



VINHOS DE LISBOA

Tudo em *família*

Reserva Particular

Vinhos com valores
e tradição familiar. Três quintas de
famílias da zona saloia juntaram esforços
e criaram a Lisbon Family Vineyards, para
que os vinhos da região de Lisboa passem
a ser olhados de uma outra maneira.

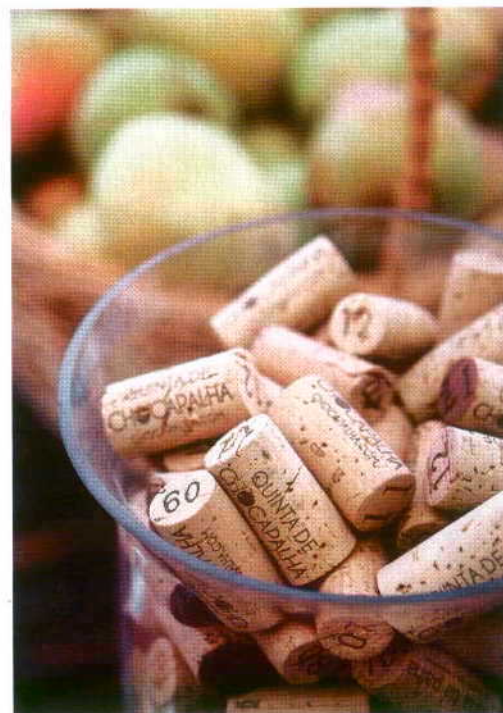
QUINTA DO MONTE D'OIRO





FAMÍLIA

Foi num encontro da família Tavares da Silva (na foto), da Chocapalha, com os Frost que nasceu a ideia.



Sopra uma brisa fresca vinda do Atlântico. Olhamos em redor e encontramos paz, tranquilidade. Atrás estão vinhas impecavelmente cuidadas, ao lado uma quinta de charme intemporal. Imaginamos uma vida de campo, e este pensamento romântico é adornado com os requintes rústicos da **QUINTA DE SANT'ANA**. Ao longe, porém, ouvem-se gargalhadas e agitação. Do palacete, avistam-se algumas cabeças louras. São os filhos da família Frost. A mãe é alemã, Ann, o pai, inglês, James, ex-militar. Apaixonaram-se por Portugal depois de, em tempos, os avós (também alemães) de Ann terem feito o mesmo e adquirido esta quinta. Os sete filhos louros, todos rapazes, não são a única criação do casal. A quinta – conhecida por ser boa para eventos e casamentos – é a incubadora de um dos vinhos com maior margem de progressão da região de Lisboa, precisamente o Quinta de Sant'Ana, em branco, tinto e rosé.

