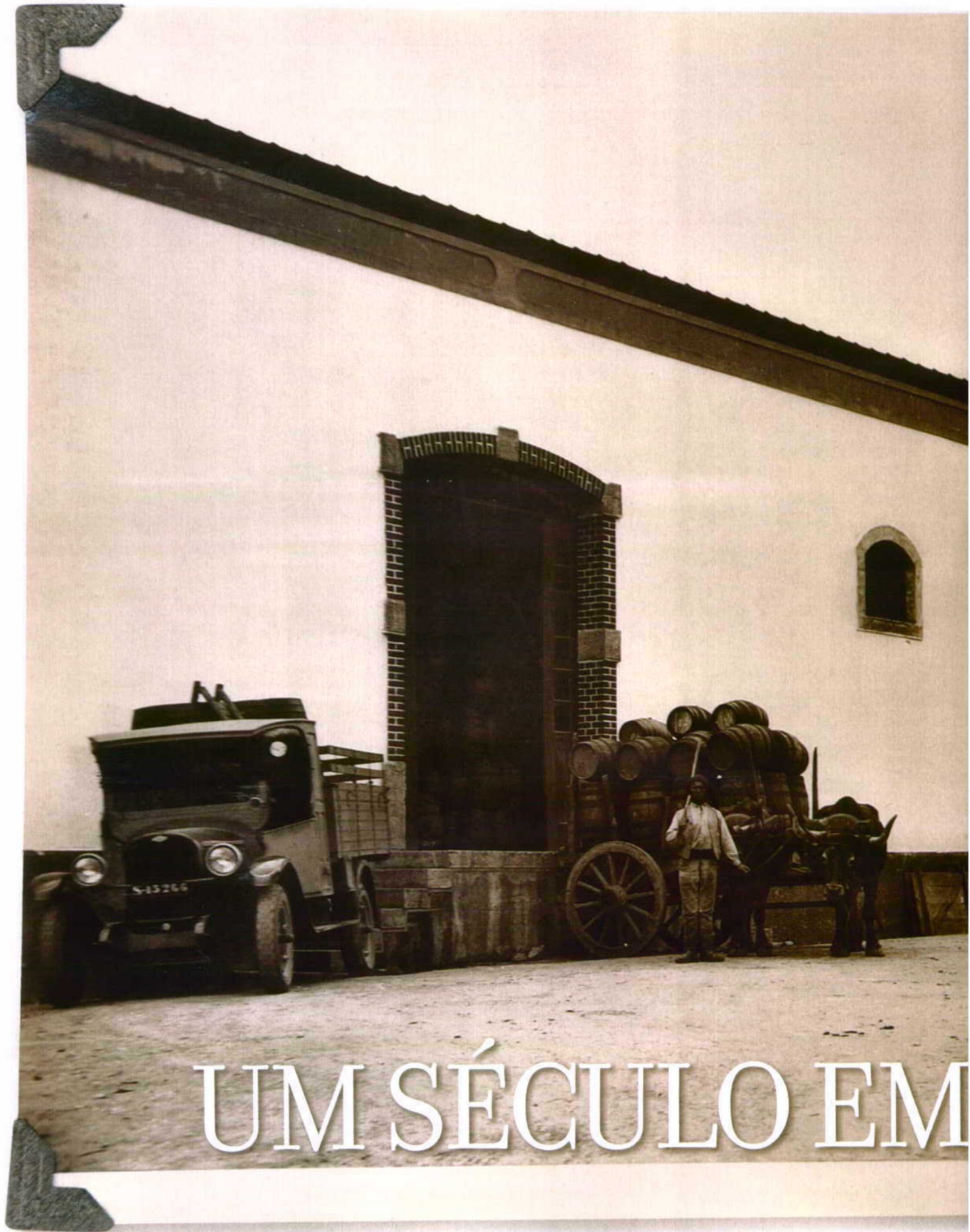




ID: 35448742

01-05-2011

* bucelas



UM SÉCULO EM

CENTENÁRIO DA REGIÃO DE BUCELAS

Em 1911, era publicado o decreto que regulava a produção dos “vinhos de pasto de Bucelas”. Nascia a primeira região portuguesa demarcada exclusivamente para brancos. Cem anos depois, continua a ser a única. Há quem fale em aumentar a área.

TEXTO Samuel Alemão * **NOTAS DE PROVA** Luis Lopes e João P. Martins
FOTOS Ricardo Palma Veiga



NOME DO ARINTO

* bucelas



Casa pioneira: cãves das Adegas Camillo Alves, empresa que desempenhou o papel principal na comercialização do Bucelas.

