



VÍCIOS

"PESSOAS SEM VÍCIOS TÊM POUCAS VIRTUDES"

ESPECIAL
HISTÓRIA

As vinhas de Lisboa

Já foram famosos os vinhos da cidade, e os da Quinta da Francelha, que viu nascer o aeroporto mesmo ao lado, eram dos mais apreciados

TEXTO JOÃO PAULO MARTINS



vícios

○ Prior Velho, à entrada de Lisboa, é feito de toda a espécie de edifícios, menos casas de habitação e terrenos agrícolas. As marcas da cidade dominam a paisagem, urbana, e o caminho faz-se entre velhas oficinas, garagens, fábricas abandonadas, armazéns cinzentos. Como se a natureza tivesse partido para longe há muito tempo. Ficou a memória e, não muito longe do aeroporto, uma velha quinta que é testemunha de dias passados. A Quinta da Fancelha, casa com pergaminhos, conta a história de outra Lisboa, feita de vinhedos e vinho. Um passado que se procura recuperar.

Muitas das zonas que hoje integram a cidade de Lisboa e onde apenas encontramos prédios e lojas de comércio foram outrora terrenos de lavoura. A dimensão da cidade era bem menor no século XIX e zonas que hoje consideramos “o centro” eram então campos de trigo. Lembremo-nos de que a praça de touros do Campo Pequeno foi edificada em 1892 no meio de terrenos agrícolas. Com o clima ameno da cidade e os bons solos que a circundam vocacionados para a agricultura, não se estranha que por aqui proliferassem as vinhas e os seus vinhos tivessem chegado a ganhar fama.

Com alguma frequência encontramos em textos atuais a referência aos vinhos do “termo de Lisboa”, designação essa que albergaria as zonas de Carcavelos, Colares e Bucelas. É verdade que essas eram, em finais do século XIX, regiões muito famosas, as tais que permitiam só por si uma refeição de luxo: começava-se com o branco de Bucelas (Arinto), passava-se depois ao Colares tinto (Ramisco) e terminava-se com o generoso de Carcavelos, famoso desde os tempos do marquês de Pombal. Foi a qualidade dos vinhos desse triângulo lisboeta que Eça de Queiroz tão bem elogiou e que levou a que estas regiões, apesar de pequenas em dimensão, integrassem o conjunto das demarcações feitas a partir de 1908, as primeiras desde o tempo de Pombal. Mas o “termo de Lisboa” era mais amplo e incluía zonas que são hoje parte integrante da cidade.

DE BELÉM À CHARNECA

Hoje conhecemos em pormenor o que se cultivava nos terrenos à volta da cidade. Muita dessa informação chegou-nos pela “pena” de António Augusto de Aguiar que, juntamente com Batalha Reis e o visconde de Vila Maior, elaboraram um relatório sobre o estado do país vinícola, tendo para isso percorrido todo o território e feito uma descrição pormenorizada dos processos de vinificação e de instalação da vinha. Ficamos assim a saber onde se estava a trabalhar bem, quem produzia vinho de qualidade e quais os pontos fracos de cada região. Datados de 1867 e 68, estes relatórios foram reeditados em fac-símile pela Academia do Vinho da Bairrada, em 1999.

É neste relatório que nos dizem que o tal “termo de Lisboa” incluía as zonas de Belém, Benfica Luz, Carnide, Lumiar, Odivelas e Poço do Bispo. O concelho de Belém, lê-se no relatório, produziu, em 1865, 131 pipas de vinho e o autor afirma que, em anos normais, a Charneca e o Poço do Bispo produziriam o dobro daquela quantidade. Era muito frequente a presença da vinha e assim diz-se ali que “é raríssima em volta de Lisboa a propriedade rústica, ou mesmo quinta de luxo, que não possua



maior ou menor pedaço de vinha”. É verdade que se produzia muita uva de mesa mas toda a zona onde hoje ficam o aeroporto e a Charneca originava um vinho genericamente chamado Charneco. O que por aqui se cultivava, e que castas eram usadas, é assunto bem curioso. Algumas delas são nossas conhecidas como a Moscatel, Arinto, Galego Dourado (ainda hoje usada em Carcavelos), mas também Diagalves, Dedo de Dama (uva de formato original que lembra um dedo curvo), Ferral, Formosa e Boal. Nos tintos encontramos a Trincadeira e a Negra Mole (hoje mais conhecida no Algarve). Provavelmente a zona vitícola mais importante seria a de Camarate e concelho dos Olivais. Segundo A. A. de Aguiar, era nesta zona que se produziam vinhos que ficavam a meio caminho entre os “encorpados de Arruda” e os “delgados e finos de Bucelas”. Cá se encontravam castas nossas conhecidas, como a Fernão Pires, Rabo de Ovelha, Tinta Miúda e Bomvedro.

