





EssentialBusiness

A family affair

A SHARED PHILOSOPHY CENTRED ON WINE AND GAINING GREATER VISIBILITY ON THE INTERNATIONAL MARKET IS AT THE ROOT OF LISBON FAMILY VINEYARDS, A GROUP OF THREE FAMILY ESTATES THAT BELIEVE THE NAME OF THE CAPITAL CAN ALSO BE SYNONYMOUS WITH GREAT WINES

O NOME DA CAPITAL PODE SER TAMBÉM SINÓNIMO DE GRANDES VINHOS: CONHEÇA A LISBON FAMILY VINEYARDS

TEXT: LUÍS ANTUNES

PHOTOS: FRANCISCO DE ALMEIDA DIAS

SPECIAL THANKS: RESTAURANTE ELEVEN

It may seem strange for a region with little history as a wine producer to suddenly be producing wines. Such is the case with the region of Lisbon. Actually, wine has always been produced in the area around the capital, in historical places like Carcavelos, Colares and Bucelas. If we expand the perimeter around the city a little more, we can also add Alenquer, Torres Vedras, Arruda dos Vinhos and Óbidos. In regards to the Indication of Regulated Provenance (IPR), the designation of Vinho Regional Estremadura, as displayed on these wines, changed from Estremadura to Lisbon in 2009. And so we see how a region with wines but without a name that was able to draw attention internationally gains a new dimension.

Estremadura was a designation that had some serious handicaps: unable to establish a trademark image, difficult to pronounce in other languages and, even worse, it lent itself to being confused with the Spanish Extremadura. Lisbon is a completely different story: a city that boasts growing visibility, it's a favourite tourist destination that attracts millions of visitors each year with its extremely rich history, even when it comes to wine.

It's with this history and the stories behind it that the Lisbon Family Vineyards was born. The vineyards belong to three estates, all near to Lisbon, family properties that live and breathe wine with passion and thoroughness, forming a shared concept. The group isn't closed, but it's also not looking ►►

Pode parecer estranho que uma região que não era tradicionalmente conhecida como produtora de vinho, de repente o tenha passado a produzir. É o caso da região de Lisboa. Na verdade, sempre se produziu vinho à volta de Lisboa, em localidades históricas como Carcavelos, Colares ou Bucelas. Fazendo um círculo um pouco maior em redor da capital, podemos ainda acrescentar Alenquer, Torres Vedras, Arruda dos Vinhos ou Óbidos. No que respeita às Indicações de Proveniência Regulamentada (IPR), a designação de Vinho Regional Estremadura, que estes vinhos apresentavam, mudou em 2009 de Estremadura para Lisboa. E assim vemos como uma região com vinhos - mas sem um nome capaz de os projectar internacionalmente - ganha uma nova dimensão.

Estremadura era uma designação que acarretava sérios desafios: incapaz de gerar quaisquer mais-valias em termos de imagem, era um termo complicado de pronunciar noutras línguas e, ainda por cima, prestava-se a confusões com a Estremadura espanhola. Lisboa é um caso completamente diferente, é uma cidade que goza de uma visibilidade crescente, um destino turístico de eleição que atrai milhões de visitantes por ano com uma história muito rica, até no vinho.

É com histórias de Lisboa que se constituiu o Lisbon Family Vineyards. As vinhas pertencem a três quintas, todas próximas de Lisboa, todas propriedades de famílias que vivem o dia-a-dia do vinho com paixão e rigor, formando um conceito comum. O grupo não está fechado, mas também não está à procura de mais membros. Neste momento é constituído pela Casa Agrícola das Mimosas (e a sua Quinta de Chocapalha), pela ►►



ID: 53368101

01-04-2014

© FRANCISCO DE ALMEIDA DIAS

►► for any more members. At the moment it comprises Casa Agrícola das Mimosas and its Quinta de Chocapalha, Quinta do Monte d'Oiro and Quinta de Sant'Ana. The first two are almost neighbours, near Merceana, Alenquer, whilst the third is in Gradil, north of Malveira. Their distance to Lisbon is no more than 50km, around 40 minutes away.

