



# Região de Lisboa

## Vinhos para todos os gostos

TEXTO VIRGÍLIO LOUREIRO

A extrema complexidade geológica, o acidentado do terreno, múltiplos microclimas e solos de muitos matizes conferem à extensa região costeira onde são produzidos os vinhos com indicação geográfica “Lisboa” uma beleza deslumbrante e variada, mas também uma complexidade ecológica que desafia a capacidade técnica e criativa de inúmeros vitivincultores. Não surpreenderá, por isso, que se produzam desde os vinhos leves aos licorosos e espumantes e sejam tantos os estilos de vinho, que percorrem toda a escala da qualidade. As castas internacionais e as nacionais forâneas foram as protagonistas da revolução vitícola que se operou nas últimas três décadas, mas algumas castas históricas da região, como a Arinto, Vital, Fernão Pires, Castelão, Ramisco, Malvasia Branca e Galego Dourado, mantêm viva uma tradição do passado.

Um vinho clarete feito por centenas de pequenos vinhateiros, que continuam a respeitar escrupulosamente práticas vitícolas medievais e uma técnica de vinificação cisterciense que remonta ao século XII, confere a esta região a patine histórica das grandes regiões vitícolas europeias e atesta o papel indelével dos monges brancos de Alcobaça.

A montra de vinhos que aqui se apresenta testemunha a imagem de uma região vitícola completamente renovada, com confiança no futuro, que se afirma cada vez mais aquém e além-fronteiras com vinhos ao gosto dos mercados. Talvez lhe falte, apenas, afirmar de forma mais convincente a sua identidade e originalidade, pois tanto as castas regionais como a influência atlântica e os inúmeros microclimas são estimulantes desafios à criatividade de produtores e enólogos.



### Casa Santos Lima, Reserva Branco, 2015

Quando se cheira pela primeira vez sem agitar o copo, mostra um aroma fechado e algo intrigante, que cria expectativas baixas aos consumidores comuns mas aguça a curiosidade dos *connaisseurs*. Quando se agita o copo, nota-se que passou por madeira de excelente qualidade, mas sem ser ostensiva, e vislumbram-se notas aromáticas delicadas e subtis. Na primeira impressão de boca sente-se uma acidez contundente, que os palatos mais sensíveis poderão estranhar. O tempo de garrafa irá domar o desequilíbrio ácido, assegurando um envelhecimento nobre na linha dos grandes brancos de guarda da região.



### Dois Portos, Reserva Tinto, 1971

Este tinto da Adega Cooperativa de Dois Portos, com quase meio século, é um clássico da então chamada região do Oeste, pois foi feito com a casta “maldita” Tinta Miúda (80%) e Castelão (20%). Quando se verte no copo, espanta pela intensidade da cor, que só no rebordo indicia a sua provecta idade. Quando se leva ao nariz cheira pouco e mal, mas não é defeito, é feito. Após um quarto de hora a agitá-lo suavemente no copo, perde o cheiro reduzido e emerge um bouquet surpreendente, que cativa todos os apreciadores do estilo. Na boca revela uma vivacidade fantástica, fruto da boa acidez, dos seus 12,5% de álcool e, acima de tudo, do caráter da Tinta Miúda. Eram necessários mais vinhos destes que, vencendo a prova do tempo, conferem estatuto às regiões onde são produzidos.

### Fonte das Moças, Reserva Branco, 2006

A cor amarelo palha que revela ao deitar-se no copo denuncia que não é um vinho consensual, como convém a um branco com onze veneráveis anos. O cheiro começa por ser discreto, aumentando de intensidade e complexidade à medida que areja no copo. A prova de boca surpreende pela frescura, intensidade aromática e enorme complexidade, que persiste por muito tempo. Com Arinto e Fernão Pires e estagiado 4 meses em barricas novas durante vários meses, foi feito para demonstrar a enorme aptidão da região de Lisboa para a produção de brancos de guarda. Como vinho de culto que é não agrada às massas, mas é venerado pelos apreciadores, que vão de propósito à quinta do produtor para o adquirir.