Tudo isto se passa na margem direita do rio Tejo quando, na esquerda, as vinhas se estendiam do Barreiro a Alcochete. Ali se plantava o Bastardo, tão apreciado para fazer o licoroso Bastardinho. Dizia-se mesmo que era no Samouco, Seixal e Moita que a casta melhor se dava. A boa navegabilidade do rio e a facilidade de estabelecer postos de embarque levou a que se fossem construindo, já

no século XX, vários armazéns que alimentavam a exportação de vinho em barricas e a circulação por barco. São conhecidos os casos das instalações da empresa Abel Pereira da Fonseca no Poço do Bispo, mas também de outras, no Gingal, como as empresas, a que hoje chamaríamos “armazenistas”, Teotónio Pereira e Carvalho, Ribeiro & Ferreira.

A FAMA DA FRANCELHA

Esta propriedade murada ocupa hoje 1,5 hectares, ali quase “colada” ao aeroporto. Fundada por Félix Martins da Costa no século XVII, homem de negócios no Brasil que depois passou, por via da descendência, para a posse da família Martel Patrício. Outrora chegou a ter 16 hectares e tal como as restantes quintas da zona era produtora de vinho. A produção chegou às 100 pipas em 1870, mas a filoxera ditou a morte das cepas e tudo teve de ser replantado, diz-nos Francisco Patrício, um dos seis irmãos herdeiros da propriedade e que aqui ainda vive. A mais nova dos irmãos tem agora 71 anos. A casa — velha por dentro e por fora — mostra ainda no interior algum do brilho de outrora, com tetos trabalhados, paredes forradas a papel de seda, salões amplos ao lado de salinhas reservadas e bonitas janelas para o jardim, ainda atualmente usado nos encontros da família.



A Quinta da Francelha é um monumento aos anos em que Lisboa produzia vinho



Quando visitámos a quinta falámos também com um desses herdeiros, cuja mãe, Madalena é a irmã mais velha da família. Esta senhora casou-se com António Sousa Coutinho e o filho, Fernando Sousa Coutinho, é assim um dos herdeiros e, curiosamente, um dos mais titulados cidadãos portugueses, tendo herdado inúmeros títulos. Repare-se: é marquês de Valença, marquês de Borba, marquês de Castelo Rodrigo, marquês de Aguiar, conde de Aguiar, conde do Redondo, conde de Vimioso, conde de Soure e conde do Barreiro. Os títulos hoje não dão tenças nem mercês, mas podem, como dá para perceber, originar nomes de vinhos e consequente “pagamento de direito de uso”, o que acontece com os nomes usados pelo seu amigo João Portugal Ramos. “Desta vinha só se fazia vinho tinto e produzimos até aos anos 50 do século passado. Chegámos a ter o Mário Pato (conhecido engenheiro bairradino) como técnico. Além de vinha tínhamos vacas leiteiras, cavalos e havia mesmo uma zona de caça”. A quinta chegou a ser muito famosa nos finais do século XIX e os vinhos premiados em exposições no estrangeiro, mas hoje não há qualquer intenção de refazer a vinha. “A quinta continua a ser visitada pelos descendentes e vários casaram-se cá; ainda celebramos missa na capela”, diz-nos, satisfeito.

Do passado vínico restam na adega uns tonéis meio desmantelados que apenas poderão servir para lenha ou, recuperados, para ornamentação. Como é que a quinta sobreviveu ao avanço do betão? Não foi fácil, já que “queriam fazer aqui um cemitério novo, mas como o então presidente da Câmara de Lisboa (Krus Abecasis, eleito em 1979 e reeleito em 85) classificou o imóvel, assim evitou-se a demolição”.

São vários os textos que nos informam que a diversidade de castas era uma imagem de marca destas quintas mas, a partir de meados do século XX, com a criação das adegas cooperativas, a produção passou a ter em atenção sobretudo a quantidade em detrimento da originalidade e cada quinta deixou de fazer vinho, entregando as uvas. Perdeu-se assim a fama e a qualidade a que António Augusto de Aguiar aludia. Atualmente, a Câmara Municipal de Lisboa está apostada em fazer renascer as vinhas em Lisboa. A primeira, sobranceira à Rotunda do Relógio, já está plantada e a próxima está prevista mas a localização ainda não foi comunicada. A Casa Santos Lima acordou a exploração desta vinha do relógio (ainda sem nome) e poderá assegurar a exploração de outras que vierem a ser criadas. Ficam os lisboetas à espera dos vinhos. ●