



ID: 56530428

01-11-2014

\* regiões

# CHARNECA DO TEJO

Região de transição, o Tejo tem dentro dos seus limites condições muito diversas para a produção de uvas e vinho. Ao lado das terras mais ricas e férteis, a Charneca, seca, pobre e austera, é claramente um outro mundo.

TEXTO João Afonso \* FOTOS Ricardo Palma Veiga

Do alto das Portas do Sol, em Santarém, olho o largo horizonte. No primeiro plano, o Rio Tejo. Nas suas margens, o leito de cheia conhecido como "Campo" ou "Lezíria". Estas são terras de aluvião das mais ricas e produtivas de todo o país. Levanto um pouco os olhos e vejo diante de mim a imensa planície a que chamam "Charneca". Aqui estão todas as sete empresas produtoras de vinho que visitei para ficar a conhecer este terroir tão singular.

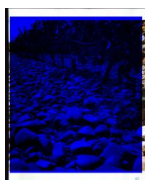
Diz-se, e muito bem, que o Tejo é uma região de transição, mas o rio e as terras mais próximas do seu leito são uma fronteira de mudança rápida do Norte mais populoso e rico para um Sul mais desértico e pobre.

A Charneca é, assim, um pré-Alentejo, uma enorme bacia sedimentar, edificada ao longo dos últimos 20 milhões de anos pelo "pré-Tejo" com depósitos continentais que, durante todo o miocénico e pliocénico, encheram paulatinamente a área abatida que hoje forma as bacias do Tejo e Sado.

Durante este lapso de tempo o clima mudou muitas vezes: quando aquecia, o mar subia; quando arrefecia, o mar descia. Entre as transgressões e regressões marinhas e o arrastamento erosivo de materiais a partir do maciço antigo, formou-se o solo da Charneca: ainda hoje o processo continua e prevê-se que dentro de 100.000 anos o estuário do Tejo desaparecerá, tal como o conhecemos.

O solo de toda a Charneca e terrenos adjacentes da margem esquerda é fundamentalmente arenoso. As areias, argilas e o muito seixo rolado que por aqui se encontram são sedimentos essencialmente fluviais; o atlântico também contribui, quando submergia a bacia, com a sua quota - parte de sedimentos arenosos e argilosos.

A profundidade desta vasta área de solo arenoso é impressionante, chegando a atingir 200 e 300 metros em zonas de Almeirim e Alpiarça (já para não falar no Rio Frio da região vizinha).





Companhia das Lezírias: vinha velha de Alicante (de onde sai o 1836); Bernardo Cabral, enólogo

## Na Falua encontrei uma das vinhas mais incríveis que vi até hoje

### O SUL DA CHARNECA

A Companhia das Lezírias é um dos grandes exemplos dos solos arenosos muito profundos do Sul da Charneca. Bernardo Cabral, aqui chegado em 2012 para gerir a enologia da empresa, que detém qualquer coisa como 18.000 hectares de terra, foi o nosso cicerone pela planície florestada (11.000 hectares) que protege no seu âmago mais profundo 130 hectares de vinha nova e velha (25 hectares em reestruturação). “Quando decidimos reestruturar a vinha pedi para escavarem o mais fundo possível, para vermos o perfil de solo, e foi um bocado desanimador. Por mais que cavássemos apenas víamos areia. A profundidade desconheço, mas deve ser grande” — conta Bernardo. Há vinhas de sequeiro (as velhas — 30 hectares) e as novas são regadas muito pouco e com maior frequência porque a água desaparece num instante. A vinha entra em stress hídrico com facilidade, pois os solos são muito pobres e sem capacidade de retenção de água.

As vinhas da Companhia são uma espécie de santuário da coruja das torres (*Tyto alba*), que deu origem a uma nova marca da casa.

“Vinhas Protegidas”, diz-se no novo rótulo, mas as copas frondosas da grande floresta também as protegem da influência fluvial e atlântica. Hoje a empresa tem menos marcas e os vinhos surgem mais assertivos e consensuais. O enólogo vibra com a qualidade do seu Fernão Pires e Alicante Bouschet de vinhas velhas de sequeiro e diz-nos que estes são os vinhos que mostram o verdadeiro *terroir* da Charneca arenosa. Concordo e comprovo.

