



Nesta semana, realizaram-se trabalhos na vinha que fica às portas de Lisboa. Aviões e hortas urbanas são os vizinhos destes dois hectares plantados há dois anos e que neste ano devem produzir o primeiro vinho



Já se trabalha a todo o vapor para os primeiros Vinhos de Lisboa

Agricultura. Dois hectares de vinha junto ao aeroporto vão ser pela primeira vez vindimados para produzir vinho. Nesta altura, as videiras ainda não têm folha, mas o trabalho para que as uvas tenham qualidade já é intenso

ANA BELA FERREIRA

A colina virada para o aeroporto é fortemente fustigada pelo vento — “acho que nunca aqui estive sem vento”, há de dizer o engenheiro agrónomo Sérgio Neto —, mas os pés de videira que ocupam os dois hectares à nossa frente, virados para o centro da cidade, nem se mexem. Também porque parte do trabalho que está a ser desenvolvido neste momento na plantação que vai produzir os Vinhos de Lisboa consiste em atar a vide ao arame para “formar a vinha em cordão unilateral”, explica o engenheiro que está a supervisionar o trabalho de sete homens.

Será um trabalho para dois dias, mas depois seguem-se ainda muitas etapas até se poderem colher as uvas e produzir vinho, o que vai acontecer pela primeira vez neste ano. A vinha junto ao aeroporto começou a ser plantada em 2015, e no ano passado foram colhidas “16 caixas de 30 quilos” de uva.

Neste ano, se tudo correr bem, a produção já poderá chegar às “seis ou sete toneladas por hectare”, antecipa Sérgio Neto. No entanto, “quando se atingir a velocidade de cruzeiro, esperamos vindimar cerca de 15 a 18 toneladas de uvas por época, o que acabaria por dar cerca de 15 mil a 20 mil garrafas produzidas”, explica José Luís Silva, administrador da Casa Santos Lima, produtor que explora a vinha de Marvila.

Nesta terra de “argila e calcário” nascem uvas das castas “Arinto,

Tinta Roriz e Touriga Nacional”, que são tipicamente nacionais. Como vizinhas têm as hortas urbanas, a Segunda Circular e o aeroporto. Os responsáveis por manter a vinha acreditam que a sua localização só pode fazer bem à cidade, tornando-se mais um espaço verde.

A poluição não será um problema para a qualidade dos vinhos. “Esta é uma questão que não nos preocupa pois o trabalho e o cuidado que temos com as vinhas são muito elevados. Toda a manutenção que fazemos ao longo do ano garante às vinhas e às uvas condições elevadas de saúde fitossanitária”, assegura José Luís Silva.

Além disso, os solos têm “excelentes características para produzir bom vinho pois proporcionam boa retenção de água e drenagem e garantem mineralidade, aromas e equilíbrio aos vinhos”. Devido também à sua dimensão, esta será vindimada à mão, “o que é melhor para a qualidade da uva”, argumenta o engenheiro agrónomo.

A VINHA

DOIS HECTARES

► O espaço plantado é de dois hectares. A vinha começou a nascer em 2015 e no ano passado já foram vindimadas algumas uvas, cerca de 480 quilos.

TRÊS CASTAS

► A nascer na encosta junto ao aeroporto há três castas: Arinto, Touriga Nacional e Tinta Roriz. Neste ano deve ser produzido o primeiro vinho.

15 A 18 TONELADAS

► A colheita prevista para quando a vinha começar a dar a todo o vapor, o que não deve acontecer já neste ano, é de 15 a 18 toneladas, que depois serão transportadas para a adega da Casa Santos Lima, na Quinta da Boavista, na Aldeia Galega da Merceana, na zona de Torres Vedras.

Para chegar a uma boa produção de vinho, há ainda uma série de trabalhos a desenvolver. Depois desta fase de atar a vide, uma máquina irá retirar as pedras que ainda se encontram no meio do terreno. “O solo era pedra e restos de obras”, justifica Sérgio Neto.

