

* painel de prova

LISBOA VOA

A região de Lisboa redefine-se em torno da cidade. Os vinhos de Lisboa exibem qualidade, bons preços, números pujantes nas vendas tanto em Portugal como na exportação. Neste painel de topos de gama tintos, fomos aferir os progressos de uma região que, parecendo jovem, tem raízes muito antigas.

TEXTO *Luis Antunes* * FOTOS *Ricardo Palma Veiga*





* painel de prova

Se Lisboa é menina e moça como região vitivinícola, é porque o nome oficial mudou há muito pouco tempo. Até 2009, os Vinhos Regionais eram denominados Estremadura, como a antiga região administrativa que se estende para Norte pelo Atlântico acima até perto de Leiria. Mas se Lisboa é um nome recente no panorama dos vinhos, basta listar as DOC que lhe pertencem para termos uma perspectiva histórica que traz respeito e veneração: Carcavelos, Bucelas, Colares, Alenquer, Óbidos, Arruda, Encostas de Aire, Torres Vedras, para além da única DOC para aguardentes de Portugal, Lourinhã.

A área de vinha desta região ultrapassa os 30.000 hectares, mas apenas pouco mais de 9000 estão inscritos na Comissão Vitivinícola Regional (CVR). De entre esses, 2000 são aptos à produção de vinho DOC e 7250 estão aptos à produção de Vinho Regional Lisboa. Algumas das denominações históricas têm grandes dificuldades em manter-se activas. Carcavelos tem apenas 20 hectares de vinhas, enquanto Colares tem apenas 20 hectares de vinhas habilitadas para produzir o seu vinho mais típico, o Colares de Chão de Areia.

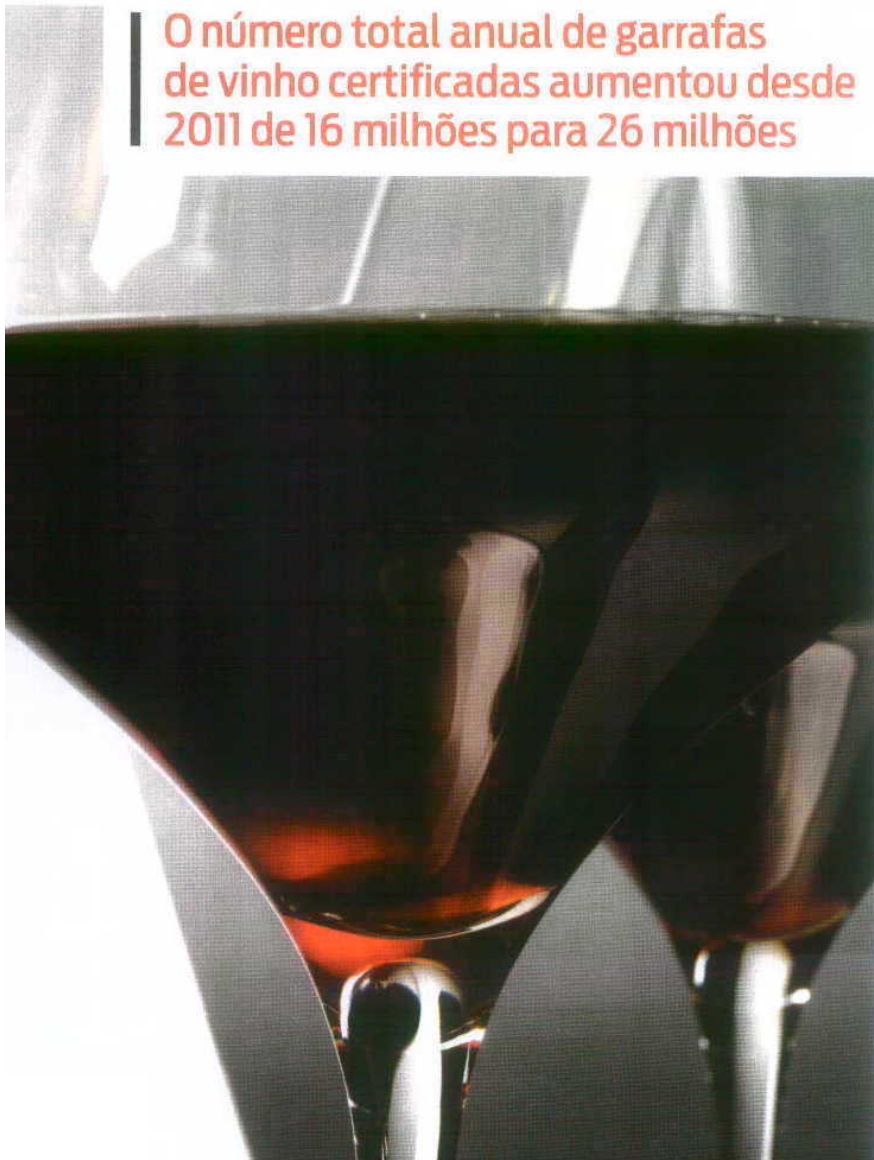
O número total anual de garrafas de vinho certificadas aumentou desde 2011 de 16 milhões para 26 milhões

