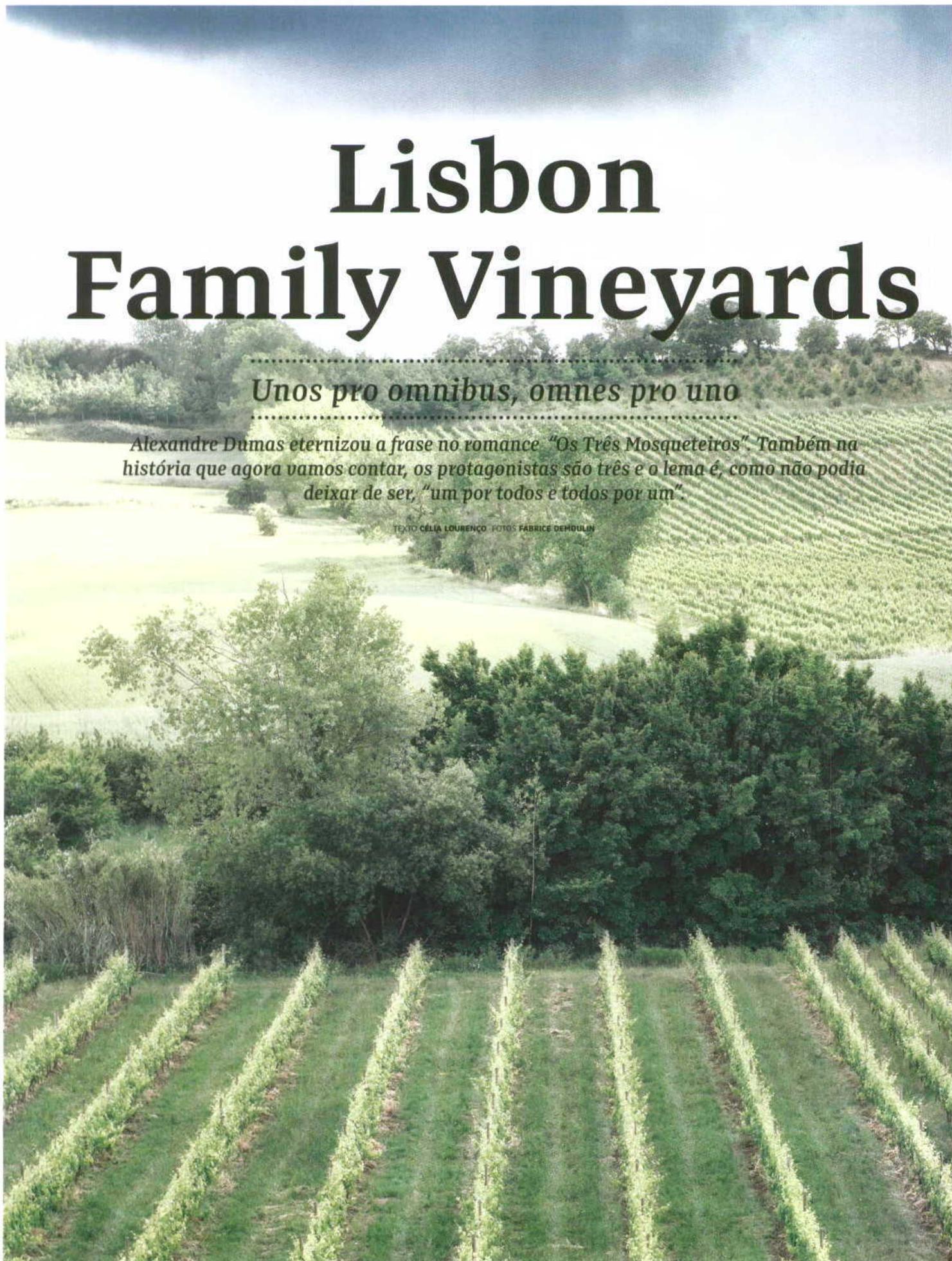


Lisbon Family Vineyards

.....
Unos pro omnibus, omnes pro uno
.....

Alexandre Dumas eternizou a frase no romance "Os Três Mosqueteiros". Também na história que agora vamos contar, os protagonistas são três e o lema é, como não podia deixar de ser, "um por todos e todos por um".

