



logout
/// VINHOS



POR
JOÃO PAULO
MARTINS

LISBOA VAI TER TUDO

EM TEMPOS CHAMAVA-SE ESTREMADURA ou mesmo, para muitos, o Oeste. Esta terminologia não agradava a ninguém. Para alguns a primeira designação confundia-se com a região espanhola do mesmo nome, mesmo junto ao nosso Alentejo; para outros, Oeste era mais índios e o John Wayne. Foi assim que a região vinícola mudou o nome para Lisboa. E foi em boa altura, porque ficou a ganhar com isso. Acontece que em Lisboa-cidade não se produz vinho, apesar de haver uma vinha nos terrenos do Instituto Superior de Agronomia, mas que tem sobretudo uma função pedagógica para os alunos, futuros agrónomos, e o vinho não se comercializa. Algumas outras cidades como Paris ou Colónia gostam de apresentar as suas “vinhas urbanas”, apenas com carga simbólica e histórica, por vezes em locais tão improváveis como telhados de edifícios. Mas isso vai mudar no que a Lisboa diz respeito. Acaba de ser assinado um protocolo de colaboração entre a Câmara Municipal e o produtor José Luís Oliveira da Silva, da Casa Santos Lima, visando a plantação de uma vinha em terreno urbano até agora abandonado, não longe da Rotunda do Relógio.

A vinha, a plantar em Lisboa, vai ter também uma função pedagógica para alunos das escolas e irá produzir vinhos que, com toda a justiça, se chamarão vinhos de Lisboa. Atualmente a “região Lisboa” abrange zonas tão distantes da

capital, como Leiria, Ourém ou Pombal, e inclui denominações outrora muito famosas, como Colares, Bucelas e Carcavelos, além de uma das únicas três regiões demarcadas do mundo para aguardentes vinicas, a Lourinhã. Entretanto, os próprios estatutos que regem os vinhos com indicação “Regional Lisboa” foram atualizados e vamos poder encontrar o nome “Lisboa” em vinhos tranquilos, vinagres, frisantes e espumantes, só para citar alguns. Lembremo-nos que algumas regiões, como a do Vinho do Porto, não autorizam a produção/comercialização de vinagre com Denominação de Origem. Recordemo-nos que a produção de vinagre a partir de vinhos generosos — se feita de modo 100% natural — leva o dobro do tempo dos outros vinhos, podendo assim atingir os 20 anos de espera até que se chegue a ter vinagre. Na tal revisão dos estatutos foram também contempladas novas castas que estão agora autorizadas para a produção de Vinho Regional Lisboa. Ainda não é a completa liberalização (aceitar, por exemplo, todas as castas autorizadas na União Europeia), mas já não andamos longe. Quer plantar Lilliorila, Rotgipfler ou Lemberger? Está à vontade! Mas se quiser manter-se fiel às tradições portuguesas mais antigas e plantar o que hoje ninguém fala ou ninguém quer, também é possível, como sejam Almafra, Parreira Matias ou Amostrinha. A cidade é por natureza cosmopolita e agora, por arrastamento, a região vitícola também abriu as suas portas. E bem podem ficar escancaradas, que os consumidores têm de ser cativados. ●

SUGESTÕES DA SEMANA



1 DORY RESERVA BRANCO 2012

Região: Regional Lisboa **Castas:** Viosinho, Chardonnay e Viognier **Produtor:** Adega Mãe — Soc. Agríc. **Enologia:** Anselmo Mendes/Diogo Lopes **Preço:** €9,90. Bom trio de castas, fermentadas em barrica nova **Dica:** Gordo e untuoso, bom para queijos pasta mole

2 QTA. DO ROL PINOT NOIR RESERVA TINTO 2009

Região: Regional Lisboa **Casta:** Pinot Noir **Produtor:** Soc. Agríc. Qta. do Rol **Enologia:** Ribeiro Corrêa **Preço:** €17 A casta é borgonhesa mas na Lourinhã dá muito bons resultados **Dica:** Fino e elegante, precisa de copos largos e temperatura nos 16°

3 QTA. DAS CEREJEIRAS RESERVA TINTO 2008

Região: DOC Óbidos **Castas:** Castelão, Aragonez e Touriga Nacional **Produtor:** Comp. Agríc. do Sanguinhal **Enologia:** Miguel Moteo/José Ant. Fonseca **Preço:** €12,5 Um grande clássico português, ainda hoje com a apresentação de sempre **Dica:** Modernizou-se no perfil e está agora a dar excelente prova