

VINHOSGOSTO

QUEM SABE BEBER SABE VIVER

Os tintos de Lisboa

Os vinhos da antiga Estremadura têm castas e estilos variados. É quase impossível tirar uma linha comum, mas são macios, apetitosos e vivazes

POR GUILHERME RODRIGUES

Adefinição empregada pelo poeta Camões não poderia ser mais perfeita para localizar a região dos vinhos de Lisboa: “Onde a terra se acaba e o mar começa”. Trata-se dos solos vinícolas mais ocidentais da Europa. A sub-região de Colares, por exemplo, chega a ter seus célebres vinhedos, da

casta Ramisco, plantados nas areias das praias. Na verdade, Lisboa é a nova nomenclatura, de origem e geográfica, da antiga denominação portuguesa Estremadura, adicionada de outros três satélites (Bucelas, Carcavelos e Colares). Espraia-se desde a beira mar até o interior, com limite oriental aproximado pouco adiante de uma linha imaginária entre Lisboa e Leiria, respectivamente extremos sul e norte da ampla e variada região vinícola. Os solos são calcários e arenoso-calcários, com manchas tão antigas remontando até ao período Jurássico. A zona da Lourinhã é famosa pelos fósseis de dinossauros e pela disputada aguardente velha – ao lado de Cognac e Armagnac, as três únicas regiões certificadas mundialmente para aguardente velha.



O clima das vinhas de Lisboa é misto de atlântico e mediterrâneo, com predominância para o calor. O relevo é de colinas ondulantes, por vezes mais íngremes, flanqueadas por serras. Abrange as denominações de origem (sub-regiões) antes designadas como Estremadura: Alenquer, Arruda, Encostas d'Aire (Alcobaça e Medieval de Ourém), Lourinhã, Óbidos e Torres Vedras. E mais Bucelas, Carcavelos, Colares, bem como a indicação geográfica homônima e geral: "Vinho Regional Lisboa".

Bucelas é famosa pelo excelente e seco branco, com a uva Arinto em solo calcário, vinho preferido do Duque de Wellington, o vitorioso sobre Napoleão. Carcavelos é terra de imemoriais generosos, onde o Marquês de Pombal tinha a célebre quinta de Oeiras, de afamados vinhos. Colares, junto ao mar, produz tintos únicos, capazes de envelhecer muitas décadas. As duas últimas beiram à extinção. Sobre elas avançam as construções de imóveis nos arredores lisboetas, substituindo os vinhedos por edificações.

Para esta prova, selecionamos apenas os tintos de mesa produzidos na região de Lisboa. Praticamente da antiga Estremadura. As castas e estilos são muito variados, quase impossível tirar uma linha melódi-

ca comum. Talvez possa ser definida como a maciez: porém com vinhos apetitosos, redondos, vivazes e de boa complexidade. Dentre as sub-regiões, a mais promissora é Alenquer, onde estão muitos dos mais célebres produtores, como Pancas, Monte d'Oiro, Chocalhá, Quinta do Anjo, dentre outros.

A região encontra-se em franca ascensão qualitativa e de renome. Os vinhos são muito gastronômicos e aprazíveis, com diversos exemplares de alta sofisticação. Sem dúvida rótulos obrigatórios nas mesas dos enófilos bem informados.

A prova contou com 17 dos melhores e mais significativos tintos de Lisboa disponíveis em nosso mercado, em diversas faixas de preço. O leitor poderá encontrar, de quebra, excelente custo-benefício. Transcorreu às cegas, na churrascaria Vento Haragano, de São Paulo (Av. Rebouças, 1001, Jardim Paulista, tel.: 11-3083-4265), com o serviço preciso e atento do sommelier Tiago Menezes. Além deste redator, estiveram presentes os competentes provadores do painel da Revista GOSTO: Alexandre Rodrigues, José Luiz Pagliari, José Maria Santana e José Ruy Sampaio. Dela participaram ainda o convidado Ângelo Vanhoni e o diretor de redação da Revista GOSTO, jornalista J. A. Dias Lopes. Após os serviços, os perfumados e suculentos assados do Vento Haragano foram servidos aos presentes.