### MAIS A NORTE

Da areia pura e dura da Charneca subi cerca de 50 km até aos arredores da capital de distrito e assentei arraiais em Almeirim. Estava entre os restantes produtores a visitar. Era fácil chegar e falar doutra Charneca. Aqui a areia alterna com cascalheiras de seixo rolado, por vezes de dimensões inusitadas. Estes encontram-se à superfície, nalguns casos, ou entre um primeiro horizonte de areia e a areia argilosa mais profunda, noutros.

Na Falua encontrei uma das vinhas mais incríveis que vi até hoje. Os calhaus rolados dos grandes *châteaux* de Bordéus ao pé disto são brincadeira. Solo totalmente revestido de calhaus rolados do tamanho de ovos de avestruz e com proveniências de rocha mãe muito variada. Impressionante. Ali há zonas onde não há um grão de terra: só pedra rolada trazida pelo “pré Tejo” até ao local que hoje se chama Convento da Serra (de Almeirim, claro está). É daqui que vêm o espumante e tinto Reserva Conde de Vimioso, que provei para



Falua: Mário Andrade com a adega, à direita, e a vinha do Conde de Vimioso, à esquerda

## \* regiões

**Charneca para tintos e brancos de excelência, Campo para brancos e rosés aromáticos**

este trabalho. A Falua é uma empresa essencialmente exportadora (mais de 40 marcas para 30 diferentes países). Em Portugal vende 25% do total da produção numa única marca — Conde Vimioso — oriunda da tal vinha inimaginável que faz parte de um total de 120 hectares próprios e arrendados.

A maioria das vinhas estão situadas na Charneca mas também há vinhas no Campo. Todos "teclam a mesma nota": a Charneca para tintos e alguns brancos de excelência, Campo para brancos e rosés frescos e aromáticos. E na Charneca o seixo rolado é a cereja em cima do bolo. Todos os visitados o afirmam e, entre todos, Mário Andrade, consultor da J. Portugal Ramos Vinhos que ajudou a edificar a Falua, dá a melhor explicação da razão de ser deste solo: "É um *terroir* maravilhoso, principalmente pela pobreza de solo, e o calhau rolado drena e areja muito bem o solo permitindo às raízes estabelecer um raizame profundo e muito compacto. São videiras com um sistema subterrâneo perfeito, tudo flui com naturalidade." A Quinta da Alorna apostou forte na Charneca nos últimos 20 anos. Hoje, dos 220 hectares de vinha apenas 45 se encontram na zona de transição do Campo para a Charneca. Marta Simões, a enóloga, é fã do solo com seixo rolado da Charneca e é de lá que vêm sempre os vinhos mais ricos, complexos e estruturados, tanto tintos como brancos.

"As areias dão vinhos mais finos e elegantes mas menos concentrados" — completou — "mas os melhores vinhos da casa vêm sempre da Charneca."

**DA CHARNECA PARA O CAMPO**

E se todos concordam que a Charneca é o berço regional dos tintos, todos concordam também que nem só de tintos estruturados vive a região e se há vinte anos se fugia do Campo para ir ao encontro da qualidade da Charneca, hoje a enologia e a viticultura evoluíram tanto que o sentido migratório da plantação é contrário.

A melhor prova vem da Adega Cooperativa de Almeirim, que, apesar de estar sedeadada na Charneca, recebe cada vez mais uva do Campo (60%). E os seus sócios no activo (300) têm cada vez mais área de vinha no Campo. Aqui a viticultura rende muito mais a quem en-

**Quinta da Alorna:** Marta Simões gosta de Castelões do solo de seixo rolado



trega uva do que a Charneca, que produz por hectare apenas 1/3 da produção do Campo. "A vinha na Charneca tende a diminuir", informa o enólogo António Ventura — à medida que os viticultores vão envelhecendo, as vinhas vão sendo abandonadas. Além do mais, a Adega de Almeirim é sobretudo uma adega de brancos e é do Campo que vêm os brancos bons e baratos.