### Medieval de Ourém, Clarete, 2015

Como o nome indica, é um vinho de outros tempos, feito com mistura de uvas brancas de Fernão Pires (80%) e Trincadeira (20%). Por isso, tem uma linda cor palhete que evoca o “sangue de Cristo”. O aroma de início mostra-se rústico e enigmático, mas ao fim de dez minutos torna-se atraente e cheira a uvas. Na boca sente-se o calor dos seus 14 graus de álcool, uma leve e irreverente adstringência e a rusticidade própria de um vinho medieval. Quando se sabe que foi um símbolo da cristandade durante quase sete séculos sentimos-lhe a alma e passamos a gostar mais dele. Pena é que vá quase todo para os EUA.



#### Palha Canas, Tinto, 2012

É feito com uvas de Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Castelão e Camarate. É muito carregado na cor sendo quase opaco à luz, não obstante os sinais evidentes de evolução. O aroma é atraente, sofisticado e com a madeira muito bem integrada, fazendo adivinhar um sabor sumptuoso. Na boca é encorpado, muito macio, com o ardor próprio dos seus 14 graus de álcool e com um final levemente adocicado, que o torna um pouco cansativo. Obrigatório para quem gosta do estilo.



#### Quinta de S. Francisco, Colheita Tardia, Branco, 2010

É feito com uvas sobremaduras de Sauvignon Blanc e Fernão Pires, que foram invadidas por podridão nobre. Apesar dos seus cinco anos de idade revela um odor muito jovial, distinto e com o perfil típico das colheitas tardias. Após arejar no copo o aroma torna-se mais limpo, e emergem as notas aromáticas próprias do Sauvignon. Na boca é surpreendentemente doce, mas não se torna enjoativo graças à sua excelente acidez. Um belo exemplo da aptidão da região de Lisboa para a produção deste estilo de vinho.



#### Quinta das Cerejeiras, Reserva Tinto, 2011

Esta marca faz parte da história do século XX em Portugal e continua, há décadas, a honrar os seus pergaminhos. Feito com Castelão, Aragonês e Touriga Nacional, apresenta-se com cor rubi muito carregada e indícios de evolução, graças aos seis anos de idade. O aroma é contido, pouco atraente, mas muito distinto, na linha de um estilo clássico português, e com o tempo de permanência no copo, intensifica-se e torna-se mais desafiante. Na boca tem frescura, elegância e complexidade, apresentando grande vocação gastronómica. Está bom e recomenda-se!



#### Quinta das Cerejeiras, Reserva Branco, 2015

Tem cor amarelo palha e odor rico e atraente, que denuncia a presença discreta da madeira de carvalho. Ao fim de alguns minutos o odor é mais nítido, e emerge a sumptuosidade de um branco sofisticado e luxuoso. Na boca é magnífico de frescura, equilíbrio e complexidade, que as uvas de Chardonnay, Arinto e Vital lhe conferem e a vinificação cuidada refina. Não foi feito à imagem do icónico tinto reserva da mesma quinta, pois apresenta um estilo mais contemporâneo e certamente menor longevidade, mas constitui uma bela homenagem ao génio que concebeu os dois, Abel Pereira da Fonseca.



#### Quinta do Gradil, Reserva Branco, 2015

A cor amarelo palha que ostenta quando se deita no copo prenuncia uma fermentação em barricas novas, que a prova olfativa confirma de pronto, não obstante a boa integração da madeira no conjunto. A intensidade aromática é discreta, mas suficientemente atrativa para criar uma expectativa elevada para a prova de boca. No palato é bastante previsível, com a acidez, o álcool e os aromas a formarem um conjunto equilibrado e consensual. A textura é sedosa, o corpo poderoso e o final amável, pedindo um queijo curado forte para tudo ficar no lugar. Na Quinta do Gradil fazem-se vinhos para agradar às pessoas!



