

# BUCELAS

## e os

# Arintos do calcário

Bucelas é uma das poucas regiões demarcadas de vinhos brancos secos em todo o mundo. Uma autêntica raridade em Portugal, situada mesmo ao lado da capital Lisboa, cidade cuja cotação não para de subir na bolsa turística mundial. Razões mais do que suficientes para um redobrar de atenção sobre os seus vinhos.

TEXTO E NOTAS DE PROVA João Afonso \* FOTOS Ricardo Palma Veiga

Há muitas quintas e herdades em Portugal com muito mais área de vinha do que totalidade da Denominação de Origem (DO) Bucelas. Os números actuais, e optimistas, fornecidos pela CVR Lisboa apontam para cerca de 14,2 hectares de vinha.

A DO Bucelas foi uma das seis a ser demarcada no período pós-filoxera pela Carta de Lei de 1908 do Rei D. Manuel. Há cerca de 100 anos era considerada uma região de estatuto elevado, ao mesmo nível do Dão, Carcavelos, Colares, Vinho Verde, Moscatel de Setúbal, Madeira e... Douro/Vinho do Porto, claro está, a primeira a ser demarcada, em 1756.

Em Setembro de 2015, Bucelas uma pequena vila de aspecto bucólico que se espria numa várzea do rio Trancão. Para lá da vila, povoamento disperso, com acessos contorcidos pelo relevo regional, bastante terra e cultura abandonada (entre elas alguma vinha) e algum caos paisagístico protagonizado em especial pelas eólicas e linhas de alta tensão, que aqui e ali cortam o lado harmonioso e campestre da mimosa região.

A região de Bucelas é uma espécie de *prima donna* decadente que mantém ainda os atributos que dantes lhe deram tanta fama. Fama expressa nas vetustas quintas que por aqui se escondem entre os meandros retorcidos do rio Trancão, que corre caprichosamente entre cristas de margas calcárias e antigos cones do Complexo Vulcânico de Lisboa, e fama também expressa em registos muito antigos, talvez mesmo fora do prazo, atribuídos aos ilustríssimos poeta/dramaturgo britânico William Shakespeare e Arthur Wellesley, este mais conhecido por Duque de Wellington, o "carrasco" de Napoleão nas Invasões Francesas.

Tempos idos. Interessam-nos agora os tempos presentes e os vindouros.

Nos tempos presentes labutam apenas sete produtores de vinhos DO Bucelas. E, enquanto uns acreditam na recuperação do estatuto antigo da região, outros estão mais reticentes.

### A DIFERENÇA DE SER BUCELAS

A região vinhateira de Bucelas estende-se maioritariamente ao longo das várzeas do rio Trancão – são exemplos disso as vinhas da Quinta do Boição, da Enoport, e as vinhas da Quinta do Avelar; e em encostas que o ladeiam ou alimentam de perto o seu caudal de água (Quinta da Romeira, Chão do Prado e Coteaux da Murta). Com esta simples destriça podemos dividir Bucelas em duas micro-regiões: aquela das vinhas junto à margem do rio, mais fértil e com maturações bastante mais tardias (dependendo ainda este caso da orientação e grau de arejamento do local), e a Bucelas das encostas suaves, bem expostas, menos produtiva e com maturações mais precoces. Em tudo são diferentes. António Paneiro Pinto, viticultor, explica: "Até há poucos anos tratei de uma vinha de várzea de um irmão meu e desisti porque dá muito mais trabalho (tratamentos, desfolhas...) e preocupações com a colheita. Na minha vinha de encosta tudo é mais fácil."

