



* reportagem

AS VINHAS DE LISBOA

DA TAPADA DA AJUDA AO AEROPORTO

TEXTO João Paulo Martins * FOTOS Ricardo Palma Veiga

Onde antes houve vinhas e quintas, hoje há prédios, casas e condomínios. A designação Lisboa abrange agora toda a área da antiga Estremadura mas os vinhos da cidade não morreram. Por vontade da Câmara Municipal e com a conivência da Casa Santos Lima.

A confusão era sempre grande e a gritaria também. “Pl’a ‘nha saúde, que hoje é tudo a 5 éritos” ou “Chegue aqui qu’isto hoje é quase dado”. Cada vendedor a gritar para seu lado, alguns já roucos, mulheres sentadas a dar de mamar, homens vestidos de preto, de bigodaça, chapéu e ar de poucos amigos a controlar a cena. Era assim a Feira do Relógio, um arraial onde tudo se comprava, desde roupa e sapatos até produtos alimentares. A localização perto da rotunda, deu-lhe o nome. Aeroporto ao lado, baldios ocupados, confusão enorme de carros mal estacionados. Era assim. Agora, no local onde parte da feira se realizava, está plantada uma vinha.

A feira estende-se por outros terrenos, não longe, mas foi possível, por iniciativa da Câmara Municipal de Lisboa (CML), plantar uma vinha, retomando assim práticas antigas. Dizemos antigas mas na verdade não tão antigas assim, já que a cidade, antes de se estender, em termos urbanos, para os limites que conhecemos hoje, incorporava muitas quintas. É fácil imaginar: onde há um cantinho livre, o português começa por plantar couves e, caso o espaço o permita, batatas e cebolas e, logo a seguir, umas cepas para o “vinho caseiro”. E Lisboa até tem fama de ter bons terrenos agrícolas, como o demonstram as hortas à beira das estradas – veja-se os casos do IC19 ou IC17.

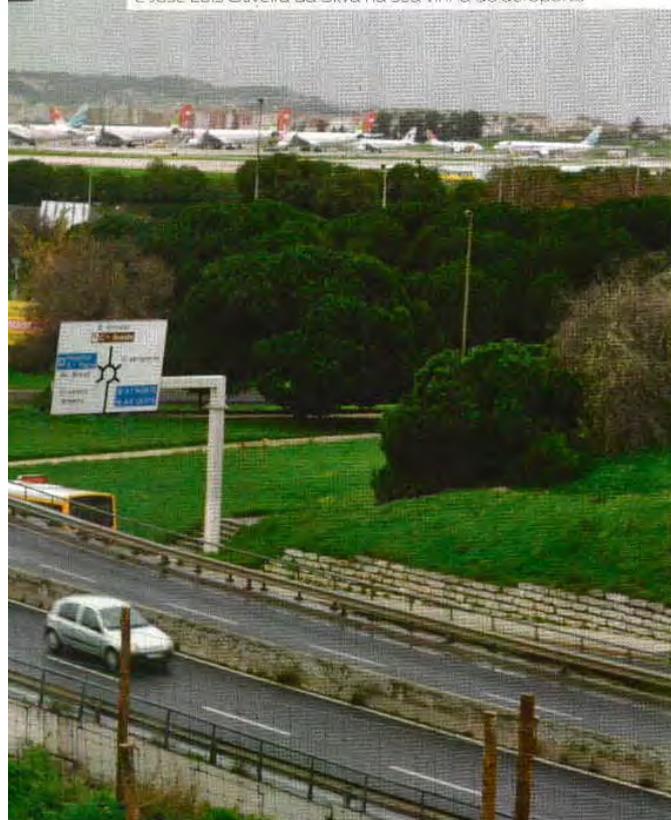
DO ISA AO AEROPORTO

O Instituto Superior de Agronomia (ISA), perto da Tapada da Ajuda, dispõe de uma vinha que é utilizada para a aprendizagem dos seus





A vinha do ISA (em cima) com a ponte em fundo e José Luis Oliveira da Silva na sua vinha do aeroporto