After a few years of talking about doing something together, the group finally formed in 2013. The first event they appeared at together was the Peixe em Lisboa festival, which takes place every year in April. The idea of the group was simple: with a shared attitude regarding wine, they wanted to combine synergies to get them greater visibility at a time when there are more and more wine brands every day. Besides that, they can share costs and, above all, information and knowledge, be it technical or commercial.

Lisbon as a wine-producing area is a subject that started almost from nothing with the change of the IPR name. But the city's appeal for visitors brings an obvious advantage: everyone wants to try the wine of the places they visit. Then there's the strength of each of the brands that also contributes to the collective success. The friendliness and openness of the people themselves is even more captivating. Step by step, everything comes together and the group's main motto is "come on in!" - come meet us, our estates, our home, and realise that the consumer doesn't have to be a world

away from the winemaker, all it takes is a phone call or online booking.

The Quinta de Sant'Ana already has the facilities to receive visitors, including accommodation, but Quinta do Monte d'Oiro and Quinta de Chocapalha aim to increase the number of visitors to their wine estate: dedicated consumers but also regular tourists who are looking for something different, and perhaps experience a bit of the countryside. But the proximity to Lisbon isn't just a one-way road, and the owners of the three estates want to bring that rural world to Lisbon, by increasing the presence of Lisbon wines, particularly their own, in the capital's restaurants, perhaps even with a specific section.

The next events that will see all three take part will be a Viniportugal tasting in London, the Prowein fair in Düsseldorf, both in March, and Peixe em Lisboa 2014 in April. ►►

►► Quinta do Monte d'Oiro e pela Quinta de Sant'Ana. As duas primeiras são quase vizinhas, perto da Merceana, Alenquer, enquanto a terceira fica no Gradil, a norte da Malveira. A distância de qualquer delas a Lisboa não ultrapassa os 50km, cerca de 40 minutos.

Após alguns anos de conversas como "Temos que fazer qualquer coisa juntos!", o grupo constituiu-se finalmente em 2013. O primeiro evento conjunto foi o festival Peixe em Lisboa, que acontece todos os anos em Abril. A ideia do ►►



EssentialBusiness

►► But in June, there are plans for the group to organise its first "Come On In Party" in Santo António, in keeping with their idea to open the doors of each house to showcase a simple philosophy: family winemakers for whom wine is a lifestyle; the vines and the wine are the centre of their lives and work, and all those who take part in this production, promotion and selling chain are part of the family. Wine is always better when it's shared, and it's this family feel that they hope to extend to their clients.

These stories would be normal some decades ago, when the city wasn't quite this big, and what we today call suburbs were part of the countryside. The country didn't disappear from our city, nor the region in general, it is simply disguised by our lifestyle. Lisbon as a wine-making region, as it always has been, is a concept that's more alive than ever, and the stories that the future will bring will no doubt have the Lisbon name written on the labels on our table. With the help of Lisbon Family Vineyards, of course: farmers, vignerons, winemakers and story-makers of excellence. ■

►► grupo é simples: reconhecida a atitude comum em torno do vinho, procuram reunir sinergias para se tornarem mais visíveis num contexto em que as marcas de vinho todos os dias se multiplicam. Além disso, podem partilhar custos e, acima de tudo, informação e conhecimentos, sejam técnicos ou comerciais.

Lisboa como sítio de vinho é um assunto que quase começou do zero com a mudança do nome da IPR. Mas, o grande apelo da cidade junto dos visitantes traz uma óbvia mais-valia: todos querem provar o vinho do sítio que visitam. Depois, a força de cada uma das marcas contribui também para o sucesso colectivo. A simpatia e disponibilidade das próprias pessoas envolvidas no projecto são ainda mais cativantes. O mote principal do grupo é "come on in!", ou seja, "venha!". Traduzido por miúdos: venha conhecer-nos, conhecer as nossas quintas, a nossa casa, perceber como entre o consumidor de um vinho e o seu produtor não tem que haver um mundo de distância, mas apenas um telefonema ou uma marcação pela Internet.

A Quinta de Sant'Ana já tem estrutura para receber visitantes, inclusive para os alojar, mas também a Quinta do Monte d'Oiro e a Quinta de Chocapalha têm como meta aumentar o número de visitantes do seu enoturismo: consumidores dedicados, mas também simples turistas que procuram um dia diferente e talvez a aproximação a um mundo mais rural. Ao mesmo tempo, a proximidade com Lisboa não tem uma só direcção, e os responsáveis das três quintas têm o desejo de trazer esse mundo rural a Lisboa. Uma das formas encontradas para o fazer passa por aumentar a presença dos vinhos de Lisboa nos restaurantes da capital, possivelmente com a inclusão de uma secção específica.

