

Vinhos de Lisboa

Factos e história de uma cidade vinícola

Lisboa, cidade das sete colinas, do fado, dos bairros populares, dos melhores destinos turísticos do Mundo e uma das mais históricas cidades, tem, desde há muito, o seu nome ligado ao vinho.

Porém, é natural que quando pensamos na relação e na cumplicidade entre Lisboa e esta bebida, ao longo dos tempos, nos venha à memória as suas Tavernas que marcaram o consumo do vinho e a vida social ao longo de mais de um milénio.



A importância das Tavernas foi desde sempre muito grande; no século XIV a Câmara de Lisboa regulamentou-as e Gil Vicente traça o primeiro roteiro das Tavernas de Lisboa no Século XVI.

Em finais do século XIX Lisboa tinha 84% das Tavernas Portuguesas, locais de vida pública, de tertúlia e de conspiração. Por exemplo, a Carbonária Portuguesa (organização popular secreta que esteve ligada ao Regicídio, à organização do 5 de Outubro de 1910, à divulgação da República, à derrota de Paiva Couceiro, etc.) teve nas Tavernas e em bastantes Taberneiros muita da sua organização e debate político à volta de um copo de vinho de Lisboa.

Também ao longo do tempo tem esquecido lembrar as diversas Farmácias Lisboetas especialistas em Vinhos Nutritivos; uma das últimas era muito famosa, a Farmácia Franco, especialista naquele tipo de vinho (e também histórica por ter sido lá que se fundou o glorioso S.L. BENFICA!)

Falar dos vinhos de Lisboa também podia passar por falar das garrafeiras dos Hotéis e Restaurantes e outras, pelos Bares de Vinhos, etc. Para muitos produtores, terem o vinho em Lisboa já é uma vitória, dada a importância desta cidade para o consumo dessa bebida, por causa da sua população residente e de passagem.

Porém o que nem todos saberão é que o território que hoje faz parte da nossa capital foi outrora parcialmente ocupado por importantes Regiões Vinícolas. As mais antigas menções escritas remontam ao século XIII quando encontramos referência às Quintas que a família Real possuía em Campolide, Campo de Ourique, Beato e Chelas.



No tempo de D. Fernando (século XIV) e na sequência de uma crise económica é publicada a Lei das Sesmarias, onde entre muitas outras consequências originou o início das exportações dos Vinhos do Termo de Lisboa (vinhos produzidos dentro do território administrativo da cidade de Lisboa) com a obrigatoriedade dos tonéis levarem o ferro da Marca Lisboa.

Como facilmente se pode verificar, muito antes da cidade do Porto dar o seu nome ao mais histórico vinho Português em 1678, já Lisboa o tinha feito 300 anos antes.

Assim, em 1375 definiu-se talvez pela primeira vez a qualidade e denominação de origem, ainda que de forma rudimentar, dos já famosos vinhos de Lisboa, tendo para isso a Câmara criado o ofício dos Almotacés para controlarem a qualidade do vinho.

Outra sequência deste início das exportações do século XIV fôra as Tanoarias de Lisboa que tiveram grande desenvolvimento económico e social.

Ainda da época do Renascimento, destaco de novo Gil Vicente que, na sequência da má colheita de 1521, deixou-nos no Pranto de Maria Parda referencias aos vinhos de Benfica, Telheiras, Arroios, Xabregas e Picoas. Depois, António Ribeiro, também no século XVI e mais conhecido pelo bairro onde viveu, o Chiado, no seu livro Prática dos Compadres, também fez várias referências aos vinhos de Lisboa. Por curiosidade lembro que foi colocado no mercado recentemente um vinho com a marca Chiado.

Referências toponímicas e vitícolas

A cidade de Lisboa, ainda tem hoje *impressões digitais* dessa Lisboa vinícola; para além daquilo que os historiadores, arqueólogos, antropólogos e outras áreas do conhecimento nos podem dizer, podemos ver que na toponímia de Lisboa encontramos, por exemplo, a Rua da Vinha, a Rua dos Lagares e o Beco do Almotacé, etc, como sinais da Lisboa vinícola antiga.



Ainda hoje podemos visitar a Quinta dos Lagares D'el-Rei em Alvalade, com referencias desde o século XIII e construído na altura numa grande Região vinícola e onde a família Real tinha as instalações de vinificação dos seus vinhos de Lisboa e cujo edifício restaurado e alterado ao longo dos tempos podemos visitar hoje.

Sendo outrora Lisboa cidade do vinho, Francisco Arruda ao arquitectar a Torre de Belém (em homenagem a S. Vicente) não esqueceu na sua decoração exterior uma estátua a Nossa Senhora do Cacho ou Nossa Senhora das Uvas e a S. Vicente, padroeiro de Lisboa e patrono de muitas Confrarias Báquicas e Vinhateiros.



A casta Tinta-Lisboa (apesar de pouco utilizada) pode ser também uma das últimas marcas da Lisboa vitivinícola do passado.



