



# Um Dão do avô, das origens e da terra

Um empresário advogado (ou vice-versa) decide aproximar-se das suas origens, no Dão, e comprar terra, plantar uma vinha e, claro, fazer vinho. O avô Manuel Vicente foi figura inspiradora e dá por isso o nome aos vinhos.

TEXTO ANTÓNIO FALCÃO  
NOTAS DE PROVA JOÃO PAULO MARTINS



Cortesia Artemis

**A**ntónio Vicente Marques é um advogado com escritório próprio em Lisboa, Luanda e Maputo. Formado em Direito pela Universidade de Coimbra, tem vários mestrados e especializações em áreas como Direito Societário, Ciências Jurídico-Forenses, Direito Administrativo e Aduaneiro,

# QUINTA do ROL

A Family Estate



## Vino Guard

**Especialistas em higiene em enologia**



O programa **Vino Guard** da Ecolab oferece soluções completas adaptadas a cada operação de limpeza e desinfeção a ser implementada.

**ECOLAB®**

✉ atendimento.cliente.pt@ecolab.com  
☎ +351 214 480 750



Energia, Mercado de Capitais, Trabalho e Telecomunicações, entre outras.

É, pois, também, um empresário, com muitas viagens anuais para destinos de quatro continentes, centenas de reuniões e uma vida seguramente stressante. “Mas tinha um vazio”, reconhece ele à Grandes Escolhas: “Queria deixar um legado aos meus descendentes.” A escolha pela terra, material que já não se fabrica, foi mais do que natural para o advogado. Afinal cresceu ao pé do avô, Manuel Vicente, “pedreiro e agricultor, homem sempre com um sorriso na boca”. Mesmo quando colhiam uvas na altura da vindima ou apanhavam a azeitona nos dias duros e frios do Dão. Foi esta energia positiva que sempre cativou António Vicente Marques e por isso resultou que a marca dos vinhos exista em homenagem ao avô, Vicente. Essas bonitas recordações ao seu lado, na terra, acompanham-no desde sempre. E a localização foi a mesma, na Oliveirinha, concelho de Carregal do Sal. Por estas zonas António adquiriu duas quintas, que hoje têm 26 hectares de vinha. E arrendou outra, com vinha velha: mais 14 hectares.

Com terra ao dispor, António começou a pensar em contratar técnicos para colocar o projecto em marcha. É aqui que entra António Narciso, que não faz apenas figura de enólogo. Será quase uma espécie de director-geral. Mas não foi o único. Na plantação de vinha foram fulcrais outros técnicos da região. Entraram assim as castas típicas, mas também outras, como a Syrah, a Chardonnay e a Sauvignon Blanc, raras no Dão. Um capricho do proprietário, que não só gosta como quer ver como se portam nestes solos de pendor granítico. Ao mesmo tempo, está em construção uma nova adega.

Tudo foi feito com autofinanciamento, sem se recorrer a créditos. António tinha essa disponibilidade e as coisas andam assim mais depressa. Já o tinha feito, aliás, na aquisição de uma quinta com cerca de 6 hectares, a centenas de quilómetros a sul do Dão, em pleno Algarve, entre Luz de Tavira e Livramento. Também aqui foi plantada uma vinha, que, diz o gestor, “está a ultrapassar as expectativas”. Curiosamente, a casta Baga está a portar-se muito bem...

A empresa produtora chama-se Artemis, Projectos e Desenvolvimento Agrário, e já tem aí as primeiras colheitas. A apresentação decorreu no restaurante Cantinho do Aveliz, em Lisboa, e do que provámos e sentimos, esta é um projecto que ainda vai dar muito que falar.

### UM FUTURO QUE PROMETE

António Marques Vicente não quer parar por aqui: “Nos próximos dez anos pretendemos continuar a desenvolver anualmente, pelo menos, mais dez por cento da área que já temos.” Ou seja, mais e, certamente, melhor vinho. E, quem sabe, o melhor azeite. “Uma parte da minha vida tem sido fazer o improvável e é esta ambição que eu desejo para o projecto Dom Vicente.”

O empresário advogado acha que o avô Vicente e a avó Amélia iriam ficar orgulhosos: “Que pena eu tenho que não possam cá estar, para conhecer e se orgulharem deste projecto.”



**16,5 €5**

### Dom Vicente Field Blend

Dão branco 2017  
**ARTEMIS**

Lote de quatro castas. Aroma muito curioso onde algumas ervas verdes marcam presença, com hortelã e flores como jasmim. Resulta fino, mineral e elegante. A mesma sensação na boca: tem a fruta delicada e tem a acidez perfeita, a permitirem uma prova e tanto. (13,5%)

**16,5 €12**

### Dom Vicente Unoaked

Dão Encruzado Reserva branco 2017  
**ARTEMIS**

Teve 5 meses de estágio em inox, com bâtonnage. Clássico aroma de flores brancas, com a fruta discreta, sempre num registo fino, elegante, mas pouco explosivo. Muito bem na prova de boca, com elegância de fruta branca, com acidez notável e bom desenho de conjunto. (13,5%)

**16,5 €12**

### Dom Vicente

Dão Encruzado/Malvazia Fina Reserva branco 2017  
**ARTEMIS**

Nota mineral intensa, aqui a dar um tom austero, mas a salientar logo o lado mais elegante e delicado. É na boca que o lado mais frutado aparece, servido por uma acidez elevada, mas que mantém o registo num grande equilíbrio. Pode evoluir bem em cave. (13,5%)

**15,5 €5**

### Dom Vicente Field Blend

Dão tinto 2017  
**ARTEMIS**

Muito jovem no aroma, aqui a apostar nos frutos vermelhos e negros, num estilo moderno, fácil, evidentemente gastronómico e pensado para ser consumido jovem. A mesma sensação na boca, a elegância domina o conjunto. (13,5%)

**16,5 €12**

### Dom Vicente

Dão Touriga Nacional/Alfrocheiro Reserva tinto 2016  
**ARTEMIS**

Boa presença aromática, com fruta vermelha em grande expressão, todo muito jovem e cheio de garra, sem evidência da madeira a interferir no conjunto. Também na boca se mostra muito bem, leve e elegante, mas com boa expressividade de fruta. Bem atractivo. (14%)

**16 €15**

### Dom Vicente

Reg. Terras do Dão Syrah Reserva tinto 2017  
**ARTEMIS**

Lado químico evidente, com fruta negra e um perfil sério, moderno e atractivo. A mesma sensação na boca, temos tinto redondo e afinado, com boa acidez e clara vocação para a mesa. Evite guardar. (14%)