Os solos de calcários margosos têm origem no Jurássico e a orografia é muito mais recente, remontando à orogenia Alpina que levou à formação da Serra de Sintra e do complexo vulcânico de Lisboa (fenómenos contemporâneos situados entre 30 a 20 milhões de anos atrás). Aos calcários margosos juntam-se alguns solos de fun-





**Quinta do Boiçãõ:** Maria José Viana, João Vicêncio e Ana Sampaio, da Enoport, e as vinhas de Arinto



## O Arinto cultivado no litoral atlântico de Bucelas será sempre bem diferente do Arinto cultivado no interior continental

dos de encosta e várzeas dominados por argila, arenitos e aluvião. O microclima de Bucelas tem marcada influência atlântica e fluvial. A atlântica através dos corredores da Serra de Sintra e Serra da Malveira e entre esta última e Serra do Montejunto, de onde chegam todos os ventos vindos do quadrante Oeste, e a fluvial, não só através do rio Trancão, por onde sobem os nevoeiros matinais do Tejo, como das zonas de margens mais baixas de Alhandra e Sobralinho. Este microclima além de aumentar o índice de humidade diária e anual e o número de manhãs com nevoeiro, diminuindo a quantidade de horas de sol, também é responsável pelas noites frescas de Verão que contrastam com os dias quentes, por vezes até abrasadores, nos vales mais abrigados deste complexo orográfico. Estes padrões de solo e microclima fazem toda a diferença para a casta paradigma desta pequena e poética região de Bucelas — o Arinto.

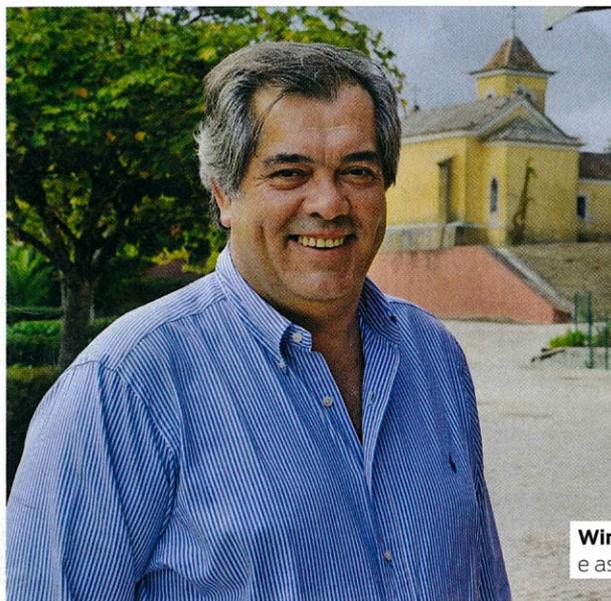
### O ARINTO DE BUCELAS

Tudo indica, segundo estudos recentes do DNA, que a sua origem é de facto a região a Norte de Lisboa. É aqui que existe a maior variabilidade genética. E esta é de tal modo elevada que faz do Arinto uma das castas brancas mais antigas de Portugal (a Esgana Cão, o “braço direito” do Arinto de Bucelas, é a mais antiga). Além desta variabilidade, temos também o rendimento médio por cepa, que é o menor entre todas as regiões produtoras do país.

É uma planta vigorosa com forte dominância apical e boa produtora. A baixa fertilidade dos gomos da base requer poda mista, longa ou a tradicional empa (vara dobrada com ápice atado à base da mesma), ainda usada na Quinta do Boiçãõ, da Eno-



**História:** jardins ao estilo inglês na Quinta da Romeira



**Wine Ventures:** Francisco Ferreira, CEO, e as extensas vinhas da Quinta da Romeira

port. Poda curta em solos férteis pode originar o caos vegetativo. Os frutos têm bagos miúdos e, numa produção equilibrada, o Arinto anda entre 6 a 9 toneladas por hectare. Em solos férteis ou bem adubados com a poda longa pode-se chegar facilmente às 20 ou 30 toneladas.

É obviamente esta quantidade de produção (alta ou baixa) juntamente com o clima e solo onde o Arinto está plantado, que determinará a qualidade e o nervo do vinho final.

