



Hortênsias e São Sebastião são duas quintas de Lisboa que

TEXTO *António Falcão* \* NOTAS DE PROVA *João Paulo Martins* \* FOTOS *Ricardo Palma Veiga*

# ALIAO PÉ DA CAPITAL



A vinha da Quinta de São Sebastião, instalada em encosta íngreme.



estão a ajudar a levantar os patamares de qualidade da região

Estas são certamente duas das vinhas mais perto de Lisboa. Dezena e meia de quilómetros separa as duas quintas mas ambas partilham muitas características comuns, como o clima, a vontade de fazer bons vinhos e, em termos de espaço, a proximidade à capital. São projectos relativamente recentes mas têm, contudo, filosofias diferentes.

#### CLIMAS AMENOS

O quadro climático é semelhante. Ambas as quintas estão relativamente perto do Atlântico, a cerca de 20 quilómetros em linha recta. No entanto, a Quinta das Hortênsias está mais afastada e a vinha situa-se, em grande parte virada para a bacia do Tejo, de costas

para o mar, em colinas que a protegem parcialmente das humidades marítimas. O clima é portanto de teor ameno mas, segundo nos disseram os técnicos de ambas as explorações, não existem grandes dificuldades nas maturações, especialmente em anos mais quentes. Em contrapartida, os vinhos são menos alcoólicos e não têm falta de frescura. Mas os taninos podem à partida ser um pouco agrestes em vinhos ainda jovens...

#### NA QUINTA DAS HORTÊNSIAS

Chegar a esta quinta não é fácil. O caminho passa por Castanheira do Ribatejo e até existe uma placa a indicar a direcção no meio da rua principal mas, como





**Trabalho de equipa.** A equipa da Quinta de São Sebastião, com António Cláudio (à esquerda) e Filipe Sevinate Pinto (à direita) na liderança da viticultura e enologia.

acontece amiúde neste país, na(s) rua(s) a seguir deixa de haver direcções. Menos mal que existem telemóveis e lá apanhamos o caminho certo.

Ao nosso encontro vem o enólogo Emanuel Cardoso, que aqui está desde 2005. Com 35 anos de idade, este técnico trabalha para o proprietário, Rogério Simões, quase a bater nos 80 anos. Mas nem parece... Originário de Coimbra, passou por Trás-os-Montes e Angola. A vida correu-lhe bem e acabou a comprar este terreno nos anos 60. Estava praticamente virgem, sem sequer uma habitação. Mas não se julgue que aqui não havia vinha: existem indícios – artefactos vinícolas – que parecem demonstrar que por aqui se fazia vinho já no século III.

Há alguns anos decidiu plantar vinha e fê-lo, digamos, em grande: cerca de 45 hectares de videiras, a grande maioria de castas tintas, com uma boa profusão de variedades nacionais e internacionais. Nos 4 ha de castas brancas predomina Arinto, Verdelho e Alvarinho. Os solos mostram bem a transição do Ri-

batejo para a Estremadura, com uma variedade de saibro e argila. Das várias parcelas de vinha só uma está ligeiramente afastada do núcleo principal e a sua exposição é diferente, virada a noroeste. A vinha mesmo em frente à adega está na única zona plana, que resultou duma gigantesca escavação que deixou um brutal paredão de terreno que delimita um dos lados. São uns bons 50 metros de altura, mesmo a pique. A terra que por lá estava foi movida para a construção do primeiro troço de auto-estrada feito em Portugal, a A1. O tamanho é de tal maneira grande que dá a sensação de que irá cair, mais dia, menos dia, sobre a vinha. Rogério Simões sorri e diz que não, que já ali está há umas dezenas de anos e há-de estar muitos mais.

O resto da vinha está quase toda instalada em encosta e, pela finura dos troncos se vê que ainda são jovens, com plantação em 2005. Das partes mais altas vê-se perfeitamente o Tejo correndo com pachorra pelo vale que vai desaguar mais abaixo, junto a Lisboa. Antes dele, a povoação de Castanheira do Ribatejo, com muitos dos prédios típicos das zonas limítrofes das grandes urbes. Vila Franca de Xira está ali logo ao lado e os limites de Lisboa estão a cerca de 25 quilómetros. Esta zona pertence à região de Lisboa

**Este clima ameno privilegia a frescura nos vinhos**





# FLOR DE VISEU

*Selection*

Seja responsável. Beba com moderação.