Mas para Vasco Aveliz, desde 2011 o presidente da CVR, estes são tempos florescentes para os vinhos de Lisboa. Desde o princípio do seu mandato a região tem crescido de forma franca e continuada. No mercado nacional o crescimento tem sido moderado, mas nas exportações os números mostram muita pujança. Ora, se considerarmos que neste período quase nada cresceu na economia portuguesa, estes são factos animadores. O número total anual de garrafas de vinho certificadas aumentou desde 2011 de 16 para 26 milhões. Para explicar este êxito, Aveliz destaca a qualidade dos vinhos e a sua melhoria consistente, em particular a sua adaptabilidade aos diversos mercados, onde são cada vez mais apetecidos; e o binómio qualidade-preço, quase imbatível. Por exemplo, num mercado como a Noruega, controlado por um monopólio com regras que permitem a abertura a todos os competidores, 70% de todos os vinhos portugueses vêm de Lisboa.

A aposta maior da CVR é agora implantar com mais vigor o vinho de Lisboa em Lisboa, a área metropolitana que forma o maior mercado do país. A presença em eventos como o Peixe em Lisboa, ou Lisboa à Prova, bem como o trabalho com a restauração, têm sido fulcrais para construir a imagem dos vinhos de Lisboa como os "vinhos locais", uma mais-valia a destacar por exemplo junto dos milhões de turistas que visitam a cidade. Nesse sentido, e para dar uma resposta pronta, óbvia e divertida à típica pergunta "Mas há vinhos em Lisboa?", foi plantada pela Casa Santos Lima uma vinha de 2ha, em terrenos que pertencem à Câmara Municipal, entre o aeroporto e a Rotunda do Relógio. Segundo o presidente da CVR, a região está ainda a definir-se no que respeita aos vinhos topo de gama, mas essa procura tem conseguido encontrar algum sucesso, com produtores como a Chocapalha, a Quinta Monte d'Oiro, a DFJ ou a Casa Santos Lima. Em 2014, Lisboa teve um recorde absoluto de prémios em concursos internacionais de vinhos acreditados. Este feito "fantástico" ajuda a consolidar a imagem da região como produtora consistente de vinhos de grande qualidade.

VINHAS E ENÓLOGO/AS

Para perceber a grande qualidade falei com Sandra Tavares da Silva, enóloga no Douro de alguns dos vinhos mais icónicos do país, e que tem ao pé de Alenquer as vinhas da família, na Casa Agrícola das Mimosas, marca principal, Chocapalha. Sandra concordou que na região de Lisboa a luta é por mais qualidade e mais consistência, e que as casas que promovem essa atitude são ainda poucas. A maior parte dos produtores da região foca-se ainda no volume. Sendo uma região antiga e com história, nos anos 70 parece ter perdido o rumo. Desde aí, tem havido tentativas de renascimento, em particular com a vontade de pequenos produtores focados na qualidade. Houve um trabalho muito sério a ser feito na vinha, com um esforço para modificar o encepamento, reduzir o vigor e a produtividade das plantas, em geral, baixar a produção. Muitas vinhas velhas não tinham qualidade, havia muitas castas híbridas, foi preciso modificar tudo.



