

11.^a VISITA VITIVINÍCOLA DA APH : BUCELAS, CARCAVELOS E COLARES

*A 11.^a Visita Vitivinícola da APH ocorreu entre os dias 2 e 3 de Outubro de 2010 na Região Vitivinícola de Lisboa, incidindo sobre três das mais pequenas e antigas regiões vitícolas portuguesas: **Bucelas, Carcavelos e Colares**.*

Mais uma vez, a adesão a este tipo de iniciativa da APH, foi grande, e rapidamente se completou um autocarro de 55 pessoas, com sócios, familiares e amigos. O ponto de encontro foi no Hotel Praia Mar, em Carcavelos, onde se encontravam alojados alguns visitantes e onde decorreu o jantar convívio na noite do dia 2.



Quinta de Boiçã em Bucelas, das Caves Velhas.

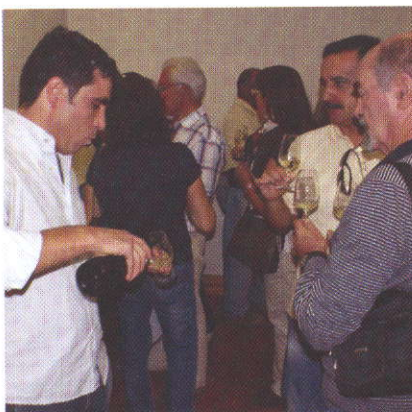


Adega da Quinta de Boiçã (Bucelas).

Partimos em direcção a **Bucelas** que fica 25 km a norte de Lisboa, onde fomos recebidos por um dos maiores e mais antigos produtores engarrafadores: as Caves Velhas – Companhia Portuguesa de Vinhos de Marca, Lda (actual Enoport United Wines), fundadas por José Camilo Alves em 1881. Mais recentemente, as Caves Velhas associaram-se às Caves D. Teodósio, onde se processa a linha de enchimento. Fomos conhecer em primeira mão as vinhas da Quinta do Boiçã, uma das três propriedades das Caves Velhas em Bucelas, estendendo-se ao longo da Ribeira do Boiçã, no vale do rio Trancão. Com uma área total de 36 hectares, dedica 24 ha à cultura da vinha, toda em regime de produção integrada, sendo que 17 ha são destinados à produção de vinhos brancos, dando origem aos afamados *Caves Velhas Bucellas*, normalmente com 11,5°, perfumados, secos, aveludados que, quando velhos, ganham um tom amarelo-dourado. A casta dominante é o Arinto, que representa 80% da área mais antiga, seguindo-se-lhe o Esgana Cão (10%) ou Serceal e o Rabo de Ovelha (10%); nas áreas mais recentemente plantadas foi introduzida a casta Chardonnay em 15% do encepamento, todavia o DOC Bucelas das Caves Velhas é feito com 100% de Arinto. As vinhas não são regadas e a vindima é feita manualmente à caixa. Os solos são predominantemente derivados de margas e calcários duros, com clima bastante frio no Inverno, mas quente e seco no Verão e com uma certa humidade nocturna, criando assim um microclima favorável ao equilíbrio perfeito entre os açúcares e a acidez e imprimindo uma vivacidade muito típica aos vinhos brancos desta região. Os outros sete hectares são para produção de vinhos tintos. A vinha mais antiga (4 ha) tem 50 anos com videiras não aramadas e mistura de castas, enquanto a mais recente inclui castas como o Syrah (80%) e Caladoc (20%), dando um Tinto Regional Lisboa. Também produzem vinho espumante, tendo-nos sido mostrada a adega, moderno centro de vinificação com capacidade para 500.000 litros de vinho. Está equipada com um desengaçador, permutador tubular para arrefecimento de mostos, duas modernas prensas pneumáticas e todas as cubas são em aço inox, com



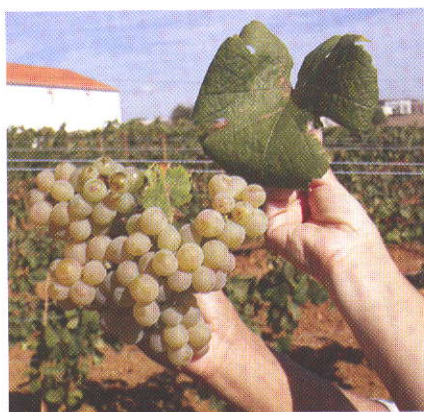
Antiga adega das Caves Velhas (Bucelas).