TEXTO CÉLIA LOURENÇO - FOTOS FABRICE DEMDULIN





SANDRA E ANDREA TAVARES DA SILVA, SOPHIE MREJEN, JOSÉ BENTO DOS SANTOS, ALICE E PAULO TAVARES DA SILVA



JAMES FROST, ANN VON FÜRSTENBERG E O ENÓLOGO ANTONIO MAGALHÃES



Lisbon Family Vineyards

Unos pro omnibus, omnes pro uno

Lisbon Family Vineyards é uma associação de produtores que nasceu entre a Quinta de Sant'Ana, a Quinta de Chocapalha e a Quinta do Monte d'Oiro. Existem vários denominadores comuns entre os três... Vinho e Lisboa serão os mais óbvios. Mas muitos sentimentos e princípios unem estas quintas: respeito, atitude, exigência e uma profunda amizade são alguns dos que se evidenciam quando os conhecemos. A ideia terá surgido naturalmente a partir da consciência que "Vinhos de Lisboa" (ainda) não é uma região que chegue ao consumidor através de uma comunicação clara. Da parte dos organismos públicos e institucionais não tem havido uma estratégia eficaz de promoção e divulgação da região, persistindo ainda alguma confusão entre a extinta Estremadura e a região denominada, desde 2009, "Vinhos de Lisboa". Também a qualidade e diversidade destes vinhos não é, muitas vezes, compreendida porque, mais uma vez, o consumidor continua a associar os vinhos desta região às grandes produções, de qualidade duvidosa, que outrora abasteceram a capital.

Em bom rigor, é difícil compreender como é que LISBOA, um nome tão bonito e poético, quanto carregado de importância histórica, cultural, política e económica (pois não é a capital de Portugal desde o século XIII?) não é devidamente usado, aproveitado e orgulhosamente explorado, na promoção e divulgação da região.

Por tudo isto, as três quintas sentiram necessidade de criar, elas próprias,

as condições necessárias para que o reconhecimento acontecesse. Com a ambição de devolver a justa glória do passado aos "Lisbon Wines" (tão citados e evocados no século XIX), nasce a Lisbon Family Vineyards.

Se esta é a realidade dentro do país, no estrangeiro a marca "Lisboa" tem valor e chega de forma direta às pessoas. E os Lisbon Family Vineyards já comprovam que assim é quando, em feiras internacionais, notam um crescente interesse nos seus vinhos. A "Prowein", a importantíssima feira internacional que tem lugar em Dusseldorf, na Alemanha, cuja mais recente edição aconteceu em março, foi disso testemunho, tendo sido o segundo ano com participação conjunta. O stand com uma maior dimensão (em vez de três mais discretos), logo com maior visibilidade, e com o atrativo nome "Lisbon Family Vineyards", não passou despercebido. As pessoas não esqueceram e, este ano, já o procuravam por iniciativa. Parece que, afinal, "Lisboa" é um valor acrescentado para quem tem a sensibilidade e a inteligência de se orgulhar de uma origem tão distinta.

Três famílias, três produtores

Começamos pela Quinta de Sant'Ana. Localizada perto de Mafra, é uma quinta histórica, com registos que remontam ao século XVIII. O conjunto edificado que hoje encontramos é, sobretudo, do

século XIX e está integrado na malha urbana da pequena localidade do Gradil. No final do século XX, a propriedade passou para a posse do Barão Gustav von Furstenberg. Atualmente é Ann, filha do Barão (entretanto, já falecido), e o marido, o inglês James Frost, que têm a gestão da quinta (juntamente com os seus sete filhos).

A atividade da Quinta de Sant'Ana centra-se em três vertentes distintas: a produção de vinhos, a organização de eventos e o turismo, com pequenas casas de férias. James iniciou a reestruturação e ampliação da vinha em 1999 e, em 2004, junta-se ao projeto o enólogo António Maçanita. Nessa altura, a vinha tinha uma área de 2,5 hectares, onde se contavam apenas três castas, Fernão Pires, Castelão e Tinta Roriz. Hoje, a área é de aproximadamente 13 hectares, com uma diversidade alargada de variedades. Touriga Nacional, Tinta Roriz, Merlot, Pinot Noir e Ramisco (projeto mais recente e pioneiro), entre as tintas, enquanto nas brancas temos Fernão Pires, Verdelho, Alvarinho, Riesling e Sauvignon Blanc. A filosofia dos vinhos de Sant'Ana não esquece a história da região, com o imaginário de Bucelas e Colares tão profundamente consolidado. Mas vai encontrar o principal desafio no que não foi ainda escrito, em tudo o que falta descobrir e experimentar.

Com uma produção anual entre as 35 e as 45.000 garrafas, Ann diz-nos que pretendem, sempre, continuar como "nicho". Quer no mercado português

Muitos sentimentos e princípios unem os Lisbon Family Vineyards: respeito, atitude, exigência e uma profunda amizade são alguns dos que se evidenciam quando os conhecemos.

