



LISBOA

Vinho de Carcavelos

Dizem os especialistas que o vinho generoso de Carcavelos foi elemento preponderante no brasão da secular povoação. Sem a excelente qualidade do seu vinho, Carcavelos não teria saído do anonimato e nunca teria atingido tal fama, no plano das regiões vinhateiras do País e além fronteiras. As tropas de Wellington conheciam bem este néctar dos Deuses. Foi o Conde de Oeiras, mais conhecido na história por Marquês de Pombal, que deu a conhecer ao mundo, naquele caso à Europa, o vinho de Carcavelos. Sempre que necessitava de oferecer algo a um reino vizinho, lá seguia na oferta umas garrafas de Carcavelos, sendo este vinho um dos que ajudou a mostrar ao mundo os vinhos portugueses.

Obteve por isso a preferência de reis, fidalgos e burgueses e chegou mesmo a ser cantado por poetas. Muitas vezes funcionou como importante oferta para cortes, uma delas no Oriente, em 1752, embaixada chefiada por Francisco de Assis Pacheco de Sampaio em representação do monarca D. José.

Duranteséculos, o principal sustento da região de Carcavelos a nível agrícola foi o vinho e a actividade a ele ligada sempre foi determinante para riqueza económica da povoação. Carcavelos nasceu, cresceu e desenvolveu-se



sobre a bipolar exploração das suas terras de pão e, principalmente, de vinho.

Desde o mar até às colinas, estas terras dispõem de uma boa exposição solar, que, conjugada com os ventos predominantes do Norte, que as defendem da prejudicial influência

marítima, concorrem para que gozem de uma temperatura amena e relativamente seca. Acresce ainda que a constituição do solo, de formação calcária, propicia a sua maturação e o aumento da riqueza sacarina de uvas (riqueza de açúcar).

No que diz respeito às características organolepticas, estas assentam numa cor âmbar, devido ao envelhecimento mínimo de 3 anos, em aromas ricos e evoluídos, mel, caramelo, frutos secos e num sabor suave, frutado e guloso. A sua graduação alcoólica situa-se entre os 17°C e os 20°C. As castas mais comuns são a galego dourado, arinto, sercial e negra mole.

É um vinho agradável para combinar com sobremesas, tais como, tarte de amêndoa, "cheesecake" de frutos tropicais. Mas onde conseguimos retirar maior prazer do vinho de Carcavelos, é combinando com queijos. Queijos de pasta mole, de leite de ovelha ou cabra, são óptimos para finalizar uma refeição. Queijos de pasta dura, de leite de cabra, transmitem um panóplia de sabores agrídoces, diferentes do habitual.

Pode ser apenas degustado sozinho, ao final da tarde num dia mais fresco ou porque não à lareira.

Este tipo de vinho acompanha muito bem queijos amanteigados, sobremesas tradicionais, a uma temperatura de 14°C. 🍷

