



Introdução

O despertar de um gigante

TEXTOS ANTÓNIO MOURA DOS SANTOS

Pergunta para queijinho do *Trivial Pursuit*: qual foi a região vitivinícola portuguesa mais premiada em provas e concursos internacionais em 2016? Se olhou para a capa deste suplemento, já terá percebido que são os Vinhos de Lisboa. Não merecerá, todavia, censura caso tenha pensado naqueles exemplos *top of mind* – Douro, Alentejo, Dão - pois a região de Lisboa, que se estende de Encostas d'Aire até Sintra, seguindo depois a Este para Arruda dos Vinhos, tem sido há muito injustamente negligenciada no panorama português e, com particular agudez, pelos próprios lisboetas.

Um dos mais prolíficos produtores do país, apenas atrás do Douro e partilhando o segundo lugar do pódio com o Alentejo, Lisboa dedica o grosso do seu *output* à exportação, com a Escandinávia a revelar-se como um dos destinos mais entusiastas dos seus vinhos. Se os nórdicos gostam tanto dos vinhos de Lisboa, porque não fazemos nós o mesmo? José Luís Oliveira Silva responde que essa apetência é atribuível a uma ausência de preconceitos em prol da qualidade. O dono da Casa Santos Lima, cuja exportação planetária e reconhecimento mundial estão assentes num excepcional trabalho de base, contou à EPICUR os fatores que levaram a produtora de Alenquer a granjear tamanho sucesso. Contudo, essa mesma popularidade deve ter réplica em território português e, com o auxílio incansável de Vasco d'Avillez, os Vinhos de Lisboa têm superado os seus desafios, chegando a cada vez mais lares. O presidente da CVR Lisboa sentou-se connosco para uma conversa onde não deixou temas por esclarecer, das dificuldades às virtudes, das particularidades às raízes históricas da região. Sim, porque a

produção de vinho é aqui uma arte antiga: o palhete medieval de Ourém, legado dos monges de Alcobaça, é exemplo disso, durante até aos dias de hoje pela mão de alguns cultores, que não o querem deixar esquecer e se juntam na Rota do Vinho Novo para dar a provar séculos de sapiência.

Caso prefira outro tipo de vinho, o difícil é escolher. Lisboa é uma região marcada pela heterogeneidade de solos, relevos e microclimas, o que resulta numa enorme variedade de vinhos provenientes de múltiplas DOP. Para ajudar à introdução do leitor a este mundo de infindáveis ofertas, procurámos compreender a complexidade geográfica da zona e reunir numa montra vinhos para todos os paladares e sensibilidades – no seio dessas escolhas encontrará seguramente algo que lhe apraz, deixando de ter desculpas para não experimentar novos néctares. A proximidade à capital é algo que tem vindo a ser cada vez mais explorado pelas quintas e herdades espalhadas pelos montes e vales da região, com propósitos enoturísticos.

Damos conta de dois exemplos que apostam fortemente nesta área: a Quinta de São Sebastião, em Arruda dos Vinhos, e a Quinta do Gradil, perto do Cadaval, ambas com a noção do potencial que é estar a um salto da maior cidade do país. Apresentamos, assim, apenas alguns dos argumentos a partir dos quais Lisboa tem toda a legitimidade para exigir um lugar à mesa dos consagrados – até porque os seus vinhos são, sobretudo, gastronómicos. Venha então daí à descoberta de uma região com tanto para oferecer.

Uma chamada de atenção, ainda, para o riquíssimo património da região, com destaque para o Convento de Mafra (na foto), este ano a comemorar o tricentenário.