Lisbon Family Vineyards

Uno pro omnibus, omnes pro uno

quer no mercado externo, a Quinta de Sant'Ana dever-se-á manter na exigência de consumidores educados.

Passemos, agora, ao concelho de Alenquer. Avançamos até à Aldeia Galega para aí encontrar uma estrada de terra que nos leva à Quinta de Chocapalha. Esta propriedade tem pergaminhos que remontam ao século XVI, tendo sido pertença de um escocês ilustre (distinguido por D. João VI) no início do século XIX. Era, já então, conhecida pela área de vinha. A história não se perdeu e, nos anos 80 do século XX, é comprada por Alice e Paulo Tavares da Silva, os atuais proprietários. Paulo Tavares da Silva, por todos conhecido como "Sr. Comandante" (oficial da Armada), encontrou nesta propriedade o local que desejava para reunir a família. A mesma família que se apaixonou pela terra e que escolheu trabalhá-la.

Chocapalha é uma quinta agrícola, com produções que vão desde a pera ao tomate. Ainda no final dos anos 80, Paulo e Alice decidem investir na recuperação dos 45 hectares de vinha. Depois, juntamente com duas das suas três filhas, Andrea (Becas) e Sandra, iniciam a produção de vinho (e deixam de vender uva a terceiros, conforme acontecia até então). O vinho passa a ter o papel principal, com a criação de marca própria.

Em casa está o querer, mas está também o

saber. Sandra Tavares da Silva é enóloga, pelo que acumula a responsabilidade enológica dos vinhos de Chocapalha. Nas vinhas, vamos encontrar as castas brancas Arinto, Viosinho, Gouveio, Sauvignon Blanc e Chardonnay. Já nas tintas, as apostas são em Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Castelão, Alicante Bouschet, Syrah, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot. À volta do vinho, está também a oferta de passeios pela quinta, provas e refeições organizadas pela família e com a família. Por último, vamos conhecer a Quinta do Monte d'Oiro. A distância é curta, uma vez que também esta propriedade se localiza em Alenquer, mais exatamente em Freixial de Cima.

Já no século XVII, a quinta era notada pelos seus vinhos, tendo sido o local escolhido pelo Visconde de Chancelheiros, no final do século XIX, em plena filoxera, para manter uma vinha saudável. Uma parte dessa vinha ainda existe e é acarinhada, continuando a produzir. Em 1986, José Bento dos Santos compra a Quinta do Monte d'Oiro, com a qual sempre tinha tido alguma proximidade por, em criança, passar os verões na vizinha Vila Chã. Engenheiro químico industrial, de percurso conhecido no mundo da gastronomia (Presidente da Academia Portuguesa de Gastronomia e Vice-Presidente da Academia Internacional),

encontrou no Monte d'Oiro o ponto de convergência para muitos dos seus interesses enquanto homem de ciência, de humanidades e também de artes - o vinho.

Os primeiros anos foram dedicados a estudos profundos dos solos e das condições naturais particulares de cada pedaço de território. A semelhança com as Côtes du Rhône foram encontradas e aprofundadas, a vinha reestruturada, começando um estilo a surgir, logo com as primeiras colheitas de final dos anos 90.

