



## GLOSSÁRIO

. **Ajunta dos pontões** - Arrancar os pontões do solo e arrumá-los para utilização no ano seguinte.

. **Arrenda** - Operação cultural que consiste em eliminar as ervas sem revolver o solo.

. **Balseiro** - Depósito em madeira sem o tampo superior.

. **Cabaz de arroba** - Cesto em vime com asa, com capacidade para cerca de 15 quilos de batatas.

. **Camoíço** - As uvas que ficam acima da boca da giga, a qual é coberta por um pano de serapilheira para evitar a queda das mesmas.

. **Chão rijo** - Localmente entendido como solo não arenoso. Solo com argila.

. **Escaldão** - Queima dos bagos pela exposição excessiva ao Sol.

. **Filoxera** - Insecto que ataca as raízes da videira.

. **Giga** - Cesto de vime com fundo e boca do mesmo diâmetro e com diâmetro inferior a meia altura.

. **Malvasia de Colares** - A principal casta brancas recomendada para a produção de vinho de Colares.

. **Paliçada** - Protecção de canas secas, contra os ventos marítimos, com cerca de metro e meio.

## GLOSSARY

. **Hard soil** - Local name for non-sandy soil. Clay soil.

. **Sunburn** - Excessive sun exposure, burning grapes.

. **Phylloxera** - insect pest that destroys vines' roots.

. **Colares Malmsey** - Main white grape variety used for the production of Colares white wine.

. **Palisades** - Shield against sea winds, about 1.5m-high, made with dried canes.

. **Paredes de pedra solta** - Paredes construídas em pedra seca. Pedra sobre pedra sem utilização de qualquer outro material.

. **Pontões** - Pedços de cana com cerca de meio metro em que um dos lados é cortado em bisei e o outro em duplo bisei. O primeiro lado é espetado no chão e o outro suporta as varas a cerca de meio metro do solo arenoso.

. **Porta-enxertos** - Planta americana, imune à filoxera, onde será feita a enxertia da videira europeia.

. **Ramisco** - A principal casta tinta recomendada para a produção de vinho de Colares.

. **Reguengo** - Terras do Rei trabalhadas pelos seus habitantes, os quais pagavam um tributo pela sua utilização.

. **Solos arenosos** - Solos de dunas terciárias es traatificadas, localmente entendidos como solos não argilosos.

. **Tirar o vinho** - Termo usado na região para designar a separação do vinho, após a fermentação, da parte sólida.

. **Trasfega** - Operação que consiste em fazer passar o vinho de um depósito para outro.

. **Unhamento** - Introdução da vara na argila subjacente à camada arenosa após afastamento prévio desta. Esta operação é realizada com um ferro (alavanca), o qual deixa a vara "entalada" na argila. de altura.

. **Rootstock** - American vine upon which European vines are grafted.

. **Ramisco** - Main red grape variety used for the production of Colares red wine.

. **Sandy soil** - Soils that have no clay; originating in stratified dune sand.

. **Racking** - The transfer of wine between deposits.



ADEGA REGIONAL DE COLARES

### Ficha Técnica:

**Texto/Text:** José Vicente Paulo

**Tradução/Translation:** Maria Helena Vicente Picciochi Paulo

**Fotografias/Photographs:** Arquivo da Adega Regional de Colares

X.Maya

Francisco Figueiredo

**Design Gráfico/Graphic Design:** Packtrade, Lda

**Impressão/Printed at:** Packtrade, Lda

**Tiragem:** 500 ex.

## A VINHA E O VINHO DE COLARES

Uma região demarcada desde 1908

## COLARES: ITS VINEYARDS AND WINES

A demarcated region since 1908

## A VINHA E O VINHO DE COLARES

Uma região Demarcada desde 1908

### A Região Demarcada de Colares

Limitada a Oeste pelo Oceano Atlântico e a Sul pela serra de Sintra, a Região Demarcada de Colares compreende as freguesias de Colares, São João das Lampas e São Martinho, do concelho de Sintra.

Colares é Denominação de Origem Controlada desde 1908, a região Demarcada mais ocidental da Europa Continental e a mais pequena região produtora de vinhos tranquilos do país.

Os solos onde estão instaladas as vinhas da denominação de origem são de areia de duna, em parte semelhantes à areia da praia.

O clima é muito específico devido à proximidade do mar, a temperatura é amena e a região é fortemente fustigada pelos ventos marítimos, apresentando elevada percentagem de humidade relativa. Assim, as vinha têm necessariamente que ser protegidas desta influência marítima e, para isso, os viticultores utilizam o que a natureza lhes oferece; canas secas com as quais constróem as paliçadas, concorrendo para um aspecto paisagístico digno de visita.

A plantação exige que, numa primeira fase, seja retirada a areia até alcançar o solo argiloso, local onde as varas serão “unhadas”. Ao longo de 3 ou 4 anos a areia vai sendo reposta, juntamente com aplicações de estrume, até que a vinha se encontre em terreno regularizado e em produção.