#### Quinta do Gradil, Reserva Tinto, 2015

Quando se deita no copo parece opaco à luz, fruto da intensidade corante das uvas de Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Syrah com que é feito. O odor é rico, intenso e muito cativante, provocando o desejo de o levar logo à boca. No palato tem um ataque inicial muito macio, a que se sobrepõe uma adstringência irreverente que o torna gastronómico e equilibrado. Sente-se o calor dos seus 14,5% de álcool, embora a acidez do Alicante o disfarce e equilibre. Obrigatório para quem gosta do estilo.



#### Quinta do Rol, Pinot Noir Reserva, 2009

Apresenta uma cor rubi claro com matizes alaranjados, próprios dos oito anos que o vinho já tem, e cria logo grande expectativa por lembrar um Pinot à francesa. A primeira impressão olfativa revela um odor complexo, marcado pelas notas de madeira e pela presença dos seus 14,5% de álcool. Com o tempo de permanência no copo o odor melhora, mas mantém-se subjugado pela presença do álcool. Na boca é muito poderoso, adstringente e quente, bem ao estilo de quem gosta de emoções fortes. Com um pouco mais de frescura tem condições para ser idêntico ao original borgonhês, pelo que se aguardam as próximas colheitas com expectativa.



#### Quinta do Rol, Espumante Grande Reserva Branco, Extra Bruto

Um “grande reserva bruto” feito perto da Lourinhã a poucos quilómetros do Atlântico e só com uvas de Chardonnay desperta inevitavelmente grande expectativa. Logo que se leva à boca percebe-se que foi uma aposta ganha, pois a leveza, a vivacidade da acidez, a textura cremosa e a austeridade do conjunto aproximam-no do aristocrático estilo francês. Talvez não seja um espumante de massas, mas é certamente do agrado de quem está habituado a beber grandes espumantes. Haverá alguns retoques a corrigir no futuro, como eliminar algumas notas que lembram vegetais, mas será preciso estar atento às novas edições, que podem catapultar a marca para o estrelato.



ID: 70247513



#### Quinta de S. Sebastião, Reserva Tinto, 2014

Tem por base as castas Merlot, Touriga Nacional e Syrah e apresenta-se com uma cor rubi carregado, onde se denotam os primeiros laivos acastanhados, próprios da evolução em garrafa. Quando se leva ao nariz não impressiona, pois é austero, fechado e com notas de madeira facilmente reconhecíveis. Ao fim de alguns minutos, o aroma melhora e torna-se mais atraente e complexo, criando expectativa. Na prova de boca revela uma textura acetinada, corpulência, acidez equilibrada e final amável, tornando-se apetecível para a maioria dos consumidores.



#### Quinta de S. Sebastião, Branco, 2016

É feito com Arinto, Cerceal e Sauvignon Blanc, mas quando se leva ao nariz sobressaem as notas aromáticas intensas e tentadoras da mediática casta do Vale do Loire. É, por isso, um branco vaidoso que se deve beber rapidamente, de preferência na época estival que se aproxima. No palato surpreende pela frescura da acidez, que os seus 12,5 % de álcool tornam equilibrada. O aroma de boca é intenso e muito apelativo para quem gosta do género, recomendando-se especialmente para gente jovem que se queira iniciar no fascinante mundo do vinho. O típico estilo de verão, que se bebe à beira da piscina ou a acompanhar refeições leves.



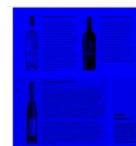
#### Ramilo, Touriga Nacional, 2012

Um tinto estreme de Touriga Nacional com 12,5% de álcool é algo original em Portugal, criando curiosidade mesmo antes de verter o vinho no copo. A sua cor é rubi carregado com grande profundidade e sem indícios de evolução. O aroma começa por ser austero e enigmático mas, ao fim de poucos minutos, emergem as notas inconfundíveis da Touriga Nacional, onde se vislumbra a madeira perfeitamente integrada. Na boca tem uma frescura encantadora e grande complexidade aromática, que lhe transmitem muito sentido gastronómico. Indispensável para quem gosta do estilo, revelando a enorme aptidão da região de Lisboa para a grande casta portuguesa.



