

## \* 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 estão 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-seativas. 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.

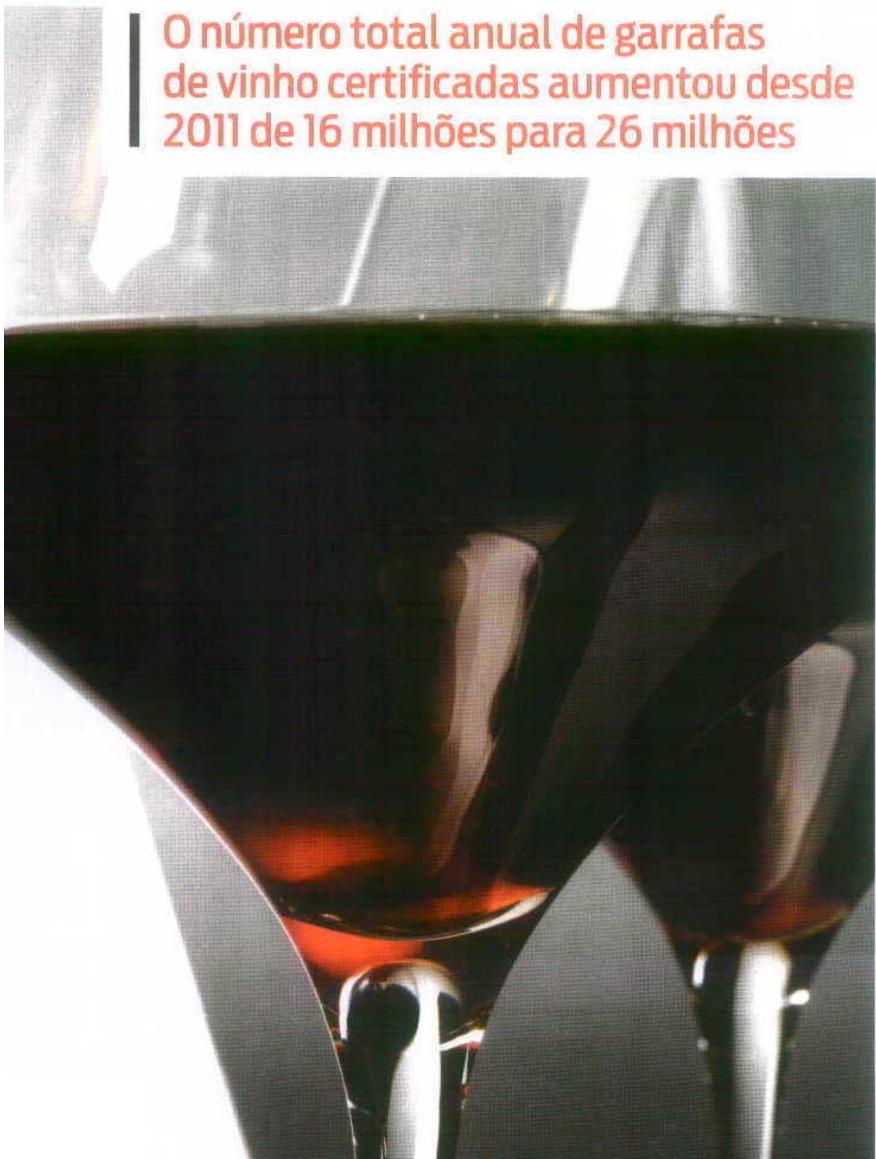
**O número total anual de garrafas de vinho certificadas aumentou desde 2011 de 16 milhões para 26 milhões**

Mas para Vasco Avillez, 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, Avillez 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.