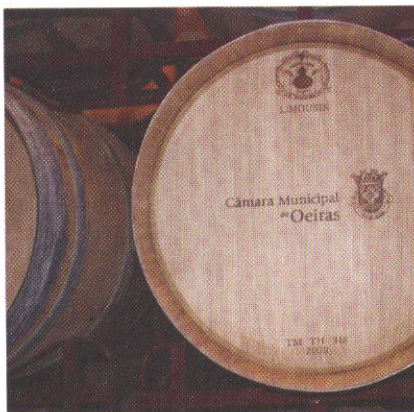
Prova de vinhos na Enoteca das Caves Velhas.



Pressão urbanística na região de Carcavelos.



Galego Dourado, casta principal de Carcavelos.



Barrica de Carvalho Limousin * Tosta Média.

controlo de temperatura, e equipadas com camisa para circulação de água. O armazenamento de vinho é feito em cubas inox, havendo também uma zona de estágio de vinhos de alta qualidade em barricas de carvalho. São aqui produzidos os vinhos brancos e bases de espumante que dão origem aos DOC Bucelas e os vinhos Tintos Regionais Lisboa.

De seguida, regressámos ao centro de Bucelas para visitar a colecção de vinhos nas instalações antigas da actual Enoteca das Caves Velhas, com lagares de pedra e um túnel de temperatura e humidade constantes ao longo do ano, constituindo o futuro museu; estavam expostas garrafas *Romeira de 1978*, que nada têm a ver com os vinhos da actual Quinta da Romeira. Terminámos com uma prova de vinhos orientada pelo Engenheiro Técnico Nuno Faria, primeiro com um *Espu-*

mante Quinta de Boiçã Arinto, depois um *Bucelas Arinto* de fermentação em inox e um *Quinta de Boiçã* de fermentação parcial em inox e madeira, e com a oportunidade dos visitantes adquirirem vinhos de excelente qualidade.

Almoçámos como previsto em Bucelas, no Restaurante Barrete Saloio, onde pudemos apreciar a gastronomia regional de acordo com o vinho DOC Bucelas e um tinto regional, desta vez de outro produtor a *Quinta da Murta*. Terminou assim a nossa rota pela Região de Bucelas!

Findo o almoço, partimos em direcção a Oeiras, para a Quinta do Marquês a fim de tomarmos contacto com a realidade da Região de Carcavelos, tão ameaçada pela urbanização. O vinho de **Carcavelos** é um dos vinhos generosos portugueses mais afamados e como a sua produção é muito limitada, tornou-se uma verdadeira

raridade; são vinhos delicados, de cor topázio, aveludados, com um certo aroma amendoado, adquirindo um perfume acentuado e característico com o envelhecimento. Em primeiro lugar, fomos recebidos na recente adega (financiada pela Câmara Municipal de Oeiras - CMO) por dois Engenheiros Agrónomos do INRB João Brasão da viticultura e Paulo Cameira da tecnologia enológica e pela Engenheira Técnica Estrela Carvalho, enóloga da CMO. Após o ano de 1950, as vinhas quase desapareceram e actualmente existem 20 hectares, distribuídos pela Quinta do Marquês (onde nos encontrávamos), da Ribeira, da Samanarra e da Nossa Senhora do Mar. Os solos são predominantemente calcários e o clima de influência marítima contrariada pelos ventos de norte. As castas principais (75% do encepamento) são o Arinto, o Galego Dourado, o Boal Ratinho, o Castelão e a Amostrinha; as restantes são Seara Nova, Rabo de Ovelha e Trincadeira. A casta mais emblemática é o Galego Dourado, representada naquela vinha por 40 clones sem repetições. A densidade de plantação é da ordem das 3500 videiras/ha e a condução baixa (60 cm) e aramada.

Relativamente à produção dos vinhos, estes também passaram um período menos bom chegando a ser laborados em Pegões, até à data em que o Doutor Luís Carneiro, então director da Estação Agronómica Nacional, convidou Estrela Carvalho a fazer um Carcavelos. Pouco se sabia da tecnologia usada no tempo do Marquês de Pombal, mas após longa pesquisa foram feitos 'os primeiros' Carcavelos em Dois Portos (2000-01) e a partir de 2004 a CMO intervém no processo vitivinícola. Os vinhos estagiam em madeira 2 anos, sendo a tecnologia de fabrico dos vinhos base igual à seguida para os brancos, de bica aberta. Conforme o tipo de vinho - Doce, Meio-Doce e Seco - a fermentação é interrompida no início, a meio e no final, respectivamente. Estão a ser conduzidos estudos sobre a evolução do vinho de Carcavelos em diversos tipos de madeiras de carvalho (Arlier, Limousin e Carvalho Nacional) e de castanho; resultados revelaram que foi a combinação Limousin* 'tosta média' que se destacou para o vinho Carcavelos.

