



ID: 57809299

05-02-2015 | Lisboa, Oeiras e Cascais

• Oeiras

# Nos copos com o Marquês

Raridade e exclusividade são, com certeza, o motivo por que volta o Vinho de Carcavelos a estar na moda

João Galvão

O público consumidor atual já não vai atrás de modas que vê nas novelas ou das novidades em terceira-mão com que dantes as celebridades nacionais (maioritariamente mediócras, do tipo concorrente-big-brother) arrastavam fãs. O mundo mudou, as pessoas também e por isso o tal consumidor privilegiado já não é o mesmo.

O produto, seja ele qual for, mais desejado nos nossos dias, dizem os trend-setters, será o mais original e único que se consiga obter; o carro de edição limitada, o móvel antigo de que não haja mais exemplares, o vinho raro de uma praia virada a ocidente num pequeno país. Como é o de Carcavelos.

Sebastião José de Carvalho e Melo foi o 1.º ministro 'revolucionário' do rei D. José I. Este recompensou-o abundantemente com títulos, um deles o de Conde de Oeiras. Com os títulos vieram terras e foi nas suas, de Oeiras, que o Conde fez plantar vinha (era um 1.º ministro muito empreendedor e despachado, mas produtivo para a Nação, ao contrário de outros seus congéneres do nosso tempo), como bom adepto que era do mercantilismo que defendia mais produção nacional e menos importações. Plantada nos terrenos da sua quinta, esta vinha viu ainda no seu tempo de vida o apogeu: graças à sua qualidade e particularidades únicas, o Carcavelos iniciou um percurso além fronteiras, tendo sido logo enviado à corte de Pequim como real presente pelo rei D. José I. Com o tempo, a produção deste vinho foi a atividade económica mais importante na Freguesia de Carcavelos.

Mas as constantes pragas vinhateiras, a falta de apoios estatais para a recuperação desta vinha específica e a urbanização desenfreada na região ditaram a quase extinção do néctar. Em 1997 a Câmara Municipal de Oeiras e



Interior da adega onde é envelhecido o Vinho de Carcavelos

a Estação Agronómica Nacional celebraram um protocolo visando preservar a vinha existente, uns parcos 5,5 hectares, e com ela fazer renascer uma Fénix. As coisas correram bem e em 2001 produziam-se 3.500 litros de vinho.

Tem no sobrenome VLQPRD e DOC e é doce, envelhecido, bonito, aveludado, rico e cor de topázio, da classe copinho pequeno e ocasional, como o Porto, o Madeira ou o Favaios. Mas a copo, a acompanhar roastbeef, também marcharia muito bem...

## Perguntas a quem sabe

O vinho raro da Linha merecé já uma sua Confraria, falámos por isso com Maria de Lurdes Vaz, Confreira:

**Quando foi constituída a Confraria do Vinho de Carcavelos?**

Em abril de 2009 e teve o seu primeiro ato de entronização dos Confrades (designados, por isso mesmo, Confrades Fundadores) em novembro do mesmo ano. Entronizou, na altura, 40 Confrades.

**Por que surgiu e qual a missão?**

O nosso desafio permanente é levar ao conhecimento de todos que o Vinho de Carcavelos, não obstante as ameaças externas permanentemente sentidas e das quais destaco a pres-

são urbanística dirigida aos terrenos integrais da Região Demarcada do Vinho de Carcavelos, está vivo e pujante. Deixou de ser uma recordação de tempos idos em que, na linha de Cascais, funcionava como o vinho que se bebia na missa ou do qual havia uma garrafa esquecida em casa dos avós e passou a estar na mesa de todos, especialmente dos munícipes de Oeiras e de Cascais. E, a partir daqui, é um vinho aberto ao mundo, fazendo jus à sua tradição histórica como embaixador dos vinhos de Lisboa.

**Quantos confrades são? Algum deles é figura pública?**

São cerca de 120 Confrades. Figuras públicas, algumas: Rosa Mota, António Pires de Lima, António Capucho, Pedro Cabrita Reis, Celso Cleto, entre outros. ■



## Onde comprar

Loja da Confraria do Vinho de Carcavelos, Rua Cândido dos Reis, Oeiras

Loja Municipal – Centro Comercial Oeiras Parque, Oeiras

Garrafeiras e Lojas Gourmet da Região de Lisboa

**Preços:**

Entre €25 e €35 cada garrafa com 0,75l

## Nos copos com o Marquês

Raridade e exclusividade são o motivo por que volta o Vinho de Carcavelos a estar na moda. Uma história que começou com o Conde de Oeiras, mas promete continuar. **P. 6**