



TEMA DE CAPA
VINHOS DE LISBOA





Vinhos de Lisboa

Renovados e apelativos

> texto **Manuel Baião** > fotografia **D. R. / Shutterstock**

Os vinhos de Lisboa estão num processo de renovação acelerado que se tem refletido nas vendas, que não param de aumentar, em especial no mercado externo. Desta vez fomos provar os vinhos tintos Reserva para aferir o novo perfil desta antiga região vinícola.

O Vinho Regional Lisboa pode ser produzido numa vasta área que abrange todos os concelhos do distrito de Lisboa (com exceção de Azambuja), o concelho de Ourém e os seguintes concelhos do distrito de Leiria: Alcobaça, Batalha, Bombarral, Caldas da Rainha, Leiria, Marinha Grande, Nazaré, Óbidos, Peniche, Porto de Mós e Pombal (exceto as freguesias de Abiul, Pelariga, Redinha e Vila Cã). Esta indicação geográfica foi criada em 2009 e substituiu a anterior que se designava Vinho Regional Estremadura, que por sua vez tinha sido criada em 1993. A nova designação foi uma mais-valia para a região, pois o novo nome possui mais notoriedade no mercado externo, é de fácil leitura e dá uma melhor referência quanto à sua localização.

Esta região agrega ainda alguns DOCs com longa história e grande reconhecimento a nível nacional e internacional, como "Colares", "Óbidos", "Alenquer", "Arruda", "Encostas D'Aire" e "Torres Vedras". E ainda três DOCs com características especiais: "Carcavelos" que produz vinho generoso, "Bucelas" dedicada em exclusivo ao vinho branco e "Lourinhã" especializada na produção de aguardente. Contudo, a maioria dos produtores opta atualmente por produzir essencialmente vinhos regionais, uma vez que a lei de vinhos DOC é mais restritiva na utilização de castas e noutras normas, pelo que não é de estranhar que os vinhos provados nesta edição sejam quase na totalidade Vinho Regional Lisboa.

Esta região possui excelentes condições para produzir vinhos de qualidade. Tem solos de diferentes características e idades geológicas, encostas com várias exposições solares e planícies com solos de aluvião. O clima predominante é caracterizado pelos

ventos húmidos e permanentes de Oeste, embora a zona mais interior também tenha zonas com estios secos. Portanto, um clima de transição entre o Atlântico e o Mediterrânico.

Ainda persiste nas mentes de alguns consumidores uma associação desta região ao vinho a granel que abastecia no passado as tabernas da capital. Todavia, na última década foi feito um grande esforço de inúmeros produtores para reestruturarem as vinhas e adegas. A grande mudança começou pelas vinhas, uma vez que se apostou em novas castas escolhidas em função da sua produção em qualidade e não só em quantidade. Hoje os vinhos da região de Lisboa são conhecidos pela sua excelente relação qualidade/preço e algumas marcas conseguiram uma grande notoriedade, fruto da qualidade e carácter dos seus vinhos.

Ao nível das castas apostou-se em algumas nacionais que deram prova de grande qualidade nos últimos anos como a Touriga Nacional e o Aragonez e nas internacionais Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot, mas sem esquecer as castas mais antigas da região, como a Tinta Miúda, o Camarate, o Ramisco e o Castelão. No vinho branco continuou-se a apostar no Arinto, no Fernão Pires e no Vital, mas plantaram-se novas castas nacionais, como o Alvarinho, o Verdelho e o Viosinho, entre outras, e nas internacionais, Chardonnay, Sauvignon Blanc e Viognier. Portanto, os vinhos de Lisboa passaram a ser conhecidos pela grande liberdade e pluralidade das castas utilizadas e pela ampla diversidade de relevos, microclimas e solos onde os seus vinhos nascem. Assim, os produtores apresentam essencialmente três tipos de vinhos: Os vinhos feitos de castas e métodos



Hoje os vinhos da região de Lisboa são conhecidos pela sua excelente relação qualidade/preço e algumas marcas conseguiram uma grande notoriedade, fruto da qualidade e carácter dos seus vinhos.

tradicionais, mas que evoluíram em qualidade; os vinhos modernos elaborados com novas técnicas e algumas castas oriundas de outras regiões; e os "vinhos leves" com baixo grau alcoólico, aproveitando as condições naturais da região voltada para o Oceano Atlântico. Esta diversidade de estilos é apontada por alguns como uma debilidade da região, uma vez que lhe faltaria alguma tipicidade e regionalidade como elemento diferenciador. Contudo, os produtores têm aproveitado esta multiplicidade de produtos para criarem oportunidades de negócio, adaptando-se a vários mercados.