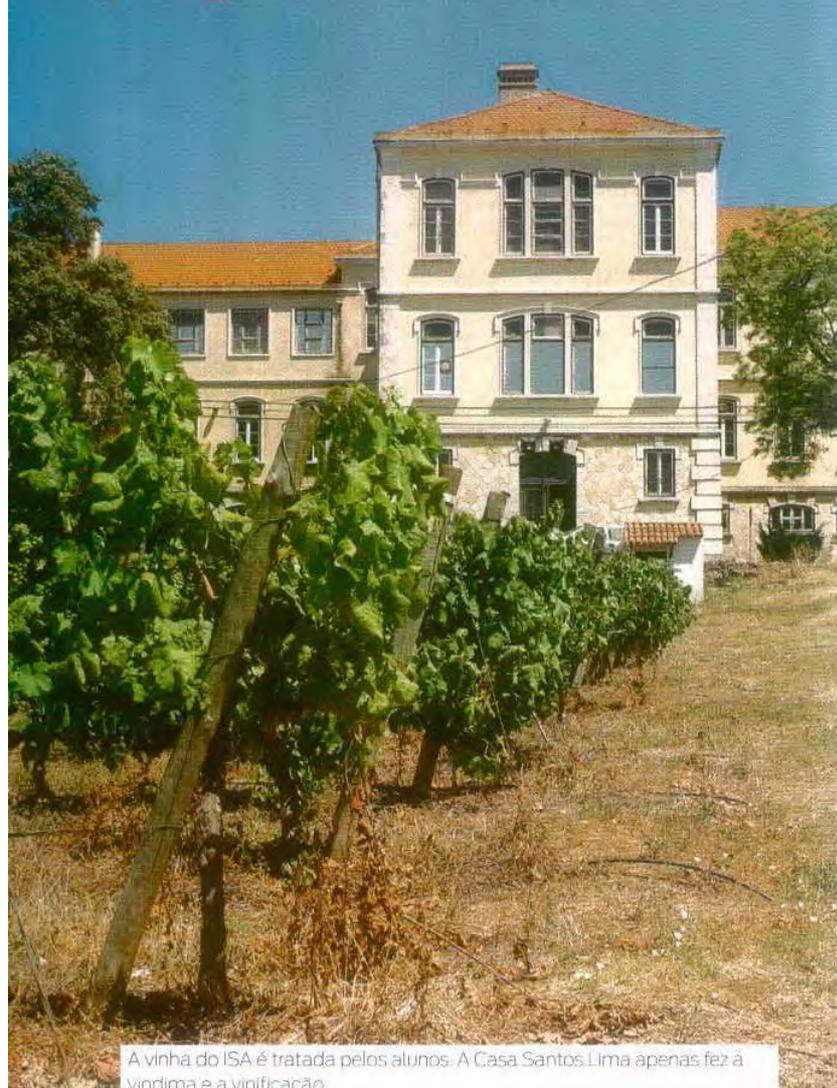


alunos. Todas as etapas, desde a poda até à vinificação, são efectuadas no ISA. A vinha é bem visível para quem se dirige, na ponte 25 de Abril, em direcção ao sul. Obras necessárias na adega do ISA levaram a que fosse contactada a Casa Santos Lima para saber se poderia efectivar a vindima e vinificação, uma iniciativa de Carlos Lopes, professor do Instituto. José Luís Oliveira da Silva aceitou o desafio e fez o vinho em 2013 e 2015.

Visitámos a vinha com ele e, ao apontar para um bom pedaço do muro (derrubado) da quinta, não teve dúvidas: "Isto aqui foi uma vindima em associação e algumas linhas de cepas foram para os locais; entraram por ali e levaram o moscatel (risos). Nós apenas fizemos a vindima, todo o trabalho até lá foi feito pelos alunos aqui do Instituto. Achei graça à ideia mas isto só dá trabalho, já que, apesar de termos vindimadores do programa Erasmus, trazer o equipamento da quinta para aqui não é nada rentável. Mas também não é por isso que aqui estamos, já nos satisfazemos com a exposição que assim obtemos. Nós já temos um protagonismo muito grande na DOC Lisboa (mais de 40% dos vinhos certificados) e também por isso quisemos aceitar este projecto." É, para já, desta vinha que sai o único e verdadeiro «vinho de Lisboa». Intrigou-nos o nome que lhe deu. "Experiências"? Mas porquê? Não é pouco apelativo? "É verdade", diz-nos, "mas de facto não é suposto haver aqui um contrato de exploração com o ISA; estamos a fazer e poderemos continuar mas também pode o ISA passar a ser o responsável e nós vamos embora; o vinho que aqui produzimos vendemo-lo cá mas



* reportagem



A vinha do ISA é tratada pelos alunos. A Casa Santos Lima apenas fez a vindima e a vinificação.

me cartaz com corvos, o símbolo da cidade.” Será a Vinha dos Corvos?, quisemos saber, mas o nome definitivo ainda não está encontrado. Como compensação da cedência, a Casa Santos Lima deixou uma área de terreno camarário adjacente já preparada para receber hortas urbanas. A vinha foi plantada em 2015 e quando a visitámos, num passeio de lama já que o dia corria chuvoso, estavam vários trabalhadores a limpar as ervas que abundantemente cresciam e que se preparariam, à falta de vigilância, para tomar conta de todo o terreno.