N

Num mundo em imparável massificação, a especificidade de um local pode ser vista como uma vantagem. E se essas características forem unanimemente elogiadas e estiverem ligadas a uma região de dimensões não muito grandes, ainda melhor. É esse o caso de Bucelas. "Há aqui um terroir especial para o Arinto, com solos argilo-calcários muito sensíveis à erosão, com pouca matéria orgânica e, por isso, baixa fertilidade. Ao mesmo tempo, apesar da proximidade a Lisboa, existe uma muito particular elevada amplitude térmica, sujeita aos ventos de influência atlântica, ótima para os vinhos brancos", descreve João Correia, enólogo da Companhia das Quintas, sentado na varanda do solar da Quinta da Romeira. Daquele lugar, no sopé do monte, avis-

Os DOC Bucelas têm que ter pelo menos 85% de Arinto

ta-se uma parte substancial dos 70 hectares de Arinto que a empresa plantou, há pouco mais de duas décadas. A maior área contínua desta casta no país. "Noutras zonas, o Arinto não é igual ao de aqui, que apresenta uma mineralidade e uma frescura únicas", assegura. Há um século que esta particularidade é reconhecida.

EM 1911 NASCE O VINHO BRANCO DE BUCELAS
A 1 de Março de 1911, foi publicado o decreto-lei que instituiu o Regulamento para o Comércio do Vinho de Pasto de Bucelas. Nele se estabelece a Região Demarcada de Bucelas para vinhos brancos. A declaração das qualidades únicas dos vinhos brancos produzidos no canto nordeste do concelho de Loures fora já realizada em 1908, ainda sob regime monárquico, pela publicação da Carta de Lei de 18 de Setembro, da autoria do Governo de Ferreira do Amaral, na qual se demarcavam diversas regiões. Mas só três anos depois, já depois de instituída a República, se regulamentou o seu funcionamento. Bucelas foi a primeira região por-



tuguesa com a denominação de origem controlada apenas para os vinhos brancos ali produzidos. E continua a ser a única. "Os vinhos de Bucelas, sobretudo os brancos, são fantásticos. Os Arintos têm um perfil que se enquadra bem nas características dos brancos desejados a nível internacional, sobretudo pela gastronomia moderna, em pratos de espargos ou com ovos, por exemplo", diz Vasco Avillez, presidente da Comissão Vitivinícola Regional de Lisboa. "Temos é que promovê-los mais", considera.

Na verdade, os vinhos desta área gozam já de uma boa dose de prestígio. Tal fama é antiga. À semelhança de outras regiões, a vinha é ali cultivada desde a romanização, há cerca de 2200 anos. Castas tintas e brancas têm sido lá vindimadas, com os melhores resultados a recaírem sobre as últimas, em especial a Arinto. Muitos notam-lhe parecências com a alemã Riesling, sobretudo após um estágio em madeira. Assunto que remete para as pouco claras origens de um encepamento que, em Bucelas, descobriu o ambiente ideal. Se, em algumas fontes, se refere a possibilidade de



Terra fresca: o terroir desta pequena sub-região é fortemente influenciado pelos ventos de origem atlântica.

ter sido trazido de terras germânicas por uma das legiões romanas que ocupou a Ibéria, noutras aponta-se para um caminho inverso, em que a passagem por estas paragens de cruzados alemães de regresso a casa, após as campanhas pela Terra Santa, terá levado as castas da região a territórios mais setentrionais. Mas há também uma versão que fala nas ordens, dadas pelo Marquês de Pombal, para importar da Alemanha cepas que melhor se dessem com as características de solo e clima destas terras acima de Lisboa. Certo é que, já em 1594, Shakespeare se referia a este vinho numa das suas peças.

A TERRA DO ARINTO

"Esta é a capital do Arinto, é aqui que ele encontra a sua plenitude", realça Maria José Viana, administradora da Enovalor, o grupo que detém as Caves Velhas. Esta empresa continua o trabalho das Adegas Camillo Alves, fundadas em 1881, por João Camillo Alves, um barbeiro daquela vila que decidiu empreender a comercialização de vinhos. O

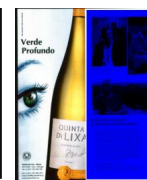
negócio foi prosperando, tendo a empresa sido, durante uma grande parte do século XX, o maior engarrafador de Bucelas. Actualmente, é o segundo, produzindo cerca de 150 mil litros de vinhos com denominação de origem, numa região que, no ano passado, comercializou pouco mais de 600 mil garrafas dessa categoria – para a qual são elegíveis as que tenham pelo menos 85% de Arinto, podendo o restante ser das castas Esgana-Cão (ou Sercial) e Rabo-de-Ovelha. Mesmo assim, Maria José defende uma alteração dos estatutos que possibilite o aumento, tanto do rendimento por hectare (actualmente, está nos 7,5 hectolitros), como da área da denominação. "Isso permitiria ter outros argumentos comerciais", defende.