Hoje, porém, se se afirma que Lisboa já não tem vinha nos nossos dias, muitos provavelmente acreditariam, mas não é verdade, porque dentro dos muros do I.S.A. na Ajuda, temos cerca de 4ha de vinha e com destaque de três vinhas: Almotivo, Castelão e Vinha Nova!

Infelizmente estas vinhas não são exploradas nas várias vertentes eno-turísticas, culturais e folclóricas, e podia ser a vinha mítica que representasse Portugal Vinícola, um pouco como em Paris, com a importância da histórica Vigne de Montmartre, por detrás do Sacré Coeur. Mas fica a ideia...



Também não passou despercebido, pelo menos a mim, que na Expo 98 foi plantada uma pequena vinha no jardim Garcia d'Orta; parabéns por essa feliz ideia, a vinha e o vinho não foram ignorados nesta Exposição Internacional de Lisboa, em que se homenageou o histórico botânico, a vinha e o vinho, bebida maior da nossa cultura.

Também na sequência da Convenção de Paris e da protecção da propriedade industrial, Lisboa também é nome do Acordo que em 1958 definiu as Denominações de Origem.

A **marca – chapéu Vinhos de Lisboa** (ou o *umbrella Lisboa como o Marketing gosta de utilizar*) também foi evoluindo ao longo do tempo até aos nossos dias e da seguinte forma:

- Século XIV, era utilizada a **Marca Lisboa** para os vinhos do Termo de Lisboa

- Século XVI, o Bucelas era conhecido e comercializado como

Lisbon Hock

- Século XVIII, o Carcavelos é o primeiro vinho a ser designado **Lisbon Wine**. (O último menú que se conhece com a inclusão de Vinhos Lisboa é do tempo do Rei D. José, o que não admira, dado o protagonismo do Marquês e os seus vinhos de Oeiras conhecidos por Lisbon Wine.)

- Século XIX, o Bucelas passa a ser conhecido por **Lisbon Wine**.

- Século XXI, é criada (ou recriada) a marca – chapéu **Vinhos de Lisboa** que tem como base os Distritos de Lisboa e Leiria e ainda Ourém.

Lisboa, que até á queda da monarquia era fechada sob si própria e quase não comunicava com a generalidade do país e do Mundo, evoluiu muito no ultimo século tal como os seus vinhos, sendo hoje uma grande cidade cosmopolita, de tolerância e já não é só turismo histórico, mas também entre outros, de enoturismo e de gastronomia, sendo aqui que os Escanções têm um papel importante não só pelas informações á volta do vinho, mas também pela qualidade do serviço do mesmo.

Fase mais recente e marcas famosas

Este passado de Lisboa foi um trampolim para o futuro e daí estarem de parabéns os autores da reposição em 2007 da Marca criada no tempo de D. Fernando I, sendo hoje Lisboa um nome e uma marca com grande notoriedade histórica

Porém o salto não foi fácil, dado os hábitos do passado e a região tem-se modernizando a todos os níveis desde a produção á venda.

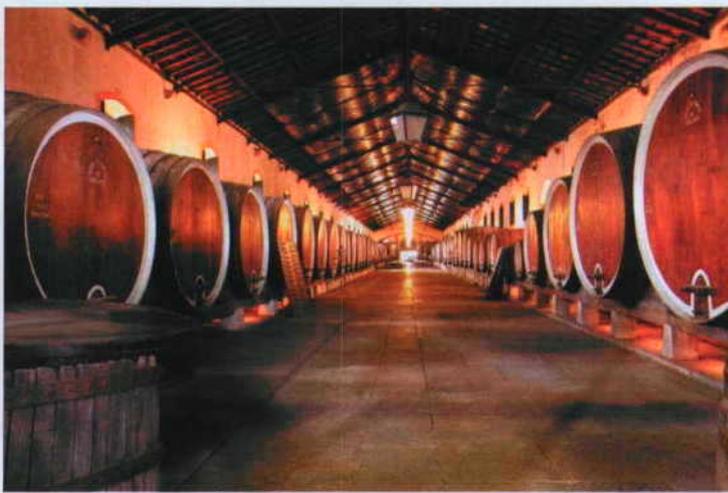
Da grande região que hoje está debaixo do chapéu Lisboa destacaram-se ao longo do século XX os vinhos brancos: Bucelas Caves Velhas Garrafeira e Quinta do Avelar, Colares Visconde de Salreu, Tavares e Rodrigues e Chitas, bem como os brancos Reserva C.R.F., Quinta das Cerejeiras, Quinta de Pancas, Quinta da Folgorosa, Quinta Solagre, Quinta d'Abriçada, Adega do Cadaval, Carunchosa, Gaeiras, etc.

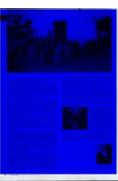
Nos vinhos tintos: os Colares Chitas, Visconde Salreu, Tavares e Rodrigues, bem como algumas Reservas das Caves Dom Teodósio, Serradayres Reserva, Oiro de Óbidos, Quinta dos Plátanos, Quinta d'Abriçada, Quinta das Cerejeiras, Quinta da Bichinha, Quinta da Folgorosa, Menagem, Paulo da Silva, Adega C. Arruda dos Vinhos, etc.

