



SOCIEDADE

# Confraria do Arinto de

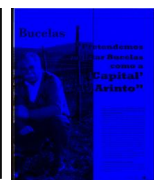


Quinta da Romeira (Bucelas) - Plantação da casta Arinto

**José Domingues tem 51 anos, é licenciado em Direito e natural do Concelho de Melgaço. Habita em Santa Iria de Azóia, Concelho de Loures, vai para 26 anos. Para além de ser Presidente do Conselho de Administração da LOURESParque S.A., empresa municipal de estacionamento, é igualmente o “pai” da Confraria do Arinto de Bucelas. O “Primeiro Cruzado” explicou à nossa reportagem as razões da criação e objectivos futuros desta singular associação.**

**José  
Domingues  
(Primeiro  
Cruzado)**





# Bucelas

“**Pretendemos registrar Bucelas como a ‘Capital’ do Arinto**”

**Loures Magazine Odivelas (LMO):** Como nasceu a Confraria do Arinto de Bucelas e, como mentor do projecto, que cargo ocupa nesta fase de arranque?

**José Domingos (JD):** A Confraria do Arinto de Bucelas nasceu naturalmente no decurso de um convívio de amigos, no qual, como impulsionador da iniciativa, lancei a ideia, tendo por base a promoção do Concelho de Loures, numa vertente diferente. O Concelho de Loures, como muita gente sabe, tem uma profunda raiz saloia, com bastantes produtos naturais e uma região demarcada de vinho branco, situada na Freguesia de Bucelas. Um dia pensei: porque não criar uma Confraria, capaz de defender e divulgar uma das riquezas seculares que temos no nosso território? Do pensamento à prática foi um passo curto! Em conversa com alguns amigos (num desses almoços-convívio em que nos juntamos), trocámos impressões e resolvemos avançar. Fizemos os estatutos, convidámos várias pessoas a aderir à iniciativa, realizámos a primeira reunião informal com todos os produtores de vinho Arinto de Bucelas, transmitimo-lhes o que tínhamos em mente, o que pretendíamos, e eles abraçaram a ideia com tanto entusiasmo que, recuar, já era, de todo, impossível.

Assim, nesta fase de arranque, fui eleito, nas primeiras Eleições Gerais, Presidente da Direcção - sou o “Primeiro Cruzado” -, uma vez que a Direcção se intitula de “Grande Cruzada”.

**LMO:** Qual a data de criação da Confraria?

**JD:** A Confraria foi formalizada a 25 de Julho de 2008, precisamente um dia antes do feriado municipal de Loures. Efectuámos a escritura pública no Notário de Loures e aqui estamos, em pleno desenvolvimento e acção. >>



## SOCIEDADE



Alcindo Almeida (Segundo Cruzado), Eng<sup>o</sup> João Corrêa (Membro do "Conselho de Sábios"), Dr. José Domingues (Primeiro Cruzado) e João Conceição (Terceiro Cruzado), numa das adegas da Quinta da Romeira - Bucelas):



Convívio de "Cruzados": Dr. José Domingues, Alcindo Almeida e João Conceição, saboreando o Arinto de Bucelas



O envelhecimento do Vinho Arinto de Bucelas é um dos processos mais controlados nas adegas dos produtores

#### << L<sup>o</sup>O: Quer especificar-nos o organograma da Confraria?

**JD:** A Confraria é constituída por uma Direcção, um Conselho Fiscal, uma Assembleia Geral e um Conselho de Sábios. Passo a explicar: a **Direcção** é formada pelos fundadores (e já agora adianto que, ao longo de um ano, quem se inscrever na Confraria é considerado, para não ferir susceptibilidades, como Fundador da instituição); o Conselho Fiscal é formado por Confrades, e a Assembleia Geral é constituída por todos os Confrades, quer sejam fundadores ou não. Finalmente, temos o Conselho de Sábios, que é formado por todos os produtores de vinho Arinto de Bucelas, daí a sua designação, e que tem por objectivo, entre outras, emanar algumas directrizes, opiniões e desejos. Actualmente, estamos na fase de escolher a indumentária, processo esse que já está na fase final. Vamos escolher um traje que tenha a ver com o Concelho de Loures, em especial com a sua zona salaia, será um fato simples. Posteriormente, iremos fazer um reconhecimento público da Confraria, com a chamada entronização, através de uma outra Confraria, que será a nossa "madrinha". Em Março, vamos levar a efeito diversas acções, onde, entre outras, teremos um especialista que irá debruçar-se sobre o que é uma Confraria, quais as formas de beber vinho e em que quantidades o mesmo deve ser ingerido. No passado dia 6 de Fevereiro, reunimos com o Conselho de Sábios onde elaborámos o plano de acções a desenvolver no corrente ano.