* painel de prova



CLASSIFICAÇÃO

17,5 Chocapalha Vinha Mãe 2011

17 Brutalis 2012

Dory Reserva 2011

Quinta do Boição Special Selection Old Vineyards 2008

Quinta do Monte d'Oiro Reserva 2010

16,5 Casa das Gaeiras Vinhas Velhas Reserva 2012

Casal Sta. Maria Pinot Noir 2012

Quinta de Pãncas Grande Reserva 2012

Quinta de S. Sebastião Touriga Nacional Grande Escolha 2012

Quinta do Gradil Reserva 2010

Quinta do Pinto Petit Verdot e Cabernet Sauvignon 2010

Quinta do Rol Pinot Noir Reserva 2009

Vale da Mata Reserva 2011

16 1500 Reserva 2011

Casaboa Homénagem Reserva 2011

Cortém Syrah 2010

Fonte das Moças Grande Escolha 2007

Galodoro Reserva 2010

Opaco 2012

Sanguinhal Syrah Touriga Nacional 2009

Vale da Capucha 2011

15,5 Colares Chitas 2003

Monte Judeu Aragonês e Syrah 2012

15 Collares Viúva Gomes 2006

Na Chocapalha, comprada pelo pai de Sandra nos anos 70, nenhuma das velhas vinhas sobreviveu. Agora, com as novas plantações a chegar aos 30 anos, começa-se a vislumbrar o que pode ser o novo estilo da casa. Sandra admite que há castas estrangeiras, como a Syrah, muito bem adaptadas, mas prefere basear os vinhos em castas nacionais. Em breve lançará um varietal de Castelão, muito aromático e fresco. Foi preciso trabalhar na vinha, baixar o vigor, reduzir a produção a 3 toneladas por hectare, não é por acaso que se diz sempre que os grandes vinhos começam na vinha. Sandra acredita que também no estilo tradicional a região vai dando passos em frente. Se não tem tonéis velhos para experimentar, tem obtido bons resultados com barricas de 500 e 600 litros.

Apesar de tudo, segundo Sandra Tavares da Silva, a aposta de relacionar Lisboa com os vinhos de Lisboa não está ainda ganha. Houve melhorias, mas há mais trabalho a desenvolver. Com a gama estabilizada, consegue ir fazendo alguma experimentação que depois é incorporada nos vinhos da casa.

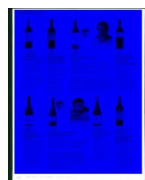
EM PROVA

O Vinha Mãe que Sandra apresentou a esta prova vem das primeiras vinhas plantadas pelo seu pai, nos anos 80, e com o CH (Touriga Nacional), forma o topo da sua gama. Em prova nota-se em primeiro lugar a juventude do vinho, que uma decantação agressiva ajuda a domar. Em geral, houve uma grande diversidade de vinhos em

prova, mostrando uma das maiores forças da região. Nota-se que nos vinhos mais modernos há ainda alguma indefinição, a região procura recentrar-se na qualidade e, acima de tudo, na identidade, procurando incorporar as castas estrangeiras e a moderna enologia como traço comum. É um trajecto que começou há 20 ou mais anos, mas que já teve algumas falsas partidas. Por outro lado, as casas mais tradicionais continuam a apresentar vinhos feitos com castas e métodos ancestrais, mas cuja qualidade sobe a olhos vistos ano após ano, ameaçando a liderança dos novos produtores.

Adicionalmente, apareceram produtores ainda mais novos, que trazem uma filosofia de vinho que não se funda na recente renovação dos vinhos portugueses. Com castas como Pinot Noir, locais voltados para o mar, procura de proporção e harmonia, até de leveza, são vinhos que vão ao perfil "vinho leve" da região buscar algumas qualidades, mas não deixam que seja esse traço a defini-los. Todo o puzzle da região se joga nestas três tendências, com alguma miscigenação entre elas.