Aqui se nota também um velho problema da região Tejo: a adega, com uma produção média anual de 20 milhões de quilos, certifica apenas 10% do total. A razão é simples, como referiu António Ventura: "A principal marca da adega, o Lezíria, sai daqui a cerca de 80 centimos e não há margem de lucro para pagar o selo de certificação."

**AS CASTAS DA CHARNECA**

Quanto às castas brancas, ninguém tem dúvidas: Fernão Pires é que é! Segundo informação da direcção da CVR Tejo, veiculada por Giovanni Nigra, sócio da Fiúza & Bright, a casta andarà pelos 60 a 70% do total de vinha branca. Mas nos últimos anos tem perdido algum protagonismo para o Arinto e o Alvarinho.

Quanto às tintas, não há consenso. O Castelão continua a ocupar 50% da área e os outros 50% repartem-se por um sem número de castas alóctones e autóctones.

Se António Ventura apoia inteiramente a Syrah, Marta Simões prefere Castelão e Touriga Nacional. E se ambos dizem que "Aragonez, nem pensar", Giovanni diz que dá jeito para dar grau e fugir às doenças, enquanto que Joana Lopes, do Casal Branco, defende as



**Cooperativa de Almeirim:** António Ventura (à direita) e Romeu Gonçalves, director de enologia e enólogo residente





**Casal Branco:** as vinhas velhas são um dos trunfos



vinhas antigas com Castelão e Alicante Bouschet. Por causa da confusão generalizada, a CVR Tejo escolheu recentemente a consultora de vinhos internacional que irá fazer o estudo estruturante a nível de castas e vinhos para a próxima geração do Tejo.

Por mim, e fazendo fé na tradição e nas gerações anteriores, continuo a defender nas tintas o Castelão como uma das líderes do futuro. Estou com Marta Simões, que me deu a provar um Castelão de 2014 absolutamente bombástico em cor, aroma e boca. Há muito que não via um tinto jovem com tanta pujança, concentração e frescura. Já da Trincadeira Preta, outra das castas tradicionais, em 11 anos de casa, Marta colheu apenas um bom!

Neste capítulo das castas a casa Fiúza & Bright é uma referência e vai manter o seu ADN nas monocastas. "Só que enquanto dantes eram os Sauvignon, Chardonnay, Merlot e Cabernet Sauvignon, hoje são o Alvarinho, Touriga Nacional, Alicante Bouschet,... são estes que agora se vendem na exportação." Esta já representa 55% do total da produção e a tendência é para subir, informa Giovanni Nigra. "E se houvesse mais branco, mais branco vendia." Mantém-se assim no mercado a grande apetência para os brancos regionais, que, na sua maioria, vêm da zona do Campo.

### DE ALMEIRIM A ALPIARÇA

São 19.000 hectares de vinha mas apenas 7500 produzem vinhos certificados. A tradição secular do granel mantém-se. E esta realidade não ajuda a alavancar o verdadeiro potencial da região. Como muito bem dizia Giovanni, "no Tejo, com três tipos de *terroir* absolutamente diferentes (há que juntar os argilo-calcáreos do Bairro,

na margem norte do rio), podemos fazer tudo o que queremos nas mais variadas gamas e tipos de vinho".

A questão principal é saber se interessa à região deixar de ser o que sempre foi para ser outra coisa; ou, pelo contrário, melhorar naquilo que sempre foi. Mas é bem verdade que no Tejo se pode fazer de tudo.

E tudo encontrei também na Quinta do Casal Branco, em Almeirim. Até vinha consociada com olival, com mais de 100 anos de idade e, imaginem, uma vinha com 70 anos de Merlot e Cabernet Sauvignon. O Casal Branco, à semelhança de outras grandes casas, personifica o património ribatejano por excelência. Não só a adega e distintos edifícios se mantêm respeitadores da tradição (uma autêntica mais-valia nos tempos *fancy* que correm), como nas vinhas as muito velhas ocupam ainda uma área muito significativa. Dos 126 hectares existem ainda mais de 40 hectares que vão desde os 40 anos de idade a mais de 100.