#### L<sup>o</sup>O: Na pirâmide da Confraria como se distribuem os Confrades?

**JD:** Existem Confrades Fundadores Efectivos e Não Fundadores, para além de Confrades Honorários ou de Mérito. É considerado Confrade Efectivo todo aquele que se inscreva na Confraria e tenha as suas quotas actualizadas. Confrade de Mérito é todo aquele em quem a Confraria reconheça mérito na divulgação do Arinto de Bucelas, no desenvolvimento do Concelho de Loures, ou na própria Confraria, independentemente de ser efectivo ou não. Para além disso, somos a primeira Confraria, a nível nacional, que tem a designação, nos nossos estatutos, de Confrade ou Confreira. Estamos abertos a homens ou mulheres que gostem destas coisas do vinho. Para entrar na Confraria, tem de ser através de algum dos membros já existentes, isto é, tem de ser um Confrade Fundador a propô-lo. Para tal, vem à Direcção, preenche a ficha e depois vai à votação da Direcção. Caso não haja nada em contrário, é admitido como Confrade ou Confreira.

#### L<sup>o</sup>O: Um Confrade ou Confreira tem necessariamente de gostar de vinho ou de perceber alguma coisa desse "néctar"?

**JD:** Não. Apenas tem de manifestar a intenção de que está de acordo com os princípios da Confraria. Não tem, obrigatoriamente, que gostar de vinho ou de perceber de vinhos. O que tem, naturalmente, é de ter consciência de que está a promover um dos produtos da nossa região dos mais credenciados a nível nacional e internacional, mercê da qualidade de excelência que o Arinto de Bucelas incorpora.

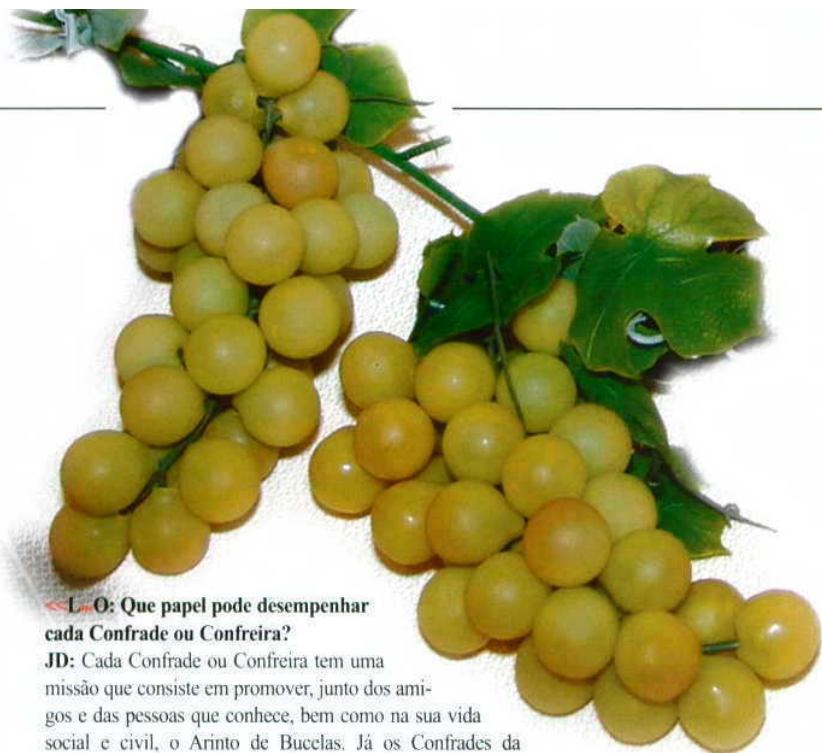
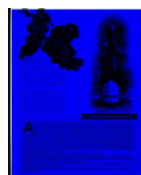
#### L<sup>o</sup>O: Vai haver quotização?

