

CARCAVELOS DE HONRA

Foi com um auspicioso verão de São Martinho que a sede e loja da Confraria dos Enófilos do Vinho de Carcavelos inaugurou em Oeiras. «Geografia, clima, solo e brisa marítima», eis os quatro fatores determinantes para um bom vinho de Carcavelos, como explica Maria de Lurdes Vaz, confeitira e secretária-geral da confraria. Generoso, a par do Moscatel, do Madeira e do Porto (todos produzidos em regiões demarcadas), o vinho de Carcavelos pode ser aperitivo (com um queijo picante) ou digestivo (com doces de ovos ou ananás). Nas prateleiras, «Conde de Oeiras» um meio doce feito da combinação das castas Arinto, Galego Dourado e Ratinho. Principal objetivo: «promover um património que está ameaçado pelo urbanismo», conta a confeitira. Além da vinha explorada pela autarquia de Oeiras na Estação Agronómica Nacional, existem apenas duas produções particulares (Quinta da Ribeira e Quinta dos Pesos), atualmente à venda. Na loja também se vendem outros vinhos da Rota de Bucelas, Carcavelos e Colares e alguma doçaria regional da Linha: Queijadas de Oeiras, Fidalgos (doce de ovos e amêndoas), Confrades (canela e limão), Carcaveló (pão-de-ló com vinho generoso), Palitos, Dafundinhos (gila) e compotas (uva e vinho; pera e vinho).

SÓNIA CALHEIROS



FOTOS: JOSÉ CARLOS CARVALHO

PATRIMÓNIO VÍNICO GENEROSO

Onde Loja da Confraria do Vinho de Carcavelos
R. Cândido dos Reis, 51, Oeiras

Seg-Sex 9h30-18h30, Dom 10h-13h

Prémios Três medalhas de prata:

categoria de vinhos doces no X Concurso Internacional do Vinho «La Selezione del Sindaco», em Roma;
categoria de vinhos licorosos no 5.º Concurso Nacional de Vinhos; Concurso de Vinhos de Lisboa 2011

Preços Conde de Oeiras €30; Quinta da Ribeira €27,50; Quinta dos Pesos €27,50; Copo €5; Café + cálice + bolo €2,90; Cálice + bolo €2,40; Café + cálice €1,90