As videiras crescem estendendo-se pelo chão e são autênticos monumentos vivos, possuindo braços de madeira velha onde se encontram as varas, nalguns casos 10 por videira. Aquando da maturação estas são elevadas do solo por meio de “pontões”, e os cachos cobertos com ervas secas resultantes da operação cultural anterior, a “arrenda”, a fim de se evitar o escaldão.

A divisão da propriedade é feita com paredes de pedra solta que os viticultores transportam, por vezes, das vinhas que possuem de “chão rijo”.

É sem dúvida alguma uma viticultura artesanal que apresenta o seu máximo esplendor durante a maturação, período que normalmente ocorre entre meados de Agosto e meados de Setembro.



## COLARES: ITS VINEYARDS AND WINES

A Demarcated Region since 1908

### Colares Demarcated Region

*Located between Sintra mountain and the Atlantic Ocean, Colares region encloses the parishes of Colares, S. João das Lampas and S. Martinho, in Sintra district.*

*Colares has been a Demarcated Region since 1908, being the westernmost demarcated region of continental Europe and the smallest still-wine producing region in Portugal.*

*Vines are grown in sandy soil similar to beach sand. Due to the closeness of the sea, the climate is very specific, with agreeable temperatures, strong sea winds, and a high percentage of air moisture. Plants must be shielded from sea winds, which is accomplished through hand-made palisades of dried canes sewn with wicker.*

*The resulting landscape looks extraordinary, some authors compare it to a honeycomb.*

*For the planting of these vineyards, in the first step all the sand must be removed, down to the clay layer, where the plant material (rods) is set. For the next 3 to 4 years, the sand is gradually put back, together with manure applications, till the vineyard is settled in level ground and ready for production.*

*These plants are living monuments, some of them more than 100 years old. Traditionally, the vines have one or more arms of old wood spread on the ground. The arms hold the rods, sometimes more than 10 per vine. Just before ripening, the vines are propped away from the sand, using 50 cm-long pieces of cane. At this stage, grape clusters are*



### Alguns aspectos históricos

Conquista aos Mouros por D. Afonso Henriques em 1147, a Vila de Colares gozava já de grande importância pois é mencionada independente de Sintra.

Numerosos documentos atestam a presença de vinha na região aquando da fundação da Nacionalidade (séc. XII), entre os quais se encontra a carta foral de Sintra.

Pensa-se que a introdução da casta “Ramisco” na região se deve ao rei D. Afonso III (séc. XIII), que a teria trazido de França. O grande enólogo Ferreira Lapa afirma que “o Colares é o vinho mais francês que possuímos”. O rei D. Dinis (séc. XIII-XIV) aplicou aos mouros, donos das terras de Colares, um tributo no qual se inclui uma quarta parte da produção de vinho da região. A primeira exportação de vinho de Colares, documentada, efectuou-se no reinado de D. Fernando I (séc. XIV).

D. João I (séc. XIV-XV) ofereceu esta região a D. Nuno Alvares Pereira como recompensa pela vitória de Aljubarrota.

No séc. XVI a produção de vinho da região era suficiente para dar resposta ao consumo nacional.

Nas viagens à Índia (séc. XVI) o vinho de Colares era um dos preferidos pela sua longevidade.

A casta “Ramisco” foi descrita pela primeira vez em 1790. Em 1865 verificou-se no norte do país a entrada da filoxera; em Colares, as castas instaladas em solo arenoso resistiram a esta praga, facto que contribuiu muito para o incremento da vinha, ainda hoje instalada sem recorrer aos porta-enxertos americanos.

No início do século XX o rei D. Manuel II distingue a região vitivinícola de Colares concedendo-lhe o estatuto de Região Demarcada.

Em 1931 foi fundada a Adega Regional de Colares que actualmente reúne mais de 50% da produção da região e mais de 90% dos produtores. O edifício é imponente, o seu interior é deslumbrante pela sua dimensão e número de tonéis que alberga, constituindo a zona de estágio e envelhecimento em madeira por excelência, desta Região Demarcada. Esta adega cooperativa sempre foi considerada um cartão de visita nacional. Por lá têm passado destacadas figuras da política e da cultura nacional e internacional, principalmente em refeições, festas, provas de vinho, etc., que ainda actualmente se organizam na sua nave principal.

Presentemente a região vitícola corre riscos de extinção que se prendem com a sua proximidade de Lisboa e consequentemente, com os efeitos da pressão urbanística que sobre ela se faz sentir.

