



## FALUA: CELEBRANDO TRÊS DÉCADAS

#FALUA#LANÇAMENTO#TEJO

Legenda da foto: Antonina Barbosa

📅 6 de Março, 2025

Texto: João Paulo Martins | Fotos: Ricardo Palma Veiga

A empresa deu os primeiros passos numa época em que os vinhos do Tejo ainda procuravam a sua melhor identidade, e afastar-se do estigma dos vinhos baratos de supermercado. De João Portugal Ramos até ao grupo Roullier o caminho foi longo, sempre com uma matriz de qualidade que o consumidor reconheceu. Chegou a hora da celebração, com um tinto grandioso.

O Tejo, todos sabemos, tem paisagem variada e sempre, de uma forma ou outra, moldada pelo rio que lhe dá, não só o nome mas também a originalidade e o carácter. E para os que estão menos recordados do facto, a apresentação da Falua, empresa sediada em Almeirim, não podia ter tido o seu início em melhor local – a vinha do Convento -, uma parcela assente em solo de calhau rolado que nos lembra que há 400.000 anos estas terras faziam parte do leito do rio. E quem olhar desprevenido para esta vinha em que, no solo, só se vêem calhaus rolados, quase não acredita que seja possível aqui nascer alguma planta. Esta paisagem existe noutros locais do mundo, mas, em Portugal, só no Tejo se encontra uma área desta dimensão. A vinha do Convento começou por ter 15 há. Após a compra pelo Grupo Roullier, em 2017, plantaram-se mais 30 ha em 2019 e, como nos disse Antonina Barbosa, enóloga e gestora de todos os projectos relacionados com o vinho que o grupo tem em Portugal, a área de vinha irá ser alargada com mais 30 ha. Como reserva, a empresa ainda dispõe de mais 85 ha de terra em zona contígua.

O calhau rolado em terrenos muito pobres, e de fraca retenção de água (como é o caso), funciona como regulador de temperatura e obriga a planta a um sistema radicular mais longo, com evidentes benefícios em termos de complexidade. E, segundo nos confirmou, "esta originalidade é válida não só para tintos como também para brancos. Já o Fernão Pires de daqui sai é bem diferente dos que têm origem noutras zonas do Tejo".

Desta forma, o mais natural é as celebrações terem começado na vinha onde, ao som do fado e dos petiscos preparados no local pelo Chefe Rodrigo Castelo, do Taberna ao Balcão (1 estrela Michelin, em Santarém), o grupo se inteirou das outras novidades, também apresentadas.

Um dos vinhos icónicos da Falua sempre foi o Conde Vimioso Reserva que, desde a colheita de 2000, é tributário da vinha do Convento. A estrela da noite comemorativa e o vinho mais aguardado era, sem dúvida, o tinto Conde Vimioso, edição que comemora os 30 anos da Falua. O vinho teve origem na colheita de 2005 e, após dois anos de barrica, estagiou 17 anos em garrafa. Foi elaborado com todas as castas da vinha do Convento: Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Aragonês e Trincadeira Preta, fermentadas e estagiadas em separado. O lote foi feito antes do engarrafamento e produziram-se 1877 garrafas magnum. Ainda segundo Antonina Barbosa, "este é um vinho que se confunde com a história da empresa, é um pedaço da história daquela vinha. Tirámos partido da enorme qualidade do vinho da colheita de 2005 e mantivemos estas garrafas guardadas à espera do momento certo. É agora!"

O grupo Roullier tem presença em inúmeros países e o departamento de vinhos em Portugal iniciou-se com a compra da Falua, a que se seguiu a aquisição da Quinta do Hospital em Monção, as quintas de Mourão e S. José, no Douro. Rui Rosa, administrador em Portugal, recordou que o Grupo Roullier está em Portugal desde 1994, por coincidência o mesmo ano da criação da Falua e que, além dos investimentos acima descritos, a empresa irá dar ao início do plantio de 36 ha de vinha em Vila Verde (região dos Vinhos Verdes). Ao todo, a Falua gere 300 ha de vinhas com mercados dispersos por 30 países.

(Artigo publicado na edição de Janeiro de 2025)



CONDE VIMIOSO EDIÇÃO  
COMEMORATIVA 30 ANOS

Tinto - 2005



FALUA UNOAKED

Branco - 2021