



COMISSÃO VITIVINÍCOLA DA REGIÃO DE LISBOA

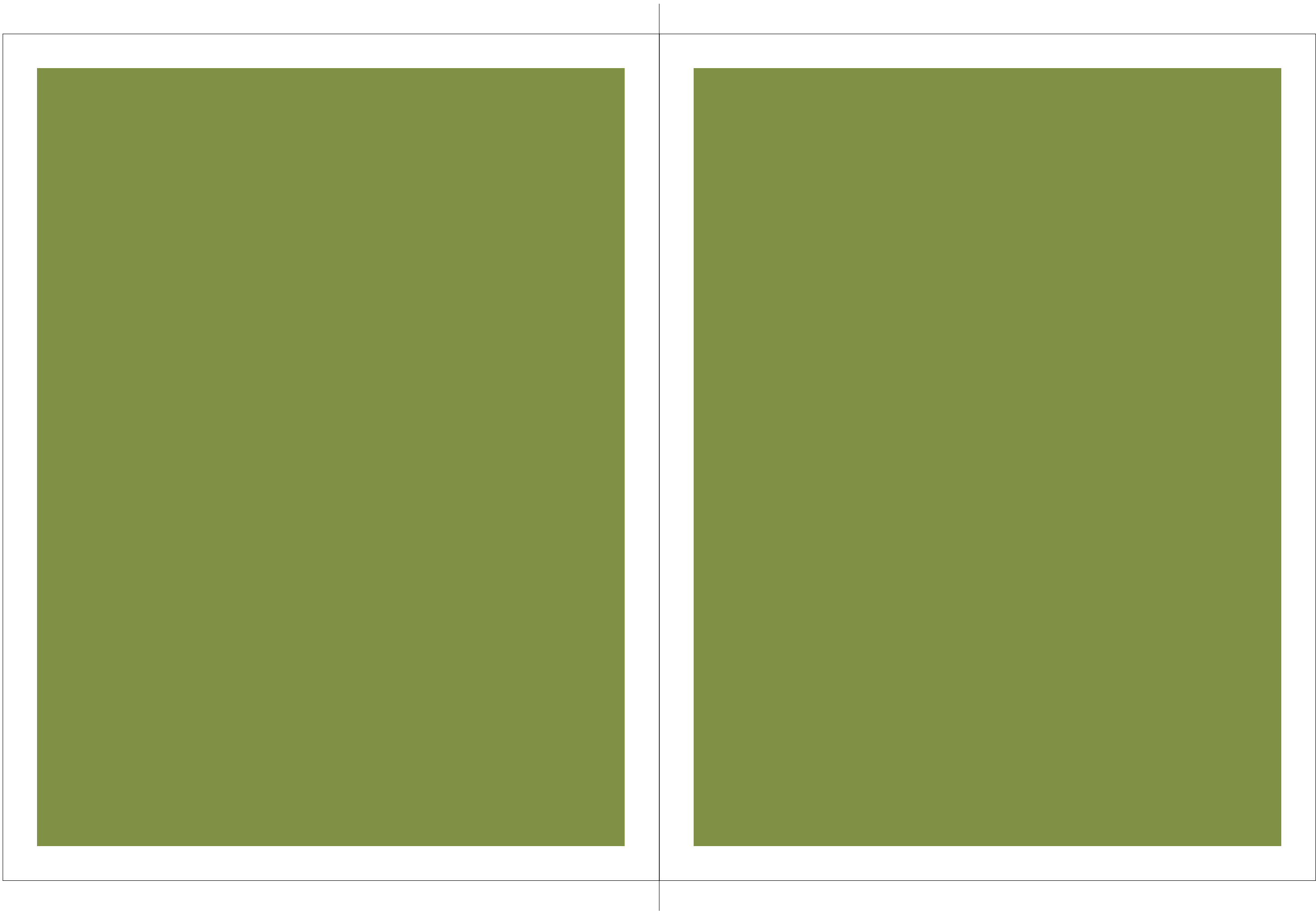
Rua Cândido dos Reis, nº1 · 2560 - 312 Torres Vedras · Portugal

Tel. (+351) 261 316 724 · Fax. (+351) 261 313 541

cvr.lisboa@mail.telepac.pt · www.vinhosdelisboa.com

Grandes
Escolhas









Escolher nem sempre é fácil, especialmente quando a oferta é variada e a qualidade garantida. É o que acontece com os Vinhos de Lisboa. A sua diversidade permite escolher o vinho mais adequado para cada momento, ao mesmo tempo que a qualidade é assegurada pela Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa, uma associação regional interprofissional responsável por promover e garantir a autenticidade dos vinhos com direito a denominação de origem e a indicação geográfica. São estas e outras razões que fazem dos Vinhos de Lisboa grandes escolhas.