*often covered with dried weeds from the vineyard itself, to prevent sunburns.*

*Properties are generally small and bound by loose stone walls, stones being brought from vineyards planted in non-sandy soils, known locally as “hard soil”.*

*This is a wholly hand-made viticulture seen at its best during the ripening period, that is, between mid-August and mid-September.*

### History

*There are documents proving the existence of vineyards in this region in the 12<sup>th</sup> century (Afonso Henriques, first Portugal king).*

*Historians attribute the introduction of the ‘Ramisco’ variety to king Afonso III (13th century), who supposedly brought it from northern France (Boulogne) where he lived for some time. The Portuguese oenologist Ferreira Lapa (19<sup>th</sup> century) has said about this wine: “Colares is the [Portuguese] wine that resembles French wines most”. The same king promoted the planting of vineyards in Colares and instituted fines for those who uprooted vines. His son (King Dinis, 13-14<sup>th</sup> century) subjected the moorish owners of Colares lands to a tax that was to be paid partly in wine from this region. The first documented Colares wine export was made in 1367. It was often taken in sea voyages to India (16<sup>th</sup> century), due to its long life. In*



*the 16<sup>th</sup> century, this region yielded enough wine to cover all the demand in Portugal.*

*Vines settled on sandy soil at Colares region were found to be resistant to the phylloxera pest that invaded the country in 1865; that feature brought a large expansion of viticulture in this region. Vines at Colares region are still today planted directly, not being grafted onto American rootstocks. At the beginning of the 20<sup>th</sup> century, Colares became legally a Demarcated Region.*

*The cooperative winery at Colares (Adega Regional de Colares) was founded in 1931. It congregates today more than 50% of the total production and over 90% of the vine-growers of Colares the Region.*

A esta realidade juntam-se os elevados custos de plantação e de manutenção que, aliados a uma baixa produção por hectare (inferior a 2 toneladas), levam os viticultores a canalizar os seus esforços no sentido da vinha convencional, na região designada por “chão rijo”.

### Colares, vinhos diferentes ! ...

Para além de serem produzidos em condições de microclima muito especiais, estes vinhos são provenientes de castas autóctones, ou seja, existentes exclusivamente na Região Demarcada.

O vinho tinto de Colares é até hoje feito na Adega Regional de Colares de acordo com as técnicas tradicionais, sendo composto de cerca de 80% de uvas da casta “Ramisco” e 20% de outras castas, com predominância das castas “Molar” e “João Santarém”. Quando jovem apresenta cor rubi grande agressividade taninosa, características que se vão esbatendo ao longo do estágio, o qual deve ser prolongado, em madeira e em garrafa, até atingir o auge das suas potencialidades (envelhecimento nunca inferior a 6 a 8 anos). Nesta, fase, a sua cor modifica-se para acastanhado ou alourado (casca de cebola) e, se o vinho for manuseado adequadamente (abertura da garrafa com antecedência e temperatura de 18 graus), constata-se uma complexidade aromática relacionada com frutos secos, nomeadamente pinhão, e com frutos vermelhos, muito agradável. O seu teor alcoólico raramente ultrapassa os 12,5 graus. A produção é muito escassa, não ultrapassando as 10.000 garrafas ano.

Quanto ao vinho branco, a casta é “Malvasia de Colares”, a qual dá origem a vinhos de cor amarelo-pálido, aroma frutado e floral e gosto ácido característico da mesma. Deve ser servido fresco. A produção média anual ronda as 5.000 garrafas, o que torna ainda mais escasso que o tinto.

Estes vinhos podem ser adquiridos directamente pelo consumidor na Adega Regional de Colares.



*Its beautiful building dates back to the beginning of 20<sup>th</sup> century, with an imposing interior, housing wooden barrels, casks and vats totaling more than 1 million liters’ capacity. It is the maturing and aging place “par excellence” for the wines of this appellation. The cooperative winery has always been regarded as a national ex libris, being the scenery of important cultural events.*

*This region is nowadays the center of a busy tourist trade and has become a playground for Lisbon inhabitants; thus, there has been a steady decrease of the agricultural activity. This, together with the high cost of planting and keeping vineyards and very low yields (averaging less than 2 ton/hectare) is forcing winegrowers to concentrate their efforts on the “Chão Rijo” (hard soil vineyards).*

### Colares and its Wines

*Apart from the very specific microclimate that shapes them, these wines are made with grapes from local vine varieties, which are produced only here.*

*Colares red wine is to this day made at the cooperative winery according to traditional techniques. It is made from up to 80% ‘Ramisco’ variety and 20% other red varieties. This wine seldom is more than 12,5% alcohol. As a young wine, it is light-grenadine coloured and bitter. After ageing (6-8 years) both in wood and bottle, its colour changes into brownish or “onion peel” tawny. In order to show in full its aromatic complexity, reminding of pine-seeds and some red-fruits, this wine should be handled carefully, opening the bottle some time before tasting and bringing it to a temperature of 18 C. The yield is very low, totaling about 20.000 bottles per year.*

*As for Colares white wine, the main variety in it is ‘Malvasia de Colares’-(Colares malmsey), resulting in light-greenish-yellow coloured wines, with fruity and floral aroma and Characteristic mineral taste. It should be served chilled. It is even scarcer than red wine, yielding around 15.000 bottles per year.*

*The Colares cooperative winery is one of the few places where the genuine Colares wines can be purchased.*