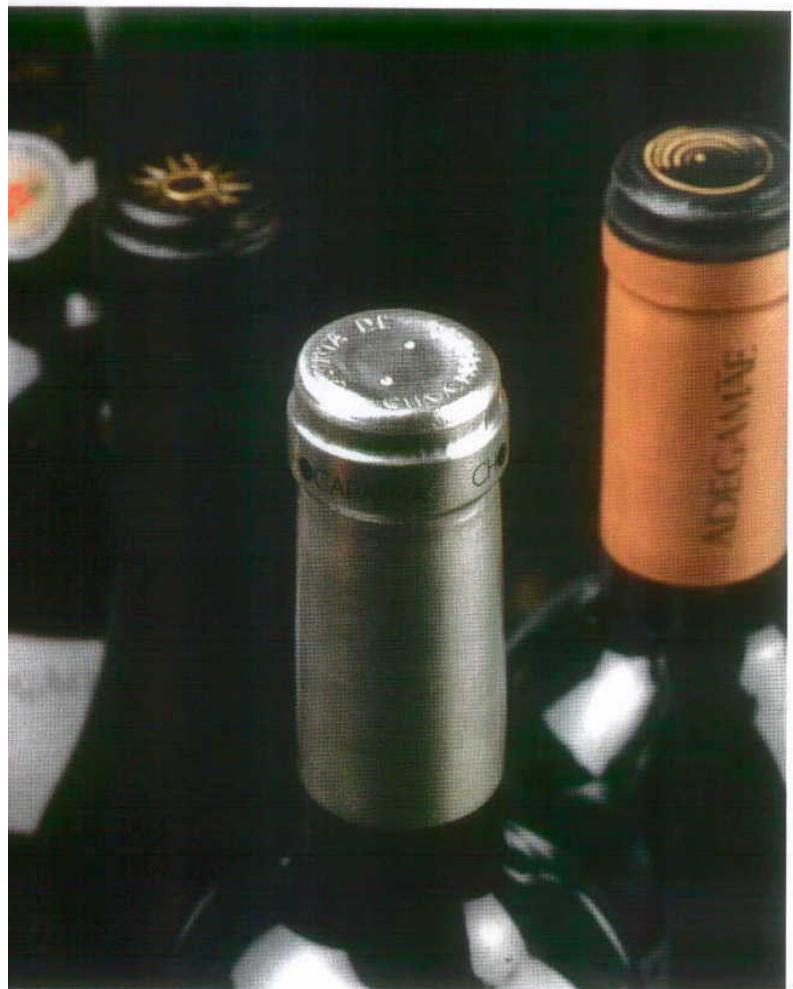
A aposta maior da CVR é agora implantar com mais vigor o vinho de Lisboa em Lisboa, a área metropolitana que forma o maior mercado do país. A presença em eventos como o Peixe em Lisboa, ou Lisboa à Prova, bem como o trabalho com a restauração, têm sido fulcrais para construir a imagem dos vinhos de Lisboa 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 Boiçao 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 Pancas 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 Homenagem Reserva 2011

Cortém Syrah 2010

Fonte das Moças Grande Escolha 2007

Galodoro Reserva 2010

Opaco 2012

Sanguinal 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 definir-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.

## \* 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%)



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%)



*a escolha de  
João Afonso*



17 €25  
**Quinta do Boiçao**  
**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%)



16,5 €9  
**Casa das Gaeiras**  
**Vinhos 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%)



*a escolha de  
Luis Afonso*



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%)

## \* painel de prova



16 €10,95  
**Fonte das Moças**  
 Reg. Lisboa Grande  
 Escolha tinto 2007  
 João Melicias  
 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  
**Sanguinal**  
 Reg. Lisboa  
 Syrah-Touriga Nacional  
 tinto 2009  
 Cia. Agr. Sanguinal  
 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%)



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  
**Colares 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%)

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

## APOIOS

Água S. Pellegrino  
 / Vinalda

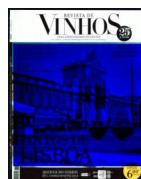
Copos Schott Zwiesel  
 / Schmidt-Stosberg



### **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.





# TINTOS DE LISBOA

