



GRANDES ESCOLHAS | GRANDE PROVA

Brancos de Lisboa, à beira-mar plantados

TEXTO João Paulo Martins
FOTOS Ricardo Palma Veiga





GRANDE PROVA | GRANDES ESCOLHAS



Os brancos da região de Lisboa são diversificados e espelham todas as mudanças que a região conheceu quando chegou a hora da reconversão. Hoje, para além das clássicas zonas de Bucelas e Colares, toda a região é um mosaico de estilos e de castas, onde cabem vinhos de qualidade para todos os preços, e todos os gostos. Falta aprofundar a ligação à grande urbe e à enorme afluência de turistas. Vir à capital e beber um vinho de Lisboa? Vamos a isso!

O Terreiro do Paço é uma praça emblemática da cidade e está a tornar-se cada vez mais um local onde qualquer turista que visita a capital tem de passar, aproveitando também da requalificação da zona entre a praça e o Cais do Sodré. Espaços amplos e esplanadas são uma atracção e é também ali que fica a Sala da Viníportugal, local cada vez mais visitado, como nos disse Daniela Costa, a responsável pelas duas salas, uma no Porto e outra em Lisboa. A sala de Lisboa “é quase auto-sustentável”, o que se compreende se atendermos a que em 2016 foi visitada por cerca de 35.000 turistas (maioritariamente estrangeiros), uma afluência quase seis vezes maior à da sala do Porto. Aqui podem beber-se vinhos a copo após compra de um cartão “de crédito vinícola” de €3 que, se se quiser apenas consumir os vinhos mais baratos (50 centimos o copo) entre os 32 disponíveis, dará para provar 6 vinhos diferentes. “Por aqui vende-se sobretudo vinhos do sul, Lisboa e Alentejo, embora tenhamos vinhos de todas as regiões; a venda a garrafa é também muito significativa”, disse. Já na Garrafeira de Campo de Ourique a venda de vinhos de Lisboa apenas se consegue com o conselho das pessoas que atendem ali o público; “É muito raro entrar alguém a pedir um vinho de Bucelas, de Colares ou Alenquer”, diz-nos Mafalda Santos, como que a sugerir que o turista ainda está pouco informado sobre o que se passa na região em termos vinícolas. O trabalho está em marcha e Vasco Avillez, presidente da Comissão Vitivinícola Regional (CVR) de Lisboa, aponta os caminhos que estão para já pensados, como sejam a refundação das rotas dos vinhos, uma actividade indispensável para que o turista possa passar e saber que vai ser recebido neste ou aquele produtor. Para isso há que unir esforços e acrescentar valor: “Vamos incluir os 23 municípios e a hotelaria da zona para conseguirmos reabrir





Sabia que...

Lisboa inclui três das primeiras regiões que foram demarcadas no nosso país: Colares, Carcavelos e Bucelas ganharam esse estatuto em 1908.

as rotas", disse, acrescentando que a Câmara de Lisboa disponibilizou também um espaço no mercado da Ribeira, que abrirá dentro de um mês. "Vamos também fazer um guia para destacar o que de bom a região tem para oferecer." Esta vertente de actividade mais virada para o turista é também conseguida com a cooperação com a Entidade Regional de Turismo de Lisboa, que há muito mantém uma colaboração com a CVR e que organiza, juntamente com a CVR de Setúbal, a jornada Vinhos no Pátio para promoção dos vinhos. A CVR de Lisboa é também patrocinadora do evento Peixe em Lisboa.

