

Museu do Vinho e da Vinha, em Bucelas, recebe Há prova no Museu

URL:

<http://agriculturaemar.com/museu-do-vinho-e-da-vinha-em-bucelas-recebe-no-dia-9-de-janelro-ha-prova-no-museu/>

O Museu do Vinho e da Vinha, em Bucelas, Concelho de Loures, recebe amanhã, dia 6 de Janeiro, a part Museu do Vinho e da Vinha, em Bucelas, recebe Há prova no Museu CarlosCaldeira 5 horas atrás Agenda, Agricultura, Featured, Feiras e Eventos, Vinícola Deixe um comentário 3 Visualizações O Museu do Vinho e da Vinha, em Bucelas, Concelho de Loures, recebe amanhã, dia 6 de Janeiro, a partir das 15 horas, a iniciativa Há prova no Museu, uma degustação gratuita de vinhos da região de Bucelas. A iniciativa, promovida pela Câmara Municipal de Loures, apresenta uma prova de vinhos das três regiões demarcadas da Rota dos Vinhos de Bucelas, Carcavelos e Colares. Esta iniciativa integrada na programação regular da Rede de Museus Municipais, promovida pela Câmara Municipal de Loures em parceria com os produtores de vinho, realiza-se no primeiro sábado de cada mês às 15h, na sala de provas do Museu do Vinho e da Vinha de Bucelas. Com o objectivo de promover o arinto de Bucelas e o território, esta actividade iniciou em Maio de 2015 e desde então os produtores têm apresentado os seus vinhos com a presença dos seus enólogos. No próximo sábado, os vinhos serão apresentados com o seguinte alinhamento: Arinto de Bucelas - Espumante Chão do Prado - Produtor Mafalda Pinto Vinhos de Colares Adega Cooperativa Regional de Colares - Enólogo Francisco Figueiredo Adega Beira Mar - Produtor Paulo da Silva Adraga Explorações/Casal Sta. Maria - Enólogo António Figueiredo Adega Viúva Gomes - Enólogo Francisco Figueiredo Vinho de Carcavelos - Villa Oeiras Município de Oeiras - Enólogo Tiago Correia Vinho de Bucelas A região de Bucelas, demarcada por lei desde 1911, situa-se a 25 quilómetros a norte de Lisboa, no vale do rio Trancão. As vinhas instalam-se em solos que correspondem às tradicionais caeiras. Com um clima bastante frio no inverno e temperado no verão apresenta, no entanto, grandes oscilações térmicas nessa época. A casta que confere as características organoléticas deste famoso VQPRD branco (Vinho de Qualidade Produzido em Região Determinada) é a Arinto. A área geográfica correspondente à Denominação de Origem Bucelas abrange a freguesia de Bucelas e parte das freguesias de Fanhões (lugares de Fanhões, Ribas de Cima, Ribas de Baixo, Barras e Cocho) e de Santo Antão do Tojal (lugares de Pinteus, Manjoeira e Arneiro). Vinhos brancos Apresentam uma cor citrina, um sabor e aroma frutados e uma acidez característica da casta Arinto. São secos, leves e quando envelhecidos ganham um belo tom amarelo dourado e aromas terciários complexos. Possuem uma graduação alcoólica entre 11 e 11,5%. Vinhos espumantes brancos Os vinhos espumantes apresentam-se com aroma e sabor bastante frutados, acentuada frescura, e uma bolha fina e persistente que lhes confere uma excelente qualidade. A fama do vinho de Bucelas é muito antiga e pensa-se que a cultura da vinha foi introduzida pelos Romanos. Numa crónica sobre a descoberta do caminho marítimo para a Índia, foi dado a conhecer este vinho por marinheiros da nau de São Gabriel que, ao chegarem a Portugal, comemoraram com bons petiscos e vinho branco produzidos a partir de cepas de Arinto de Bucelas. Também o Marquês de Pombal se terá interessado por este vinho e importado algumas castas do Reno. Outros autores afirmam que as cepas do Reno são portuguesas e que teriam sido transportadas para a Alemanha pelos cruzados Teutónicos, à vinda da Terra Santa. Mas o início da projecção internacional de Bucelas data das invasões francesas, devendo-se ao particular prazer que os militares ingleses sentiam em bebê-lo. Depois, ao voltarem para Inglaterra, difundiram-no no seu meio originando uma forte corrente de exportação. Conta-se que, tendo o rei Jorge III, ainda príncipe regente, certa enfermidade, não encontrou melhor remédio que o vinho de Bucelas, oferecido por Wellington, no regresso das campanhas de Portugal. Após a guerra peninsular, tornou-se habitual na corte e entre os súbditos ingleses. No tempo de Shakespeare era conhecido pelo nome de Charneco, e mais tarde foi também conhecido pelo nome de Lisbon Hock (vinho branco de Lisboa). Vinho generoso de Carcavelos É um vinho generoso produzido na Região Demarcada de Carcavelos. O grande