Por último, a casta prefere solos frescos. Daí que o Arinto cultivado no litoral atlântico de Bucelas será sempre bem diferente do Arinto cultivado no interior continental, como nos confirmou João Viçêncio, o enólogo responsável da Enoport. “A diferença entre o nosso Arinto de Bucelas e o nosso Arinto da Quinta de S. João Baptista (Torres Novas), é enorme. Nem parecem a mesma casta. Bucelas tem um Arinto fantástico que só aqui acontece.” São, pois, as humidades atmosféricas e de solo de Bucelas que dão ao Arinto



## HERDADE DA BOMBEIRA



HERDADE DA BOMBEIRA  
MÉRTOLA SEDE

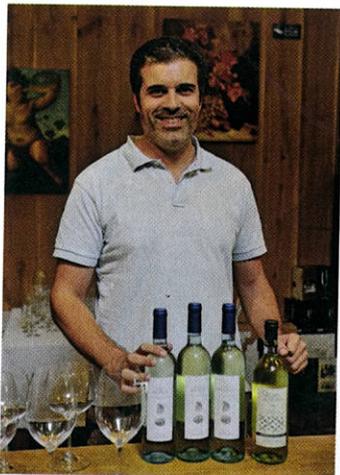
T +351 286 612 287  
F + 351 286 612 229

EMAIL geral@herdadedabombeira.pt

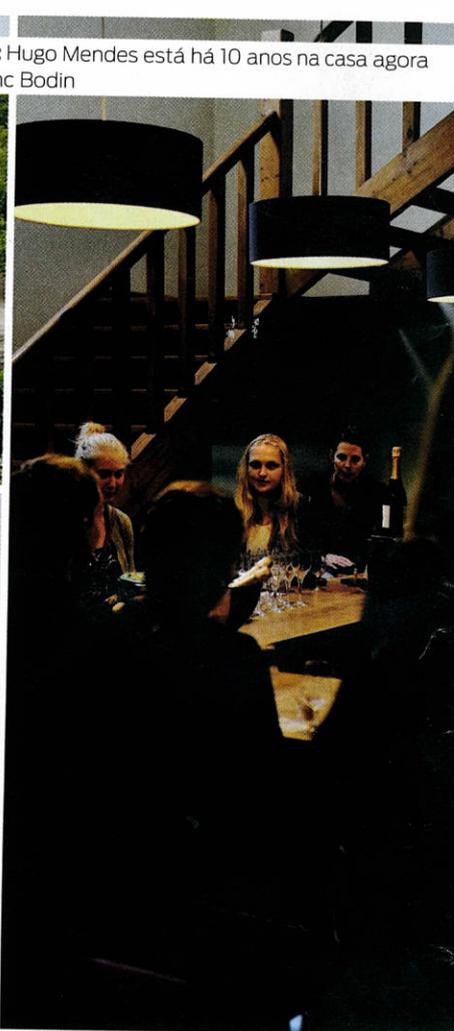
LISBOA DIREÇÃO COMERCIAL  
T +351 913 806 115

EMAIL comercial@herdadedabombeira.pt

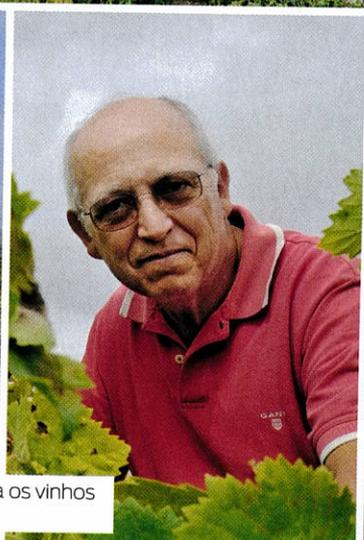




**Coteaux da Murta:** Hugo Mendes está há 10 anos na casa agora propriedade de Franc Bodin



**Chão do Prado:** António Paneiro Pinto fornece as uvas para os vinhos Bucelas de Paulo Laureano



## “A produção de vinho em barril num conceito de ‘refresco de vinho’ já vai no milhão de litros vendidos este ano”, anuncia Francisco Ferreira, da Wine Ventures

as suas características principais de nervo ácido, perfume, frescura e longevidade. Sendo que esta última característica está nestes tempos modernos (infelizmente) muito esquecida.