Pretensão apoiada na convicção, mais ou menos generalizada entre os produtores desta agora sub-região – que faz parte da região de Lisboa, quando antes era parte de um grupo de regiões que incluía Colares e Carcavelos –, de que há um potencial por explorar. Se é verdade que a sua reduzida dimensão não lhe permite pensar em vendas que im-

Museu do Vinho abre em 2012

Se tudo correr bem, dentro de um ano, estarão abertas as portas do Museu do Vinho e da Vinha de Bucelas. Centrado na história e etnografia da região e na sua relação com a actividade vitivinícola, o novo equipamento cultural funcionará também como Centro de Interpretação da Rota História das Linhas de Torres – articulando uma parceria entre vários municípios dedicada à recuperação do legado histórico e patrimonial nascido sob orientação do general Wellington para fazer face às invasões napoleónicas. O museu, que se localizará no centro da vila e será gerido pela Câmara Municipal de Loures, terá uma área dedicada aos produtores da região, um centro de documentação e zona de oficinas.





A sorrir: João Correia, Hugo Mendes, Mário Soares Franco e António Paneiro Pinto olham o futuro com optimismo.



O aumento da área da denominação divide opiniões

pressionem, pode-se esperar um aumento do valor obtido em cada garrafa vendida, sublinha Vasco Avillez. Até porque praticamente tudo o que é produzido em Bucelas é comercializado. O responsável revela-se, contudo, cauteloso quando se lhe fala em alargar a área geográfica para fazer vinhos D.O.C. Bucelas. "Estou a favor de tudo o que seja bom para a região, mas isso tem que ser muito bem estudado", diz. O mesmo pensa o enólogo da Quinta da Romeira. "Bucelas tem uma história que aconselha alguma prudência. Temos que ter cuidado para não banalizar a região, pois a especificidade é sempre uma mais-valia", diz João Correia, responsável pela enologia da empresa que mais vende - 300 mil garrafas certificadas.

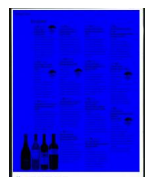
ALARGAR REGIÃO... OU NÃO?

Na verdade, tais preocupações estão também na mente de outros produtores mais pequenos. "O alargamento



tem que ser feito com critério, não se trata de uma decisão meramente burocrática. Convivo bem com dimensões reduzidas e, se não cairmos em erros do passado, continuaremos a ser uma região de vinhos de qualidade, aquela que produz os melhores brancos de Portugal”, afirma António Paneiro Pinto, dono da Quinta Chão do Prado, que faz 30 mil garrafas, a partir de oito hectares de vinha. O seu objectivo é agora virar-se para a exportação, onde julga ser possível tirar melhor partido das características “extremamente plásticas do Arinto, difíceis de encontrar noutras castas”. É um encepamento que se comporta bem de diferentes maneiras. Tanto pode dar um bom vinho para consumo imediato, como beneficiar do convívio com a madeira, mas também dá excelentes espumantes e colheitas tardias. Aliás, esta foi feita na região, pela primeira vez, na Quinta Chão do Prado.

As qualidades únicas desta casta – caracterizada pela grande frescura que as suas mineralidade e acidez lhe garantem – são bem conhecidas. Mas elas foram também apuradas pela revolução tecnológica dos últimos anos, que ajudaram a transformar o que era um vinho marcado por alguma rusticidade em algo muito mais bebível e refinado, defende Mário Soares Franco, proprietário da Quinta da Murta. Ali produzem-se cerca de 150 mil garrafas ao ano, a partir de 12 hectares de Arinto – também existem dois de Touriga Nacional. “Essa ideia de amentar a área e a quantidade poderá não ser a melhor, podendo até desvirtuar a diferença que nos caracteriza”, avisa. Uma ideia sublinhada pelo seu enólogo. Hugo Mendes, ao defender que “o essencial é valorizar a produção em termos de preço, pois os bons vinhos desta região estão a ser vendidos abaixo daquilo que realmente valem”. O mercado dirá, nos próximos tempos, se os consumidores estão disponíveis a reconhecer essa qualidade com a sua carteira. Por enquanto, são os apreciadores quem ganha com a situação.



