



## Vinhos



Rui Falcão

Colares é um caso exemplar e consumado de puro romantismo, um equívoco mais que perfeito, um monumento à perseverança do homem, um hino à loucura e à irracionalidade, uma colecção de meros acasos do destino, um somatório de circunstâncias paradoxais. Aparentemente, nada faz sentido em Colares e o desafio à lógica é uma constante da denominação. Porquê plantar vinhas em chão de areia tão solta com solos tão profundos? Porquê plantar vinhas num clima de influência atlântica tão extremada? Porquê, apostar nas vinhas de castas tintas... num clima tão fresco e húmido, assaltado por neblinas permanentes, com um dos piores repertórios nacionais de insolação? Porquê apostar numa casta tão caprichosa como a Ramisco, de maturação tardia, casta única e de temperamento tão arrevesado? Porquê plantar vinhas num dos locais mais ventosos, inclementes e agrestes da costa portuguesa, a escassos metros do temível embate do Atlântico?

Sejamos honestos, racional e intelectualmente, Colares simboliza um perfeito contra-senso. Os resultados, de acordo com a lógica e a lei das probabilidades, só poderiam ser calamitosos, desastrosos, execráveis nos vinhos ali produzidos. No entanto, e desafiando toda a lógica e coerência apostolados pelo pensamento racional ocidental, os vinhos de Colares encontram-se entre os vinhos mais interessantes, singulares e temperamentais do mundo. Digo-o, não motivado pela simples paixão, induzido por um ideal mais ou menos romântico instigado pelas adversidades, mas sim por



PEDRO CUNHA

convicção, demonstrado na enorme complexidade e personalidade dos vinhos de Colares, pela magia única de descobrir vinhos intemporais, vinhos francos e complexos, vinhos de recorte fino e expressão dura, vinhos clássicos que conseguem ser simultaneamente rudes e elegantes.

Uma simples viagem turística a Colares é mais que suficiente para explicar as incongruências da denominação... e também os transtornos da localização. Vinhas velhas, quase sempre muito velhas, centenárias, plantadas em solos profundamente arenosos, de areia fina e solta, tal qual a conhecemos

das praias do litoral. Areia tão fina e cavada que, por vezes, só encontramos solo firme a mais de sete metros de profundidade! Naturalmente, plantar uma vinha em tais condições, com fundações tão profundas e num solo tão instável, é uma aventura perigosa e tremendamente custosa. Por se situar mesmo em cima do Atlântico, por ser presa fácil dos fortíssimos ventos marítimos, a vinha tem, forçosamente, de assumir uma condução rasteira, quase rastejante, que lhe permita sobreviver à inclemência e severidade marítimas. Apesar da condução rasa, tal prática, por si só, não constitui protecção suficiente para a sobrevivência da videira! Intervaladas pelas vinhas, aproximadamente a cada cinco metros de distância, erguem-se pequenas paliçadas de canas, expedientes cândidos e pragmáticos, que servem de barreiras naturais à força do vendaval.

A condução rastejante da videira constringe-a que os cachos fiquem em contacto com o solo, com a areia

do chão, areia quente e tisonada pelos raios de sol do Verão. Por isso, cada cacho tem de ser suavemente elevado através de uma cana biselada, cacho a cacho, numa operação individual e prolongada, indispensável para cada fruto da videira. Se a tudo isto somarmos ainda uma casta tão difícil como a Ramisco, com uma produtividade quase ridícula, uma acidez absolutamente pungente e uma maturação tão tardia, uma casta que tem de desenvolver um esforço notável para conseguir maturar minimamente, percebe-se que, Colares, tem tudo contra si! Até à sua localização junto de Lisboa e do mar, da praia e da Serra de Sintra, num dos pedaços de costa mais apetecíveis para a construção civil...

Colares oferece vinhos encantadores, vinhos adoráveis, vinhos autênticos que combinam uma certa dose de ingenuidade com um carácter verdadeiramente

# O contra-senso Colares

Colares tem tudo contra si e o futuro é incerto. A racionalidade diz-nos que nada faz sentido e que é um mundo perdido. Mas a sensibilidade diz-nos que Colares é uma peleja contra todas as adversidades, que representa a individualidade, a alegria da cor que nos garante que o mundo não se escreve a preto e branco



peculiar. Os vinhos de Colares são jóias vivas do nosso património, vinhos originais, deliciosos, de uma autenticidade e identidade espantosas. Claro que, por serem tão diferentes, são vinhos incompreendidos, por vezes injustiçados. Sim, é verdade, têm pouca fruta, são terrosos, salinos, com pouco álcool, ou seja, vinhos ao revés das tendências contemporâneas. Mas, e sem qualquer dose de paternalismo exacerbado, podem ser excelentes, infinitamente superiores ao que poderíamos esperar face a tantas adversidades. São vinhos interessantes que temos obrigação de acarinhar. Livre-se de preconceitos e experimente-os!

Comece pelo *Arenae Ramisco Colares de 2002*, um tinto com aromas de caça mortificada, barro, olaria e cereja vermelha, não muito distantes do que alguns Barolo mais tradicionais regalam. Magro na aparência, vigoroso e acetinado no final de boca, suave nos taninos, seguro na acidez, é um vinho de personalidade forte e determinante. Igualmente encantador é o *Colares Chitas de 2003*, maravilhosamente decadente, desconcertante, um vinho que desassossega, um vinho que coloca à prova certezas e garantias adquiridas ao longo dos anos. O estilo remete constantemente para Itália, para os Barbaresco, para as notas terrosas, para o tabaco, para o núcleo central de cereja. A boca confirma a rusticidade acrescentando um toque salino que desorienta o perfil italiano. Um tinto único e irreal, um vinho muito especial que merece atenção e carinho. E tudo isto com apenas 11º de álcool... mesmo com o Verão tórrido de 2003!