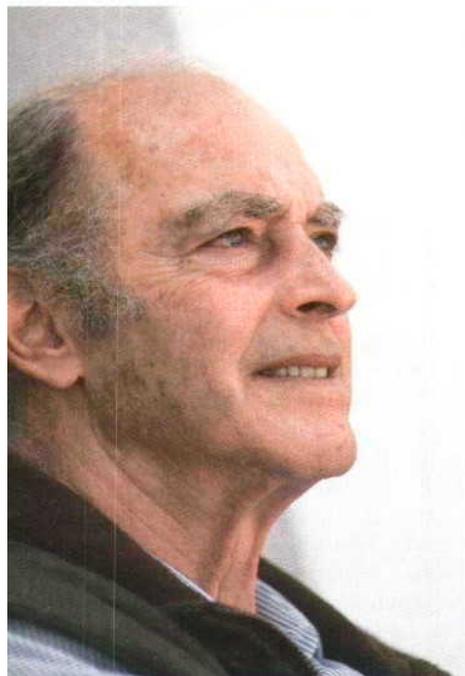
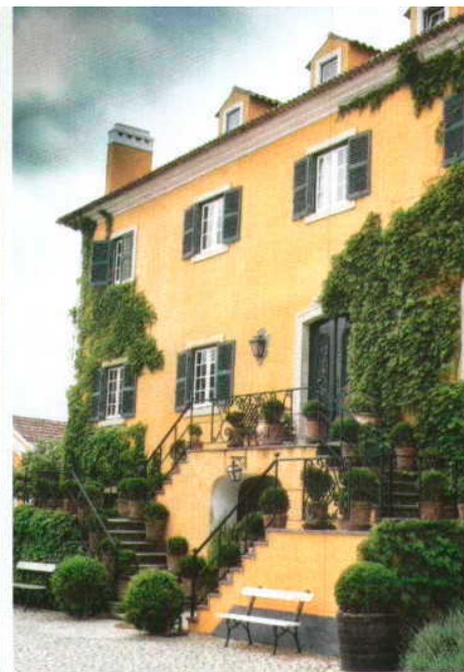
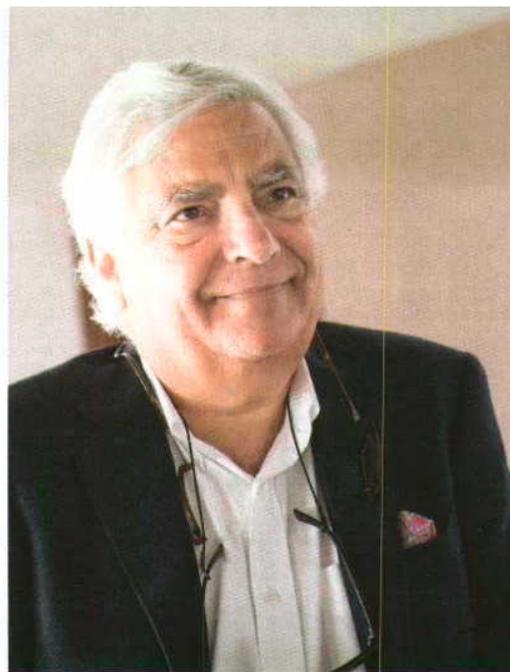
Dos 20 hectares de vinha conduzidos em agricultura biológica, 3,8 hectares estão identificados com qualidade de exceção ("grand cru" se usarmos a hierarquia de algumas regiões francesas), onde se encontra o melhor Syrah. Entre as variedades tintas, o Monte d'Oiro tem ainda Touriga Nacional, Tinta Roriz e Petit Verdot. Nas brancas, privilegia o Viognier (mais uma vez, na lembrança do Rhône), Arinto e Marsanne.

Na enologia, além de Graça Gonçalves e Ricardo Constantino, conta com consultoria técnica de Gregory Viennois (enólogo francês). Quanto à gestão de todo o projeto de produção de vinho e de enoturismo, José Bento dos Santos passou o testemunho ao filho Francisco, que nos últimos anos tem sido o responsável máximo pela Quinta do Monte d'Oiro.

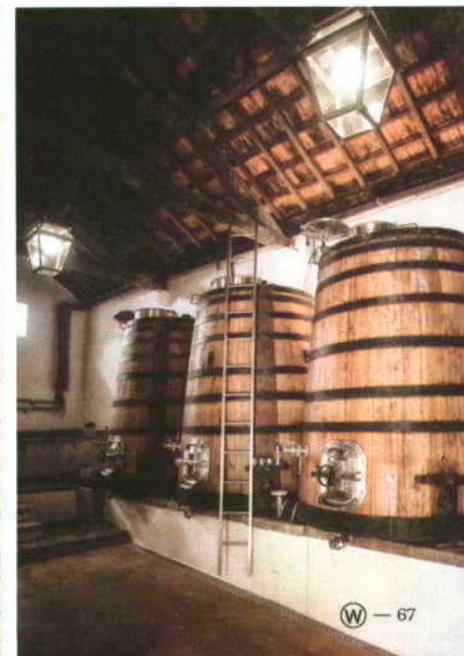
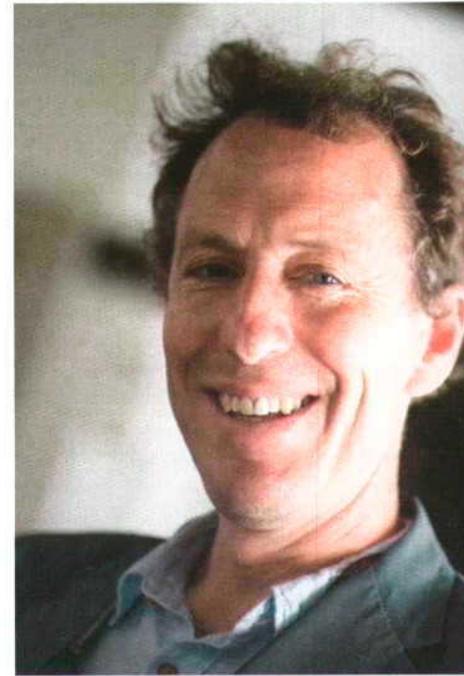
.....