Os vinhos em prova eram das colheitas de 2008 a 2013 e revelaram-se de grande qualidade, com imensa frescura e profundidade. De entre os vinhos em prova, quase todos Vinho Regional

A REGIÃO DE LISBOA EM NÚMEROS

Lisboa é a segunda maior região vitivinícola do país, logo a seguir ao Douro, com uma área de vinha que ultrapassa os 30.000 hectares. Contudo, apenas 9.298 hectares estão certificados pela Comissão Vitivinícola Regional e destes apenas 2010 hectares estão aptos a produzir vinho DOC repartidos desta forma: "Torres Vedras", 873; "Alenquer", 618; "Arruda", 268; "Óbidos", 188; "Bucelas", 142; "Encostas D'Aire", 63; "Lourinhã", 50; "Carcavelos", 10; e "Colares", 17. Já o Vinho Regional Lisboa tem a parte mais substancial, totalizando 7.288 hectares. A região tem cerca de 80 agentes económicos, mas 8 deles concentram mais de 65% do vinho certificado.

A região de Lisboa, anteriormente conhecido por produzir essencialmente vinho a granel, tem-se vindo a modernizar, pelo que atualmente a CVR já certifica cerca de 35% da produção, uma subida de 100% em relação à última década. Os vinhos certificados passaram de 14 milhões de garrafas em 2006 para 28 milhões de garrafas em 2014. O Presidente da CVR, Dr. Vasco d'Áviliez, tem confiança que em "2015 se ultrapasse as 30 milhões de garrafas certificadas". Este crescimento das vendas dos vinhos de Lisboa tem-se centrado no mercado interno, através de um incremento sustentado, mas principalmente no mercado externo, que já representa cerca de 70% das vendas. No topo da lista dos principais destinos dos vinhos de Lisboa estão os Países Nórdicos (com destaque para a Noruega e Finlândia), Angola, Brasil, EUA, Benelux e Rússia, entre outros.

A CVR de Lisboa pretende continuar a ganhar quota de mercado em Portugal, em particular na cidade de Lisboa, organizando e participando em diversas iniciativas promocionais, para que os habitantes e os turistas da área metropolitana de Lisboa sintam esses vinhos como seus. Um exemplo destas iniciativas ocorreu nos dias 28 e 29 de Novembro com a 2.ª edição do "Vinhos no Pátio" que decorreu no Terreiro do Paço. A nível externo a promoção irá centrar-se em dois mercados estratégicos, Angola e Brasil, países que estão a viver uma crise económica com impacto na importação de vinhos, mas sem esquecer os mercados nórdicos, onde os Vinhos de Lisboa têm uma quota de mercado significativa. O Presidente da CVR, Dr. Vasco d'Áviliez, revelou-nos que irão incentivar os produtores a "participar em mais concursos de vinhos, pois a conquista de mais medalhas de ouro poderá ser um trunfo importante no futuro".

Lisboa, destacaram-se os da linha moderna, das colheitas de 2011 e 2012, que associam castas nacionais a internacionais. Os seis primeiros vinhos tinham todos na sua composição a Touriga Nacional, associada a algumas castas, como o Syrah, o Alicante Bouchet, o Petit Verdot, o Pinot Noir e o Merlot. Dois destes vinhos também tinham na sua composição a casta Aragonez. Os solos dos vinhos melhor pontuados são maioritariamente argiloso-calcários e o estágio decorreu em barricas de carvalho francês entre 6 a 20 meses, sendo que pelo menos 50 % das barricas eram novas. O grau alcoólico destes vinhos é elevado, entre os 14% e os 15 %. Portanto, pelo menos nesta prova, "vinhos modernos" de Lisboa suplantaram os "vinhos leves" e os "vinhos tradicionais".



18 MEMÓRIA

REG TINTO RESERVA 2012

€ 7,50 LISBOA 14,5% vol.

ENÓLOGO
RODRIGO MARTINS

CASTAS TOURIGA NACIONAL, SYRAH.

COR Granada, retinto.

AROMA Rico e distinto; com notas de mentol, eucalipto, fruta opulenta, ligeira madeira, balsâmico, baunilha, chocolate, especiarias finas, grão de café.

SABOR Expressivo, com estrutura elegante, com excelentes taninos, frescura no ponto, deixa um final muito persistente e envolvente.

QUINTA DOS CAPUCHOS
T. +351 262 597 192



17,5 QUINTA DE PANCAS

REG TINTO RESERVA 2012

€ 12,90 LISBOA 14,5% vol.

ENÓLOGO
FREDERICO VILAR GOMES

CASTAS TOURIGA NACIONAL, ALICANTE BOUSCHET, PETIT VERDOT.