Sem esquecer também, com um certo aroma a nostalgia, os Carcavelos da Quinta do Lameiro, Quinta da Samarra, Quinta da Bela Vista, Quinta da Alagoa, Quinta do Barão, Quinta dos Pesos, etc.

Lisboa é hoje a Região vinícola mais ocidental da Europa; tem cerca de 9500 ha de vinha, um clima fortemente influenciado pelo Atlântico e pela Serra de Montejunto e apresenta vinhos D.O.C., Regionais, Leves, de Mesa, Licorosos, Colheitas Tardias e Espumantes.

Destaque especial para as D.O.C. Carcavelos, Bucelas, Colares, Alenquer, Arruda, Torres Vedras, Óbidos, Encostas d'Aire e para o Regional Lisboa.





LISBOA



O Espaço geográfico do Chapéu Vinhos de Lisboa engloba também dois vinhos históricos: Colares e o Palhete de Ourém.

No que diz respeito aos Licorosos, a escolha não se limita exclusivamente ao Carcavelos, pois os Licorosos D. Elvira, Quinta de S. Francisco e Quinta do Boiçã, também são grandes vinhos no seu estilo.

A matriz atlântica da Região proporciona-lhe também condições especiais para vinhos Espumantes e entre eles o projecto da Quinta dos Loridos tem-se destacado entre os seus pares.

A inovação e a investigação sempre estiverem na linha da frente. Por exemplo actualmente há um estudo na Região com a casta Dornfelder como casta melhoradora, dado que origina vinhos mais suaves, muito frutados e muito corantes. Importante é referir também que foi nesta região que se utilizou a biodinâmica na vinha pela primeira vez em Portugal e muitos viticultores dedicam-se hoje a vinhos de produção integrada.

Ainda dentro das novidades, o novo projecto Conde de Oeiras/Casal da Manteiga, em Carcavelos e da Fundação Oriente, em Colares, são provas de que os seus vinhos não acabarão.

Também as cerca de meia dúzia de Colheitas Tardias que a Região oferece, provam o esforço na obtenção destes novos tipos de vinhos em Portugal.

Fruto de muito trabalho, muitas empresas apresentam agora no mercado vinhos varietais que merecem destaque, nos brancos: Arinto, Fernão Pires, Alvarinho, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Verdelho, Jampal, Riesling, Viognier, etc. Nos tintos: Ramisco, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Caladoc, Jaen, Castelão Francês, Aragonês, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Alicante Bouschet, etc.

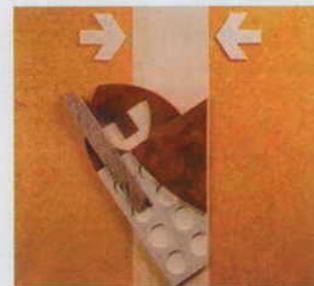
Como facilmente podemos verificar, Lisboa é hoje uma área vinícola com grande margem de progressão, para a qual contribuem os seguintes grandes projectos:

Quintas: do Gradil, do Carneiro, do Convento de N.S. Visitação, do Lagar Novo, da Sapeira, das Hortênsias, de Pancas, da Barreira, S. Jerónimo, Cortezia, Boiçã, do Pinto, do Conde, do Avelar, das Carrafouchas, Chocapalha, Monte d'Oirolidos, Romeira, Rol, Casal Figueira, Fundação Oriente, DFJ, Biomanz, Casa Santos Lima, C.A. Ribeiro Corrêa, C.A. Sanguinhal, Rocim, Companhia das Quintas, Adega C. Arruda, etc.

As medalhas de Ouro conseguidas nos concursos ao longo dos últimos anos, são a prova da qualidade de seus vinhos que é promovida e potencializada pelas várias Confrarias da Região, Associações e pela respectiva C.V.R. que tem feito um bom trabalho, como comprova a exportação de mais de 50% dos vinhos certificados.

Apesar do tema ser o vinho, o perfil dos mesmos também dão origem a excelentes aguardentes. Do passado destaca a Aguardente Velha da Adega de Colares e nos nossos dias a D.O. Lourinhã exclusiva para Aguardente Vínica, com destaque para a Adega Cooperativa da Lourinhã, Quinta do Rol e Magistra

Porque Lisboa é o tema, há que lembrar que o herói da conquista de Lisboa foi um Escanção!



Assim, segundo o Cronista Mor do Reino e Historiador Frei António Brandão, da Ordem de Cister, Martim Moniz, Fidalgo da Corte e Capitão do exercito de D. Afonso Henriques, herói da Batalha de Ourique e da conquista do Castelo de S. Jorge e da cidade de Lisboa aos Mouros, era Escanção-Mor d'El Rei.

Porém não se sabe qual o vinho escolhido para a última refeição antes do ataque final ao Castelo, mas pelo êxito que teve após o cerco e a subida daquela grande colina, o vinho só poderia ter sido de Lisboa!!!



Octávio Ferreira
Escanção Hepta Medalha de Ouro