Comunicar Lisboa

Historicamente a região sempre foi conotada com o vinho a granel e era a que mais vinho produzia. Alimentava as tabernas de Lisboa com vinho em barril e fornecia o imenso mercado das ex-colónias. Os tempos mudaram mas algo permaneceu: o vinho produzido na região continua a ser maioritariamente granel, com a certificação a atingir cerca de 15% e, destes, os vinhos regionais a representarem mais de 80%. Nas regiões mais pequenas os crescimentos são mínimos mas, fazendo pensamento positivo, animadores: em Bucelas passou-se de 247.000 litros em 2015 para 264.000 em 2016; já em Colares, região minúscula apesar de grandes pergaminhos, a produção declarada atingiu em 2016 os 18.000 litros; aqui há um agente económico novo e outro que prepara também a plantação de uma nova vinha em chão de areia. É pouco mas é positivo. A certificação global da região chegou aos 36 milhões de selos em 2016, contra os 30 milhões em 2015. Mas Lisboa tem de conquistar novos consumidores no mercado nacional. Alguns dos gigantes da zona, como a Casa Santos Lima ou a DFJ, são essencialmente exportadores e as flutuações do mercado interno são menos importantes. As quintas proliferam mas muitas são ainda desconhecidas do grande público e o nome Lisboa nem sempre vem à frente das escolhas. É exactamente por isso que Luís Vieira (CEO da Parras Vinhos/Quinta do Gradil) entende que "primeiro temos de afirmar a qualidade, a marca do vinho e só depois Lisboa; por vezes a marca sobrepõe-se à região, como é caso do nosso Mula Velha que é um grande sucesso no norte e que as pessoas não associam com Lisboa, apesar de ser um vinho muito conhecido". Mas, fica a pergunta, o que fazer para "mostrar" Lisboa? "Acho que se poderia avançar com semanas vinicas com o tema Lisboa, há trabalho a fazer com a restauração, os santos populares também podem ser uma boa oportunidade. Mas há que valorizar as marcas e as quintas antes da região. No mercado externo é mais fácil comunicar Lisboa; cá dentro o caminho tem de ser outro. Mas é evidente que queremos que a Quinta do Gradil seja identificada com Lisboa", concluiu.

 GRANDES ESCOLHAS | GRANDE PROVA

Lisboa atlântica, o mar ali ao lado

O elemento unificador das várias zonas da região Lisboa é sem dúvida o mar, tanto no que tem de bom – temperaturas amenas, maior frescura dos vinhos – como de menos bom, com zonas onde as maturações se fazem com dificuldade em virtude das vicissitudes climáticas estivais. Estamos a pensar na Lourinhã, que, exactamente por isso, se tornou uma região onde apenas algumas castas conseguem vingar e onde a tradição impôs a produção de vinho que se destina unicamente à destilação, tendo nascido assim uma região demarcada de aguardentes – Lourinhã – nome reservado apenas para aguardentes e não para outros vinhos.

Para além das três regiões cuja demarcação vem de 1908 (Bucelas, Colares, Carcavelos) e da região da Lourinhã, temos na região de Lisboa várias outras DOC nem sempre indicadas nos rótulos e, por via disso, pouco conhecidas dos consumidores. Falamos então de Alenquer, Arruda, Torres Vedras, Óbidos e Encostas d'Aire, destacando-se naturalmente a região de Alenquer, onde se situa a maioria dos produtores. Tal como acontece noutras regiões do país, também aqui os Vinhos Regionais Lisboa são majoritários, beneficiando desta forma de uma maior flexibilidade em termos de castas a utilizar, por exemplo, e da força do nome da capital.

Outrora muito fortes na região (tendo chegado a ser 23), as adegas cooperativas têm vindo a diminuir de número, muitas fecharam portas e outras vinificam mas não certificam vinhos, vendendo a produção a granel.

Os vinhos brancos têm grande importância na região de Lisboa mas também eles se modificaram, quer nas castas que usam quer nos estilos que apresentam. Para além das clássicas Arinto em Bucelas e Malvasia de Colares na região do mesmo nome, Lisboa soube incorporar muitas das castas que vieram de fora, de outras regiões ou de outros países. A solução encontrada para não descaracterizar totalmente as regiões foi impor uma percentagem mínima que os vinhos têm de ter de determinadas castas tradicionais para poderem ser considerados DOC. Estão neste caso, em Alenquer por exemplo, as variedades Arinto, Fernão Pires, Rabo de Ovelha, Seara Nova e Vital. Nas outras sub-regiões as exigências têm muitos pontos em comum. Mas a modernidade impôs também castas que vieram de fora como Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier e variedades brancas das Côtes-du-Rhône, para além das ubíquas Alvarinho, Antão Vaz e Viosinho. E quanto a estilos já por aqui temos de tudo, com e sem barrica, com mais ou menos curtimenta e resultando de agricultura com variados epítetos, da biológica à biodinâmica.

É muito habitual ainda decorrerem as vindimas em Lisboa quando noutras zonas do país já terminaram. O ambiente atlântico e as temperaturas amenas levam a maturações

mais lentas das uvas, sem os escaldões de que outras regiões se queixam. Ora essa é exactamente umas das características que os consumidores podem esperar dos brancos de Lisboa, vinhos elegantes que tanto podem vir das terras onduladas de Alenquer como podem ter origem em micro-zonas mais ou menos protegidas dos ventos marítimos pela serra de Montejunto, verdadeira barreira que condiciona e gera micro-climas propiciadores de vinhos mais originais.