Lisboa define-se, estrutura-se, ambiciona, aponta para longe, sendo o "longe" um longínquo mercado, ou apenas a sua cidade-mãe, logo ali ao lado a dar o nome, mas por vezes tão longe que outras regiões portuguesas parecem ali mais em casa. Lisboa também se une, e agarra com afinco o seu futuro, liderada por um misto de novas e velhas empresas, com uma liderança carismática e objectivos bem definidos. Bem-vinda.



ID: 59725507

01-06-2015

* painel de prova



17,5 €20
Chocapalha
Vinha Mãe
Reg. Lisboa tinto 2011
Casa Agr. Mimosas
Tosta, aromas lácteos,
barrica de qualidade,
fruta preta tensa e
muitas notas minerais.
Cremoso e amplo, com
taninos vivos e acidez
alta, muito jovem,
salino, rugoso, com final
saboroso e de muito
bom comprimento.
(14,5%)



17 €17,50
Brutalis
Reg. Lisboa Alicante
Bouschet Cabernet
Sauvignon tinto 2012
Vidigal Wines
Fruta negra, austero,
concentrado e focado,
com minerais, cacau,
tostados, especiarias
doces. Fresco e
texturado, acidez
integrada e taninos
firmes, muito
equilibrado e vigoroso,
sólido, longo e bem
definido. (14,5%)



a escolha de
João Afonso

17 €12
Dory
Reg. Lisboa Reserva tinto 2011
Adega Mãe
Fruta preta e silvestre algo confitada, uma nota
licorada, especiarias, tostados, muito expressivo.
Muito bem proporcionado na boca, com corpo
texturado, taninos redondos, muito sereno, afável,
com final longo e muito equilibrado. (14%)

Este vinho conquistou-me pela sua proporção e
harmonia. Um vinho atlântico, cheio de frescura e
fragrância, mas também um vinho completo,
com excelente acabamento e com uma aptidão
de consumo muito diversificada. Um tinto para
todos e também para todas as ocasiões.



17 €25
Quinta do Boição
Special Selection
Old Vineyards
Reg. Lisboa tinto 2008
Enoport
Aroma fechado, com
fruta preta e terra
húmida, especiarias,
uma nota salina.
Encorpado e carnudo,
com taninos poderosos,
acidez e vegetal a dar um
fundo rugoso, termina
texturado e vigoroso.
(14%)



17 €30
Quinta do
Monte d'Oiro
Reg. Lisboa Reserva
tinto 2010
José Bento dos Santos
Aroma com notas de
terra húmida, fruta
esbatida, couro, rosas e
mato, especiarias. Muito
complexo, com boca
muito fresca e bons
taninos, final frutado,
muito polido e bem
proporcionado, para a
mesa. (13,5%)



a escolha de
Luís Antunes

16,5 €9
Casa das Gaeiras Vinhas Velhas
Óbidos Reserva tinto 2012
Tapada das Gaeiras
Fruta vermelha muito expressiva, reservado e contido,
com mato seco e especiarias. Fresco e muito harmonioso,
com acidez e taninos finos, muito pragmático,
afável, final sereno, com pimenta branca. (13%)

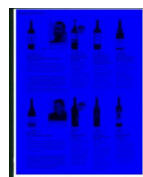
Lisboa é uma região toda voltada para o
Atlântico, mas por vezes na confusão de castas,
ferroirs e estilos, essa veia perde-se. Destaco o
Gaeiras pela sua grande frescura, que o torna
muito adaptado à mesa portuguesa. Um vinho
profundo e pujante, com ventos do mar que o
tornam muito apetecível.