A maioria dos vinhos desta prova vêm da antiga Estremadura, região em franca ascensão

BLOGDOSYRAH/REPRODUÇÃO



NOTAS DE DEGUSTAÇÃO DO MÊS

■ Vinhos tintos de Lisboa. ■ Vinhos tintos secos. ■ Origem: Região demarcada de Lisboa. ■ Castas: Cerca de 50 castas admitidas, dentre elas Aragonês (Tempranillo ou Tinta Roriz), Alfrocheiro, Alicante Bouschet, Castelão (Periquita), Syrah, Tinta Miúda, Touriga Nacional, Trincadeira. ■ Garrafas de 750 ml. Notas do redator.



1. QUINTA DO PINTO ESTATE COLLECTION 2011

■ Quinta do Anjo/Quinta do Pinto – Alenquer – Lisboa – Portugal ■ ASA Gourmet ■ R\$ 110 ■ Nota 92

O corte bem variado de Touriga Nacional, Aragonês, Alfrocheiro, Castelão, Tinta Miúda e Syrah deu um belo resultado. De cor rubi, um vinho perfumado, com ares sensuais, bonito e bem acabado. Nuances complexas a especiarias, cravo e canela, minerais, ervas finas, frutado a morangos maduros. Longo, intenso, boa estrutura sem arestas, refinado e qualificado.



2. QUINTA DA SAPEIRA TOURIGA NACIONAL HB RESERVA 2008

■ Quinta da Sapeira – Encostas d'Aire – Lisboa – Portugal ■ Premium Wines ■ R\$ 241,50 ■ Nota 91

Revela como a Touriga Nacional vai bem na região. Aromas intensos e cor rubi surpreendem logo no início. Frutado maduro a confeitado, porém fresco e bem definido. Um toque de alcatrão, tabaco, leve floral, redondo, cheio, com boa definição, instigante, bom de beber.



3. CASA DE PANCAS 2011

■ Companhia das Quintas – Alenquer – Lisboa – Portugal ■ Palácio dos Vinhos ■ R\$ 45,10 ■ Nota 90

Um clássico da nova geração, em ótima forma. No corte bem resolvido: Castelão, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional e Aragonês. Perfumado, cálido, sensual, sofisticado, com notas a rosas, ervas finas, fumé. Carnudo, com bom frescor, definição e profundidade. Morangos maduros, longo.



4. MAR DE LISBOA ATLANTIC COAST 2012

■ Quinta da Chocapalha – Alenquer – Lisboa – Portugal ■ Adega Alentejana ■ R\$ 66,90 ■ Nota 90

O talento de Sandra Tavares da Silva esculpiu um vinho de pedigree. Framboesas e morangos maduros, refinados, com um toque suave especiado, amplo, com boa potência e vivacidade. Elegante, bem arrumado, um tinto encantador.

5. QUINTA DO MONTE D'OIRO RESERVA 2007

■ Quinta do Monte d'Oiro – Alenquer – Lisboa – Portugal ■ Mistral ■ US\$ 129,00 ■ Nota 90

Com 96% de Syrah e 4% de Viognier, o gênio de José Bento dos Santos inspirou esse tinto instigante. Carnudo, bonitas notas a beterraba, perfumado, framboesas e cerejas

maduras, com minerais e uma sofisticação que se mostra aos poucos e em profundidade. Lembra um belo Côte Rôtie.

6. LYBRA 2007

■ Quinta do Monte d'Oiro – Alenquer – Lisboa – Portugal ■ Mistral ■ US\$ 45,25 ■ Nota 90

É 100% Syrah, outro sucesso de José Bento dos Santos. A fruta vermelha madura cheia e quase voluptuosa

toma conta do show. Belo equilíbrio, ervas finas, algo balsâmico, taninos finos e redondos. Um suave terroso fecha o belo conjunto.

7. QUINTA DO BOIÇAO SPECIAL SELECTION 2008

■ Enoport/Quinta do Boiçao – Bucelas – Lisboa – Portugal ■ Dommo Brasil ■ R\$ 289,50 ■ Nota 89

A Enoport adquiriu a tradicional Caves Velhas, dos grandes produto-

res da região. Um grande tinto, com excelente frescor, notas a jabuticabas maduras, amoras e cerejas. Cheio, vivaz, muito agradável de beber, notas mentoladas. Touriga Nacional, Aragonês, Syrah, Caladoc e Merlot, de vinhas velhas.