COR Granada, retinto.

AROMA Distinto, com notas frutadas, frutos silvestres em destaque, herbáceo, pimentos, ervas aromáticas, complexo.

SABOR Elegante, com bom corpo e volume, fresco, com acidez viva, taninos firmes, mantém o perfil aromático, termina persistente e cativante.

COMPANHIA DAS QUINTAS
T. +351 219 687 380



17 QUINTA DE SANT'ANA

REG TINTO RESERVA 2011

€ 21,00 LISBOA 14,5% vol.

ENÓLOGO
ANTÓNIO MAÇANITA

CASTAS TOURIGA NACIONAL, MERLOT, ARAGONEZ.

COR Granada, opaco.

AROMA Rico, complexo, a mostrar alguma evolução, com intensas notas de frutos compostados, especiarias, pimenta, tosta. Vai crescendo.

SABOR Mais expressivo, envolvente, com bom corpo e volume, bons taninos, frescura correta, termina persistente.

QUINTA DE SANT'ANA
T. +351 261 961 224



17

€ 7,60

TROVISCAL

REG TINTO RESERVA 2012

LISBOA 15% vol.

ENÓLOGA
ALEXANDRA MENDES

CASTAS PINOT NOIR, TOURIGA NACIONAL.

COR Granada, retinto.

AROMA Clássico e elegante; predominam as notas florais e frutadas, com destaque para os frutos do bosque, tosta muito suave.

SABOR Tem bom corpo e volume, taninos macios, frescura correta e viva, madeira um pouco mais evidente, deixa um final persistente de potencial gastronómico.

QUINTA DO CERRADO DA PORTA
T. +351 967 007 272
geral@cerrado-da-porta.pt
www.cerrado-da-porta.pt
www.facebook.com/cerradodaporta



17 QUINTA DE SANT'ANA - HOMENAGEM A GUSTAV VON FURSTENBERG

REG TINTO 2010

€ 22,00 LISBOA 14% vol.

ENÓLOGO
ANTÓNIO MAÇANITA

CASTAS TOURIGA NACIONAL, MERLOT, ARAGONEZ.

COR Granada carregado, limpo.

AROMA Concentrado, complexo, intensamente floral, elegante, frutado, notas de pimenta preta em evidência.

SABOR Boa estrutura, envolvente, com bom corpo e volume, taninos firmes mas macios, frescura promissora, confirma o perfil aromático, deixa um final prolongado.

QUINTA DE SANT'ANA
T. +351 261 961 224



BEBER JÁ

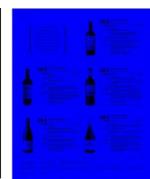


GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



Os vinhos de Lisboa passaram a ser conhecidos pela grande liberdade e pluralidade das castas utilizadas e pela ampla diversidade de relevos, microclimas e solos onde os seus vinhos nascem.



16,5 QUINTA DE PANCAS
REG TINTO RESERVA 2013

€ 12,90 LISBOA 14,5% vol.

ENÓLOGO
FREDERICO VILAR GOMES

CASTAS TOURIGA NACIONAL, CABERNET SAUVIGNON, ALCANTE BOUSCHET.

COR Granada carregado, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos vermelhos e silvestres, baunilha, equilibrado.

SABOR Frutado, encorpado, com taninos bem presentes e ainda por limar, boa persistência no final.

COMPANHIA DAS QUINTAS
T. +351 219 687 380



16,5 QUINTA DO PINTO
REG TINTO RESERVA 2013

€ 18,5 LISBOA 14,5% vol.

ENÓLOGO
S/INF

CASTAS TINTA MIÚDA

COR Rubi, limpo.

AROMA Frutado, com notas de morango, cereja, ligeiro herbáceo, frutos secos, tostados ligeiros, cativante.

SABOR Com bom corpo e volume, confirma o perfil aromático, tem bons taninos, frescura correta, deixa um final persistente e ligeiramente seco. Tem bom potencial de evolução.

QUINTA DO PINTO
T. +351 263 769 216



16,5 QUINTA DO GRADIL
REG TINTO RESERVA 2010

€ 16,00 LISBOA 13,5% vol.

ENÓLOGO
ANTÓNIO VENTURA, VERA MOREIRA.

CASTAS TOURIGA NACIONAL, SYRAH, ALCANTE BOUSCHET.

COR Granada carregado, límpido.

AROMA Frutado, tostado, com ligeiras notas de couro, complexante, nuances de trufas.

SABOR Frutado, fresco, com bom corpo e volume, taninos macios, frescura cativante, termina persistente com notas de chocolate preto.