Em 2017 dará as primeiras uvas e algumas garrafas serão cedidas à CML bem como à Junta de Freguesia de Marvila. A Casa Santos Lima, que é o produtor que mais vinhos certifica na região de Lisboa, produz cerca de 13,5 milhões de garrafas/ano e exporta para mais de 40 países, sendo conhecida pela boa qualidade dos vinhos a um preço muito acessível. Embora mais presente no mercado externo, os seus vinhos encontram-se em algumas grandes superfícies, na MAKRO, Corte Inglês e algumas garrafeiras.

O vereador Sá Fernandes disse à Revista de Vinhos que há um projecto para outra vinha na cidade, eventualmente até com maior área que esta mas não abriu mais o jogo. “Vamos primeiro consolidar esta e depois logo anunciaremos onde vai ser a próxima.”

A TRADIÇÃO QUE VEM DE LONGE

A existência de vinhas nos terrenos hoje urbanizados e que integram a cidade é amplamente documentada em textos vários do séc. XIX e início do séc. XX. O relato mais completo (que conheço) será o de António Augusto de Aguiar que, em 1868, fez publicar a “Memória sobre os Processos de Vinificação”, onde se relatam as visitas que fez às diferentes zonas do país. E, por isso, não espanta que Lisboa também fosse contemplada e, bem em frente à cidade, a margem sul: “Do Barreiro a Alcochete é um mar de vinhas com Bastardo. Muitos dizem que no Samouco e no Seixal é onde ele se dá melhor.” Já ouviu falar em “vin de paille” ou em “passito”? Pois é, a invenção não é de agora:

Como compensação da cedência, a Casa Santos Lima deixou uma área de terreno camarário adjacente já preparada para receber hortas urbanas

também exportamos, nomeadamente para o Japão. Aqui só fizemos branco, há várias castas na vinha, cada fila de cepas está identificada.” Vimos muitas filas de Encruzado, mas também há Alvarinho, Arinto e Viosinho; em 2015 fizeram-se 6700 litros e também provámos este vinho (muito promissor), mas como ainda era amostra de cuba não apresentamos aqui a nota de prova. As Experiências estendem-se também à vinha da Estação Vitivinícola de Dois Portos, onde existe uma grande colecção ampelográfica — “Eles ficam com parte das uvas tintas para os estudos de microvinificações e nós ficamos com o resto. Fizemos 8000 litros de tinto, cuja primeira edição sairá com a colheita de 2015.”

O caso da vinha do aeroporto é diferente. Aqui houve uma negociação com o vereador José Sá Fernandes, da CML, e foi feito um contrato de longa duração. A vinha, com um pouco mais de 2 hectares, foi feita de raiz com Arinto, Touriga Nacional e Tinta Roriz, num total de 8400 plantas. “Uma trabalhadeira”, desabafa José Luís, “já que não só a quantidade de lixo, tijolos, cimento e todo o género de tralha era imensa, como tivemos de ter aqui vigilância nocturna porque, se não, vinham cá roubar maquinaria ou, no mínimo, o gasóleo dos tractores. A vinha está agora com cerca de arame, é visível a quem passa de carro por cima da rotunda e ainda mais visível vai ser porque vai levar um enor-



Outrora os vinhedos espalhavam-se por zonas nossas conhecidas: “É só ir às colinas de Chelas e olhar à volta; é ir a Benfica, ao Poço do Bispo, a Odivelas ou a Carnide e ver: o que não faltam são campos de vinha.”

“Se se deixar o Bastardo na eira a apanhar sol antes da adega, isso só traz benefícios ao vinho que com ela for feito. O Engaço perde o verdasco e fica amarelado e lenhoso, não transmitindo maus sabores ao vinho.”