Chocapalha é uma quinta agrícola, com produções que vão desde a pera ao tomate. Ainda no final dos anos 80, Paulo e Alice decidem investir na recuperação dos 45 hectares de vinha. Depois, juntamente com duas das suas três filhas, Andrea (Becas) e Sandra, iniciam a produção de vinho (e deixam de vender uva a terceiros, conforme acontecia até então). O vinho passa a ter o papel principal, com a criação de marca própria.

.....



José Bento dos Santos, Paulo Tavares da Silva e James Frost são três veteranos que perceberam que juntos ganhariam força suplementar em matéria de promoção de projetos distintos, mas com uma premissa de qualidade consensual no mundo do vinho.



Um almoço... de uma nova família

Como é fácil intuir, o projeto Lisbon Family Vineyards tem tudo para ser um sucesso. Um sucesso comercial mas, sobretudo, uma conquista pessoal para estes produtores. É impossível não nos lembrarmos do exemplo dos Douro Boys e como têm gerido a marca que criaram, dela tirando partido para os vinhos que produzem e para a sua região. Indiscutivelmente, o percurso dos Douro Boys tem também aberto caminhos para a internacionalização dos vinhos portugueses.

A Lisbon Family Vineyards apresentou-se pela primeira vez no "Peixe em Lisboa" 2013 e a alegria com que falam destes dois anos é contagiante.

Visitámos as quintas num dia típico de primavera nesta região, céu encoberto de manhã, começando gradualmente a exibir réstias de azul. À tarde, sol aberto, com um incessante vento a lembrarnos que o Atlântico não está longe. É bom pôsar o olhar nesta paisagem. A natureza mostrou particular bom gosto e as vinhas têm oportunidade de se espriar por encostas e vales de ar sereno. A sensação de espaço é plena e a urbanidade da zona saloia que aqui e ali se avista humaniza o cenário.

Os três protagonistas desta história são cúmplices. Querem tirar partido da força que têm em conjunto, desenvolvem sinergias em questões mais elevadas e filosóficas e em pormenores logísticos da produção e das vendas. Conforme nos diz Becas, "nós, sobretudo, gostamos de vinho". É nesse gostar e na entrega que o pressupõe, que está o segredo deste sucesso.

O discurso corre fluido, sem encenações, com confiança mútua, sentido de humor, elevação na conversa e respeito pela individualidade de cada um e de cada vinho. Existe a consciência que o portefólio conjunto é tão rico em diversidade de estilos que pode ser usado de uma forma pedagógica, como um pequeno curso de vinhos, quer para iniciantes (diferentes castas, uso ou não de madeira, por exemplo) quer para os que, de uma forma mais exigente, procuram perceber personalidades, diferenças e subtilidades.

Tivemos oportunidade de conhecer alguns dos vinhos durante o almoço, em Chocapalha. Alice Tavares da Silva chamou a si essa responsabilidade e, com a ternura e simpatia que (só) encontramos nas mães, cozinhou para todos.

Junto à piscina, conhecemos o Mar de Palha 2014. Um rosé de perfil moderno e elegante, muito "Provence" na cor (rosa suave) e na atitude. Com 50% de Touriga Nacional e 50% de Tinta Roriz, é seco, aromático e muito fresco (nota 14-16*).

James e Ann trouxeram-nos o Quinta de Sant'Ana Riesling 2013. Com uma vinificação ao estilo de Mosel, o nariz é muito floral, com algum feno, fruta tropical fresca e sugestões citrinas. A boca tem estrutura, acidez e um final cheio de força (14,5-16,5).

Já na mesa, para acompanhar o delicioso pudim de pescada, tivemos três vinhos brancos. O Quinta de Sant'Ana Sauvignon Blanc 2014, de aroma intenso e boca volumosa, com notas vegetais varietais muito expressivas, mostrando potencial de longevidade (14,5-16,5). O Chocapalha Reserva 2013, vinho que obteve a classificação de 17,5 nesta revista. É untuoso e amplo, sentido-se

bastante o Chardonnay, com notas de manteiga, quer no nariz quer na boca. O Arinto mostra-se fundamental para polvilhar com a sua acidez um Chardonnay mais maduro. Quanto à Quinta do Monte d'Oiro, o branco escolhido para esta fase da refeição foi o Madrigal 2012, 100% Viognier. Também já provado na WINE, com a atribuição de 18 valores, mostrou-se com um aroma fresco e muito sério. A estrutura é poderosa e às notas de pêssego e alperce, junta-se uma textura quase cremosa.