### O RASTREIO A BUCELAS

Conversei com seis produtores de Bucelas e deparei-me nalguns casos com um certo desânimo. Na Enoport (antigas Caves Velhas), Ana Sampaio e Maria José Viana assentiam que “para o consumidor o facto de Bucelas ser uma Denominação de Origem exclusiva de branco não gera mais-valia nem procura adicional” — e o (noutros tempos) célebre “Garrafeira” paga o preço: “Deixámos de produzir porque não há procura.” E “mesmo o Quinta do Boição Arinto Vinhas Velhas, que vende bem no estrangeiro, aqui em Portugal anda pelas 4,00 garrafas ano”. Frases que revelam com clareza o afastamento do consumidor nacional.

Já Francisco de Sousa Ferreira, principal accionista da Wine Ventures (ex-Jerónimo Martins, Unicer e Sogrape, com quase 30 anos de experiência no sector das bebidas alcoólicas), tem uma visão da região muito própria. Idealizou um projecto, procurou onde o implantar e comprou a Quinta da Romeira para se estabelecer com uma equipa que integra Manuel Vieira (ex-Sogrape) e Manuel Pires da Silva (ex-Quinta do Minho, com o qual Francisco criou “o vinho de barril”), entre muitos outros, e avança em crescimento forte em três frentes: a primeira é obviamente a recuperação da

Quinta da Romeira e do Arinto de Bucelas (com os seus 50 hectares de vinha, mais 25 plantados este ano, é de longe o maior proprietário de vinhas em Bucelas); a segunda é a associação com outros produtores para conseguir massa crítica económica na distribuição e promoção dos vinhos; e a terceira e última, eventualmente a mais significativa e que levou ao seu estabelecimento na Quinta da Romeira, a proximidade desta com a Central das Cervejas. “Reuni-me com o director da Heineken e convenci-o que tínhamos aqui um grande negócio — a produção de vinho em barril num conceito de ‘refresco de vinho’, que já vai no milhão de litros vendidos este ano.” Para Francisco, este é um produto/isco para jovens e novos consumidores aderirem mais tarde a vinho mais sério. É também um modo de descomplexar o assunto “vinho” e torna-lo mais acessível e fácil de entender — finaliza o CEO da Wine Ventures.

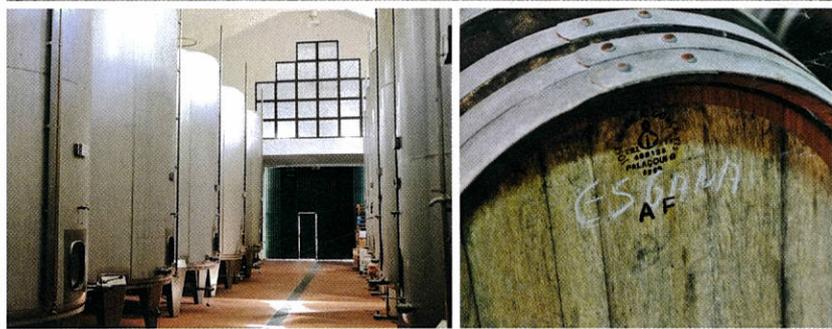
No entender de Francisco Ferreira, o momento é de crescimento e optimismo e parece-me que Bucelas só terá a ganhar com este novo e experiente investidor.

Dentro de um estilo mais moderno que clássico, de que é bandeira a marca Prova Régia, os vinhos da Quinta da Romeira continuam com elevado grau de apuro e afinamento. Um Morgado de Sta. Catherina 2009 provado em garrafa Magnum estava em excelente momento de forma.