16,5 €20
Casal Sta. Maria
Reg. Lisboa Pinot Noir
tinto 2012
Adraga Expl. Vit.
Aberto na cor, fruta
vermelha como cerejas,
geleia, mato seco e
especiarias. Muito leve
na boca, fresco, com boa
acidez, corpo redondo,
texturado, com final
fragrante e complexo.
(13%)



16,5 €29,90
Quinta de
S. Sebastião
Reg. Lisboa Touriga
Nacional Grande
Escolha tinto 2012
Multiwines
Nariz com fruta preta e
azul, terra e mato seco,
tostados, muito bem
definido, sofisticado.
Fresco e alegre, com
notas amargas e vegetais
a dar profundidade,
taninos finos, final
longo, equilibrado.
(14,5%)



*painel de prova



a escolha de
Nuno Oliveira Garcia

16,5 €19,90

Quinta de Pancas

Reg. Lisboa Grande Reserva tinto 2012

Cia. das Quintas

Notas perfumadas, florais, fruta preta, minerais, muito tenso e químico. Concentrado na boca, com taninos vigorosos e vivos, acidez alta, vegetal rugoso. Ambicioso, mas ainda por desenvolver. (15%)

Os vinhos de Pancas são concentrados, intensos, com boa longevidade. A gama Grande Escolha muda agora para Grande Reserva e este de 2012 também promete muito. Engarrafado mais cedo que o habitual na casa, está por ora muito fechado, com o tanino algo duro. Ou seja, temos de esperar por ele para o desfrutar no seu melhor.



16,5 €9,90

Quinta do Gradil

Reg. Lisboa Reserva tinto 2010

Quinta do Gradil

Aroma a fruta azul e preta bem madura, notas tostadas, achocolatados, terra seca e especiarias, muito apelativo. Sério na boca, como corpo médio e taninos firmes, acidez viva, termina austero, rugoso. (13,5%)



16,5 €14

Quinta do Pinto

Reg. Lisboa Petit Verdot e Cabernet

Sauvignon tinto 2010

Quinta do Pinto

Vegetal verde, fruta preta, especiarias, num aroma muito opulento, com boa tensão, e muita frescura. Ambicioso, estruturado, taninos copiosos mas finos, um tom seco, sério, com boa frescura e comprimento final. (14%)



16,5 €18

Quinta do Rol

Reg. Lisboa Pinot Noir Reserva tinto 2009

Soc. Agr. Quinta do Rol

Notas de café pouco torrado, fruta vermelha aromática, um traço vegetal, ligeira rusticidade mas muito bem domada. Fresco, redondo, muito polido e apelativo, taninos suaves, com final floral e apimentado. (14,5%)



a escolha de
João Paulo Martins

16,5 €17,50

Vale da Mata

Reg. Lisboa Reserva tinto 2011

Rocim

Aroma discreto, com fruta vermelha e notas de bosque, algumas ervas aromáticas. Na boca está leve e fresco, com muito equilíbrio entre fruta e taninos, acidez muito integrada, final fragrante e persistente. (13,5%)

Esta marca é relativamente recente mas desde que surgiu tem mantido uma boa consistência em dois parâmetros importantes: a qualidade, sempre muito polido e vivo, bem agradável de beber, e o preço ajuizado, quer na versão normal quer no Reserva. Uma boa aposta.



16 €6,50

1500

Alenquer Reserva tinto 2011

Soc. Agr. Carneiro

Aroma em tom sóbrio, com um tom de borracha, caça, fruta preta, especiarias, muito explosivo. Encorpado, com taninos firmes, acidez bem integrada, termina com textura aveludada e muito boa presença. (14%)



16 €20

Casaboa

Homenagem

Reg. Lisboa Reserva tinto 2011

Soc. Agr. Quinta da Casaboa

Tostados, fruta preta, muito concentrado, com cacau, muito tenso e ambicioso. Encorpado, com carga tânica elevada, acidez integrada, muitas notas vegetais, um vinho poderoso, que pede tempo. (14%)



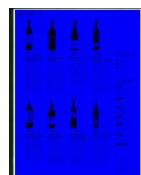
16 €8,50

Cortém

Reg. Lisboa Syrah tinto 2010

Christopher Price

Estilo clássico, com resina, casca de árvore, eucalipto, grafite, e depois a fruta vermelha e azul. Cremoso na boca, com corpo médio, acidez fresca, muitas notas vegetais, termina fresco, texturado. (14,5%)