Aliás, é a recuperação deste património que traz Manuel Lobo, membro da família proprietária, à liderança da enologia do Casal Branco a partir da vindima de 2014, juntamente com Joana Lopes, a enóloga residente, que me guiou pela propriedade. Apesar de haver todo o tipo de casta moderna nas vinhas mais jovens, e existirem muitos vinhos modernos e de perfil "internacional", há todo um potencial para aumentar carácter e diferenciação com a mais-valia respectiva. Noutra grande casa, a Quinta da Lagoalva, em Alpiarça, com "apenas" 660 hectares, encontrei 40 ha de vinha (25 no Campo e 15 na Charneca). Os topo-de-gama vêm da Charneca e das castas Syrah e Alfrocheiro com um pouco de Touriga Nacional; a gama média

## A CHARNECA À LUPA

Clima mediterrânico, quente e seco, especialmente no Verão, de reduzida precipitação e pouca água disponível no solo, dada a natureza da sua textura. A fertilidade é baixa, dando baixas produções unitárias e o pH ligeiramente ácido. O solo arenoso possui cerca de 70% de areia em relação ao total de partículas sólidas. Apresenta macróporos entre os grãos de areia pelos quais a água e o ar circulam com relativa facilidade. O calhau rolado mistura-se muitas vezes com as areias ao longo do perfil de solo e permite a acumulação de calor e translocação do mesmo em profundidade. À superfície, o calhau rolado retém alguma humidade e evita a instalação de infestantes. A elevada porosidade dada por estes componentes permite que a vinha, através das raízes, explore zonas mais profundas de solo, onde poderá encontrar alguma humidade retida na argila, de modo a poder completar naturalmente o seu ciclo vegetativo. Todos estes factores levam a que as videiras estabeleçam um bom equilíbrio entre a parte vegetativa e produtiva.

José Eduardo Sousa (técnico de viticultura, Falua)





**Fluza & Bright:** Giovanni Nigra e os monocastas da casa



**Quinta da Lagoalva:** Diogo Campilho e Pedro Pinhão lideram o projecto



vem das castas tradicionais Castelão e Fernão Pires, plantadas em terrenos de transição entre Charneca e o Campo. Diogo Campilho, da família proprietária, e Pedro Pinhão (ambos enólogos) gerem estas vinhas.

Há outras mais, espalhadas pelo país, desde Bragança até Montoito, no Alentejo. O total de terra atinge os 7000 hectares, a maioria dos quais com explorações agrícolas cujos produtos é necessário vender. Diogo tinha acabado de chegar no dia anterior do Dubai. Na semana seguinte era tempo de nova viagem para promoção e vendas dos produtos da casa, desde o vinho a nozes. "Aqui já não há patrões e empregados. Todos metemos a mão na massa, todos suamos." Apreciei a franqueza e clareza das palavras e intenções.

## O Tejo tem enorme potencial, natural, material e humano. É bem verdade que aqui se pode fazer de tudo

Muito focados, Diogo e Pedro Pinhão são os representantes da nova geração que tem a produção de vinhos do Tejo nas mãos. Avaliando as atitudes, modos de estar e falar, fiquei sossegado. Não há que temer o futuro, bem antes pelo contrário. O Tejo tem enorme potencial, natural, material e humano, para afirmar em Portugal e no mundo os seus vinhos.

ID: 56530428

01-11-2014

\* regiões



15 €2,99

**Varandas**  
Do Tejo  
branco 2013

Ad. Coop. de Almeirim  
Fruto tropical, algum melão com leve nota floral, o vinho é maduro de tom cálido, na boca tem textura cremosa, alguma simplicidade no fruto, mas é guloso e franco e termina persistente e muito limpo. (13%)



16,5 €12,95

**Falcoaria**  
Do Tejo Fernão Pires  
branco 2010  
Casal Branco

Alguns fumados junto com fruto elegante, leve tostado, corpo mediano a cheio, algum amanteigado, excelente acidez e profundidade de sabor, termina com notas minerais e especiaria. (13%)