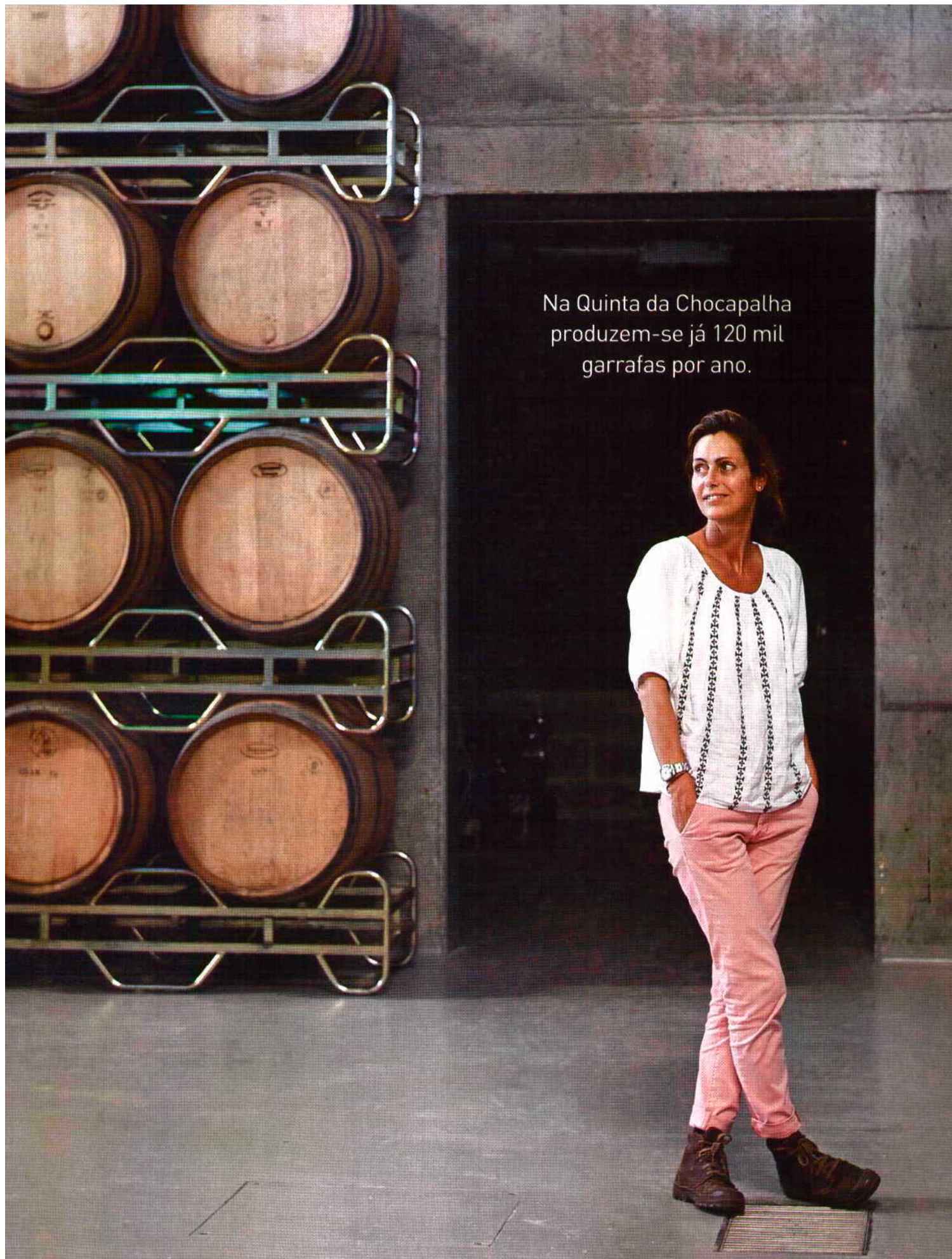
Não é o único. Aos poucos, começa a perceber-se que a região de Lisboa, antes vista com desconfiança, merece um outro olhar. E porque havia boa vizinhança com a **QUINTA DE CHOCAPALHA** e a **QUINTA DO MONTE D'OIRO**, surgiu a ideia de ligar estas propriedades. Uma ligação que passou a chamar-se Lisbon Family Vineyards. Um pouco como os Douro Boys, Lisboa juntou-se para promover a região e três produtores que, em conjunto, têm mais visibilidade, até do ponto de vista mediático – como prova esta reportagem. Três famílias que se aliam e que têm vinhos que são feitos em família e com esse espírito. Uma junção feita, acima de tudo, com base na amizade entre produtores que acreditam que, juntos, se tornam mais fortes.

«Estávamos sempre a falar que devíamos fazer algo que promovesse este conceito, quintas vinícolas familiares, e que projetasse a marca dos vinhos desta região», conta Andrea Tavares da Silva, da Quinta de Chocapalha.

«Andamos sempre a correr de um lado para o outro e nunca tínhamos tempo, mas depois de a minha mãe, a caminho de uma feira de vinhos, ter falado a sério com o James, as coisas arrancaram.»

Para já, estão a conseguir chamar a atenção para uma região que ainda hoje tem o peso do preconceito, dos tempos em que daqui saíam vinhos carrascões e marcas que nunca poderiam competir com os vinhos do Alentejo, do Douro ou do Dão. Em 2009, a denominação deixou de ser Estremadura, sobretudo para não surgirem confusões com a região espanhola. Nesta associação, a ideia é trazer para as quintas visitantes e consumidores que queiram conhecer esta maneira de fazer vinhos em família. James Frost realça que o objetivo passa por fazer o público sentir vontade de visitar as quintas e conhecer quem faz os vinhos.

Tudo está a um pulo de Lisboa. Quem pegar num carro, em menos de meia hora está no Gradil, na Quinta de Sant'Ana, e pode



VINHOS DE LISBOA

>> daí fazer um *tour* pelas outras quintas, que incluirá provas personalizadas, bem como as paisagens sempre tonificantes da zona salaia. «Esta ajuda mútua entre quintas já permitiu que, na feira Prowein, em Düsseldorf, estivéssemos com uma outra visibilidade. Um importador japonês que só estava interessado no Quinta de Chocapalha, mas depois de entrar no nosso *stand* começou a provar os outros vinhos. São as vantagens da sinergia», diz Francisco Bento dos Santos, da Quinta do Monte d'Oiro.