**JD:** Sim. Cada Confrade Efectivo paga uma jóia de 10 euros, no acto da inscrição, e uma quota anual de 25,00 euros.

#### L<sup>o</sup>O: Que iniciativas imediatas estão cometidas à Confraria?

**JD:** A Confraria do Arinto de Bucelas foi criada com duas finalidades: a primeira, pretendemos registar Bucelas como a "Capital" do Arinto, isto é, criar uma marca própria deste vinho branco; em segundo lugar, queremos dar a conhecer, promover e desenvolver o Concelho de Loures no sentido turístico, fazendo com que os potenciais visitantes venham provar o Arinto de Bucelas. Esta iniciativa passa por promover o vinho de Bucelas junto da população, ao nível da restauração, e eventualmente, certificar determinados restaurantes com a marca do Arinto de Bucelas. Por outro lado, temos também em estudo, a possibilidade de criar um vinho próprio "Arinto", que tenha a designação da Confraria do Arinto de Bucelas. Para já, são as medidas mais mediáticas que pretendemos implementar. >>





**<< L.O: Que papel pode desempenhar cada Confrade ou Confreira?**

**JD:** Cada Confrade ou Confreira tem uma missão que consiste em promover, junto dos amigos e das pessoas que conhece, bem como na sua vida social e civil, o Arinto de Bucelas. Já os Confrades da Direcção têm pelouros que vão desde as Relações Públicas e promoção de eventos turísticos, até à interligação das várias Confrarias. Todos os cargos são exercidos a título gratuito. Noutro âmbito, a Câmara Municipal de Loures vai criar, este ano, o Museu do Vinho, precisamente na Freguesia de Bucelas, e nós, estaremos associados a esse acto para fazer com que o vinho Arinto seja mais divulgado e melhor acolhido no mercado (tanto no nacional como no internacional).

**L.O: Actualmente, quantos sócios efectivos existem?**

**JD:** Presentemente, temos cerca de 150 sócios efectivos. Temos também na calha, a nomeação de vários sócios honorários, que irão ser propostos pela Direcção à Assembleia Geral, visto constituírem já um lote de personalidades que contribuíram para o engrandecimento do Concelho de Loures, através da promoção do Vinho Arinto, e, de uma forma directa ou indirecta, desenvolveram a divulgação da respectiva marca. Este será o nosso primeiro sinal de que iremos "premiar" todos aqueles que gostam do Concelho de Loures e do conceituado Vinho Arinto que se produz na Freguesia de Bucelas, o nosso grande emblema vitivinícola, que nos levou, afinal, a criar a Confraria do Arinto de Bucelas.



## AS ORIGENS DO ARINTO DE BUCELAS

**A**fama do vinho branco é muito antiga e pensa-se que a cultura da vinha foi introduzida pelos romanos, que lhe deram forte desenvolvimento. Numa crónica sobre a descoberta do caminho marítimo para a Índia, foi dado a conhecer este vinho por marinheiros da nau S. Gabriel que, ao chegarem a Portugal, comemoraram com bons petiscos e vinho branco produzidos a partir de cepas de Arinto de Bucelas. No entanto, alguns autores afirmam que as cepas do Reno são originárias de Bucelas, sendo transportadas pelos cruzados alemães no regresso à Terra Santa. É durante as invasões francesas que o vinho de Bucelas passa a ter fama internacional. Diz-se que o rei George III, na altura Príncipe Regente, sofria de uma doença e para se tratar utilizou o vinho de Bucelas, oferecido por Wellington, no seu regresso das campanhas de Portugal. Depois da Guerra Peninsular, o consumo deste vinho tornou-se um hábito na corte Inglesa. No tempo de Shakespeare era conhecido pelo nome de "Charneco", e, mais tarde, por "Lisbon Hock" (vinho branco de Lisboa). Actualmente, o Arinto de Bucelas é conhecido em todo o Mundo, alcançando várias medalhas de ouro e prata em concursos internacionais. A região produtiva do vinho de Bucelas abrange as localidades de Bucelas, Charneca, Vila de Rei, Bemposta, Santo Aleixo, Vila Nova, Chamboeira e Freixial.

A maior densidade de vinha encontra-se nos vales e os terrenos são argilo-calcários.

O microclima específico da freguesia de Bucelas (bastante frio no Inverno, com um teor de humidade muito elevado, temperado no Verão, e protegido pelos ventos) confere aos seus vinhos qualidades únicas. As castas utilizadas na produção são "Arinto", "Esgana Cão", "Rabo de Ovelha" e "Broal".

Este vinho é delicadamente perfumado, de um teor alcoólico de 11%, fresco, leve e ligeiramente ácido, adquirindo, ao envelhecer, um perfume acentuado.

A qualidade do vinho de Bucelas é controlada pelo Instituto do Vinho e da Vinha, apresentando todas as garrafas um selo de garantia.



**JOSÉ DOMINGUES**  
**"Pretendemos registar**  
**Bucelas como**  
**a 'Capital' do Arinto"**