O nosso painel incidiu sobre vinhos brancos mas propositalmente deixámos de fora (por merecerem prova específica) os brancos leves, uma categoria que inclui vinhos de muito baixa graduação e que têm tido adesão de vários produtores da região. Por aqui convivem produtores com largos pergaminhos e já com muitas provas dadas, com outros que chegaram há pouco à região, como a Adega Mãe, que neste painel se alancorou ao primeiro lugar. As associações de várias quintas apontando para promoção colectiva já existem mas ainda há trabalho por fazer. Facto é que a qualidade está lá, e os brancos de Lisboa merecem ser mais e melhor conhecidos, tanto interna como externamente.



18 € 39

Adega Mãe Terroir

Reg. Lisboa branco 2013

Adega Mãe

Dourado na cor, rico e complexo no aroma, com notas macias de tosta, de fruta branca, com a complexidade da maceração pelicular, resultando muito requintado. Atracção imediata na boca, envolvente, rico e muito cheio, com acidez vibrante. Um branco atlântico mas cheio de garra. (12,5%)



17,5 € 9,60

Morgado de Sta. Catherina

Bucelas Reserva branco 2015

Wine Ventures

Dourado na cor, aroma a mostrar uma perfeita ligação entre a fruta e as notas da madeira com subtilidade e muita elegância. Acidez muito perfeita na boca, com um estilo macio, muito envolvente e com um belo desenho de conjunto. (14%)



GRANDES ESCOLHAS | GRANDE PROVA



17 € 12
Quinta da Murta
Bucelas Clássico branco
2013

Coteaux da Murta
Do aroma desprende-se uma original nota de resina, cera de abelha, mostra-se austero, com a fruta citrina por trás. Muito afirmativo na boca, com notas que lembram madeiras exóticas, barro, e de final muito longo. (13,5%)



17 € 8,95
Cabo da Roca
Bucelas Arinto Reserva
branco 2016

Casca Wines
Notas vegetais no aroma, alguma austeridade e um tom sério com fruta resguardada. Boa estrutura, a mostrar uma fruta muito atractiva e pura, resultando um branco de grande vivacidade, muito fresco e atlântico. (12,5%)



17 € 11,20
Quinta da Boa Esperança
Reg. Lisboa Arinto branco
2015

Quinta da Boa Esperança
Fruta madura, leve compota no aroma, flores secas, é um branco com alma e estrutura, gordo mas com acidez viva, um vinho de meia-estação, com volume e grande afirmação de conjunto, polido e muito bem feito. (13,5%)



17 € 7
Quinta do Avelar
Bucelas Arinto branco
2014

Soc. Agríc. e Pecuária da Quinta do Avelar
Fino e delicado no aroma, madeira muito bem inserida, fresco no perfil, com acidez muito viva e bem presente, aqui num registo muito fino e cheio de garra. Um belo exemplar da região, um branco que merece ser mais conhecido. (12%)



16,5 € 5,49
Quinta de Pancas
Reg. Lisboa 2015

Quinta de Pancas
Fruta madura sobressai no aroma, abundantes e sugestivas notas verdes com lima e algumas flores brancas, muito bem desenhado, com acidez bem arrumada, a conferir frescura e grande vivacidade. Feito com Chardonnay, Arinto e Vital. (13%)



16,5 € 8,50
Quinta do Monte d'Oiro Lybra
Reg. Lisboa branco 2016

José Bento dos Santos
Nota ligeira de fruto tropical no aroma, algum vegetal verde e uma leve sugestão apimentada. Fresco e ácido na boca, leve e com final fino. Um branco que resultará muito bem à mesa, bebido desde já. Conjunto bem feito. (13%)



16,5 € 11,90
Quinta do Rocio
Reg. Lisboa branco 2013

DEJ
Arinto (75%) e Chardonnay. Carregado na cor a sugerir a idade, notas de tosta, de fruta madura e leve geleia, envolvendo os aromas de madeira. Vivo e muito envolvente na boca, com um perfil de fruta de grande qualidade. Muito bom nível geral. (12,5%)



16,5 € 15,50
Quinta das Cerejeiras
Óbidos Reserva branco
2015

Comp. Agríc. do Sanguinhal
Carregado na cor, as notas de madeira bem evidentes com a fruta madura presente, sugestões doces de geleia de frutos. Na boca tem a untuosidade que a madeira confere, a fruta um pouco mais escondida e mantendo o vinho num registo macio e gordo. (13%)



