

## VINHOS DE LISBOA

# Vinhos de Lisboa de elevada qualidade

VINHOS EM LISBOA? SIM! SURPREENDIDO? VENHA CONHECER... O PAÍS POSITIVO ESTEVE À CONVERSA COM VASCO D'AVILIZ, PRESIDENTE DA COMISSÃO VITIVINÍCOLA DA REGIÃO DE LISBOA, PARA CONHECERMOS UM POUCO MAIS AS CARACTERÍSTICAS QUE TORNAM ÚNICOS OS VINHOS LISBOETAS.

A Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa é uma associação regional que controla a origem, garante a genuinidade e promove os produtos vitivinícolas nacional e internacionalmente. Tem "cerca de três mil associados, dos quais noventa são, ao mesmo tempo produtores, engarrafadores e comerciantes".

"A região de Lisboa tem nove denominações de origem controlada (DOC's)". É bem mais extensa do que aparenta. Já alguma vez pensou que no DOC de Caravelos havia vinhas? Não? Mas há! "Entre São João do Estoril e Oei-

ras", elucida o nosso interlocutor.

"Em plena Ajuda, dentro do recinto da Faculdade de Agronomia existem seis hectares de vinha". Quer mais exemplos? "Um dos maiores agentes económicos da região fez um acordo com a Câmara Municipal de Lisboa e plantou uma vinha, com cerca de dois hectares, que vai até à Rotunda do Relógio junto ao Aeroporto".

A grande extensão da região de Lisboa permite que "haja uma faixa de vai desde Colares, ou Cascais se assim quiser, até Pombal. Duzentos

quilómetros de uma faixa sempre junto ao mar".

Desta forma se revela o segredo da singularidade dos vinhos. "Este aspeto determina as características do vinho. O fator Atlântico, com a corrente quente do Golfo, a chuva durante muito tempo (cerca de seis meses por ano), juntamente com o nevoeiro durante o tempo quente (o Rocío) que deposita, por dia, três a quatro gotas de água em cada uma das folhas da videira e possibilita o cultivo, sem qualquer rega. Esta junção faz com que os vinhos originários desta Região estejam particularmente adaptados a acompanhar peixe e marisco como nenhum outro em Portugal".

## UM POUCO DE HISTÓRIA

A crise vinhateira nacional que só terminou em 1905, impulsionou a plantação de vinhas na região do Oeste (Lisboa) para a produção de vinho em grandes quantidades, para ser destilado e assim se conseguir a aguardente vínica necessária ao Vinho do Porto. "Se percorrerem a região encontrarão muitas destilarias paradas que datam dessa época".

No último quartel do Séc. XX, o Estado legislou que era possível que a aguardente para o Vinho do Porto poderia ser proveniente de qualquer parte do mundo. "Com esta lei, os produtores de vinho do Porto começaram a comprar no exterior, provocando o fecho das destilarias. Consequentemente, foram desativados cerca de quinze mil hectares de vinha".

## O VINHO IDEAL PARA QUEM TEM DE "OPERAR MÁQUINAS":

Em meados da década de 80, é regulamentado o Vinho Leve, que possui uma graduação alcoólica muito baixa, pois tem no mínimo 9%Vol., e no máximo 10%Vol. Tem ainda uma acidez mais pronunciada o que o torna muito agradável no acompanhamento dos pratos da nossa Dieta Mediterrânica. Apenas duas regiões estão aptas a produzir este tipo de vinho e na Região Lisboa graças ao «terroir» o Vinho Leve tem uma expressão muito agradável e torna-se a breve trecho um «Best Seller». "É por isto que esta região consegue produzir este Vinho Leve, porque a influência Atlântica tem aqui a sua maior expressão, explica Vasco D'Aviliz.

## PRÉMIOS

Os vinhos da região vitivinícola de Lisboa têm, por onde passam, arrecado inúmeros prémios. Isto só é possível devido à versatilidade da produção. O Presidente da CVR Lisboa explica que "quando levamos um vinho a um mercado, adaptamo-lo aos costumes e às necessidades desse mercado a que se destina. Igualmente esses vinhos ficam adaptados a concorrer aos Concursos que se façam localmente. Ou seja, se temos um concurso na Noruega, o nos-



VASCO D'AVILIZ

so agente estuda os hábitos noruegueses e depois produzimos um vinho que seja adequado ao público aos usos e tradições desse mercado".

No fundo, o reconhecimento, a medalha desperta a curiosidade de provar o vinho. Ou seja, os prémios para além de promoverem o vinho aumentam o seu valor de forma exponencial. "Há cinco anos atrás, quando assumi as funções, certificávamos cerca de quinze milhões de litros. Este ano vamos certificar trinta milhões de litros. Cabe às próximas gerações continuar o trabalho que até então vem sendo realizado, afirma Vasco D'Aviliz.

O nosso entrevistado acrescenta ainda que "no que toca ao mercado externo, é necessário que o abordemos com confiança, demonstrando a excelente relação qualidade / preço" que os nossos vinhos têm.

Com os prémios obtidos pelos vinhos de Lisboa, com o crescimento até agora, com a política de adaptabilidade à comida e com a versatilidade perante a economia dos mercados de destino, a região tem um futuro risonho pela frente, levando também a bandeira de Portugal pelo mundo fora. Vinhos de caráter único, versáteis e ótimos a cada refeição.

A região tem vinhos de grande qualidade. Fazemos, com muito orgulho, parte um país de vinhos de excelência!

## DOC de Bucelas

Bucelas é a única Denominação de Origem Controlada (DOC) exclusivamente demarcada para vinho branco. "Nesta DOC, a casta Arinto é Rainha e Senhora. Aqui é produzido um vinho branco, ácido, aromático e fresco e com um paladar único, reconhecido internacionalmente."

**LISBOA**

**Leve ... todo o ano**

VINHOS LEVES da Região de Lisboa.

Atlântico e Mediterrâneo, criam um microclima único, onde as vinhas de este mar e terra dão origem a vinhos espaciais, de baixo grau, frutados, com agradável acidez e notável equilíbrio. São os Vinhos Leves da Região de Lisboa.

Com uma graduação alcoólica entre 9 e 10%Vol., podem beber-se descontratamente, a qualquer hora do dia, fazendo excelente companhia a pratos, mariscos, comidas leves e sobremesas deliciosas.

IP