

LISBOA

SAL E PIMENTA ATLÂNTICOS

Percorremos chão rijo e chão de areia, conhecemos cepas velhas e plantações novas, captamos história, presente e um largo futuro, na certeza que Lisboa terá isso mesmo, futuro. Nesta viagem pela região, o classicismo da Companhia Agrícola do Sanguinhal e da Casa Viúva Gomes, a nova vida da Quinta da Romeira e a lufada de ar fresco de Chocapalha.

texto José João Santos · fotos Fabrice Demoulin





Lisboa é hoje um imenso mar de vinhos, no duplo sentido que a expressão possa adquirir. A imensidão traduz-se territorialmente pela dezena de denominações de origem que agrega (Alenquer, Arruda, Bucelas, Carcavelos, Colares, Encostas d'Aire, Estremadura - Lisboa, Lourinhã, Óbidos e Torres Vedras) e o mar pela forte influência atlântica, frequentemente expressa de modo vincado nos vinhos, onde alguns dos melhores exemplares apresentam uma salinidade à prova do tempo.

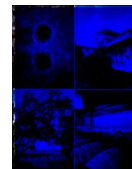
Os ventos, os que sopram do Atlântico e também os de norte, são quebrados por vales e serras, Montejunto a principal. Os outros ventos, os da mudança, parecem capazes de ultrapassar qualquer barreira, incluindo a da teimosia ou desconhecimento que possa ainda tentar colar os vinhos da região a um passado menos brioso. Hoje, Lisboa está (muito) melhor, tendo alcançado um equilíbrio notável assente na diversidade.

Continua a existir volume e casos de tremendo sucesso nessa matéria. É muito graças a eles que a região certifica atualmente cerca de 35 milhões de garrafas de vinho por ano e que mais de 90% da produção média anual é exportada. Mas, em simultâneo, Lisboa viu surgir um novo movimento de produtores de pequena dimensão, boa parte deles optando por engarrafar a uva produzida em detrimento de a entregar a cooperativas ou operadores de maior dimensão. Em vários casos são projetos familiares movidos a paixão e a entusiasmo, que se renovam a cada vindima.

Tudo o que na região agora se faz é mais falado e mais comentado, muito por culpa da (boa) decisão de alteração da designação de Estremadura para Lisboa, em 2009. A comunicação e o marketing facilitaram a vida de todos, produtores e consumidores - os nacionais e os estrangeiros.

O ciclo climático quente que atravessamos melhorou, genericamente, o potencial das vinhas da região, que sorriem cada vez mais face a dias quentes e a noites frescas. Mas, o maior dos méritos é humano, na experiência e conhecimento superior de quem mexe na vinha, na percepção mais rigorosa do que deve ser uma viticultura de precisão, na procura do equilíbrio entre variedades nativas e francesas. Casos como os do Arinto ou do Ramisco espelham bem as peculiaridades da região de Lisboa, onde também habitam Carcavelos (fortificado que a Câmara de Oeiras tem conseguido preservar da extinção) e Lourinhã (uma das três regiões demarcadas de produção de aguardante vínica na Europa, apenas a par de Armagnac e Cognac, na França).