A seguir, começa o desfile de tintos, enquanto no prato temos fiambre assado no forno, com cravinho e mostarda. Um verdadeiro clássico!

O Pinot Noir tem sido, na Quinta de Sant'Ana, um desafio. A vinha foi plantada em 2007 e este ano terá lugar a sexta vindima. Ao almoço, bebemos o 2013. Está muito novo no aroma e tem raça. Sente-se bastante a acidez, a boca é poderosa e tem textura, lembrando um Pinot de Sancerre. O final é longo e convida à mesa (15-17). De Chocapalha conhecemos o Vinha Mãe 2011. Feito a partir de Touriga Nacional, Syrah e Tinta Roriz das vinhas mais antigas da propriedade, esteve 22 meses em barrica. É um vinho muito estruturado, muito rico e de aroma guloso, com notas de fumados e chocolate. A boca é intensa e prevê-se vida longa e bonita (16-18). Ao ExAequo 2010, do Monte d'Oiro, a WINE atribuiu 18 valores. Um lote de Touriga Nacional e Syrah, de taninos firmes e finos, é um vinho cheio de elegância, longo e de aromas intensos, que precisa de algum tempo para mostrar a sua generosidade.

Como o Sr. Comandante estava em casa, foi fácil continuar a abrir garrafas, o que nos deu oportunidade, ainda, de conhecer o Ch by Chocapalha 2011 e perceber como evoluiu o Chocapalha 2003.