8. BRUTALIS 2012

■ Vidigal Wines – Lisboa – Portugal ■ Wine & Co ■ R\$ 289,00 ■ Nota 89

O nome revela o vinho e vice-versa. De cor retinta, compacto, potente e encorpado. Mescla viril de Cabernet Sauvignon e Alicante Bouschet. Mineral, fruta compacta, ervas finas, fumé e alcatroado. Adstringente, longo, um estilo próprio e vistoso.

9. TÊMPERA 2006

■ Quinta do Monte d'Oiro – Alenquer – Lisboa – Portugal ■ Mistral ■ US\$ 73,30 ■ Nota 89



10. MANZ 2011

■ Manz Wine – Lisboa – Portugal ■ Lusitanus Brand ■ R\$ 110,00 ■ Nota 88

Com a Tinta Roriz (Aragonês), um vinho de bastante interesse. Frutado a morango maduro no meio, bem recoberto por uma estrutura de taninos macios e com boa definição. Notas suaves terrosas, a sândalo, redondo, boa vivacidade e vida, final sabroso.

11. POMAR DO ESPÍRITO SANTO CHELEIROS RESERVA 2012

■ Manz Wine – Lisboa – Portugal ■ Lusitanus Brands ■ R\$ 150,00 ■ Nota 89

Touriga Nacional, Aragonês e Castelão, muito bem arrumadas, deram este belo tinto. Notas a madeira ainda se mostram, porém bem integradas no todo. Fruta vermelha madura, apetitosa, como cassis, morangos, baunilha, especiarias, com um fecho balsâmico.

12. PORTA 6 2012

■ Caves Vidigal – Lisboa – Portugal ■ Wine & Co ■ R\$ 59,00 ■ Nota 88

Caves Vidigal – Lisboa – Portugal Wine & Co – R\$ 59 – Nota 88 Desenho do rótulo bem inspirado, como o vinho. Ótimo custo benefício. Bom de beber e interessante. Cerejas maduras fazem a festa, com um toque floral e um ar deliciosamente confeitado. Ótimo frescor e sapidez,

macio e bem focado.

13. QUINTA DOS BONS VENTOS RESERVA 2006

■ Casa Santos Lima – Alenquer – Lisboa – Portugal ■ Cantu ■ R\$ 104,00 ■ Nota 88

De cor rubi escura, vem com ares um pouco mais austeros, mas sem exagero. Redondo, mais profundo, toque adstringente, amoras maduras, fumo. Nervoso, mostra ainda boa intensidade, acidez e taninos bem arrumados.

14. QUINTA DA CHOCAPALHA FAMILY ESTATE 2010

■ Quinta da Chocapalha – Alenquer – Lisboa – Portugal ■ Adega Alentejana ■ R\$ 99,00 ■ Nota 88

Um dos nomes mais bem sucedidos da região, num rótulo com ares mais nervosos e vivazes. Belo frutado a amoras e ameixas, com profundida-



Da esq. para a dir.: Guilherme Rodrigues, José Maria Santana, Alexandre Rodrigues, Ibrahim Zouen, J. A. Dias Lopes, José Luiz Pagliari, José Ruy Sampaio e Ângelo Vanhoni



de e boa acidez. Toques balsâmicos e a ervas finas fecham o conjunto.

15. PRINCIPIUM 2012

■ Quinta da Romeira de Cima/Cia. das Quintas – Bucelas – Lisboa - Portugal ■ Palácio dos Vinhos

■ R\$ 50,55 ■ Nota 88

Bucelas é famosa pelos brancos, mas este tinto, a preço acessível, não deixa de ser interessante. Com tempo em copo limpou e revelou ótimos perfumes, cerejas e morangos maduros, leve terroso e maciez.

16. VALE DA MATA 2009

■ Rocim - Serra d'Aire – Lisboa - Portugal ■ World Wine ■ R\$ 97,90

■ Nota 88

O produtor é alentejano, mas em homenagem a um antepassado familiar elabora este belo tinto de Serra d'Aire. Com boa complexidade, ameixas e amoras maduras e um toque fumé, terroso, mostra ótima presença.

17. QUINTA DA SAPEIRA

CASTELÃO 2009

■ Quinta da Sapeira – Lisboa – Portugal ■ Premium Wines ■ R\$ 75,90

■ Nota 88

Tinto bem redondo, com fruta madura cálida a cerejas e um toque suavemente terroso. Bom frescor e equilíbrio geral, muito bom de beber, macio, com interesse, suave, sem peso e de bom volume. **C**