Segue-se “a poda em verde, a orientação da sebe para ficar na vertical e o controlo das pragas e doenças”. Uma série de “trabalhos pontuais” que se vão realizar “até à vindima”. Quando esta chegar, as uvas serão transportadas para Merceana (Torres Vedras), onde está localizada a adega da Casa Santos Lima.

Até que chegue setembro, o agrónomo teme que os pássaros locais — papagaios, mas sobretudo melros, estorninhos e tordos, “que gostam muito de fruta” — sejam os principais inimigos de uma colheita em pleno.

O espaço de dois hectares que ocupa esta colina às portas de Lisboa pretende também ser um palco pedagógico para o mundo da

A expectativa dos produtores é que se possa produzir até 20 mil garrafas de vinho quando a exploração estiver a funcionar em pleno



viticultura. Foi assim pensada também pela Câmara Municipal de Lisboa.

Projeto pedagógico

A marca Vinhos de Lisboa nasceu após um contrato entre a Casa Santos Lima – um dos maiores produtores de vinho da região –, que arrendou os terrenos à autarquia para criar o Parque Vinícola de Lisboa. A quinta está pronta para receber visitas de escolas e outros grupos que queiram aprender o ciclo de vida das uvas. “Neste momento o parque já está em condições de ser visitado e tem recebido e acedido a várias visitas de escolas, instituições e pessoas interessadas”, refere José Luís Silva.

No interior da vinha existe uma pequena casa onde estão expostos painéis informativos com “o ciclo vegetativo da vinha, castas plantadas no parque, principais castas da Região de Lisboa”.

A Casa Santos Lima investiu cerca de cem mil euros na plantação da vinha na colina junto à Rotunda do Relógio, a segunda desta dimensão na capital. A outra é um espaço na Tapada da Ajuda que pertence ao Instituto Superior de Agronomia, também explorada pela Santos Lima.

Lisboa é a única capital europeia com uma vinha no seu perímetro urbano e com uma região vinícola a menos de meia hora de distância. Com estes espaços, pretende-se não só a exploração do vinho mas também manter projetos pedagógicos e que estes promovam também a ligação que o país tem com a produção vinícola.

Diogo Lopes: “Os produtores da região não dignificavam a qualidade dos vinhos”

O enólogo da AdegaMãe explica como se constroem vinhos de qualidade na Região de Lisboa. Uma área que durante décadas esteve focada na quantidade em vez da qualidade e que começa a inverter essa tendência.

O AdegaMãe Terroir Branco 2013 foi o primeiro vinho branco a ganhar o Prémio Excelência na região de Lisboa. Como é que chegaram a este prémio?

Isto constrói-se com um trabalho que começou em 2010, no projeto AdegaMãe. Sempre nos posicionámos para produzir o melhor vinho que conseguíssemos, tentando potenciar ao máximo os solos de origem calcária, a proximidade do Atlântico, e as ligeiras encostas são ideais para vinificar branco.

Porque é tão difícil para a região ganhar prémios?

Infelizmente, os produtores da região não estavam muito para dignificar a qualidade dos vinhos, estavam mais vocacionados para produzir em volume. A AdegaMãe sempre quis potenciar a qualidade intrínseca da região, mas nivelando por cima, com as melhores variedades de vinho.

Quais são as mais-valias da zona para a produção vinícola?

Todas as valências que referi. A tal proximidade do Atlântico, os solos em pequenas encostas e calcários. Mesmo as variedades das castas originais e das importadas e o clima mais ameno acabam por ser ideais. Ao preservar essa identidade a região vai sobressair, sobretudo no branco.

Como se faz um vinho vencedor?

Acho que fundamentalmente há que respeitar muito as uvas e a origem de onde vêm. Respeitar as vinhas, perceber quais os elementos à volta da vinha, como é o ciclo vegetativo e o solo, de onde vem a casta. Se queremos preservar o original da uva devemos intervir de forma minimalista na fase de produção. Respeitar muito as uvas e deixar que sigam o seu curso natural na fermentação.

Não é estranho uma zona com tanta tradição ter ficado para trás na produção de vinho de qualidade?