FLOR  
DE  
VISEU  
SELECTION

LUSOVINI  
CRIADORES DE MARCAS



**A parede a vinha** Há décadas, a montanha foi escavada para levar terra para a A1. Mas a vinha aqui nasceu...

(ex-Estremadura) mas, pelo nome da terra, o enólogo confessou-nos que começou a tratar da papelada com a CVR do Tejo até ser descoberto o erro.

A adega vinifica apenas uma parte das uvas que aqui são colhidas. Com capacidade para 100 mil litros, cerca de 40% deste volume é engarrafado, sendo o restante vertido para o Bag-in-box Hortênsias que, diz Rogério Simões, se vende bem porque tem muita fama na região. Hortênsias e Quinta das Hortênsias fazem as marcas ostentadas nas garrafas. Os varietais que aqui provamos resultam de anos muito bons em algumas castas e, diz-nos Emanuel Cardoso, podem mudar de ano para ano. A gama Hortênsias, de vinhos mais em conta, usa apenas castas nacionais porque é a que é exportada e os clientes assim preferem. A casa está neste momento a levar vinhos para a Suíça, Alemanha e Reino Unido.

#### O SONHO DE ANTÓNIO PARENTE

Esta quinta é propriedade de António Parente, empresário mais conhecido pela sua actividade na área da produção televisiva, especialmente na ficção e, em particular, telenovelas. Mas é aqui que reside, na Quinta de São Sebastião, no concelho de Arruda dos Vinhos. O complexo de edifícios – alguns com centenas de anos de construção – está impecavelmente

**Os vinhos já são bons mas têm  
tendência a melhorar**





Lá em baixo está a a Quinta de São Sebastião; esta inclinação quase pedia socalcos, como no Douro.

  
QUINTA DA MIEIRA®



Seja responsável. Beba com moderação.





15 €4  
**Hortênsias**  
 Reg. Lisboa branco  
 2010  
 Socinval

Notas de fruta madura, a mostrar leve mas clara evolução, num sentido ainda gastronómico mas a perder exuberância. Bom equilíbrio de boca, cheio, macio e com fruta doce, acidez discreta num conjunto para a mesa. (12,5%) JPM



15,5 €5,50  
**Quinta das Hortênsias**  
 Reg. Lisboa tinto 2009  
 Socinval

Bons frutos vermelhos no aroma, leve sensação floral, conjunto marcado pela fruta e sem mais interferências. Taninos firmes mas presentes, acidez viva e boa estrutura de fruta conferem-lhe boas condições de vida em garrafa. (14%) JPM



15 €7,50  
**Quinta das Hortênsias**  
 Reg. Lisboa Merlot  
 tinto 2008  
 Socinval

Aromas muito correctos à casta, notas de chocolate e de carne, leve nota apimentada que lhe dá frescura, tudo em bom plano. Boa proporção entre os elementos, com a acidez a conferir leveza ao conjunto. (14,5%) JPM



15,5 €4,90  
**Quinta de S. Sebastião**  
 Reg. Lisboa branco 2011  
 Soc. Agríc. de Arruda

Boas notas verdes no aroma, ao lado de fruta branca, um perfil aromático personalizado e com carácter. Leve nota de fruto tropical na boca, a acidez viva dá vida ao conjunto, perfil de branco para consumo jovem. (13%) JPM



16 €9,90  
**Quinta de S. Sebastião**  
 Reg. Lisboa Reserva  
 tinto 2009  
 Soc. Agríc. de Arruda

Um pouco fechado nos aromas, com a fruta a mostrar densidade e a barrica muito discreta. Bom desenho de fruta vermelha na boca, com taninos finos a ajudarem ao conjunto. Perfil bem conseguido, com final longo. (14%) JPM



**Enólogo e proprietário** Emanuel Cardoso e Rogério Simões em plena vinha da Quinta das Hortênsias.

conservado e nalguns casos modernizado, como o bellissimo picadeiro onde são treinados os animais que preenchem uma das paixões de António Parente: os cavalos. Tal como em outros produtores que conhecemos, não é raro coexistirem duas paixões como cavalos e vinha. E aqui coexistem de facto. Há alguns anos, António Parente decidiu usar uma parte da quinta, com um total de 40 hectares, para plantação de 8,5 hectares de videiras, nestes solos com predomínio argilo-calcário.

Do encepamento constam as castas Touriga Nacional, Tinta Roriz, Syrah e Merlot (tintas) e Arinto e Cercial (brancas). Filipe disse-nos que tem planos para aumentar a área de vinha (mais 3,5 hectares), até porque os vinhos têm estado a sair bem.