No Coteaux da Murta, que pertence desde há três anos a Franc Bodin, francês que decidiu investir no vinho branco português — e,



**Quinta do Avelar:** a equipa da propriedade de família Geraudes Barba tem a seu vinhas centenárias na várzea do Trancão



## A região tem de facto potencial para fazer a diferença e aumentar o valor da oferta. Não é por acaso que já foi célebre

que no momento da visita, se encontrava no estrangeiro a convencer clientes que estava certo quando comprou a propriedade de 27 hectares (14 hectares de vinha branca) em Bucelas — encontrei Hugo Mendes, que ali trabalha vai para 10 anos. Hugo foi directo ao assunto: “A DOC está degradada e não é a vender vinhos brancos de Arinto a 3 euros a garrafa que vamos convencer as pessoas de que temos algo de especial. A filosofia da nossa empresa é guardar os vinhos até a casta se mostrar. Produzimos 50.000 garrafas, podíamos produzir o dobro, mas enquanto a região não recuperar é melhor mantermos as coisas como estão. Eu costumo perguntar a quem nos visita se quer provar um Arinto ou Arinto de Bucelas. Um Arinto de Bucelas pressupõe sempre estágio antes de ser lançado a mercado e esse conceito, que outrora fazia parte dos regulamentos da região, desapareceu.”

De facto, e fazendo jus a este conceito, foi aqui que provei dois dos vinhos mais interessantes de toda a visita: um Quinta da Murta 2006, com um aroma muito próximo da complexidade de um grande Riesling alemão, e um Myrtus 2008, complexo, rico e fresco como poucos.

Vendo as coisas friamente, nos anos 90, a região, como forma de se promover e avançar, e fundamentalmente pela mão da Quinta da Romeira e do enólogo Nuno Cancela de Abreu, foi obrigada a revolucionar os vinhos brancos tradicionais de Arinto; mas acabou mais tarde por cair no imenso volume nacional do branco moderno fresco e frutado, (e tantas das vezes incharacterístico) e a preço muito concorrencial.

Nuno Cancela de Abreu, por seu lado, está contente por ver a Romeira a ser recuperada, mas refere que “falta algum entusiasmo

nesta micro-região e falta principalmente apostar numa estratégia de grupo (já que são apenas 6 ou 7 produtores) que permita promover e subir o preço dos vinhos, criando uma mais-valia que aumente a procura e o prestígio”. E reforça: “A região é única e é micro e deveria avançar associada e focada nos mesmos objectivos.”

### AS SURPRESAS

Entre os clássicos provei alguns vinhos que conseguiram pôr as “campainhas a tocar”. A região tem de facto potencial para fazer a diferença e aumentar o valor da oferta. Não é por acaso que já foi célebre.

António Paneiro Pinto, por exemplo, da marca Chão do Prado, e em cuja propriedade têm origem os Bucelas do enólogo Paulo Laureano, apresenta vinhos de forte personalidade, com carácter diferenciador, alguns com forte presença de Esgana Cão, revelando que a região tem mais para oferecer do que brancos da casta Arinto. O clássico Quinta do Avelar (antiga Quinta das Murgas), foi outra grande surpresa. Vinhas muito velhas e adultas plantadas na várzea do Trancão produzem um branco de Bucelas muitíssimo digno dentro do estilo austero e firme de outrora, mas mais surpreendente, foi um intrigante Esgana Cão com 2 anos de estágio em barrica velha (não comercializado) que transpira abundante exotismo e carácter. A par deste branco, um tinto regional Lisboa (vindo de uma vinha velhíssima com baixíssima produção), este sim comercializado sob a designação Regional Lisboa (porque de tintos não reza a DO Bucelas).

Bucelas e os seus Arintos (e não só!), merecem sem dúvida um olhar mais atento por parte do apreciador português.