16,5 € 14,90
Quinta do Gradil
Reg. Lisboa Reserva
branco 2015

Quinta do Gradil
Chardonnay (70%) e Arinto. Notas de madeira tostada surgem no aroma, com a fruta mais escondida, abrindo depois de forma mais expressiva e envolvente. A acidez é muito boa e dá vida e frescura ao vinho, muito expressivo na boca, resultando com bastante vivacidade. (13%)



16,5 € 5,99
Quinta dos Loridos
Reg. Lisboa Alvarinho
branco 2015

Bacalhã Vinhos de Portugal
Notas cítricas, muito boa finura aromática, algum fruto seco, leve sensação de amêndoa. O ambiente aromático é fino e com surpreendente exuberância. Ligeiro mas elegante na boca, definido e sem arestas, com sabor e textura. (13,5%)



GRANDES ESCOLHAS | GRANDE PROVA

16 € 8,49
Vale da Mata
Reg. Lisboa branco 2015
Rocim

Amarelo dourado na cor, as notas aromáticas levam-nos para os citrinos e para os vegetais verdes, onde pontifica o Arinto. O toque amargo que apresenta na boca dá-lhe garra, ao lado de uma acidez que se impõe. Vai beneficiar com mais tempo de cave. (12,5%)


16 € 16,50
Casal Sta. Maria
Reg. Lisboa Malvasia branco 2015
Château Sta. Maria

Notas austeras no aroma, leve metálico, banana verde. Médio corpo na boca, aí sente-se a fruta fresca e sem arestas, conjunto afirmativo que resulta muito agradável mas pode ainda crescer em garrafa. (12%)


16 € 6,99
Quinta do Boição
Bucelas Arinto Reserva branco 2014
Enoport

Um branco muito cordato, delicado na fruta citrina, elegante no aroma, com finura e proporção. Muito bem organizado na boca, com fruta macia, acidez discreta mas ponderada, resultando macio, envolvente e bastante atractivo. (13,5%)


16 € 22
Chardonnay by
Chocapalha
Reg Lisboa branco 2015
Casa Agríc. das Mimosas

Carregado na cor, sentem-se as notas de barrica, com a fruta a acompanhar o tom tostado. Na boca tem boa acidez com corpo médio, resultando gastronómico mas pronto a beber, sempre exigindo cuidados na ligação com a comida. (13%)


16 € 17
Quinta do Lagar
Novo
Reg. Lisboa Marsanne branco 2014
Quinta do Lagar Novo

Carregado na cor, aroma com notas de vegetal verde, sugestões amanteigadas, sentem-se frutos secos na boca, acidez viva e um final macio e untuoso. A madeira tapa um pouco a casta, mas com o tempo poderá reavivar o lado frutal. (13,5%)


16 € 12,50 (500ml)

Arenae
Colares Malvasia branco 2014
Adega Reg. de Colares

Diferente no aroma (é Colares...), a lembrar um branco de Jerez, com secura de boca e um leve toque oxidativo. É um vinho difícil mas personalizado, com acidez viva, um toque salino. Um branco complicado mas que dá luta. (12%)


15,5 € 17,50
Quinta do Pinto
Reg. Lisboa Marsanne & Roussanne branco 2015
Quinta do Pinto

Algo fechado no aroma, fruta ainda escondida, leve redução a esconder o fruto. Na boca sente-se um vinho polido mas aguerrido na acidez e com muito leve evolução, a fruta madura a surgir na boca. Provavelmente em fase de transição, daí a pouca exuberância. (13,5%)


15,5 € 5,45
Morgado
de Bucelas
Bucelas Arinto branco 2016
Soc. Agríc. Boas Quintas

Um pouco fechado nos aromas, sugerindo uma fruta fresca e citrina. Equilibrado, médio corpo na boca, um toque limonado ajuda ao conjunto, final macio, num registo de médio porte, pronto a beber. (12,5%)


15,5 € 8,40
Peripécia
Reg. Lisboa Chardonnay branco 2015
Cerrado da Porta

Muito vegetal no aroma, notas de melão, um toque de alperce. O estilo é polido, com acidez discreta e bem integrada, tudo no ponto. Para beber novo, será seguramente um bom parceiro da mesa. (12%)


15,5 € 5,99
Quinta Vista
Reg. Lisboa Sauvignon Blanc branco 2016
Soc. Agríc. Quinta do Conde