ID: 59725507

01-06-2015

*painel de prova



16 €10,95
Fonte das Moças
Reg. Lisboa Grande Escolha tinto 2007
João Melícias
Aroma com vegetal verde, fruta azul, especiarias, notas minerais e florais, alguma tensão e complexidade. Na boca mostra corpo médio, taninos polidos, num estilo seco, salino, com boa definição comprimento. (14,5%)



16 €8,99
Galodoro
Reg. Lisboa Reserva tinto 2010
Soc. Agr. Quinta do Conde
Ligeira evolução aromática, com notas químicas, fruta preta, tostados, chocolate e especiarias. Fruta doce na boca, com corpo médio, taninos finos, sóbrio e sereno, final intenso e explosivo. (14%)



16 €16,50
Opaco
Reg. Lisboa tinto 2012
Casa Santos Lima
Notas compotadas, bolo inglês, fruta negra confitada, generoso e extremado. Mantém o equilíbrio na boca, com acidez fresca, vegetal rugoso, notas salinas, concentrado e extraído, com final grande. (14%)



16 €9
Sanguinhal
Reg. Lisboa Syrah-Touriga Nacional tinto 2009
Cia. Agr. Sanguinhal
Nariz tenso, com fumados, fruta azul e preta, sóbrio, com notas verdes e um carácter atlântico. Fresco na boca, de média concentração, com alguma rugosidade vegetal a definir a prova, taninos domados. (13,5%)

INDICAÇÃO DE CONSUMO

- beber ou guardar
- beber
- guardar

CLASSIFICAÇÃO QUALITATIVA

19-20
Grande vinho de classe mundial, impressiona extraordinariamente os sentidos

17,5-18,5
Excelente, de grande categoria e potencial.

16-17
Muito bom, com personalidade e complexidade

14-15,5
Bom, sólido e bem feito, bebe-se com prazer

12-13,5
Médio, honesto, simples, correcto, sem grandes pretensões

10-11,5
Abaixo da média, sem defeitos graves mas também sem virtudes.

Menos de 10
Negativo, defeituoso ou desequilibrado



16 €10
Vale da Capucha
Reg. Lisboa tinto 2011
Vale da Capucha
Muito focado no aroma, com fruta preta e azul, especiarias, tostados, envolvente e definido. Na boca está saboroso e texturado, com doçura frutada, volumoso e expressivo, termina opulento e longo, morno. (15%)



15,5 €14,50
Colares Chitas
Colares tinto 2003
António Bernardino Paulo da Silva
Móveis antigos, resinas, fruta vermelha confitada, mas muito contido, com alguma evolução aromática. Corpo leve, sumarento, com taninos polidos, elegante e leve, com boa acidez e carácter. (12%)



15,5 €9,50
Monte Judeu
Reg. Lisboa Aragonês e Syrah tinto 2012
Adega Coop. Dois Portos
Cheira a fruta vermelha fresca, leve compota doce, com notas terrosas e de carvalho. Na boca permanece o tom de fruta doce, com traços vegetais e taninos firmes a compensar, final macio, um vinho afável. (15%)



15 €20
Collares Viúva Gomes
Colares tinto 2006
Jacinto Lopes Baeta
Aceto balsâmico, fruta vermelha escondida, barro, muito extremado. Na boca é o mesmo perfil, com um traço de acidez volátil pronunciado, a definir a prova. Tem taninos domados e final austero. Carácter, porém, não falta. (12%)

APOIOS

Água S. Pellegrino / Vinalda

Copos Schott Zwiesel / Schmidt-Stosberg



38 Painel: tintos de Lisboa voam alto

A região de Lisboa parece nova, mas tem raízes antigas. O painel de tintos topo de gama confirma a qualidade e variedade de um sector que se destaca pela relação qualidade/preço e pela vocação exportadora.