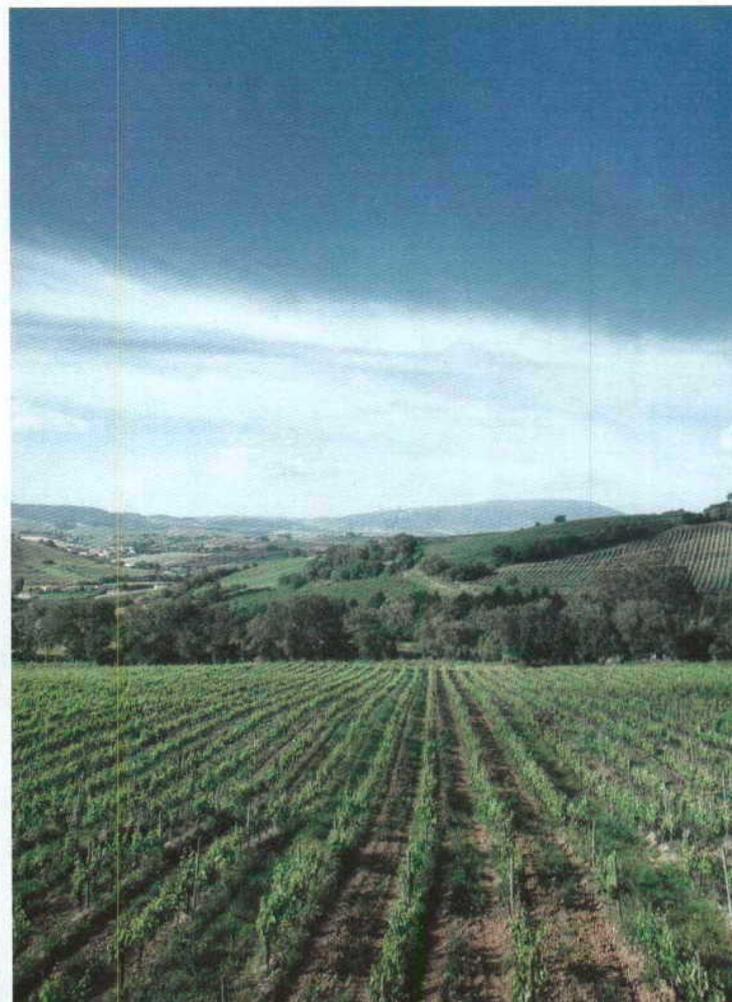
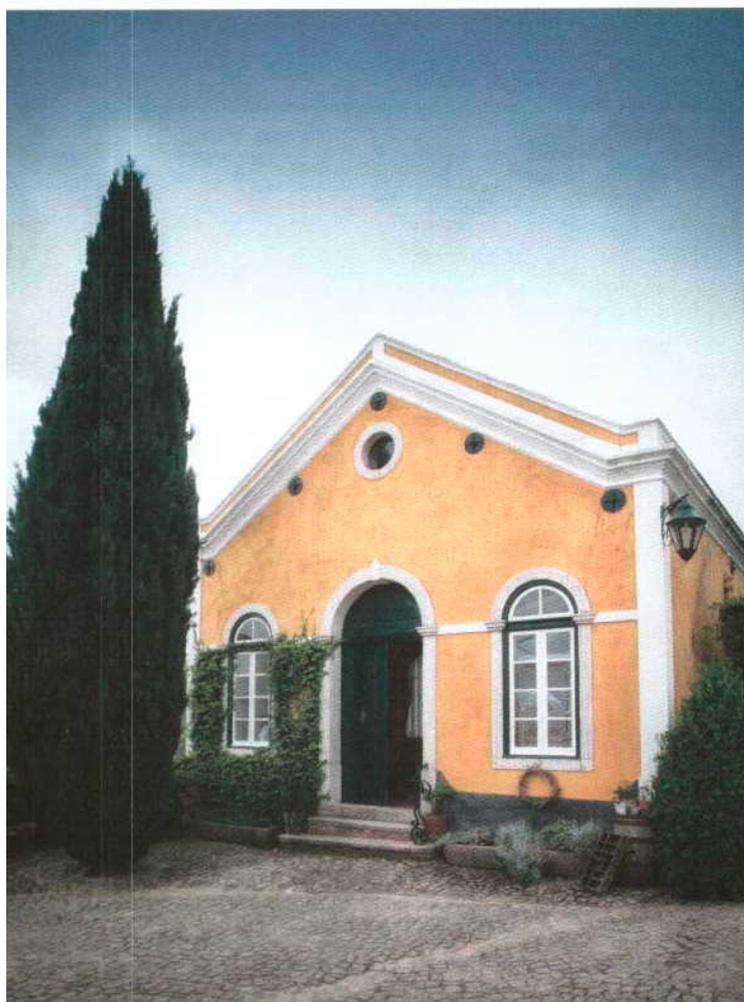
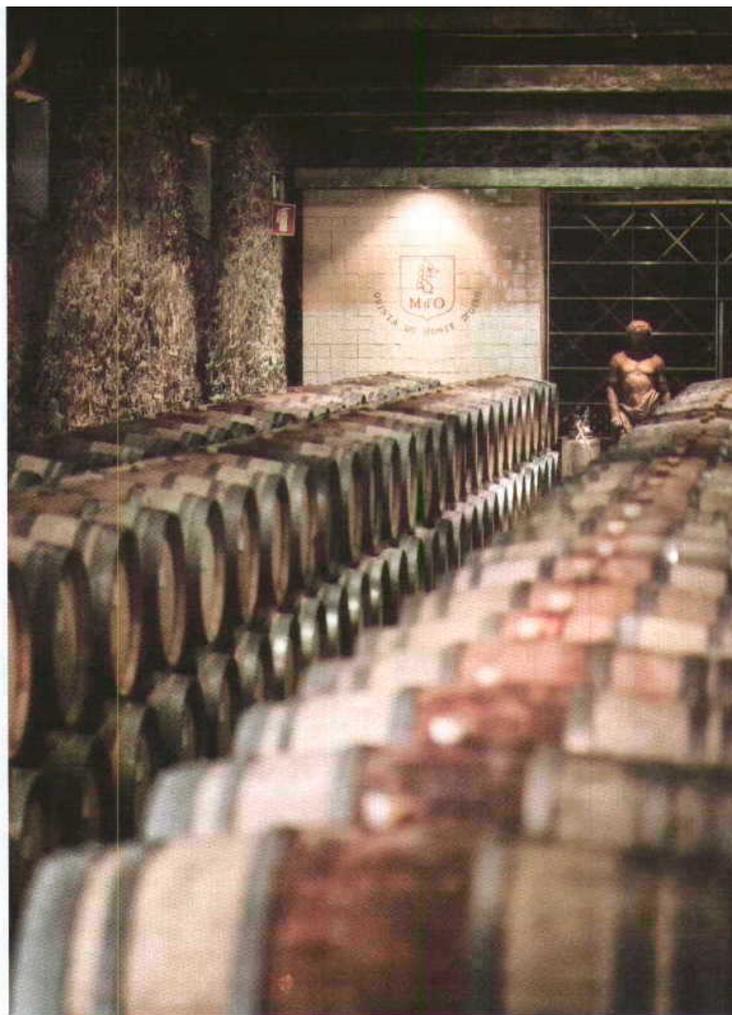
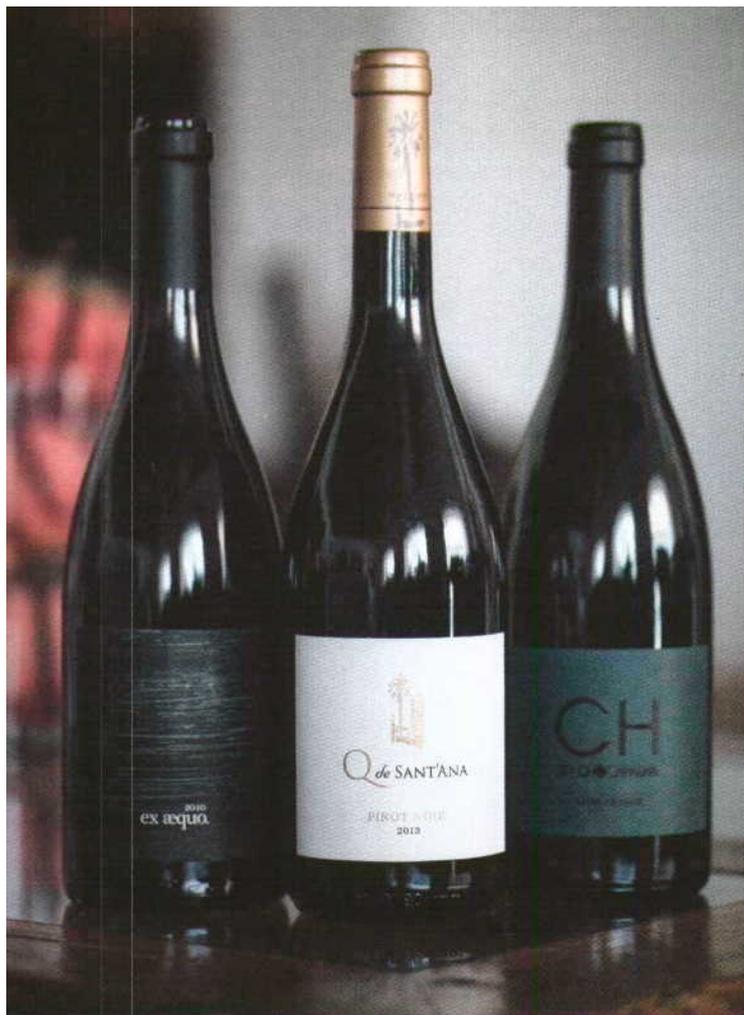
"Ch" é uma referência à nacionalidade suíça da nossa anfitriã, Alice. O vinho é o resultado da Touriga Nacional das vinhas mais antigas (que entra no lote do Vinha Mãe, conforme vimos). Muito fresco. Com nariz de Touriga gulosa, com fruta muito bonita, é encorpado, tem estrutura e taninos firmes (16-18).