Diogo Lopes acredita que os vinhos brancos são diferenciadores na região

A história da região, que está também ligada à história do país, em que sempre quisemos ter a vinha perto dos centros urbanos, porque o vinho era parte da alimentação, levou a que houvesse vinhas no interior da cidade. Depois, na Grande Lisboa de 1950 e 1960 precisavam de ser alimentadas as antigas tascas onde logo de manhã se comia qualquer coisa e bebia um copo de vinho. A fertilidade dos solos fez que este fosse bom para produzir qualquer tipo de espécie vegetal e o vinho escoava-se facilmente, também para as colónias, o que remetia um pouco a qualidade para segundo plano, em detrimento da quantidade que era preciso produzir. Se não tivesse sido assim, hoje, se calhar, a região estava noutro patamar. Daqui para a frente vai mudar.

Já tinha acontecido a um tinto ganhar. São casos esporádicos?

Já tinha acontecido com a Quinta de Monte d'Oiro. Nós e outros produtores da região queremos que não seja um ato isolado, mas hoje, se calhar, a região estava noutro patamar. Daqui para a frente vai mudar.

Que vinhos podem fazer realçar a região?

Os brancos são brancos muito refrescantes e com autenticidade. Depois dentro da gama de brancos, há os espumantes que também introduzem algo diferente no panorama nacional e os tintos que têm mais elegância e mais leveza e contrastam com os outros mais carregados e maduros.



Confraria do Vinho de Carcavelos tem protegido a marca

De cidade das vinhas a terra sem videiras num século

HISTÓRIA Lisboa chegou a ter vinhas de Belém até Moscavide. Urbanização e cooperativas acabaram com a produção

Em pleno século XIX, as vinhas de Lisboa eram de reconhecida qualidade. Belém, Benfica, Luz, Carnide, Lumiar, Odivelas e Poço do Bispo aparecem em relatórios de 1867 e 1868, como zonas vinícolas de excelência, explica o jornalista e especialista em vinhos João Paulo Martins. Lisboa era, nesta época, mais agrícola e os seus vinhos tinham fama de serem bons. Tudo mudou com a crescente urbanização e a chegada das cooperativas. “Na década de 1940, a região de Lisboa era a principal produtora de vinhos, tinha mais de 20 adegas cooperativas. Mas como era pago pela quantidade, as pessoas começaram a plantar castas mais produtivas mas de menor interesse enológico e perdeu-se aí a tradição da vinha”, refere João Paulo Martins.

Os solos e o clima fazem que a

região tenha “condições excelentes” para a produção de vinho. E assim foi durante séculos, com algumas castas que ainda hoje dão cartas, como a Boal ou a Trincadeira, aponta o especialista em vinhos.

Em finais do século XIX, as zonas de Carcavelos, Colares e Bucelas integram um triângulo de luxo na produção de vinho, conhecido então como de Lisboa. O de Carcavelos, um vinho licoroso, “tipo vinho do Porto”, sobreviveu apenas porque “esteve a ser produzido numa quinta que pertence ao Estado, a Quinta do Marquês”, explica.

Num século, a capital perdeu as suas vinhas e João Paulo Martins não tem dúvidas de que se “os vinhos fossem extraordinários não acabavam”. Agora existem apenas duas montras para esta produção na cidade: a vinha do Instituto Superior de Agronomia e a de Lisboa, junto ao aeroporto (ver página anterior), que “servirão sempre como projetos pedagógicos e não para produção a sério”, reconhece o jornalista.

Embora considere que não tinha de ser assim. “Não tem de ser uma inevitabilidade. Há outras cidades, como uma próxima de Bordéus que tem uma vinha de 80 hectares dentro da cidade.”

Ainda assim estes dois projetos e a reabilitação de vinhos como o de Carcavelos mostram uma nova aposta na qualidade da produção vinícola feita na região. Uma aposta que passou também pela alteração, feita em 2009, de Vinho Regional Estremadura para Região de Vinhos de Lisboa.



REPORTAGEM VINHA COM VISTA PARA A CIDADE PREPARA A PRIMEIRA VINDIMA

PÁGS. 14 E 15



RENALDO RODRIGUES/GLOBAL IMAGES