

12 E+ Fim-de-Semana

VINHOS

A quantidade deu lugar à qualidade: Já não se pode falar em balbúrdia no Oeste

A Adega Mãe, que conquistou na Gala do Vinho da Revista de Vinhos o galardão de Empresa do Ano de 2015, é um dos brilhantes exemplos de como a vinha e o vinho mudaram na economia torrejana

Por António Mendes Nunes

Durante muitos anos a região de Torres Vedras foi a principal abastecedora de vinhos para as tabernas de Lisboa. Produzia-se na lógica da quantidade e poucos eram os produtores que já tinham destinado uma pequena parte mais virada para a qualidade.

É curioso verificar que desde há muitos séculos (seguramente desde o século XVII) se começaram a estabelecer na região, nomeadamente Alenquer, Torres Vedras e Óbidos, algumas quintas senhoriais, às vezes com nome firmado nos vinhos que produziam. Um dia, em conversa com um proprietário de uma dessas quintas brasonadas veio à conversa a razão por que a zona de Alenquer e de Torres era tão privilegiada para o estabelecimento dessas segundas casas. Entre variadas outras razões, dizia-me ele que era por estarem suficientemente perto de Lisboa para permitirem uma deslocação razoavelmente rápida a partir dos seus palácios na capital, mas ao mesmo tempo suficientemente longe para os respectivos cônjuges (sobretudo as mulheres) poderem lá ir espreitar as avantajadas rebaldarias que os seus maridos por lá mantinham. Esse meu amigo contou-me alguns exemplos, engraçadíssimos alguns.

Com o tempo tudo isso viria a mudar, mas uma certa visão de estúrdia, muito centrada numa imagem de vida marialva, fadista, com touros e a inevitável ligação de um determinado lumpen (cocheiros, mulheres de vida fácil) a aristocratas, chegou até meados do século XX, bem retratada, por exemplo, no Fado das Caldas (letra de Arnaldo Forte e música de Raúl Ferrão e cuja melhor interpretação é de D. Vicente da Câmara), que termina com a celebração numa tal taberna do Levi “com dois tintos das

Quando a Estremadura virou Lisboa

Com a publicação da portaria nº 426/2009 de 23 de Abril foi criada a Indicação Geográfica Lisboa, substituindo-se a antiga Estremadura. Esta mudança foi benéfica por várias razões, uma delas porque o nome Estremadura ainda suportava nas costas antigos estigmas que a associavam internamente a vinho de taberna e, para os estrangeiros, que vulgarmente o confundiam com a vizinha Estremadura espanhola, bem mais conhecida no mundo do que a portuguesa. A zona abrange uma área com sensivelmente 30 mil hectares de vinha rondando a sua produção anual total as 20 milhões de garrafas certificadas, continuando-se a produzir, embora em menor escala, vinho a granel. Apesar de haver demarcações de regiões bem antigas dentro da designação Estremadura (Colares, Carcavelos, Bucelas, Óbidos, Alenquer), a transformação progressiva da quantidade em qualidade na região de Torres Vedras inicia-se final da década de 1990, havendo actualmente alguns produtores de referência a nível nacional, com percentagens de exportação superiores aos 50% da produção.

Gaeiras”, referência à quinta do mesmo nome (família Pinto Basto Lupi, cujas vinhas são actualmente exploradas pela Parras Vinhos). Curiosamente o letrista deixou-se levar pelo tal menosprezo que durante muitos anos reinou (e ainda reina, bem vistas as coisas) de que vinho é tinto, porque na produção das Gaeiras os brancos (nomeadamente da casta Vital) sempre foram muito mais afamados do que os tintos. Mas pronto, tinto é que era vinho de homens, de toiros, de estúrdia e fadistic.

A Região de Lisboa mudou bastante. Nasceram vários projectos de qualidade e actualmente há deliciosos vinhos no Oeste, com especial destaque para os brancos, mas onde os tintos também têm merecidíssimo destaque.

Na recentíssima Gala da Revista de Vinhos, a AdegaMãe, projecto vitivinícola e de enoturismo nascido no Grupo Riberalves, com sede em Torres Vedras, foi distinguida como a Empresa do Ano 2015. Com apenas cinco anos de vida, a qualidade entretanto conseguida é muito interessante. Destaque para o edifício da Adega, um projecto dos arquitectos Pedro Mateus e David Baptista, de que publicamos uma visão do interior, da autoria do fotógrafo Paulo Calixto.

Com a enologia a cargo de Anselmo Mendes, um dos mais conceituados enólogos portugueses e de Diogo Lopes, a AdegaMãe apresenta vinhos originais, brancos de vinhas próprias e tintos de uvas compradas, que potenciam as condições do seu terroir, a apenas 7 kms do Atlântico, com uma frescura e acidez naturais muito característicos. Recentemente a Adega Mãe apresentou a sua novas colheitas de tintos, nomeadamente o Dory 2012 (12€), um vinho de lote e os monocastas Cabernet Sauvignon, Merlot e Touriga Nacional, todos a 8,5€ e Pinot Noir a 9,5€. Todos os monocastas da colheita de 2013.

NOTAS DE PROVA



DORY RESERVA TINTO 2012 - 12€

Aroma complexo com notas de frutos pretos, ligeiro floral e bagas silvestres. Folha de tabaco e especiarias. Na boca é um vinho muito bem estruturado, com taninos firmes mas muito bem-educados. Este vinho está ainda um bocadinho fechado. Dá um enorme prazer a ser bebido já, mas vai evoluir muito. Ideal para acompanhar comida sofisticada e robusta, tipo assados de vaca no forno ou pratos de caça.



ADEGAMÃE PINOT NOIR 2013 - 9,5€

Cor pouco carregada, como é típico da casta. Aroma com notas de frutos silvestres, toque terroso sous-bois e perfil internacional. Está muito macio na boca, elegante com taninos finos, é uma boa estreita com esta casta por parte da Adega Mãe. Liguei-o a um lombo de porco grelhado nas brasas (só temperado com sal) e fatiado fino e portou-se lindamente.



ID: 63212843

19-02-2016 | E+ Fim-de-Semana

VINHOS
Como a vinha e os
vinhos mudaram
a economia da
região Oeste