



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



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

Quinta das Hortênsias, com Castanheira do Ribatejo e o rio Tejo em fundo.



Hortênsias e São Sebastião são duas quintas de Lisboa que estão a ajudar a levantar os patamares de qualidade da região

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

# ALIAO PÉ DA CAPITAL

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

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 (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.