Os próximos eventos em que os três participarão juntos serão uma prova da Vinoportugal, em Londres, e a feira Prowein, em Düsseldorf, ambas em Março, seguindo-se o evento Peixe em Lisboa 2014, em Abril. Em princípio, no Santo António, em Junho, farão a sua primeira "Come on in Party." Como pano de fundo está sempre a ideia de abrir as portas e janelas de cada casa para mostrar uma filosofia simples: produtores familiares para quem o vinho é um modo de vida, a vinha e o vinho são o centro das preocupações e do trabalho, e todos os participantes nesta cadeia de produção, promoção e comercialização são parte da família. O vinho é sempre melhor quando é partilhado, e é este ambiente familiar que procuram estender aos seus clientes.

Estas histórias de Lisboa seriam vulgares há umas décadas, quando a cidade não tinha ainda crescido tanto e o que hoje chamamos subúrbios eram parte do mundo rural. A ruralidade não desapareceu da nossa cidade, nem da região que a envolve, está apenas mascarada pelo nosso modo de vida. Lisboa como região de vinho - que sempre foi - é um conceito cada vez mais vivo, e as histórias que o futuro trará vão de certeza ter mais vezes o nome Lisboa escrito nos rótulos da nossa mesa. Com a ajuda dos Lisbon Family Vineyards, agricultores, vignerons, produtores de vinho e histórias. ■



EssentialBusiness



JOSÉ BENTOS DOS SANTOS

QUINTA DO MONTE D'OIRO

Located in Freixial de Cima, Ventosa, near Alenquer, Quinta do Monte d'Oiro was bought by José Bentos dos Santos, the famous gastronome (president of the Portuguese Academy of Gastronomy and the International Academy of Gastronomy) in 1986. The wine project only came later, with vineyards planted from 1993 with the Syrah variety brought from the north of the Rhône: Hermitage, Côte-Rôtie and St Joseph. The first wine was the Quinta do Monte d'Oiro Reserva red in 1997, and it was an instant success. The estate now has 21 hectares of vines, split between the red varieties of Syrah, Touriga Nacional, Tinta Roriz and Petit Verdot, and the whites Viognier, Marsanne and Arinto.

Annual production reaches 70,000 bottles, 70% of which are red and 60% sold abroad. The clay-limestone soils have significant differences between the allotments, and the winemaking process is organically certified, so as to enhance the expression of the terroir, strongly influenced by the proximity to the Atlantic with permanent winds favouring slow maturation, moderate alcohol levels, smooth tannins and good acidity. The range includes Lybra (white, rosé and red), Madrugal white, Quinta do Monte d'Oiro Reserva, the reds Têmpera (Tinta Roriz), Aurius (Touriga Nacional, Syrah and Petit Verdot), Syrah 24 and, finally, Ex Aequo, a Syrah and Touriga Nacional made in partnership with Michel Chapoutier. ■

Situada no Freixial de Cima, Ventosa, ao pé de Alenquer, a Quinta do Monte d'Oiro foi comprada por José Bento dos Santos, o famoso gastrónomo e presidente da Academia Portuguesa de Gastronomia e da Academia Internacional de Gastronomia, em 1986. O projecto de vinhos só começou mais tarde, com a plantação das vinhas a partir de 1993, com videiras de casta Syrah, trazidas do norte do Rhône: Hermitage, Côte-Rôtie e St. Joseph. O primeiro vinho foi o Quinta do Monte d'Oiro Reserva tinto de 1997, que foi um êxito imediato. A quinta tem hoje 21 hectares de vinha, que se repartem entre as castas tintas Syrah, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Petit Verdot, e as brancas Viognier, Marsanne e Arinto. A produção total

anual chega às 70 mil garrafas, das quais 70% são tintas e 60% são vendidas no exterior. Os solos argilo-calcários têm diferenças significativas entre parcelas e a viticultura é feita em modo biológico, com certificação, de forma a privilegiar a expressão do terroir, fortemente influenciado pela proximidade do Atlântico, com os ventos permanentes a favorecer maturações lentas, graus alcoólicos moderados, taninos suaves e boa acidez. A gama de vinhos inclui o Lybra (branco, rosé e tinto), o Madrigal branco, o Quinta do Monte d'Oiro Reserva, os tintos Têmpera (Tinta Roriz), Aurius (Touriga Nacional, Syrah e Petit Verdot), Syrah 24 e, finalmente, Ex Aequo, um Syrah e Touriga Nacional feito em parceria com Michel Chapoutier. ■





