

Vindima no centro de Lisboa? Sim, é possível.

URL: <http://www.infovini.com/article119525>

Observador | 26-08-2015 | Geral, Economia

Grupo de voluntários participou hoje na vindima do Instituto Superior de Agronomia. A apanha da uva decorreu numa parcela de cerca de dois hectares com vista para a ponte 25 de Abril.

"São excelentes! Fresquinhas ainda sabem melhor", afirma António, um dos voluntários que esteve hoje a apanhar uvas na vinha do Instituto Superior de Agronomia (ISA). "Nos anos 70 já tinha feito vindima no Douro. Começávamos por volta das seis da manhã. Era duro e estava calor. Aqui é mais fácil", acrescenta.

Às 11 da manhã, Margarida, voluntária vinda do Seixal, já tinha apanhado 10 caixas quando conta a sua experiência ao Observador. "No norte, na zona de Paços de Ferreira, vindimava muitas vezes. Lembro-me que tinha de subir umas escadas feitas de madeira porque as vinhas eram altas, mas aquilo era uma animação". Margarida viu na televisão que ia haver vindima no ISA e não hesitou em participar. "Por estar de férias e gostar da natureza e do campo, vim com o meu marido".

Uns metros mais abaixo está Maria, residente em Lisboa e repetente na vindima da Tapada da Ajuda. "Este é o segundo ano que venho. Para mim as vindimas são uma forma de voltar às raízes e de estar em contato com o campo." E o sol não está quente? "Na praia também estamos ao sol", brinca.

A vinha da Tapada da Ajuda

A vinha experimental do ISA tem como função o ensino, a investigação e ensaio de produtos enológicos. Nela existem sete castas brancas e quatro tintas para permitir uma maior experimentação entre os diferentes tipos de castas. "Esta parcela está bem exposta a sul e por isso as maturações acontecem mais cedo do que na generalidade da região. Normalmente os vinhos têm tendência para ter mais álcool e menos acidez" explica ao Observador o professor de enologia do ISA, Jorge Ricardo da Silva.

Contudo, existem cerca de 1.7 hectares destinados exclusivamente à produção de vinho. É aqui que entra a parceria com a Casa Santos Lima, produtor vinícola da região de Lisboa. A produção feita pelos alunos do ISA é acompanhada pelos especialistas para fazer um vinho branco. "O "Experiências" é um vinho cheio de vida, muito frutado, galardoado quatro vezes numa só colheita em concursos de renome internacional", refere Salvador Stilwell, da Casa Santos Lima.

Na primeira colheita foram produzidas cerca de 5 mil garrafas. Este ano o produtor espera colher cerca de 10 toneladas de uva necessária para 10 mil garrafas e assim poder internacionalizar o vinho. Atento a estes números está Carlos Pereira da Fonseca, da Comissão Vitivinícola da região de Lisboa. "A seguir ao vinho do Porto, esta é a região que mais exporta e o sucesso da sua internacionalização faz com que sejamos menos conhecidos no mercado interno. Temos de inverter as tendências com mais investimento e mais divulgação interna".

Vinha urbana vai duplicar

Foi plantada recentemente uma nova vinha num terreno da Câmara Municipal de Lisboa junto à Rotunda do Relógio. A vinha nasce da parceria entre a Casa Santos Lima e a CML e vai ter uma função

didática: mostrar o processo de produção de vinho a todos os interessados. Espera-se que a vinha comece a produzir no prazo de quatro anos.