O técnico original, Tiago Carvalho, assinou os primeiros vinhos mas a partir de 2011 os comandos enológicos passaram para Filipe Sevinate Pinto. Filipe conta com a ajuda do técnico de viticultura António Cláudio, especialista em microzonagem, que tem feito aqui um trabalho dedicado, provavelmente usando a experiência que obteve quando trabalhou na enorme exploração de Cortes de Cima, ao pé da Vidigueira.

Como enófilo encartado e orgulhoso da região de Arruda dos Vinhos, António Parente exigiu qualidade no trabalho para obter vinhos bem acima da média. Nota-se isto logo na vinha; a parte escolhida para a



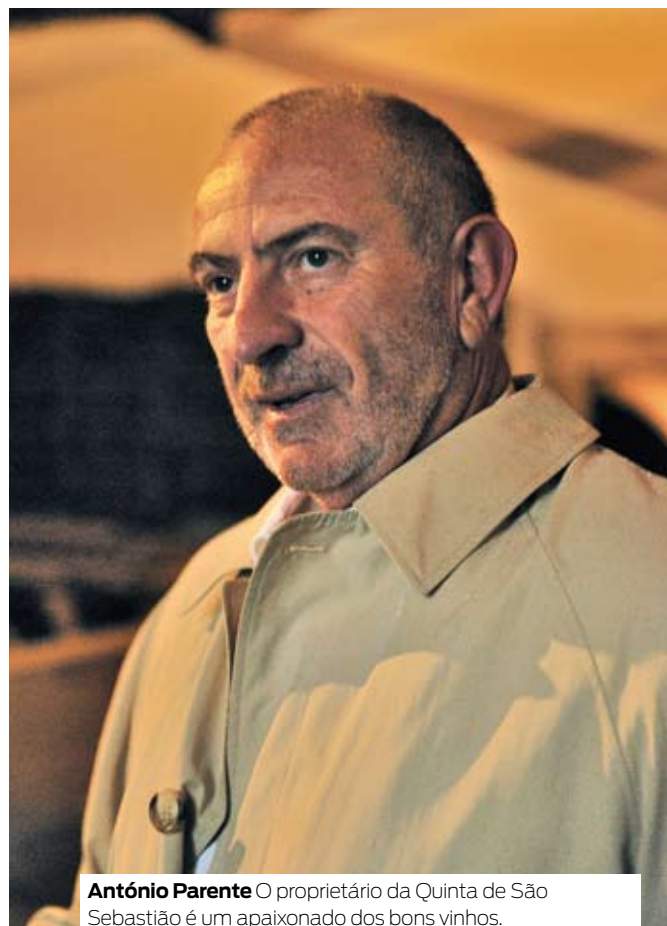




PORQUE  
CADA VINHO  
TEM A SUA  
IDENTIDADE.



**piorro** DOURO



**António Parente** O proprietário da Quinta de São Sebastião é um apaixonado dos bons vinhos.

## Na Quinta de São Sebastião procura-se apenas a qualidade

plantação foi, no mínimo, estranha: em plena encosta, com pendentes muito íngrimes, quase a pedir socorros. Do ponto de vista estritamente económico dificilmente seria a melhor opção; do ponto de vista da qualidade faz todo o sentido. A vinha é tratada com todos os cuidados e não se hesita em fazer cortes na produção das plantas para obter uvas de melhor qualidade. Não que seja muito necessário, até porque estes terrenos de encosta são pouco férteis e têm por isso pouca tendência a dar grandes produções.

Onde não se investiu muito foi na adega, localizada em instalações mais abaixo, num parque industrial. “Nada de luxos, apenas o essencial para fazer bons vinhos”, garante Filipe Sevinate Pinto. Incluindo bom inox e boas barricas, de carvalho francês.

A estratégia virada para a qualidade parece ter funcionado: o primeiro vinho, da colheita de 2007, fez levantar alguns sobrolhos. As colheitas seguintes apenas confirmaram que por aqui se estava a trabalhar bem. Os vinhos têm o seu carácter distintivo, têm identidade, garante Sevinate Pinto, que nos diz à guisa de frase modesta: “procuro não estragar o bom que a natureza me dá”.

O histórico é ainda curto, convenhamos. Mas estamos em crer que um dos desafios de António Parente – o de fazer renascer o prestígio da região da Arruda dos Vinhos – está agora mais perto.