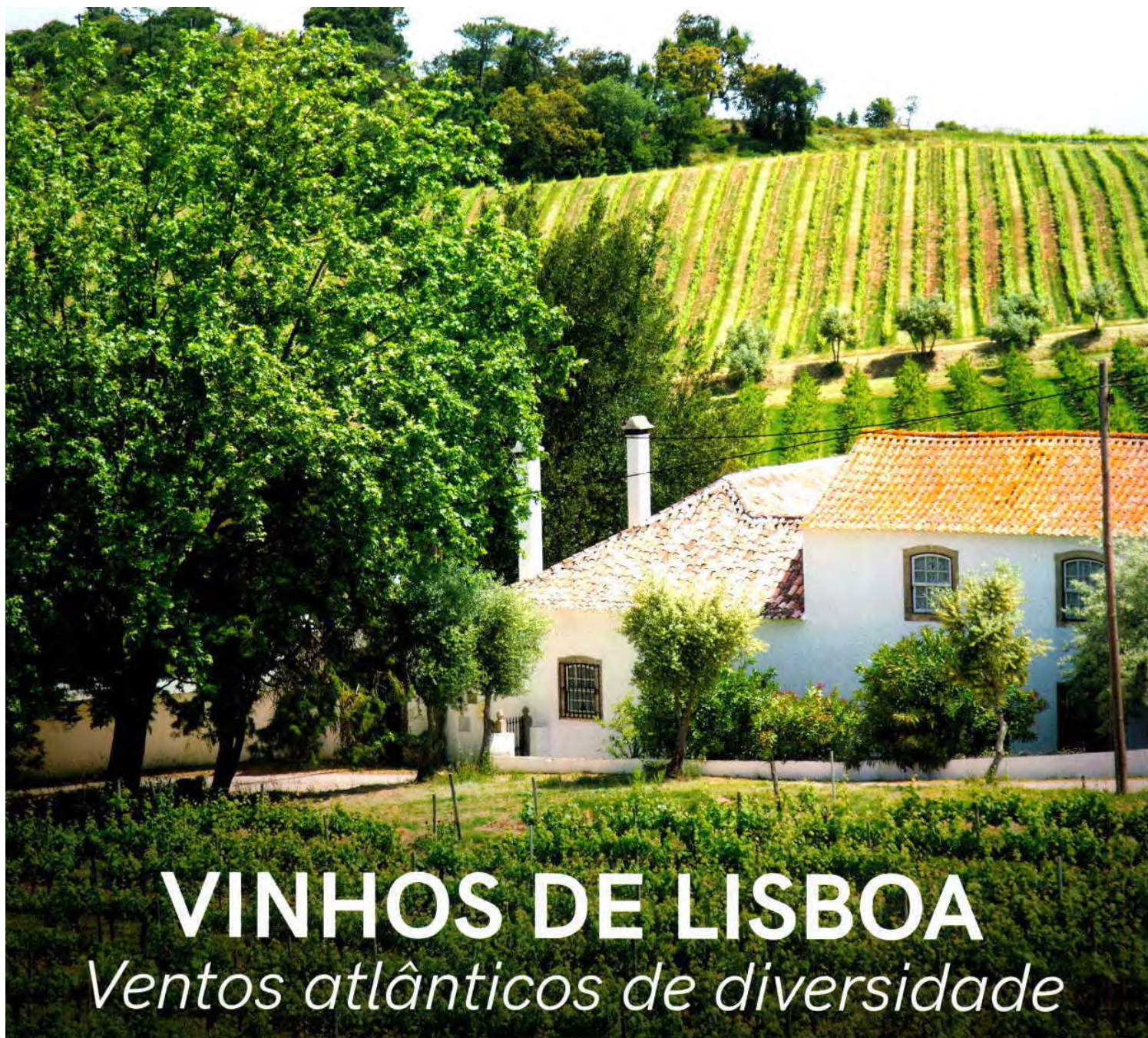
Nesta reportagem, a Revista de Vinhos visita quatro produtores que nos ajudam a materializar o conceito de diversidade. Cruzámo-nos por entre vestígios das Linhas de Torres, que o duque britânico de Wellington (ao que se diz, um apreciador de bom vinho) soube tão bem usar contra as invasões francesas dos exércitos de Napoleão. Percorremos chão rijo e chão de areia, conhecemos cepas velhas e plantações novas, captamos história, presente e um largo futuro, na certeza que Lisboa terá isso mesmo, futuro.





Produtores de Lisboa

Colada ao Atlântico, protegida por serras e ondulada por vales, a região de vinhos de Lisboa tem uma multiplicidade de projetos. Entre clássicos e novas formas de fazer.



VINHOS DE LISBOA

Ventos atlânticos de diversidade