



Vinhos

Os vinhos frescos e apaixonantes da Quinta de Sant'Ana

Palco e expressão de diversas paixões ao longo dos tempos, a propriedade de Gradil produz alguns dos mais expressivos e interessantes vinhos da florescente região de Lisboa.

José Augusto Moreira

Paixões e vinhos sempre andaram de mãos dadas. Já desde o império romano tem servido para ilustrar o imaginário de boa vida e prazeres mundanos, de que o vinho é indissociável. Assim é, também, a história da Quinta de Sant'Ana, uma propriedade onde hoje se produzem alguns dos vinhos mais distintivos e apaixonantes da florescente região vitivinícola de Lisboa.

E foi, diz-se, fruto de uma paixão furtiva que tudo começou. A propriedade foi adquirida pelo rei D. Luís, já na segunda metade do século XIX, onde alojou Rosa Damasceno, a fogaosa actriz por quem se teria perdido de amores. Fora de Lisboa e longe da vista da rainha D. Maria Pia, mas com acesso directo através da Tapada Real de Mafra, com cujos terrenos a Quinta de Sant'Ana ainda hoje confina.

Sobranceira à vila de Gradil, de ambiente romântico e com suaves declives desde sempre apropriados ao plantio da vinha, a quinta viria mais recentemente a conquistar o coração do Barão Gustav von Fürstentberg, um alemão que a partir 1969 ali se instalou com a família até que os sobressaltos e receios subsequentes à revolução de Abril os levaram de volta à Alemanha.

Valeram os caseiros e a fidelidade de amigos, que foram cuidando da propriedade, e foi já em 1992 que o barão decidiu lançar ao genro mais novo o desafio de tomar conta da propriedade. James Frost não esquece o dia da chegada. Sozinho e com um molho de chaves que o sogro lhe entregara, era já noite quando entrou na propriedade, vislumbrando de longe a alegre algazarra em volta da mesa de jantar da casa dos caseiros. Alegria e vinho sobre a mesa, que logo sinalizaram ao jovem inglês que pela primeira



Cerca de 60% da produção destina-se já à exportação, sobretudo para os EUA e países nórdicos, que se mostram cada vez mais receptivos aos vinhos de castas autóctones do nosso país

vez pisava solo luso um ambiente e estilo de vida que rapidamente o conquistaram. Adormeceu embalado por aquela ruidosa alegria e só no dia seguinte disse que tinha chegado.

A opção por Sant'Ana pôs, assim, fim à promissora carreira como oficial do exército britânico e com a chegada de Ann, a mulher, lança-se na missão de recuperar e renovar vinhedos, modernizar a adega e produzir vinhos que reflectissem o espírito e as qualidades distintivas da propriedade. Foram também recuperados e valorizados o casario e os belos jardins românticos envolventes que hoje incluem quatro casas de turismo rural e instalações para acolher todo o tipo de eventos (www.quintadesantana.com).

A propriedade tem hoje 10 hectares de vinha, orientada exclusivamente para a produção de vinhos diferenciados e de qualidade, num projecto que desde 2004 conta com o trabalho enológico de António Maçanita, enquanto o próprio Frost se encarrega da viticultura. As encostas suaves, solos pobres de origem aglomerada e a influência da frescura proporcionada pela proximidade ao Atlântico (pouco mais de 10 km em linha recta), proporcionam vinhos frescos, profundos e de características diferenciadoras.

Aos varietais brancos com as castas Alvarinho, Sauvignon Blanc, Riesling e Verdelho, associam-se dois tintos igualmente distintivos, o Reserva que associa as castas Touriga Nacional e Aragonez com algum "tempero" de Merlot, e o topo de gama Baron Gustav von Fürstentberg, em homenagem ao proprietário, que sempre apreciou os tintos da propriedade.

Com olho no mercado internacional foram recentemente lançados dois tintos varietais, um Pinot Noir e um Touriga Nacional. Cerca de 60% da produção destina-se já à exportação, sobretudo para os EUA e países nórdicos, que se mostram cada vez mais receptivos aos vinhos de castas autóctones do nosso país.



SAUVIGNON BLANC 2013

Graduação: 12% vol
Preço: 11,20€

Proveniente de duas parcelas de uma zona mais fértil no fundo da quinta, destaca-se pelas notas frescas e alguma tropicalidade. Intenso e texturado, cativa também pela intensidade e persistência na boca. Foram produzidas cerca de 2500 garrafas.



RESERVA TINTO 2011

Graduação: 14,5% vol
Preço: 20,19€

Feito com base na Touriga Nacional (50%), Aragonez (40%) e um pouco de Merlot (10%), impõe-se na boca pelas sensações de fruta madura, textura succulenta e taninos suaves. Final longo e fresco sempre associado a uma grande elegância. Produção de 3300 garrafas.



ALVARINHO 2013

Graduação: 13,5% vol
Preço: 12,90€

Fino e elegante, é fresco e redondo na boca e com expressão de fruta e mineralidade. Uma pequena parte (20%) fermenta em madeira e o posterior estágio de sete meses em barricas confere-lhe algum corpo e concentração que equilibra com a acidez e final fresco e persistente. Produção de 3600 garrafas.



BARÃO GUSTAV VON FÜSTENBERG 2010 / HOMENAGEM

Graduação: 14%
Preço: 22,30€

Lote com Merlot (40%), Touriga Nacional (40%) e Aragonez (20%) num vinho que é feito ao estilo dos Merlot de Bordéus mas que bem evidencia também a frescura atlântica do ambiente em que é criado. Taninos polidos e elegantes, fresco, limpo e profundo e para consumir depois de uns bons anos de estágio. Produção de 5360 garrafas.



RIESLING 2013

Graduação: 12,5% vol
Preço: 11,20€

Proveniente dos solos mais fundos e férteis da propriedade, onde foram plantados três diferentes clones vindos da Alemanha: dois do Reno e o outro da Alsácia. Fino, fresco e mineral, é um dos vinhos mais distintivos e interessantes da propriedade. Produção de 3600 garrafas.

