



IN&OUT VINHOS

AS AVENTURAS DO MARQUÊS DE POMBAL

UMA DAS MAIS ANTIGAS QUINTAS DO CONCELHO DO CADAVAL TEM UMA HISTÓRIA RECHEADA DE MEXERICOS A APIMENTÁ-LA. CONHECIDA JÁ NO SÉCULO XV, DIZEM QUE FOI ALCOVA DE AMORES DO CÉLEBRE ESTADISTA. RECUPERADA POR LUÍS VIEIRA, DA QUINTA DO GRADIL SAEM HOJE GRANDES VINHOS.

Por JOSÉ MANUEL MOROSO.

A região de Lisboa tem vindo a afirmar-se no panorama nacional e internacional como zona de grandes vinhos brancos, caracterizados pela sua mineralidade e frescura e combinados com uma boa acidez, tudo isto a dever-se à influência atlântica que aí se sente.

Fomos visitar a Quinta do Gradil, herdade do concelho do Cadaval situada no sopé da serra de Montejunto e que deve este seu nome ao facto de ter sido a primeira a ser gradeada com um gradil.

Por todo o lado respira-se história e as suas mais antigas referências documentais recuam a 1492, quando D. Martinho de Noronha recebeu de D. João II a carta de doação. Mas foi o facto de ter sido adquirida pelo Marquês de Pombal, por ocasião do movimento que a partir de 1760 levou à ocupação de terras municipais, que lhe conferiu notoriedade. Uma interessante particularidade era o facto de o Marquês de Pombal ter as suas quintas sempre a um dia de distância de viagem uma das outras, para lhe garantir o descanso, e esta estava, por exemplo, a um dia da Quinta de Carcavelos. Algumas más línguas, no entanto, acrescentam uns mexericos, afirmando que a Quinta do Gradil era poiso habitual de escapadelas amorosas do célebre estadista. Com um palácio setecentista e uma cape-

la, ambos à espera de obras de reconstrução, manteve-se na família do marquês até 1960, altura em que foi vendida a Joaquim Sampaio de Oliveira, o famoso Isidoro dos enchidos. Finalmente, em finais dos anos 90 do século passado, é comprada pelos netos de António Gomes Vieira, com o empresário Luís Vieira, economista de formação, a apostar seriamente na requalificação



Sauvignon Blanc & Arinto 2015.

À esquerda Quinta do Gradil Viosinho 2015.



de toda a área agrícola. Com enorme área florestal, pomar e olival a que se juntam mais 120 hectares de vinha (este ano estão a alargar este espaço com a plantação de Viosinho e Alvarinho), a Quinta do Gradil tem solos argilosos relativamente fracos, mas de onde saem grandes vinhos brancos como tivemos oportunidade de comprovar.

Nesta nossa prova de vinhos feitos pela equipa de enologia composta por António Ventura e Vera Moreira começámos pelo Quinta do Gradil Viosinho 2015, com aromas muito elegantes marcados pelos frutos de polpa branca e muito mineral. Revela frescura e termina muito longo na boca. Dele se fizeram 12 mil garrafas. Seguiu-se o Sauvignon Blanc & Arinto 2015, a revelar-se muito aromático com o Arinto a conferir-lhe ótima acidez. Notas minerais, frescura e grande estrutura. Vieram para o mercado 40 mil garrafas. Este é o meu preferido.

A terminar, o Quinta do Gradil Chardonnay. Parte dele (20%) estagiou em barricas, das quais só 10% eram novas. Revela untuosidade, com aromas de ameixas, exhibe muita frescura e apresenta-se volumoso. Peixes e mariscos são o seu casamento ideal para a mesa. Todos grandes vinhos brancos numa quinta cheia de história e de histórias. •

Ao lado, a Quinta do Gradil. Em baixo, de cima para baixo, os enólogos Vera Moreira e Rui Ventura, e Luís Vieira, administrador da Quinta do Gradil.