*bucelas

Em prova

15 €2,99

Prova Régia Bucelas Arinto branco 2010

Companhia das Quintas
Aroma exuberante a frutos citrinos mas sem perder finura. Lima e maçã verde na boca, acidez fresca sem excessos, uma certa doçura frutada, um vinho leve e atractivo na sua simplicidade. (12,5%)



14,5 €8

Quinta da Romeira Bucelas Espumante branco 2006

Companhia das Quintas
Alguns fumados, biscoito, geleia de frutos. Na boca surge baunilhado, tostado, com sugestões de citrinos maduros e doces. Final suave com doçura frutada, cortada por leve acidez. (13,5%)

15,5 €3,75

Quinta da Murta Bucelas branco 2010

Encosta da Murta
Maçã granny smith, limas verdes, toranja, no aroma bastante assertivo, mas com delicadeza. É um vinho de atractiva frescura limonada, sempre com a fruta muito limpa em primeiro plano, alegre e convidativo. (12%)



13,5 €3,49

Bucellas Caves Velhas Bucelas Arinto branco 2010

Cavior (Enovalor)
Muito discreto e apagado de aroma, mas limpo e correcto. Na boca surge mais expressivo de fruta, com leves notas citrinas e de maçã, tudo muito simples, apenas realçando a acidez. (12,5%)

16 €7,99

Quinta do Boiçãõ Bucelas Arinto Reserva branco 2009

Enovalor
Citrinos maduros, leves notas fumadas que dão complexidade à fruta madura, laranja, ananás. Cremoso na boca, encorpado, com excelente acidez limonada, um vinho fresco, elegante, muito atractivo. (13%)

17 €25

Quinta do Boiçãõ Old Vineyards Bucelas Arinto Special Selection branco 2009

Enovalor
Profundo, elegante, conjugando expressivos citrinos (toranja, lima) com apontamentos minerais, leves fumados, mel. Boca envolvente, muito fresca, com intensa componente mineral, um grande Bucelas. (13,5%)

15,5 €6,50

Quinta do Boiçãõ Bucelas Espumante Arinto Reserva 2008

Enovalor
Atractivo de aroma, não muito exuberante mas com fruta citrina bastante limpa. Bolha fina, bem equilibrado na boca, limão e tangerina, acidez crocante e fina no final bastante fresco. (12,5%)

16 €12

Quinta do Boiçãõ Special Cuvée Bucelas Espumante Arinto Extra Bruto 2007

Enovalor
Aroma personalizado, laranja madura, tangerina, mel, com complexidade. Muito expressivo no sabor cheio, com apontamentos de fruta cristalizada, boa acidez, seco e longo no final limonado. (12,5%)

15,5 €4

Chão do Prado Bucelas branco 2009

António Pinto
Aroma com notas vegetais, folha seca e um fundo citrino, num todo discreto mas bem composto. Muito boa acidez, mostra leveza de corpo e fruta quanto basta. Seco e a mostrar muito boa aptidão gastronómica. Estará já no seu melhor momento. (13,5%) JPM



16 €7

Chão do Prado Bucelas Espumante Super Reserva branco 2007

António Pinto
No aroma desprendem-se notas citrinas, de muito boa frescura e a revelar o tempo de estágio. Na boca, alguns fumados dão carácter ao vinho, servido por uma acidez refrescante. Apto para pratos de peixe e marisco, é um bom representante do Arinto. (12,5%) JPM



16 €9,90

Morgado de Sta. Catherina Bucelas Reserva branco 2009

Companhia das Quintas
Notas de baunilha no aroma profundo, casca de laranja, citrinos maduros. A fruta está muito expressiva na boca, lima e ananás, algum mineral, num conjunto delicado, elegante, muito fresco. (13,5%)

15 €8,90

Quinta da Murta Clássico Bucelas branco 2007

Encosta da Murta
Cor dourada, aroma muito dominado por notas de tosta, baunilha, num fundo de ananás e citrinos maduros. Gordo e amanteigado, com a fruta doce a dar peso, equilibrado por alguma acidez no final. (13,5%)

16 €8,50

Quinta da Murta Bucelas Espumante Reserva branco 2007

Encosta da Murta
Muito boas notas de laranja e lima, leve biscoito, num conjunto delicado e atractivo. Bem equilibrado, de corpo médio, com leveza e frescura, um espumante elegante, vivo, limonado, persistente. (12,5%)





36 Um século em nome do Arinto

Em 1911 nascia a primeira região portuguesa demarcada apenas para brancos. Cem anos depois, Bucelas continua a ser a única.



100 ANOS DE BUCELAS

Na terra do Arinto