Após a parte técnica da visita, dirigimo-nos aos Jardins do Palácio do Marquês de Pombal em Oeiras, para uma visita guiada organizada pela CMO, tendo apreciado o engenho e criatividade dos jardins, pontes, esculturas e recantos da época. Terminámos com a visita à Capela do Palácio do Marquês de Pombal.

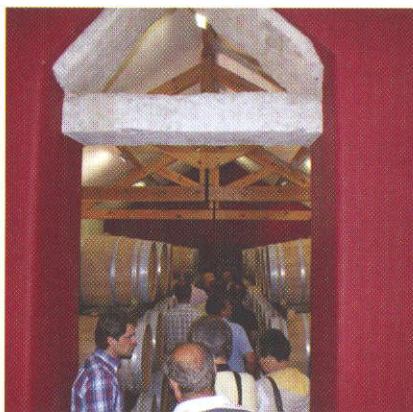
Antes de regressarmos ao Hotel Praia Mar, passámos nas tradicionais queijadas de Carcavelos para as apreciarmos

e comprarmos, que “casam” lindamente com o Carcavelos. Chegados ao hotel esperava-nos um jantar convívio com a prova de *Vinho de Carcavelos Conde de Oeiras*, oferecida pela Confraria do Vinho de Carcavelos e apresentada pela Escanção-Mor Engenheira Estrela Carvalho. Outro momento a destacar, foi a homenagem que a APH prestou ao ex-Presidente da Direcção Engenheiro Manuel Soares, principal mentor e impulsionador das tão apreciadas Visitas Vitivinícolas da APH. O discurso de homenagem foi proferido pelo Engenheiro António Marreiros, também ele ex-Presidente da APH. Ao longo do jantar e convívio tivemos música ligeira cantada ao vivo por Ana Paulino e assim terminou a nossa rota pelo Carcavelos!

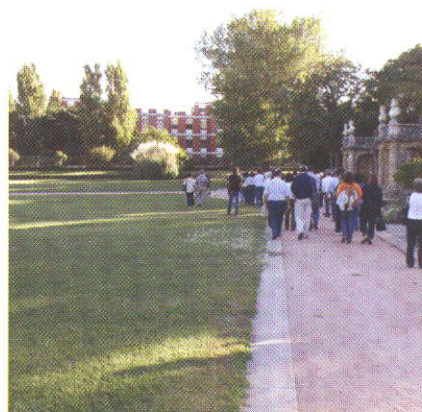
No dia seguinte, domingo, o tempo estava muito nublado, mas não foi motivo de desânimo para a terceira rota vitivinícola: a região de **Colares**! O vinho de Colares ganhou notoriedade nos finais do século XIX, quando a maior parte das vinhas das outras regiões vitícolas do país sofreram a devastação da filoxera, enquanto a cultura da vinha em terrenos de areia, em Colares, a defendeu desta praga.

O vinho de Colares é um vinho tinto de cor rubi, elaborado à base da casta Ramisco, que com o envelhecimento, ganha um aveludado e ‘bouquet’ excepcionais. Fomos recebidos pelo director da Adega Regional de Colares, o Engenheiro Vicente Paulo que nos conduziu em primeiro lugar aos tradicionais vinhedos. O solo é de areia até à profundidade de 1,0-1,5 m e depois é argila, e é neste horizonte argiloso que se plantam as videiras, exigindo destas um comprimento considerável e remoção de grande quantidade de areia. Há outra casta tinta que complementa o Ramisco que é a Molar em cerca de 10-15%. O vinho tem características muito próprias, digamos que entre as características de um Vinho Verde e de um vinho Douro ou Alentejo, e que ganha ou não adeptos na primeira impressão organoléptica, pois há um aroma a volátil típico da casta Ramisco.

Entre as brancas há uma casta autóctone em 90% do encepamento, que é a Malvasia de Colares em associação com o Galego Dourado ou Arinto, entre outras, tendo estes vinhos brancos revelado aumentos de qualidade nos últimos anos. Em virtude da forte brisa marítima que se faz sentir nessa região, as vinhas são protegidas por paliçadas, que aliadas ao tipo de plantio rasteiro originam imagens deslumbrantes que dão à viticultura local uma especificidade única no mundo. As paliçadas tradicionais são em cana engenhosamente entrançadas com vime, sendo já algumas entrançadas com materiais de plástico, e a durabilidade é de cerca de 6-7 anos aproximadamente. Os custos



Adega da Quinta da Marquês, Oeiras.



Jardins do Palácio do Marquês.



Escanção-Mor da Confraria do Vinho de Carcavelos.



Vinha rastejante em terreno de areia (Colares).



Aspecto da compartimentação feita com paliçadas em vime (Colares).



Eng. Vicente Paulo, da Adega Regional de Colares, numa explicação técnica.



Campo de selecção clonal em Guyot aramado.