TAVARES DA SILVA FAMILY

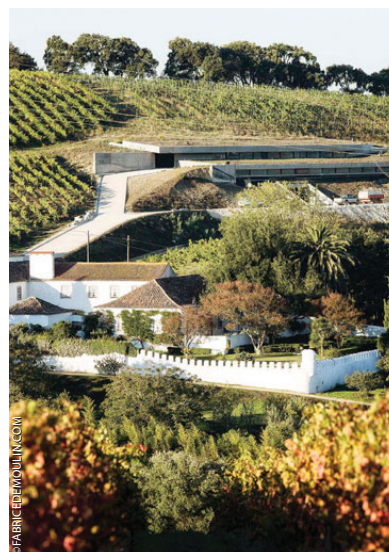
Esta quinta, com 45 hectares de vinha, fica nos arredores da Aldeia Galega, Merceana, na zona de Alenquer. Com referências desde o princípio do século XIX, foi adquirida nos anos 1980 por Alice e Paulo Tavares da Silva. O nome da quinta invoca uma antiga lenda de que as galinhas não punham ovos, chocando apenas a palha dos seus ninhos. A primeira vindima que mereceu a dignidade das garrafas com o nome Chocapalha foi a de 2000. Sandra Tavares da Silva, a enóloga tornada famosa com vinhos do Douro e uma das filhas do casal, assegurou a direcção técnica. A adega foi recentemente renovada. As castas tintas plantadas são Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Cabernet Sauvignon, Syrah, Castelão, Alicante Bouschet e Petit Verdot. Quanto às brancas são Arinto, Viosinho, Chardonnay, Sauvignon Blanc e Gouveio. As primeiras vinhas foram plantadas há 26 anos, depois fizeram-se mais plantações há 23 anos e as mais recentes tiveram lugar entre 15 e 9 anos atrás. As vinhas mais recentes são as de Gouveio e têm quatro anos. A produção total anual é de 110 mil garrafas, das quais 80% são tintas. A gama de vinhos inclui os Mar de Lisboa tinto e Mar da Palha tinto, rosé e branco. Com o nome Quinta de Chocapalha há um branco de lote (Viosinho, Arinto e Sauvignon Blanc) e varietais de Arinto, Sauvignon Blanc e Chardonnay. Há ainda um Chocapalha Reserva branco, feito de Chardonnay e Viosinho. Nos tintos, há dois Quinta de Chocapalha: um varietal de Cabernet Sauvignon e outro lote de quase todas as castas tintas da quinta, bem como um Chocapalha Vinha Mãe, feito de Touriga Nacional, Tinta Roriz e Syrah e o CH by Chocapalha, um vinho estreme de Touriga Nacional. ■

QUINTA DE CHOCAPALHA

This estate, with 45 hectares of vineyards, can be found on the outskirts of Aldeia Galega, Merceana, in the Alenquer area. Dating back to the 19th century, it was purchased in the 1980s by Alice and Paulo Tavares da Silva. The name of the estate stems from an old legend which said that when the chickens didn't lay eggs, they would just hatch (chocar) the straw (palha) of their nests. The first harvest that merited displaying the Chocapalha name was in 2000. Sandra Tavares da Silva, the winemaker made famous by her Douro wines and one of the couple's daughters, took on the technical management. The winery may have been recently renovated, but the vines have been rooted for some time: the first vines were planted 26 years ago, then again 23 years ago, and more planted between 15 and 9 years ago. The red varieties include Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta

Roriz, Cabernet Sauvignon, Syrah, Castelão, Alicante Bouschet and Petit Verdot, whilst the whites are Arinto, Viosinho, Chardonnay, Sauvignon Blanc and Gouveio (the more recent vines planted four years ago).