Lisboa era cidade de quintas nas zonas onde hoje há prédios; bom exemplo é a que fica mesmo em frente ao Centro Comercial Colombo, uma verdadeira ilha no centro da cidade. Outrora os vinhedos espalhavam-se por zonas nossas conhecidas: “É só ir às colinas de Chelas e olhar à volta; é ir a Benfica, ao Poço do Bispo, a Odivelas ou a Carnide e ver: o que não faltam são campos de vinha, onde se cultivam os Boais e outras variedades, que dão vinhos cheios e carnudos, daqueles que se não esquecem tão cedo.” Mesmo as zonas mais próximas do rio eram aproveitadas: “E não foi há muito tempo que o concelho de Belém, mais precisamente em 1865 (...) produziu 131 pipas de vinhos, mais ou menos metade da produção das vinhas situadas para as bandas da Charneca e Poço do Bispo.” Camarate era, por exemplo, um pequeno centro vinhateiro no Concelho dos Olivais, com um perfil de vinhos intermédios entre os vinhos encorpados de Arruda e os vinhos delgados e finos de Bucelas. Também Ferreira Lapa se referia ao termo de Lisboa “marcado desde a Cruz Quebrada até aos Oliveais, compreende as cercanias e subúrbios de Lisboa, aonde há variadíssimos, e algumas grandes quintas nomeadas pelos seus vinhos de superior qualidade, destinados quase todos à exportação”. Uma delas, de que hoje ainda existe casa murada com jardim, ficava no Prior Velho, pertença da família Patrício Martel – a quinta da Francelha (ver foto), uma propriedade que fica adjacente aos terrenos agora ocupados pelo aeroporto produzia vinho afamado e muito premiado em certames internacionais.

O que se plantava nestas quintas? Que castas se usavam? Como eram as práticas culturais? A tudo isto encontramos resposta na obra de António Augusto de Aguiar que nos assegura: “Encontramos vinha com vinha, tipos tão diferentes como a Diagalves, a Formosa, o Moscatel, a Tamara e a Ferral. E mais além encontramos o Arincho, a Graciosa, a Negra Mole e a Trincadeira; (...) Encontramos desde vinhos de taberna até outro que lembra o Porto, um branco que nos faz esquecer o Bucellas e mesmo tintos que se assemelham aos magníficos

Garrafa antiga da Quinta da Francelha

* reportagem



Vai existir uma outra
vinha em Lisboa
mas em local não
revelado

Collares e Arruda." Diversidade seria a palavra de ordem, uma vez que cada um podia plantar o que quisesse.

No entanto, dois fenómenos acabaram com esta diversidade: o avanço do betão, que acabou com a maioria das quintas; e a criação de adegas cooperativas, que, se por um lado contribuíram para a melhoria da qualidade média dos vinhos, por outro acabaram com as especialidades, já que tudo ia para o mesmo tegão. A região da Estremadura era, em meados do século passado, a mais produtiva do país, com 26% da produção total, tendo-se então pensado em criar 53 adegas cooperativas — no final, acabaram por ser 19. Passou a dar-se mais importância às castas mais produtivas e as especialidades acabaram. O resto da história, todos sabemos. As castas mais tradicionais da região estremenha passarão a ser o Arinto, o Rabo de Ovelha (já citado em Vicêncio Alarte — "A Agricultura das Vinhas") e o Vital, o Galego Doucado em Carcavelos, havendo depois as paga-dividas, tipo Seara Nova e Seminário (Malvasia Rei).

As vinhas da cidade desapareceram, os vinhos de Lisboa são hoje os que se produzem numa zona tão extensa que vai de Lisboa a Leiria. E, na margem sul, nem vê-las até que se chegue para lá do Montijo e Alcochete. A paisagem mudou mas a existência de vinhas dentro das cidades não é uma aberração. Mesmo em Bordéus, na zona de Graves, fica (rodeada de prédios) uma das propriedades mais famosas do mundo, o Château Haut-Brion. Será que alguém se atreveria a dizer que ali tinham de se construir prédios? Nada de queixumes, a nova vinha à beira do aeroporto vai trazer-nos alegrias vinicas. Só pode.

em
PROVA

15,5 €3

Experiências
Reg. Lisboa branco 2013
Casa Santos Lima

Muito bons os aromas de fruta citrina, aqui ao lado de notas de pêra cozida, alguma solidez de porte, sério e gastronómico. Elegante na boca, a acidez é muito boa, o vinho mostra personalidade. Já estará no seu melhor. (13,5%) JPM



142 As vinhas que sobrevivem em Lisboa

Os arredores da capital sempre foram terra de vinhos, mas o crescimento urbano expulsou a viticultura para longe. Só sobreviveu uma vinha no interior de Lisboa; agora, por iniciativa da Câmara Municipal e com a colaboração da Casa Santos Lima, passam a ser duas.