Na Aldeia Galega, concelho de Alenquer, sobe-se uma estrada estreita e chega-se à Quinta da Chocapalha, da família Tavares da Silva. Uma família com sangue suíço, da parte de Alice, a matriarca. Das três famílias da Lisbon Family Vineyards, esta é a que produz maior número de garrafas, cerca de 120 mil por ano. Um sucesso explicado pelo empenho de Paulo Tavares da Silva, o pai, ex-oficial da Marinha, e pela contribuição da filha enóloga Sandra, mais conhecida pelo seu trabalho no Douro e por ter sido modelo. Agora é como que uma agente dupla – trabalha para Cristiano van Zeller, do coletivo Douro Boys. Foi ela quem propôs ao pai um trabalho sustentado e sério de produção de vinho, desde 2000.

No começo, a ideia de Paulo era apostar na vida de campo e a explorar a terra. Hoje, além do vinho, cultiva-se trigo e peras. Mas é no vinho que a paixão da família se concentra. Além de Sandra, a mais jovem, temos também Sofia, a mais velha, médica (e a única que não está a tempo inteiro), e Andrea, que se formou em Economia. «Adoro viver no campo», diz a irmã do meio. Compreende-se. Há uma paz naquelas vinhas, uma força da terra. «Todos



trabalhamos neste projeto a toda a hora com uma paixão natural. O meu pai acorda às sete da manhã e não para. A minha mãe colabora em muita coisa – e numa quinta como esta, há sempre qualquer coisa para fazer», conta Andrea, enquanto faz uma visita guiada à nova adega, um edifício moderno, de betão, que

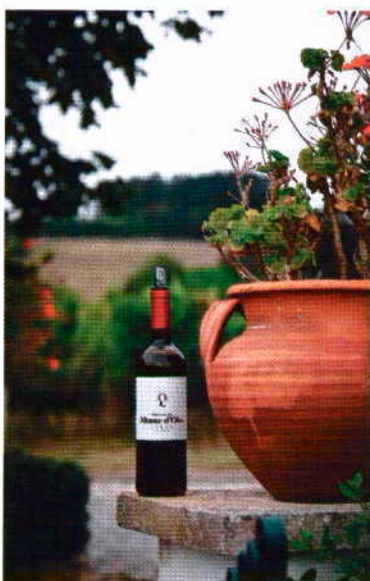
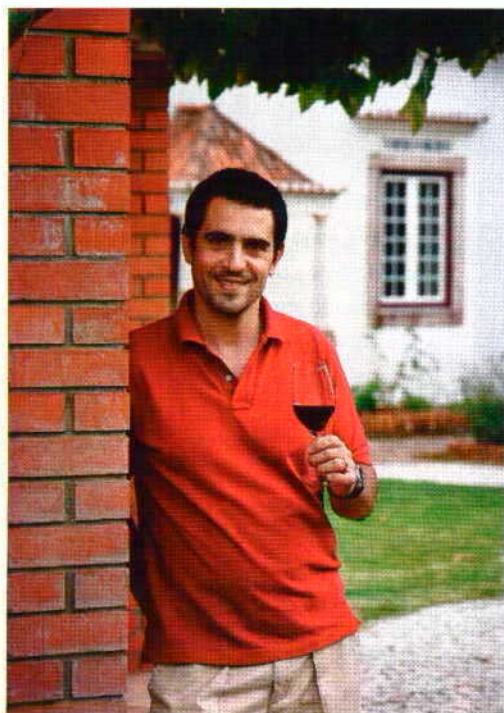
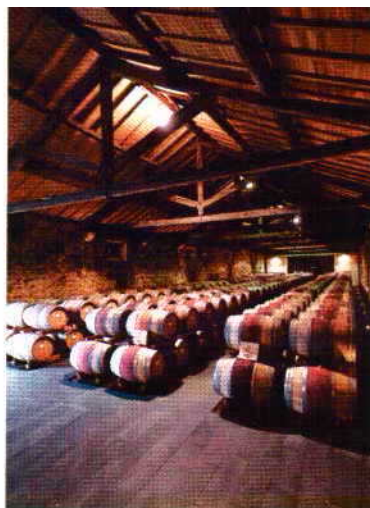
No Monte d'Oiro, na Chocapalha e na Quinta de Sant'Ana, o vinho convenceu os mais jovens a tomar as rédeas do negócio.

parece escavado entre as vinhas e que foi pensado para estar envolvido discretamente na encosta. «Esta é a minha vista preferida da quinta», diz, no ponto mais alto, bem próximo de uma pequeno lago artificial. Quem provar os vinhos Chocapalha vai perceber que há ali uma força feminina.