The total annual production is 110,000 bottles, of which 80% are red. The range includes Mar de Lisboa red and Mar da Palha red, rosé and white. With the Quinta de Chocapalha name is a blended white (Viosinho, Arinto and Sauvignon Blanc) and varieties of Arinto, Sauvignon Blanc and Chardonnay, alongside the Chocapalha Reserva white, made from Chardonnay and Viosinho. In the reds, there are two Quinta de Chocapalha, a Cabernet Sauvignon varietal and another blend from almost all the estate's red grapes, as well as a Chocapalha Vinha Mãe, made from Touriga Nacional, Tinta Roriz and Syrah, and the CH by Chocapalha, a Touriga Nacional monovarietal. ■





QUINTA DE SANT'ANA

In Gradil, south of Torres Vedras and north of Malveira, is Quinta de Sant'Ana. The estate produces wine since the 17th century and has a very old winery. The baron Gustav von Fürstenberg bought the estate in the 1960s and lived there until 1974. With plans to make wine, Gustav started to rip out the vines and place drains, but never planted more than the rootstocks. Every year the family would spend their summer holidays there, but they decided it was too big to maintain. Unable to sell the property, James Frost (who married Ann, one of the couple's six children) decided to recover the estate for agriculture or tourism. The vines began to be planted in 1999, with Castelão, Aragonês and Fernão Pires. In the 2005 harvest, the winemaker António Maçanita began to make the wines, and in that same year, they planted three hectares of Touriga Nacional, Merlot and Sauvignon Blanc, later joined by Pinot Noir, Verdelho, Alvarinho, Riesling, Arinto and Ramisco. Today there is a total of 11.5 hectares of vineyards in production, and as the soils are fertile, low-vigour rootstocks were chosen to increase the concentration of the grapes. The production reaches 45,000 bottles a year, split between white and red, with half the production being exported.

The house's wines are the Quinta de Sant'Ana varietals: Verdelho, Sauvignon Blanc,

Riesling and Fernão Pires in the whites, and Pinot Noir and Touriga Nacional in the reds. The Quinta de Sant'Ana red and reserve red are blends of Touriga Nacional, Aragonês and Merlot, which is also the combination of varieties of the Homenagem ao Baron von Fürstenberg Reserva. All the wines are classified as Regional Lisboa, except for the Pinot Noir, which is a table wine. ■

No Gradil, a sul de Torres Vedras e a norte da Malveira, fica a Quinta de Sant'Ana. A quinta já produz vinho desde o século XVII e tem uma adega muito antiga. O barão Gustav von Fürstenberg comprou a quinta nos anos 1960 e lá viveu até 1974. Com ideia de fazer vinho, Gustav começou a arrancar a vinha e a colocar drenos, mas nunca plantou mais do que os porta-enxertos. A família voltava todos os anos à propriedade para passar férias de Verão, mas decidiu-se que esta era demasiado grande para ser mantida. Não conseguindo vender a propriedade, James Frost (que haveria de casar com Ann, uma dos seis filhos do casal) optou por recuperar a quinta para agricultura ou turismo. As vinhas começaram a ser plantadas em 1999, com Castelão, Aragonês e Fernão Pires. Na vindima de 2005, o enólogo António Maçanita começou a fazer os vinhos. Nesse mesmo ano foram plantados três hectares de Touriga Nacional, Merlot e Sauvignon Blanc, aos quais se juntaram mais tarde o Pinot Noir, Verdelho, Alvarinho, Riesling, Arinto e Ramisco. O total de vinhas em produção é hoje de 11,5 hectares e, como os solos são férteis, foram escolhidos porta-enxertos de baixo vigor para aumentar a concentração das uvas. A produção chega às 45 mil garrafas anuais, divididas a meio entre branco e tinto. Metade da produção é exportada. Os vinhos da casa são os Quinta de Sant'Ana varietais: em branco Verdelho, Sauvignon Blanc, Riesling e Fernão Pires, e em tinto Pinot Noir e Touriga Nacional. Os Quinta de Sant'Ana tinto e tinto reserva são lotes com Touriga Nacional, Aragonês e Merlot, que é também a combinação de castas do Homenagem ao Baron von Fürstenberg Reserva. Todos os vinhos são classificados Regional Lisboa, excepto o Pinot Noir, que é vinho de mesa. ■

