



ID: 69892394

08-06-2017 | Concelhos

CVRLISBOA

Adegas da região têm um papel muito importante

SINGULAR ◊ CVRLisboa tem número pouco usual de cooperativas. **RARO** ◊ Particularidade climática ajuda a fazer vinhos tintos e brancos de grande qualidade. Aguardente DOC da Lourinhã é única e tem um grande sucesso em Portugal



Vasco d'Avillez, presidente da CVRLisboa

A força e o êxito da Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa (CVRLisboa) assentam também, no elevado número de adegas cooperativas situadas na região e no entendimento que existe entre estas e os produtores, que é excelente. Vasco d'Avillez, presidente da CVRLisboa, explica que é "raro uma região ter tantas adegas cooperativas". "Normalmente têm ou quatro ou cinco, mas aqui na região a produção é tão grande que o número de adegas é de cerca de 15 em funcionamento diário", diz o responsável da CVR Lisboa, uma associação regional interprofissio-

nal, à qual compete controlar a origem, garantir a genuinidade e promover os produtos vitivinícolas com direito a Denominação de Origem (DOC) e a Indicação Geográfica (Vinho Regional Lisboa). Das adegas supracitadas, oito

REGIÃO PRODUZ 1 MILHÃO DE HECTOLITROS DE VINHO

pertencem ao Conselho Geral, ou seja aos corpos sociais da CVR Lisboa, desempenhando um papel importante na estrutura e acompanhando a sua evolução, não só do que é a CVR

Lisboa hoje, mas dos últimos 50 anos. "Têm um papel importantíssimo! A região tem crescido, sempre com vinho de qualidade, tendo as Adegas Cooperativas acompanhado este percurso e este progresso", sublinha.

Vasco d'Avillez diz que as Adegas Cooperativas são responsáveis por cerca de metade do vinho que se produz na região. "É algo fantástico! A quantidade de vinho que a região produz: 1 milhão de hectolitros. E as adegas têm aqui uma fatia enorme, sinal de que são um interventor importante no processo", realça. Depois há a certificação do vinho como Regional Lisboa ou como um dos vinhos DOC, o que acontece amiúde. A região tem nove DOC's - Carcavelos, Bucelas, Colares, Alenquer, Arruda, Torres Vedras, Óbidos, Encostas d'Aire e Lourinhã.

"O entendimento que a CVRLisboa tem com todos os produtores é ótimo. Tem pouco mais de 100 produtores - 105 - registados, dos quais cerca de 15 são adegas cooperativas. Há até muito trabalho em comum", conta Vasco d'Avillez, dando um exemplo: "Temos constantemente exemplos de produtores que, por vezes, não têm capacidade de engarrafar o seu vinho todo, pois têm as linhas de engarrafamento ocupadas e recorrem a prestação de serviços feitos numa ou noutra Adega Cooperativa. É uma ajuda muito útil a ambas as partes porque o cuidado com o vinho, a manutenção das instalações e a qualidade oferecida durante a prestação de serviços é de primeira!"

Clima faz vinhos únicos

Existem duas diferenças na região que ajudam à qualidade dos vinhos. A primeira é o facto de a região de Lisboa ser o local de Portugal onde a Corrente Quente do Golfo - que muito influencia o clima - passa mais próximo da costa. Assim, a

quantidade de chuva que cai na parte marítima da região "provocou alterações nos solos, com o correr do tempo e dá todos os anos água para as plantas, de forma que as vinhas têm uma diferença grande para as vinhas doutras Regiões, também encostadas ao Atlântico".

A segunda diferença é que o conjunto de serras da região - Sintra, Montejunto, Candeeiros, Serra d'Aire - constituem uma orografia única, fazendo "um corredor entre o mar e Montejunto provocando um

clima marítimo onde se fazem vinhos brancos de ótima qualidade". "Do Montejunto e Candeeiros para dentro", prossegue Vasco d'Avillez, "temos o Hinterland", outro tipo de clima, mais quente e menos húmido que faz vinhos tintos ótimos". "Isto são características únicas que não se repetem em Portugal. Os romanos já tiravam partido disto mesmo, fazendo vinhos melhores e com mais apetência nos mercados do tempo deles, aqui, na nossa região", conta. ●

VERSATILIDADE COM A COMIDA

◻ O clima da região permite, sobretudo nos brancos, vários tipos de vinho. Se for junto ao mar, o vinho tem determinadas características por causa da humidade e dos solos calcários. "Não passa dos 9, ou dos 9,5% vol., de álcool e a acidez é bem marcada. A este vinho único chamamos: Vinho Regional Lisboa Leve.

Temos então dois tipos de Vinho Regional: o Vinho Regional Lisboa, normal e o Vinho Regional Lisboa Leve. Este Vinho Regional Lisboa Leve, branco, muito interessante na boca, é o ideal para pratos de peixe ou marisco e o único que pode acompanhar com sucesso a comida oriental, tipo agridoce, justamente porque tem uma acidez alta, de 4,5Gr/litro e um grau de álcool baixo, situado na casa dos 9,5% vol., isto faz com que os brancos tenham uma versatilidade muito grande em relação à comida," explica Vasco d'Avillez.

O Vinho Regional Lisboa Leve, rosé, casa muito bem com a comida chinesa, mesmo que não seja agridoce.

"Este Vinho Regional Leve, branco ou rosé, só pode ser feito ou na nossa região ou na região Tejo". Com origem na terceira invasão francesa surge na nossa região a casta Alicante Bouschet, que está espalhada por todo o país, mas está "bem implementada" na região e que juntamente com outras castas tintas, como a Touriga Nacional, a Touriga Franca, Castelão, e outras, fazem vinhos tintos de eleição. Estes vinhos acompanham comidas um tanto mais consistentes e pesadas, juntamente com os queijos e os enchidos também da região. Também com raízes em França aparece na Lourinhã, a casta Tália, que em francês se chama «Ugni Blanc» e que é a casta usada nas Regiões do Cognac e do Armagnac. Resultado: "a Lourinhã, com a Tália e ainda outras uvas, faz uma aguardente ótima. É a única região de Portugal que é demarcada, exclusivamente, para aguardente. É feita ali a aguardente DOC Lourinhã, que tanto sucesso tem em Portugal."