Notas típicas da casta, com alguma relva cortada, leve sensação de espargo verde, sugestões citrinas muito vivas; boca fina e bem equilibrada com boa prestação citrica e algum carácter. Atravido e vivo. (12,5%)



GRANDES ESCOLHAS | GRANDE PROVA

**15,5 € 9****Quinta das Carrafochas****Reg. Lisboa branco 2015**
Maria Veneranda da Costa Cannas

Aroma de menta e sardinha, algo surpreendente mas curioso, leve nota de madeira. Na boca tem acidez discreta, mas presente, barrica bem integrada. com um toque de gerânio no final. (13%)

**15,5 € 14,50****Colares Chitas****Colares Reserva branco 2014****António Bernardino Paulo da Silva**

Maduro na fruta, um branco com peso, perfil algo escondido, precisa de abrir no copo. Gordo na boca, num primeiro impacto lembra um Porto branco, tem boa acidez mas um estilo pouco consensual. (12%)

**15 € 13,50****Quinta de Sant'Ana****Reg. Lisboa Alvarinho branco 2015****Quinta de Sant'Ana do Gradil**

Ligeira evolução no aroma, notas de coco e caramelo. A mesma evolução sente-se na boca, a fruta um pouco escondida, é um branco equilibrado e agradável mas algo afastado dos aromas da casta. (13,5%)

**15 € 2,54****Tágide****Reg. Lisboa Arinto, Chardonnay e Moscatel branco 2016****Quinta da Barreira**

Aromas de lima e limão, com alguma exuberância tropical, franco e directo. Ligeiro na boca, com estilo atractivo, é branco para ser bebido novo e bem fresco. Um vinho descontraído, de Verão. (12%)

**15 € 4,50****Quinta da Vassala****Reg. Lisboa Chardonnay Reserva branco 2016****Sartal**

Notas de banana, fruta limpa e leve nota tropical surgem no aroma. Corresponde na boca com o mesmo estilo, directo, franco e agradável no conjunto, um branco pensado para ser consumido novo. (13,5%)

**15 € 3,90****Casa Santos Lima****Reg. Lisboa Moscatel branco 2016****Casa Santos Lima**

Notas de lichias e moscatel, rosas de santa teresinha, tisanas, tudo muito exuberante e perfumado. Na boca tem sugestões de chá preto, estilo franco e leve, é um branco de esplanada, perfeito vinho de Verão. (12,5%)

**15 € 4,95****Forte d'Alrota****Bucelas Arinto branco OPTA Wines**

Muito descorado, aroma de flores e fruta citrina, perfumado. Expressivo na boca, macio, fácil, focado na fruta, leve e franco no final. Para beber enquanto jovem, podendo acompanhar canapés ligeiros. (12,5%)

**15 € 4,50****Quinta da Casaboa****Reg. Lisboa branco 2016****Soc. Agríc. Qta. da Casaboa**

Feito com Alvarinho e Arinto. Toque de levedura, notas vegetais, leve gengibre no aroma. Muito correcto na boca, com médio corpo, um estilo simples, equilibrado, fácil de gostar. (13,5%)

**15 € 20****Quinta do Rol****Reg. Lisboa Pinot Grigio branco 2013****Soc. Agríc. Quinta do Rol**

Citrino na cor, aroma surpreende por conter algumas notas oxidativas que se presumem intencionais. O corpo é ligeiro, a acidez é boa mas o vinho é radical, e é como tal que deve ser provado. (12%)

**15 € 5****Vale das Areias****Reg. Lisboa branco 2016****Soc. Agríc. da Labrugeira**

Algo neutro no aroma, um toque de maçã, fruta escondida, algum rebuçado. Bastante limpo na boca, franco e correcto, para o dia-a-dia. (12,5%)

**58****Branco de Lisboa em Grande Prova**

Há clássicos, como Bucelas e Colares; novos produtores, castas, terroirs e preços para todos os gostos. A região de Lisboa é um mosaico de vitivinicultura. E os seus brancos sabem a mar.

**grandes
escolhas**

VINHO

Nº 2 | MENSAL | JUNHO 2017 | €4

vinhograndesescolhas | www.grandesescolhas.com

ALVES DE SOUSA

Um pioneiro do Douro moderno

BRANCOS DE LISBOA

O oceano ali tão perto

MONÇÃO E MELGAÇO

O Alvarinho e a barrica

VINHOS DE MÉRTOLA

Um Alentejo singular

EA Regional Alentejano
Reserva tinto 2014

Por apenas

6€

Portugal Continental