentar que eles provem, bebam, experimentem. Um bocado por culpa do meu filho vou fazer um espumante. E este ano já fiz uma experiência de Pét-Nat, é uma experiência mesmo, mas

eventualmente havendo mercado [é um dos vinhos a lançar no futuro]." Ao contrário de Luís, que prefere o rosé da Quinta de Paços, Teresa gosta das colheitas tardias da casa. Sensibilidades e gostos diferentes, mas dois irmãos muito envolvidos num futuro que a família continua a construir.

Paulo começou paulatinamente a entrar na gestão da Quinta de Paços em 2013, mas foi na pandemia que substituiu o pai. Até 2020, José ainda ia três vezes por semana à quinta e tratava de vários assuntos. O nonagenário continua a dar a sua opinião sobre o negócio e, em concreto, sobre os vinhos que vão para o mercado, como o clarete de Padeiro que a família lançou recentemente, apesar de não provar. "A minha sensibilidade para os aromas diminuiu muito e hoje não me atrevo. Mas vejo os números e os resultados, e consigo perceber. Sobretudo, o meu filho e os meus netos são sensatos. Não deliram, têm os pés na terra."



Detalhes do interior da casa Anna Costa



José Ramos Anna Costa

Nas duas terras em que têm pés e coração bem assentes, somam cerca de 18 hectares de vinha, sensivelmente metade dessa área em cada sub-região, e produzem 70.000 garrafas por ano, um pouco mais em Santa Eulália do que na Casa do Capitão-Mor, que Paulo herdou do tio-avô e padrinho José Teotónio da Fonseca, Zézé para a família.

As decisões são tomadas em função dos mercados, sim, como em qualquer negócio que se preze, sem virar as costas à história. Entre as castas que têm plantadas em Barcelos, há, por exemplo, Moscatel Galego, que, diz-nos Paulo, era, "em 1870, a [casta](#) branca dominante" naquela zona. Para além desta variedade, com a qual fazem um branco com certificação [IVV](#), e da tinta Padeiro, há Loureiro, Arinto, Fernão Pires, Alvarinho, Sauvignon Blanc e Vinhão. Em Monção, trabalham quase exclusivamente Alvarinho.

Há mais de 20 anos que a enologia está com o consultor Rui Cunha, com quem Paulo tem uma relação de grande cumplicidade: o que ele sonha, o enólogo regra geral faz acontecer. "A baronesa de Rothschild dizia que o que custa são os primeiros 200 anos, é célebre essa frase no mundo do vinho; eu costumo dizer que são os primeiros 500."