Também encantado com a aliança Lisbon Family Vineyards está Francisco Bento dos Santos, que, com o pai, José Bento dos Santos, gastrónomo de renome, dirige a Quinta do Monte D'Oiro, em Freixial de Cima, aldeia a dez minutos da Chocapalha. Além dos vinhos premiados, naquela quinta reside uma noção de profissionalismo implacável. Pai e filho transformaram uma quinta histórica num local que também acolhe eventos e reuniões *gourmet*, ou não houvesse ali uma cozinha profissional, aberta por José Avillez. O vinho do *chef* é produzido com o *know-how* Monte D'Oiro.

E se há excelência nos vinhos de reserva que aqui se produzem sob consultoria do enólogo e viticultor francês Grégory Viennois e a batuta do bom gosto de José Bento dos Santos, também há sortilégio da natureza. Primeiro, o sol que bate no monte onde estão as vinhas, um dourado mais do que

SÍTIO DE OIRO
A família Bento dos Santos (em baixo, Francisco) reuniu condições de exceção.



cinematográfico. Depois, o vento, útil para as maturações lentas ou para os taninos suaves, que dá nome à zona, a Ventosa. Um vento que ajuda a respirar uma uva especial.

O cuidado com que esta equipa trata das vinhas pede um certo silêncio. A serra de Montejunto, lá atrás, também. O negócio dos vinhos só surgiu depois de uma empresa japonesa ter feito um estudo meteorológico que garantia estarem reunidas condições muito boas para nascer um bom vinho, revela Francisco Bento dos Santos enquanto serve tomate recheado com alheira para ajudar na prova de um reserva. Já quando estudava Engenharia Biológica, no Instituto Superior Técnico, Francisco certamente desconfiava que mais tarde ou mais cedo ficaria também a cuidar da quinta. Agora, está a tempo inteiro. Como não poderia deixar de ser, o sol dourado do monte é uma paixão que contagia: «O meu pai nunca me obrigou, mas é evidente que fui motivado. Fui estando sempre presente

e houve um dia em que tomei a decisão. As coisas estão a correr muito bem e ele só vem cá em momentos-chave.»

De regresso à Quinta de Sant'Ana, reencontramos os Frost. É lá que ficamos alojados, no antigo estábulo, uma casa de campo que é um dos *best-sellers* da quinta a nível de alojamento. Chama-se Lemon Garden e há limões como motivo de decoração. Uma casa ideal para férias com a família ou para casais em busca de romantismo campestre. Ficar uma semana ou um fim de semana que seja neste paraíso com adega pitoresca ao lado é um sonho para quem aprecia os prazeres do enoturismo.

James, perfeito anfitrião, faz questão de realizar provas com os hóspedes. Segreda que os sete rapazes já participam no processo de produção. E gostam de ajudar?, pergunta inevitável. «Claro! Mesmo quando não gostam, obrigamos a que gostem.» Família é sempre família. □

QUINTA DO MONTE D'OIRO

Freixial de Cima, Ventosa
(Alenquer)

Tel.: 263766060

Portfólio: Lybra (Syrah; Viognier e Arinto; rosé), Madrigal (Viognier), Reserva (Syrah com 4% Viognier), Têmpera (Tinta Roriz), Auris (Touriga Nacional e Syrah) e Syrah 24 (seleção massal de Syrah)
quintadomontedoiro.com

QUINTA DE CHOCAPALHA

Aldeia Galega da Merceana
(Alenquer)

Tel.: 263769317/263769316

Portfólio: Mar de Lisboa (branco; tinto), Quinta de Chocalpa (Arinto; branco; Sauvignon Blanc; Chardonnay; tinto; Cabernet Sauvignon), Mar da Palha (rosé; branco; tinto), Chocalpa Reserva (branco), Chocalpa Vinha Mãe (tinto), CH by Chocalpa (tinto)
chocalpa.com

QUINTA DE SANT'ANA

Gradil
(Mafra)

Tel.: 261963550

Portfólio: Quinta de Sant'Ana (Sauvignon Blanc; Pinot Noir; Touriga Nacional; rosé; Fernão Pires; tinto; Riesling; Verdelho), Quinta de Sant'Ana Reserva (tinto); Quinta de Sant'Ana Magnum (tinto)
Alojamento: Casa Adega House (T2) a partir de 600 euros por semana
quintadesantana.com

P24 *Vinho de Lisboa em família*

Três quintas uniram-se e criaram a Lisbon Family Vineyards, para que os vinhos da região passem a ser olhados de outra forma.





VINHOS DE LISBOA