

# The waiting game

**QUINTA DO FRANCÊS** IS A PRIME EXAMPLE OF THE NEW BREED OF HIGH QUALITY REGIONAL WINES THAT ARE HELPING TO PUT THE ALGARVE FIRMLY ON THE WINE MAP

**O QUINTA DO FRANCÊS É UM EXEMPLO DOS NOVOS VINHOS DE ALTA QUALIDADE QUE COMEÇAM A TORNAR O ALGARVE NUMA REGIÃO VINÍCOLA DE REFERÊNCIA**

TEXT **PATRICK STUART**

PHOTOS **PAUL BERNHARDT**

“Great things come to those who wait”. So goes the old saying and it is as true of wine in general as it is for Patrick Agostini who planted the vines at his quinta near Silves over seven years ago and only this year tentatively launched his first wine onto the market.

Quinta do Francês 2006, bottled in June 2008 after 17 months in new oak French barrels and finally released earlier this year, is the first Algarvian wine to be produced on poor schist-clay soil. Much less fertile than the sandy farmland used for growing wine grapes elsewhere in the Algarve, the soil has more in common with the Douro Valley or even the Bordeaux region than it does with any other vineyard here in the region or for that matter, the Alentejo.

The lower yield from such poor soil results in grapes and hence wine, of greater concentration. Patrick told us that at the first blind tastings most people thought the wine was from the Douro and could not believe it had been produced right here in the humble “Odelouca River Valley” – the name he has stamped, with tongue firmly in cheek, on his wooden wine boxes.

QUINTA DO FRANCÊS 2006 HAS ALREADY WON VARIOUS 2009 AWARDS INCLUDING A SILVER MEDAL IN THE CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES AND A COMMENDATION IN DECANTER MAGAZINE'S WORLD WINE AWARDS IN LONDON

Patrick Agostini came to the Algarve in 1998 originally to establish himself in the medical profession but always with a plan to produce wine. Born in France into an Italian wine making family from the Piedmont region he studied medicine, specialising in pathology and also studied wine making in Bordeaux.

Along with his wife Fátima, the daughter of Portuguese immigrants living in France, he moved to Portugal and soon established himself as one of the leading pathology specialists in the region. At the same time he set about the task of finding the ideal site for his wine project and future home.

He knew from the outset that the land of the hills inland from Silves, where little else other than eucalyptus trees and bushes grow, would be ideal terroir. It was just a case of finding a sufficiently large parcel of south facing slopes where he could also build the family home and winery.

What is now Quinta do Francês (the farm of the Frenchman) was love at first sight – 9 hectares of land gently sloping towards the river valley and within easy reach of Portimão where he continues to run his pathology clinic.

The winery sits on the higher slopes of the estate and was recently completed to house the wine making and bottling equipment along with a tasting room and large terrace overlooking the valley and the vineyards. Visitors are welcome at the quinta which has been set up as a small-scale wine tourism business.

The vineyard is planted only with red grape varieties: Trincadeira, Aragonês, Cabernet Sauvignon and Syrah are blended ►►

“Quem espera sempre alcança.” Assim diz o velho provérbio e o mesmo se aplica ao vinho em geral e a Patrick Agostini, que plantou as vinhas da sua quinta, perto de Silves, há sete anos atrás e só este ano lançou o seu primeiro vinho no mercado.

O Quinta do Francês 2006, engarrafado em Junho de 2008, após 17 meses de estágio em barricas de carvalho francês, foi finalmente lançado no princípio do ano e é o primeiro vinho algarvio produzido num solo pobre de xisto e barro. Muito menos fértil do que a terra usada para produzir uvas noutros locais do Algarve, este solo tem mais em comum com o solo do Vale do Douro ou mesmo da região de Bordéus, do que com qualquer outra vinha na região ou mesmo do Alentejo.

A baixa produção de um solo tão pobre resulta em uvas e, conseqüente, em vinho, de maior concentração. O Patrick contou-nos que, nas suas primeiras provas cegas, a maioria das pessoas pensava que o vinho era do Douro e que não queriam acreditar que tinha sido produzido ali mesmo, no humilde “Vale do Rio Odelouca” – o nome que ele carimbou, atrevidamente, nas suas caixas de vinho.

Patrick Agostini veio para o Algarve em 1998, para se estabelecer enquanto médico, mas também tinha em mente a produção de vinho. Nascido em França, Patrick faz parte de uma família italiana do Piemonte com um longo historial na produção de vinho. Estudou medicina, especializou-se em patologia, e estudou ainda a produção de vinhos em Bordéus.