17,5 €24,90

**1836**  
Reg. Tejo Alicante Bouschet  
tinto 2012

Companhia das Lezírias  
Um tinto carnudo, cheiroso, com fruto silvestre de amora, alguma barrica muito bem integrada, intenso, contido. Na boca é veludo, espessura e elegância, excelente concentração sem perder frescura. (15%)

16 €9,50

**Fiúza Premium**  
Reg. Tejo Cabernet  
Sauvignon-Touriga Nacional  
tinto 2011

Fiúza & Bright  
Um aroma mais focado no Cabernet do que na Touriga, boa frescura, bastante pimenta, algum couro e tabaco. Na boca está todo polido com taninos finos, bom fruto, leve e agradável vegetal a trazer frescura a um final harmonioso. (14%)

15 €3,90

**Varandas**  
Do Tejo tinto 2012

Ad. Coop. de Almeirim  
Um tinto com aroma franco focado no fruto bem maduro com leve nota de chocolate, na boca os taninos firmes dão um carácter austero, pedindo pratos bem temperados. (14%)

17 €9,50

**Falcoaria Clássico**  
Do Tejo  
tinto 2012  
Casal Branco

A parte fresca, silvestre e intensa é o que mais sobressai neste aroma sadio, vivo, atraente. Na boca, excelente fruto de cereja e amora, tanino firme e muito polido, um lado guloso da juventude do fruto. Tudo muito bom. (14%)



17 €15

**Marquesa de Alorna**  
Do Tejo Reserva branco 2012

Soc. Agr. da Alorna  
Estilo gordo e cheio, todo fruto barrica e volume. Na boca é guloso, macio, carnudo e cremoso, mostra concentração e poder sem esquecer a elegância e a frescura. Bastante completo. (13,5%)

15 €3,85

**Quinta da Lagoalva**  
Reg. Tejo tinto 2013  
D&F

Um tinto fresco com fruto bonito e muito limpo, alguma leveza geral que se confirma na prova de boca, taninos simples e polidos, meio corpo, fruto e leve doçura de tosta de madeira, final atractivo. (13,5%)

16 €10

**Conde de Vimioso**  
Espumante branco 2009  
Falva

Aroma atraente, suave, fino e muito equilibrado, fruto delicado e biscoito. Na boca tem boca elegante, corpo mediano, alguma leveza num todo bem coordenado, suave e fácil de gostar. (13%)

17 €8,90

**Tyto alba**  
Reg. Tejo  
Touriga Nacional  
tinto 2012

Companhia das Lezírias  
É 100% Touriga mas não se nota. Muito bom fruto, barrica na medida certa, fresco e envolvente num aroma bem focado e com profundidade. Os taninos são de primeira, num vinho especiado, raçudo, muito longo. (14%)



17 €18

**Marquesa de Alorna**  
Do Tejo Grande Reserva  
tinto 2011

Soc. Agr. da Alorna  
Ainda muito jovem e com a barrica e a tosta em evidência, compotas, torrefacção, algum cacau e muita especiaria. Tanino forte na boca, muito corpo, muito vigor por polir com mais algum tempo de garrafa. (14%)

16 €6,50

**Quinta da Lagoalva**  
Reg. Tejo Reserva  
tinto 2013  
D&F

A especiaria e o fumado rodeiam o fruto de groselha e cereja, bela elegância e frescura de aroma. Na boca tem corpo mediano, fruto intenso, tem taninos com leve secura apimentada e final longo e sedutor. (14%)



17 €10

**Conde de Vimioso**  
Reg. Tejo  
Reserva tinto 2011  
Falva

Muito balsâmico, algum floral, intenso e perfumado. Boca espessa, tanino sólido e denso, muito fruto, barrica discreta, final muito longo, sumarento e mastigável. Muita harmonia e classe. (14%)





#### **44 O milagre da Charneca do Tejo**

Vinhas de calhaus rolados, solos de areia tão profunda que não se deixa medir, argilas do rio e do mar. A Charneca do Tejo, pobre e sequiosa, é terra de grandes vinhos.





**TEJO**  
O milagre da Charneca