Por último, já depois de um delicioso e reconfortante bolo de chocolate e do café (!), Becas e Sandra abrem o Chocapalha 2003. O vinho está cheio de frescura e elegância (e 2003 foi um ano tão quente que está ainda na memória). Tem notas de hortelã e cedro muito finas. É longo, quase salgado. Está numa fase lindíssima da sua vida, comprovando o potencial de longevidade destes vinhos (16,5-18,5).

O que nos fica deste dia é a vivência, na primeira pessoa e de corpo inteiro, de cada uma das palavras que integram a expressão Lisbon Family Vineyards. Como afirma Sophie Mrejen, da Quinta do Monte d'Oiro, "temos orgulho em cada uma das três palavras - na família, nas vinhas e em Lisboa".

E, em jeito de conclusão, José Bento dos Santos diz-nos continuar na busca do renascer do espírito e dos vinhos de produtor. "Enquanto houver esse património para defender, há Lisbon Family Vineyards".

*Tal como é prática recorrente na revista WINE, a avaliação de vinhos "in loco" em contexto de reportagem e na presença dos produtores obedece a um intervalo cauteloso de dois pontos, numa escala de 0 a 20 valores.





62

Lisbon Family Vineyards

As quintas do Monte d'Oiro, Chocapalha e Sant'Ana decidiram reunir-se para reforçar a notoriedade dos respetivos projetos e vinhos. E, muito provavelmente, terão sucesso.



Vinhos de Lisboa

LISBON FAMILY VINEYARDS

Chocapalha, Monte d'Oiro e Sant'Ana

CARCAVELOS

O tesouro que resiste ao betão