

## opiniã

## Colares... Vinhos diferentes!



Carlos Oliveira

Entre a Serra de Sintra e o Oceano Atlântico, 25 km a Noroeste de Lisboa, Colares é a Região Demarcada mais ocidental da Europa continental e a mais pequena região produtora de vinhos tranquilos do país. O clima é muito específico devido à proximidade do mar, a temperatura é amena. A região é fortemente fustigada por ventos marítimos, apresentando elevada percentagem de humidade relativa e encontra-se dividida em duas sub-regiões de acordo com o tipo de solo predominante: "chão de areia" (duna) e "chão rijo" (argilo-calcário).

Os Vinhos de Colares têm uma inimitável história desde a fundação da nacionalidade, perpetuada por várias personalidades, tais como, Eça de Queiroz ou Lord Byron.

Para além de serem produzidos em condições de microclima muito especiais, os vinhos de Colares são provenientes de castas autóctones, exclusivamente cultivadas nesta região ('Ramisco' e 'Malvasia de Colares').

Os viticultores utilizam o que a natureza lhes oferece: canas secas com as quais constroem paliçadas (abrigos contra o vento). A divisão da propriedade é feita com muros de pedras soltas. As videiras são autênticos "monumentos vivos", algumas com mais de cem anos de idade.

Os braços de madeira velha e os lançamentos crescem, estendendo-se pelo chão. Desta forma, os cachos, localizados perto do chão, recolhem a radiação quente emitida pela areia, extremamente importante para a correcta maturação dos bagos. É, sem dúvida, uma viticultura artesanal e ímpar. A paisagem resultante é extraordinária. Esta conjugação de factores humanos e vitícolas contribui para que, cada garrafa, represente um património muito especial, autêntica peça de colecção.

Fundada em 1931, a Cooperativa reúne mais de 50% da produção da região e mais de 90% dos produtores.

O edifício principal, datado do fim do séc. XIX, é imponente. O seu interior é deslumbrante pela dimensão e número de tonéis que alberga. Constitui a zona de estágio e envelhecimento em madeira por excelência, desta Região Demarcada. Esta Cooperativa, a mais antiga do país, exerce há 78 anos uma função social de grande importância na actividade agrícola da Região de Sintra.

Por lá, têm passado destacadas figuras da política e da cultura nacional e internacional, principalmente em refeições, reuniões, festas e provas de vinho, que ainda actualmente se organizam na sua nave principal.

A Adega organiza igualmente visitas guiadas às suas instalações e às vinhas dos associados, mediante marcação prévia. O período de funcionamento é, aos dias de semana, das 9:00 às 13:00 e das 14:00 às 18:00 e aos sábados, das 9:00 às 13:00, sendo possível visitar as instalações bem como adquirir vinho directamente.

As marcas comercializadas são: Arenae (DOC Colares), Chão Rijo (Regional Estremadura), O Saloio (Vinho de Mesa) e Serra da Lua (Bag-in-Box – Mesa Tinto e Rosé).

Dada a pequena dimensão da empresa, esta optou por um contacto directo e próximo com os clientes, em detrimento de um interposto distribuidor, com resposta pronta aos desafios que lhe são colocados.

Esta cooperativa está cada vez mais empenhada, na preservação e no avivamento deste património, em especial no ano em que se vira a página do centenário da Região Demarcada e se entra no 101º ano da história do Colares com certificação de origem.

NOTA: Para quaisquer esclarecimentos necessários sobre estes e outros aspectos do vasto "mundo do Vinho", é favor contactar: manuel\_costaeoliveira@hotmail.com.

## Costa e Oliveira



### Vinhos de Colares

Seguem-se alguns exemplos dos Vinhos de Colares disponíveis. A sugestão é que os conheça a todos e, principalmente, que os prove.