QUINTA DO GRADIL
T. +351 262 770 000



16,5 CASA SANTOS LIMA
REG TINTO RESERVA 2012

€ 9,90 LISBOA 13,5% vol.

ENÓLOGO
DIOGO SEPÚLVEDA, HERMANO VELO.

CASTAS TOURIGA NACIONAL, SYRAH, ALCANTE BOUSCHET.

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Boa intensidade, frutado, envolvente, notas tostadas e de especiarias.

SABOR Equilibrado, frutado, com bons taninos, frescura cativante, final harmonioso.

CASA SANTOS LIMA
T. +351 263 760 621



16,3 CASAL STA. MARIA
REG TINTO RESERVA 2012

€ 22,00 LISBOA 13% vol.

ENÓLOGO
JORGE ROSA SANTOS, ANTÓNIO FIGUEIREDO.

CASTAS PINOT NOIR

COR Granada com ligeiros tons acastanhados, limpo.

AROMA Discreto mas muito elegante, com notas de fruta madura, noz moscada, baunilha, especiarias finas, tosta suave.

SABOR Balsâmico, distinto, frutado, com bons taninos, frescura correta, deixa um final de boca longo e cativante.

ADRAGA – EXPLORAÇÕES VITIVÍNICOLAS
T. +351 219 292 117

BEBER JÁ

GUARDAR

BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



16,3 **S. SEBASTIÃO**
REG TINTO RESERVA 2012

€ 7,99 LISBOA 14,5% vol.

ENÓLOGO
FILIPE SEVINATE PINTO

CASTAS SYRAH, TOURIGA NACIONAL.

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA A precisar de tempo, não é muito expressivo no imediato, depois aparece a fruta, ligeiros tostados e toque especiado.

SABOR Tem bom corpo e volume, equilibrado, frutado, tem boa frescura e taninos macios, termina longo.

QUINTA S. SEBASTIÃO
T. +351 263 978 549



16,3 **QUINTA DO ESPÍRITO SANTO**
REG TINTO RESERVA 2011

€ 6,95 LISBOA 13,5% vol.

ENÓLOGO
DIOGO SEPÚLVEDA, HERMANO VELO.

CASTAS TINTA RORIZ, CASTELÃO, TOURIGA NACIONAL, SYRAH.

COR Granada, límpido.

AROMA Predominantes notas de frutos silvestres e ligeira tosta, chocolate, harmonioso.

SABOR Frutado, macio, estrutura equilibrada, bons taninos, acidez correta, corpo médio, termina longo e agradável.

CASA SANTOS LIMA
T. +351 263 760 621



16 **QUINTA DO ROL**
REG TINTO RESERVA 2009

€ 18,90 LISBOA 14,5% vol.

ENÓLOGOS
JOÃO RIBEIRO CORRÊA, NUNO MARTINS DA SILVA.

CASTAS PINOT NOIR

COR Rubi com nuances acastanhadas, límpido.

AROMA Notas tostadas a mostrar alguma evolução positiva e complexidade, fruta discreta, nuances florais e vegetais.

SABOR Macio, equilibrado, taninos macios, boa frescura, deixa um final longo e prazeroso.

QUINTA DO ROL
T. +351 261 437 484



16 **CASTELO DO SULCO**
REG TINTO RESERVA 2014

€ 3,99 LISBOA 15,3% vol.

ENÓLOGOS
ANTÓNIO VENTURA, VERA MOREIRA.

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ, SYRAH.

COR Rubi carregado, limpo.

AROMA Frutado intenso, com predominantes notas de frutos vermelhos, nuances de madeira, complexo e harmonioso.

SABOR Encorpado, fresco, vivo, com taninos firmes, fruta de qualidade e madeira bem integrada, nuances especiadas, termina persistente.

QUINTA DO GRADIL
T. +351 262 770 000
F. +351 262 777 007
info@quintadogradil.pt
www.quintadogradil.pt
www.facebook.com/quintadogradil



15,5 **QUINTA DAS CEREJEIRAS**
DOC TINTO RESERVA 2008

€ 15,50 ÓBIDOS 13,5% vol.

ENÓLOGO
MIGUEL MÓTEO

CASTAS CASTELÃO, TOURIGA NACIONAL, ARAGONEZ.

COR Granada com ligeiros tons acastanhados, limpo.

AROMA Intensidade média, com ligeiras notas vegetais, frutos secos e tostados.

SABOR Macio, tem corpo médio, mantém o perfil, frescura correta, termina harmonioso.

COMPANHIA AGRIC. DO SANGUINHAL
T. +351 262 609 190



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



Lisboa
Tintos Reserva
Renovados e apelativos