#### Ramilo, Vital, 2016

Saúda-se um monocasta de Vital, uma casta original da região de Lisboa que tem sido pouco reconhecida pelos produtores. A cor é amarelo limão carregado e o odor é delicado, algo exótico e atraente, mas sem criar grande expectativa para a prova de boca. Graças à bela acidez e textura acetinada é uma bela surpresa no palato, que se prolonga através de um final longo. É provável que evolua nobremente em garrafa, transfigurando-se no aroma e no sabor, pois se deixar a garrafa sem rolha no frigorífico por dois ou três dias verá que o vinho melhora muito.



ID: 70247513



### Velhos Tempos, Arinto Reserva, 2016

Tem cor amarelo limão e aspeto brilhante. A primeira impressão olfativa mostra um odor intenso e atraente, onde sobressaem notas de fermentação, fruto de uma vinificação cuidada a baixas temperaturas. A expectativa que cria para a boca é elevada e não é gorada quando se leva o vinho ao palato, onde o caráter da casta Arinto, com a sua frescura ácida, e a influência atlântica impõem a sua marca. O conjunto é distinto e surpreende pelo equilíbrio perfeito, proporcionando grande prazer, principalmente à mesa com a comida certa. A prestigiada Adega Cooperativa da Carvoeira continua a brindar-nos anualmente com excelentes brancos a preços fantásticos.



### Velhos Tempos, Reserva Tinto, 2015

É feito com uvas de Syrah e Marselan, que na zona de Torres Vedras atingem com alguma frequência os 14,5% de álcool, como é o caso. Na cor o vinho é retinto e virtualmente opaco à luz. O aroma é exuberante, atraente, com as notas amadeiradas muito bem integradas e a criar grande expectativa. Na prova de boca é um vinho superlativo, muito encorpado, caloroso e com textura aveludada, merecendo o epíteto de "guloso". Ideal para quem gosta de emoções fortes num estilo que é mais do Novo Mundo do que de uma região europeia sobranceira ao Atlântico.



### Quinta do Rol, Aguardente Velha XO

DOC Lourinhã

Os solos da Lourinhã não são apenas conhecidos pelos vestígios pré-históricos. São também responsáveis pela distinta aguardente que se faz nesta região e que, a par de Cognac e Armagnac em França, é a única na Europa com direito a Denominação de Origem Protegida (DOP) para este efeito. A Quinta do Rol é uma das entidades que eleva este produto ao nível de arte, com a sua Aguardente Velha XO.

Tália, Alicante Branco e Malvasia Rei são as castas que compõem este licor vinificado tradicionalmente sem utilização de produtos exógenos, com a fermentação à temperatura controlada de 16° C. A sua destilação segue-se de imediato, feita segundo preceitos rigorosos. O resultado fica a estagiar durante uma década em barricas de carvalho nacional e francês, proveniente das florestas de Limousin e Allier. **AMS**

Nascida em berço de ouro e reconhecida com medalha de ouro, é produzida na única DOP portuguesa para aguardentes, cujo clima atlântico é ideal para a produção de vinhos para destilar. Tem uma linda cor âmbar e um aspeto limpo. O odor é intenso e provocante, denunciando o estágio em barricas de carvalho da melhor qualidade. Quando se leva à boca é uma agradável surpresa, pois tudo nela é harmonia, desde a suavidade da textura à riqueza do aroma e ao final longo e sedutor. A companhia perfeita para finalizar um jantar de celebração. **VL**

## Outros produtores

A lista dos produtores de Vinho da Região de Lisboa, que não são destacados nestas páginas, é demasiado extensa. Mas pode sempre consultá-la através no nosso site, carregando no link: [epicur.pt/mais-produtores/](http://epicur.pt/mais-produtores/)