#### "ARENAE" – Vinho Branco D.O.C.Colares

**Colheita:** 2006

**Produção:** aprox. 3.600 Garrafas (500 ml)

**Região ON:** COLARES – Sintra - Portugal

**Castas:** Malvasia de Colares

**Vinificação:** Vindima no final de Setembro. Uva com excelente acidez e grande equilíbrio aromático. O mosto resultante foi arrefecido (5°C) e decantou estaticamente durante a noite. Fermentação em inox, com inoculação de levedura seleccionada. A fermentação alcoólica durou 14 dias, com constante controlo da temperatura (15-16°C). Estágio em tonel de madeiras exóticas durante 8 meses.

**Notas de Provas:** Cor amarela de média intensidade, com pequenos reflexos esverdeados. Aroma muito frutado com notas cítricas (limão, toranja) e tropicais (anãs). Intrigante sensação herbal (anis e mel). Forte presença no palato, em corpo médio, agridoce, muito fresco e agradável. Carácter mineral forte ("sallé"), lembrando a vizinha maresia. Com o envelhecimento, o vinho perde um pouco o seu estilo fresco inicial, retraindo os elementos que o tornam único. Os aromas tornam-se mais distintos com o surgimento de notas tostadas de pão, frutos secos e feno.

**Potencial de Envelhecimento:** Entre 2 a 10 anos. Indicado para estágio de meio termo em cave.

**Enólogos:** Francisco Figueiredo / Jorge Páscoa

**Notas Técnicas:** Álcool: 11,5 % alc/Vol; Acidez total: 6,0 g/L; Acidez volátil: 0,22 g/L; pH: 3,32; SO<sub>2</sub> livre: 25 mg/L; SO<sub>2</sub> total: 130 mg/l; Açúcar Residual: 2,0 g/L.

#### "O Saloio" – Vinho Tinto Mesa

**Colheita:** Lote

**Entidade Certificada:** I.V.V. (Instituto da Vinha e do Vinho)

**Castas:** João Santarém

**Vinificação:** Vinificado com uvas provenientes das vinhas implantadas nos solos não arenosos da Região de Colares, habitualmente denominada zona do "Chão Rijo". Método clássico de "curtimento"; com desengace a 80%, e fermentação com manta submersa, em ânforas de madeira exótica. Estágio em tonéis de madeira.

**Nota de Prova:** Principalmente devido ao microclima em que é produzido este vinho apresenta um teor alcoólico não muito elevado (cerca de 11,0 %), componente aromática marcada pela casta principal, com notas de frutos vermelhos (baga). O vinho apresenta uma cor rubi alourada, que lhe é transmitida pelo vinho mais velho usado no lote.

**Serviço e Guarda:** Deve ser servido a 18°C.

#### "Chão Rijo" – Vinho Branco Regional Estremadura

**Colheita:** 2006

**Produção:** aprox. 4.000 Garrafas (750 ml)

**Castas:** Malvasia de Colares, Galego Dourado e Jampal

**Vinificação:** Período de maturação das uvas decorreu com clima muito quente e seco, sem pressão de pragas ou doenças. A vindima ocorreu no início de Outubro. A uva apresentou uma equilibrada acidez e fortes aromas varietais, frutados. Na adega, a uva foi imediatamente desengaçada e prensada. O mosto resultante foi arrefecido (5°C) e decantou estaticamente durante a noite. Fermentação em inox, com inoculação de levedura seleccionada. A fermentação alcoólica durou 14 dias, com constante controlo da temperatura (15-16°C).

**Notas de Prova:** Este vinho veste-se de amarelo-pálido, com reflexos verdes. Possui uma componente aromática intensa, marcada por elementos cítricos e tropicais. Na boca acrescenta-se um toque mineral, com presença de mar.

**Potencial de Envelhecimento:** Deverá ser consumido num prazo de 4 anos.

Serviço e Guarda: Servir a 10°-12°C.

**Enólogos:** Francisco Figueiredo / Jorge Páscoa

**Notas Técnicas:** Álcool: 12,5 % alc/Vol; Acidez total: 6,4 g/L; pH: 3,4; SO<sub>2</sub> livre: 32 mg/L; Açúcar residual: < 2g/L.

