





# VOU DAR DE BEBER À DOR

O espaço escreve-se com história e memória. É o sonho de um homem agarrado à vida. A Quinta de Santo António, em Mértola, é propriedade de Francisco Assis Costa. Um filho da terra com carreira médica em Lisboa, mas que nunca perdeu a sua origem. O pai deixou-lhe a herdade. Ele transformou-a num espaço produtivo de excelência de onde tudo brota do chão. As vinhas, criteriosamente escolhidas e trabalhadas são mãe do Frederick Von S. - um tinto imponente que preenche o orgulho do produtor

texto e fotografia **Gonçalo Guedes**  
com fotos cedidas | QSA

**Monte de Santo António**  
7750-322 Mértola

**e-mail** [info@frederickvons.com](mailto:info@frederickvons.com)  
**http** [www.frederickvons.com](http://www.frederickvons.com)

**VINHOS PRODUZIDOS**  
Frederick Von S. 2013  
Frederick Von S. 2014  
Frederick Von S. 2015  
Frederick Von S. 2016  
Frederick Von S. 2017



# Á

s portas da islâmica vila de Mértola, Francisco Assis Costa construiu um sonho. Nas terras herdadas do pai, prematuramente desaparecido durante a sua adolescência, desenhou uma fonte de vida onde tudo é pensado em prol da saúde.

Com uma vista exuberante nos 360 graus, o espaço dá as boas-vindas ao som de música clássica – “as plantas também gostam de música” –, assim que cruzamos o imponente portão que dá acesso à propriedade onde o conhecido veterinário “plantou” o Frederick Von S. – primeiro Conde de Mértola.

Nome estranho? Não! Frederick Herman, falecido em finais do século XVII, foi também primeiro duque de Schomberg, membro da ordem de Garter, marechal de França e respeitado general dos exércitos inglês e português.

A propriedade, de 12 hectares, está na família desde 1950, sempre com forte pendente agrícola, mas somente em 2002 potenciou o início de um novo ciclo com a reconstrução de alguns espaços existentes, bem como a reestruturação total da vertente-agro.

O “novo” Monte de Santo António teria, contudo, um conjunto de premissas que o diferenciam de tantos outros terroirs produtores de vinhos dispersos por esse Alentejo fora.

Lá dentro, mandam princípios como a geobiologia e a saúde ambiental e alimentar – temas gratos a Assis Costa, um clínico apaixonado pela medicina biológica – que se espraiam desde a produção da uva viníca até aos mais variados frutos que ali se podem encontrar.

Poder-se-á dizer que é terra forte e farta. Tudo brota do chão, em regime de produção biológica, num processo de “dedicação e carinho”, revelou o proprietário dotado de um carisma muito especial, em conversa com a revista Mais Alentejo.



O pai comprou a propriedade quando ele tinha oito anos, e as terras começaram desde logo a “pintar” a respectiva história com a criação de vacas e, entre outros sectores, a produção em aviários. Mas, nos dias que correm, toda a propriedade está certificada com regime de produção biológica, de onde resulta, agora, a vinha, o mel, o azeite, os chás e uma enorme quantidade de frutos secos.

### O PODER DA ÁGUA

Dos dois hectares e meio de vinhas saem Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet, Syrah, e Touriga Nacional, numa vindima que é feita anualmente, num só dia, entre as cinco e as 11 horas da manhã, seguindo de imediato para a adega da Casa Santa Vitória (Albernoa, Beja), onde é vinificado sob orientação do enólogo Diogo Pereira.



Francisco Assis Costa

Faz vinho desde 2004, tendo começado com produções exclusivamente dedicadas a beber com os amigos. Só mais tarde, mais a sério, passou a fazer o tinto fora, porque o quer “certificado com qualidades muito especiais e muito avançadas”, na adega do grupo Vila Galé. De acordo com o produtor, “este vinho de elevada qualidade apenas é possível pela sinergia entre uvas de produção biológica de alta qualidade e técnicas de vinificação de elevada tecnologia”.

“Em determinados lotes é ainda realiza-

do o envelhecimento do vinho em barricas de carvalho francês para obter uma produção ainda mais exclusiva e limitada”, explicou Assis Costa.

Na Quinta de Santo António “faço o licoroso e o rosé”, num espaço onde tudo é pensado, “inclusivamente a água com que se rega, que é alcalina, estruturada em termos moleculares e magnetizada negativamente”, desvendou o produtor. “Tudo com o objectivo de aproveitar a água e evitar doenças”, sustentou, lembrando ainda que a quinta é composta por terrenos de xisto e argila, com subsolo rico em cobre, ouro, prata e minério. Esta localização, debaixo de um subsolo abundante, permite que as raízes da vinha cresçam sem bactérias, fungos ou outros agentes patogénicos que possam prejudicar a sua evolução.



O trabalho da vinha é todo feito manualmente, sem utilização de qualquer químico e, no acto da vindima, os cachos com menos de 10 bagos não são apanhados, tudo para que o vinho atinja os mais elevados níveis de qualidade.

Francisco Assis Costa garante que o seu néctar “preserva a saúde, dá prazer e trata a doença”, sendo essa uma das directrizes pelas quais rege o dia-a-dia produtivo em Mértola.

A herdade, harmoniosamente organizada em termos de espaços, permite passeios pedestres ou nos tradicionais carros de golfe que nos transportam por pequenos recantos mágicos como uma das zonas de lazer assente, imagine-se, no genuíno pavimento dum templo etrusco.

Natural de Mértola, onde viveu até aos 19 anos, Francisco Assis Costa apostou em fazer o melhor que pode, quando, aos poucos, começou com um escasso meio hectare de vinha plantada, em 2004.

“Depois passei para um hectare e pensei que apostar numa agricultura certificada, com vinho orgânico seria a coisa certa, uma vez que o que temos de mais importante é a saúde”, frisou.

“O meu primeiro enólogo foi Luís Carvalho, um mirandês que fez a vida no mundo inteiro, foi enólogo de Louis Vuitton, sendo altamente conhecer desta matéria”, e que, lembrou, “acabou por me dizer para fazer um vinho orgânico, mas de encosta”.

Começou, então, com mil garrafas, está, actualmente, perto das oito mil e espera, dentro de dois pares de anos chegar a um número que se situará entre as 14 e 15 mil garrafas de vinho orgânico.

#### UM HINO OLFÁCTICO

Aos 66 anos, o clínico assume que nunca esteve à espera de “tirar proveitos” com os produtos da propriedade. Nunca quis apostar em quantidade, mas sim numa superior qualidade – e por isso sustenta que tem as melhores passas de uva (D. Maria) do país.

“A agricultura é um complemento. Isto é um “hobby”, aclarou ainda enquanto nos guiava por uma pormenorizada viagem pelos “segredos” da Quinta de Santo António, espaço onde uma piscina natural se revela encantadora.

Na multifacetada herdade, os cheiros deambulam calmamente inebriando, com gosto, quem por ali passa. Do lado de lá da

porta do pequeno armazém é uma explosão de odores que se faz sentir.

Alfazema, pétalas de rosa, lúcia lima, folha de oliveira, camomila, jasmim, flor de laranjeira, erva-ursa, moringas, louro, pimenta vermelha, romã desidratada, tomate, laranja, pêra, amora, enfim... Um luxo.

Do monumento aos Astecas, Maias e Incas, local de culto que Assis Costa construiu no topo de uma das vinhas, consegue-se ver Espanha e o Algarve. São vistas largas do tamanho da vontade do Homem.

A Quinta de Santo António, em Mértola, é, também ela, isso mesmo: a vontade férrea de um homem de ideias e ideais. ●