crescimento urbano da Costa do Estoril e de Carcavelos em particular reduziu quase a zero a produção de Vinho Carcavelos. Actualmente existem vinhas na Estação Agronómica de Oeiras e nas Quintas dos Pesos, da Ribeira e da Samarra, situadas no Vale de Caparide. Região de clima mediterrânico temperado sem grandes oscilações de temperatura devido à proximidade do mar, Carcavelos produz um vinho licoroso de qualidade e tradição, produzido em região determinada (VLQPRD) com direito a menção específica de "Vinho Generoso". A fama dos vinhos de Carcavelos perde-se no tempo. O Marquês de Pombal, que os produzia na sua quinta de Oeiras apreciava-os de tal maneira que D. José I presenteou com eles a corte de Pequim em 1752. A produção de Vinho foi durante séculos a actividade económica mais importante na Freguesia de Carcavelos. O seu nome secular, qualidade e tipicidade foram reconhecidos por Carta de Lei em 1908. Vinho de Colares As vinhas da região de Colares, situadas próximo do mar e sujeitas aos ventos marítimos muito fortes, são protegidas por paliçadas de canas, conferindo um aspecto muito especial a esta paisagem vinícola. Colares, pela sua natureza geológica, divide-se em duas sub-zonas: "chão de areia" (região das dunas) e "chão rijo" (solos calcários, pardos de margas ou afins). As características únicas do vinho de Colares devem-se às castas, solo e clima temperado e húmido no Verão e, ainda, ao facto de 80% da vinha estar instalada em "chão de areia", respeitando a prática tradicional de "unhar" a vara de "pé franco" no estrato subjacente à camada de areia. O vinho de Colares só atinge a sua máxima qualidade passados vários anos, embora o estágio mínimo seja de 18 meses. Dado o longo estágio a que o vinho é obrigado, a comercialização é muito limitada, podendo a região de Colares tornar-se uma espécie de santuário para os conhecedores deste vinho. Colares, reclinada sobre duas colinas da Serra de Sintra, é região demarcada desde 1908. A carta de Lei de 1908 reconhecendo Colares como vinho de tipo regional, foi o diploma que criou a região demarcada, património de elevado grau de raridade, senão único, em todo o mundo vitícola. A região está confinada a uma zona de terrenos de areia solta da era terciária, assente sobre uma zona argilosa do cretáceo, que em tempos recuados se admite ter sido pertença do mar e onde as videiras desenvolvem as suas raízes. A área geográfica correspondente à Denominação de Origem "Colares" compreende as freguesias de Colares, São Martinho e São João das Lampas. Museu do Vinho e da Vinha Vocacionado para a história local e para a promoção do território, tendo como elemento norteador o vinho característico da região de Bucelas, este equipamento apresenta-se como um organismo vivo, repositório de um conjunto de actividades, esforços, vivências e memórias que mantêm coesa a comunidade, o território e a tradição. Instalado num edifício cuja história está intimamente relacionada com a tradição vitivinícola local, apresenta dois espaços expositivos distintos: uma área de exposição permanente, onde o visitante fica a conhecer as principais fases de trabalho da vinha e os meios tradicionais de produção do vinho; e um mezanino reservado para exposições temporárias, cujo teor se desenvolve sempre em torno da temática do vinho. Possui ainda uma loja, oficinas e um centro de documentação especialmente vocacionado para a temática vinícola, um centro de interpretação ligado à história das Guerras Peninsulares, bem como acesso para pessoas com mobilidade reduzida.

2016-02-05T09:43:20+00:00