Ânforas em madeira autovinificadoras.

de implantação de uma vinha são da ordem dos 2000€/ha. As videiras rastejam na areia e são usadas estacas para elevar a videira a meio da maturação, tendo muitos problemas de escaldão, em cerca 30% da produção.

Em termos de adaptação das castas a outras formas de condução, a Molar (T) e a Malvasia (B) adaptaram-se bem ao Guyot aramado enquanto o Ramisco à forma Lira, sistemas que apreciámos no campo de selecção clonal. De referir que além das vinhas em areias (região das dunas) há as plantações em "chão rijo" (solos calcários, pardos de margas ou afins) e nestes a casta tinta dominante é a Castelão.

Chegados à Adega Regional, fomos recebidos pelo Enólogo Francisco Figueiredo que nos mostrou a evolução do antigo equipamento para o mais moderno, sendo de destacar as excepcionais ânforas de madeira autovinificadoras em tão bom estado de conservação e ainda a fermentar boa parte dos tintos! Todos os vinhos tintos do chão de areia estagiam três anos em tonéis de grandes dimensões (o maior de 19000 L) e um ano em barrica de carvalho. O Ramisco não aguenta madeira nova, pois os aromas desta sobrepõem-se aos da casta, sendo preciso usar barricas usadas com 3-4 anos. Uma parte da adega mantém todo o seu esplendor e sinais de antiguidade, que alugam para eventos culturais e onde tivemos oportunidade de provar o célebre Ramisco e, posteriormente, de adquirir vinhos.

De seguida almoçámos no Restaurante 'A Toca do Júlio', em Almogademe, e terminado o almoço regressámos a Colares para visita à exposição do Centenário da Região de Colares nas Caves Visconde de Saldreu, que reúne muitas provas históricas desta região; terminámos com uma prova de vinho Ramisco, como despedida desta peculiar região vitícola portuguesa.

De regresso a Carcavelos, não podíamos deixar de passar no Cabo da Roca, ponto mais ocidental do continente europeu, e que é um marco português de destaque. Ainda duas visitas de cariz cultural se seguiram: uma à Casa de Histórias de Paula Rego em Cascais e outra ao Museu do Automóvel Antigo em Paço de Arcos.

Salientamos os apoios oficiais das Câmaras Municipais de Loures, Oeiras e Sintra, e ainda da Confraria do Vinho de Carcavelos e da Adega Regional de Colares, sem os quais o sucesso deste evento não teria sido alcançado.

Teresa Mota



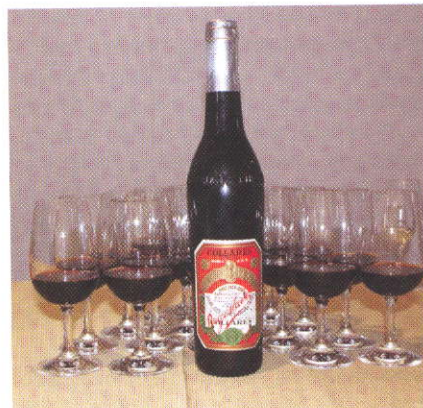
Adega Regional de Colares.



Prova do Vinho de Colares na Adega Regional.



Transportador de garrafas nas Caves Visconde de Saldreu.



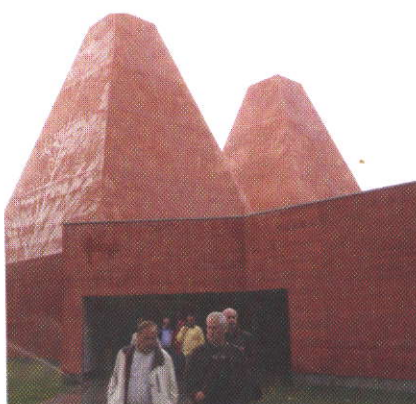
Prova do Ramisco nas Caves Visconde de Saldreu.



Cabo da Roca - Sintra.



Marco histórico.



Casa de Histórias da Paula Rego.



Museu do Automóvel Antigo.

Revista da

APH

Fruticultura
Viticultura
Olivicultura
Horticultura Herbácea
Horticultura Ornamental

Associação Portuguesa de Horticultura

PODER ANTIOXIDANTE DOS PEQUENOS FRUTOS

**PROTECÇÃO BIOLÓGICA DE CONSERVAÇÃO
CONTRA PRAGAS DA VINHA**

MOSCA-TIGRE EM ACÇÃO NAS ESTUFAS PORTUGUESAS

***EPITRIX* DA BATATEIRA:
UMA NOVA PRAGA EXÓTICA EM PORTUGAL**

VALMARQUES - ENTREVISTA

RELATÓRIOS E PLANO DE ACTIVIDADES DA APH