Com a ajuda da sua mulher Fátima, filha de emigrantes portugueses a residir em França, mudou-se para Portugal e depressa se estabeleceu como um dos principais patoloogistas ►►







►► to produce the signature Quinta do Francês label and a secondary red and rosé with a total production from the 2008 vintage of some 22000 bottles.

Of Quinta do Francês itself, just 5000 bottles of the 2006 were produced, and a similar quantity of the 2007 will be released during the summer. Patrick expects quality to

improve year on year for at least the next few years as the vines are nurtured to reach the full potential of the terroir. But the 2006 already displays the qualities that he set out to create: a full-bodied wine of solid tannic structure displaying rich berry fruit notes. The long oak ageing has rounded the wine well but at the same time resulted in an evident oakiness on the nose. The wine therefore benefits from being decanted and allowed to breathe before drinking and will certainly improve further with a couple more years of cellaring.

It's the 2008 vintage, however, that has got Patrick and his consultant wine maker Claudia Favinha of Wine ID excited. "There has been a marked jump in quality," says the Frenchman. "Claudia tells me that this vintage could well rival some of the more serious Douro wines. We have decided to reduce the oak ageing from seventeen months to probably just twelve and plan to release it towards the end of this year."

For now, the 2006 is available at selected restaurants such as Pimenta Preta in Carvoeiro (€28). At the winery it is priced at €20 and can also be found at some specialised wine outlets.

[www.quintadofrances.com](http://www.quintadofrances.com) ■

►► especializados da região. Ao mesmo tempo, tentava encontrar o local ideal para o seu projecto de vinho e futura casa.

Patrick sabia desde o começo que a terra montanhosa, mais para o interior de Silves, onde poucas coisas crescem para além de eucaliptos e arbustos, seria um terroir ideal para a produção de um vinho de alta qualidade. Era apenas uma questão de encontrar um lote suficientemente grande de terreno, com encostas viradas para sul, onde ele poderia plantar as vinhas e construir uma casa de família.

O local onde se situa agora a Quinta do Francês é resultado de amor à primeira vista – nove hectares de terra ligeiramente inclinada para o vale do rio, situada a poucos minutos de Portimão, onde ele continua a gerir a sua clínica de patologia. A adega situa-se na encosta mais elevada da propriedade e ficou recentemente concluída, acolhendo o equipamento de produção e engarrafamento, bem como uma sala de provas e um grande terraço com vista para o vale e para as vinhas. Os visitantes são bem-vindos na quinta, onde também funciona um pequeno negócio de turismo vinícola.

A vinha foi plantada apenas com castas de uva tinta: Trincadeira, Aragonês, Cabernet Sauvignon e Syrah, misturadas para produzir o Quinta do Francês, bem como os secundários tinto e rosé, com uma produção total de 22.000 garrafas, a partir da vindima de 2008.

Quanto ao próprio Quinta do Francês, apenas 5.000 garrafas de 2006 foram produzidas, e um número semelhante de 2007 será lançado durante o Verão. Patrick acredita que a qualidade vai melhorar de ano para ano, à medida que as vinhas são cuidadas para alcançar o potencial completo do terroir. Mas o vinho de 2006 já exibe as características que ele pretendia criar: um vinho encorpado, com uma estrutura tânica sólida, e que revela notas ricas de frutos silvestres. O longo envelhecimento em carvalho equilibrou bem o vinho mas, ao mesmo tempo, deu origem a uma ligeira prevalência do carvalho no nariz. Assim, este vinho é melhor quando decantado e quando lhe é permitido respirar bem antes de o beber, e pode certamente melhorar com mais uns anos na garrafa.

É o vintage de 2008, no entanto, que mais entusiasma Patrick e o seu consultor e enólogo Eng<sup>a</sup> Cláudia Favinha, da WineID, lda. "Houve um salto assinalável na qualidade," diz o produtor. "A Cláudia diz-me que este vinho vai poder competir em termos de qualidade com alguns dos vinhos mais importantes do Douro. Decidimos reduzir o envelhecimento no carvalho de 17 para cerca de 12-13 meses e planeamos lançá-lo mais para o fim do ano."

Por agora, a produção de 2006 está disponível em alguns restaurantes, como o Pimenta Preta, no Carvoeiro (€28). Na adega, o seu preço é de €20 e pode também ser encontrado em algumas garrafeiras especializadas.

[www.quintadofrances.com](http://www.quintadofrances.com) ■