16 €6,50

**Quinta do Avelar**  
Bucelas Arinto  
branco 2014

Soc. Agro Pecuária da Quinta do Avelar  
Aroma intenso, cítrico, casca e folha de limoeiro, muito boa estrutura em boca, excelente acidez, ligeiro fumado. Um branco cheio de carácter a pedir mais tempo em garrafa. (12%) JA



16,5 €6

**Quinta da Murta**  
Bucelas  
branco 2012

Coteaux da Murta  
Excelente frescura de fruto, leve fumado a dar classe ao conjunto com alguma sofisticação. Boca muito delicada, com corpo mediano mas muito charmoso, acidez viva muito fina, final suavemente seco. (13%) JA



15,5 €17,45

**Quinta do Boiçã Special Selection Old Vineyards**  
Bucelas Arinto branco 2010

Enovalor  
Cor dourada precede aroma com leve nota tostada e fumada, o fruto é bastante sóbrio, alguma evolução, com vegetal seco de tisana. Na boca tem corpo e volume, num perfil fundamentalmente seco e austero. (13,5%) JA

17 €9,60

**Morgado de Sta. Catherina**  
Bucelas Reserva  
branco 2013

Wine Ventures  
Cítrico, intenso, volumoso, barrica muito bem integrada, baunilha elegante, fruto cítrico com alguma geleia e muita sofisticação e cremosidade. Redondo, profundo e cheio de frescura. (14%) JA



16 €7,70

**Chão do Prado**  
Bucelas Espumante  
Super Reserva Brut Nature  
branco 2010

António Paneiro Pinto  
Notas de fruto em passa leve tisana, bolacha. Na boca tem bolha fina, acidez muito viva e afável, muito bom equilíbrio em toda a prova, final comprido e harmonioso. (12,5%) JA

16,5 €9

**Quinta da Murta**  
Bucelas Clássico  
branco 2012

Coteaux da Murta  
Um branco encorpado com alguma nota de madeira, fruto maduro, perfil cítrico, leve fumado/tostado. Boca com glicerina, escorregadio, leve nota de tanino a dar secura a um final especiado e envolvente. (13,5%) JA



15,5 €4,99

**Morgado de Bucelas**  
Bucelas Arinto branco 2014

Soc. Agr. Boas Quintas  
Alguma redução tapa o fruto no nariz. Na boca surge o cítrico, junto com algum tropical, num estilo leve, harmonioso, com boa secura e final atractivo que se construirá com mais tempo em garrafa. (12,5%) JA

16 €6,65

**Paulo Laureano**  
Bucelas  
branco 2014

Paulo Laureano Vinus  
Feito com Esgana Cão e Arinto, mostra-se muito intenso de aroma, com notas de pederneira, num fundo bastante limonado. Untuoso e encorpado, mas ao mesmo tempo leve e crocante, resulta expressivo, cheio de raça e carácter da região. (12%) LL



16 €4,40

**Chão do Prado**  
Bucelas  
branco 2014

António Paneiro Pinto  
Um branco bem seco, cheio de carácter e algum mineral, fruto sóbrio e austero, mais raça que moda, corpo médio, com leveza mas também profundidade. Longo e personalizado. (12%) JA



15,5 €7,99

**Quinta do Boiçã**  
Bucelas Arinto Reserva  
branco 2013

Enoport  
Um branco de perfil seco com notas aromáticas de fruta tropical com algum citrino maduro. Na boca tem presença afirmativa, leve presença de tanino a dar bastante secura a um final firme e prolongado. (13,5%) JA



15,5 €3,49

**Prova Régia**  
Bucelas  
branco 2014

Wine Ventures  
Carregado na cor, é um vinho de aroma atractivo e focado na fruta madura, um toque especiado a mostrar uma acidez muito vibrante na boca. Um branco muito equilibrado e gastronómico. (12,5%) JPM