A Região

Quem subir ao alto de Montejunto e olhar na direcção do mar, ficará deslumbrado com a longa manta verde que se estende aos seus pés. E, se reparar, será fácil perceber que muitos dos retalhos dessa manta são parcelas de vinha, alinhadas em direcções diversas.

Terra de dispersão e pluralidade, a Região dos Vinhos de Lisboa é muitas vezes referida como uma terra de paradoxos e diversidade, resultado da diferenciação de solos, castas, ventos e de tantos outros aspectos que incluem o próprio Homem. Uma diversidade que é transportada para os vinhos quando consideramos factores como a cor, a riqueza alcoólica, a acidez, a estrutura, o aroma e até os preços. Espelho desta diversidade são os grupos em que se dividem os vinhos da região:

VINHO COM DENOMINAÇÃO
DE ORIGEM
VINHO REGIONAL
VINHO LICOROSO
VINHO LEVE
VINHO DE MESA
AGUARDENTE VÍNICA
AGUARDENTE BAGACEIRA
ESPUMANTE
UVA DE MESA

A selecção de castas, os apoios tecnológicos e o reconhecimento de novas denominações de origem, juntamente com o esforço dos viticultores e o saber enólogo, formam os alicerces que mantêm os Vinhos da Região de Lisboa num patamar de qualidade francamente meritório e que confirmam a vocação vitivinícola da região.

Em consequência da diversidade da produção vitivinícola, alguns topónimos que passaram a ser utilizados como denominação do vinho local assumiram denominação própria.

A região de Lisboa contempla as denominações de origem: Alenquer, Arruda, Bucelas, Carcavelos, Colares, Encostas d'Aire (Alcobaça e Medieval de Ourém), Lourinhã, Óbidos e Torres Vedras e ainda a indicação geográfica homónima ("Vinho Regional Lisboa").



Alenquer

Actualmente, a zona de Alenquer é a que assume maior destaque no panorama vitivinícola da Região de Lisboa, não só pela área ocupada por vinha mas sobretudo pelo prestígio que os vinhos ali produzidos têm vindo a alcançar, sejam eles vinhos com denominação de origem ou vinhos regionais.

O concelho de Alenquer situa-se entre as encostas da Serra de Montejunto, numa sequência de colinas e vales em que a vinha está quase sempre presente, ocupando hoje uma área superior a 6 mil hectares e com uma produção de cerca de 200.000 hl, tanto em adegas cooperativas, como em muitas quintas que continuam a valorizar os vinhos da região.

Para tal contribui a natureza do solo, a orografia e o clima. Os solos argilo-calcários, oriundos de substratos de origem mezozóica e cenozóica,

manifestam particular aptidão para receber a videira que se instalou nas vertentes de várias colinas e outeiros, ora viradas a sul, ora funcionando como cortinas naturais que as protegem dos ventos húmidos e frios do Atlântico. A tradição dos vinhos brancos aromáticos, cheios e persistentes no sabor, e dos tintos vinosos, equilibrados, vivos e brilhantes, foi determinante para que a política de reconhecimento das denominações de origem de vinhos de qualidade contemplasse a região e reconhecesse oficialmente a denominação Alenquer. No seguimento desta acção foi dada satisfação aos anseios da viticultura regional com a aprovação dos estatutos da Região Vitivinícola de Alenquer pelo Decreto-Lei nº 331/89, de 27 de Setembro.

Do vinho com denominação de origem, foram certificadas em 2003 cerca de 600 mil garrafas.

ALENQUER

ARRUDA

BUCELAS

CARCAVELOS

COLARES

ENCOSTAS
D'AIRE

LOURINHÃ

ÓBIDOS

TORRES
VEDRAS



Arruda

Qualquer referência à importância do sector vitivinícola neste concelho torna-se irrelevante face ao destaque que lhe é concedido ao integrar o próprio topónimo - Arruda dos Vinhos.

Embora não existam na região maciços montanhosos ou altitudes significativas, o relevo de encosta, a orientação dos vales e a influência atlântica condicionam o seu clima, caracterizado por temperaturas amenas, precipitação média, ausência de geadas tardias, fraca nebulosidade e humidade relativa do ar, com ligeiras variações ao longo do ano.

A qualidade da matéria prima, juntamente com uma laboração

cuidada e uma gestão eficiente, confirmaram o nome Arruda, posteriormente reconhecido como o de região para a produção de VQPRDs. A concretização foi formalizada com o Decreto-Lei nº 331/89, de 27 de Setembro.

A região conta com 2.120 ha de vinha com grandes explorações que na elaboração e comercialização de vinhos confirmam os méritos da região.

O principal produtor é a Adega Cooperativa de Arruda dos Vinhos, que no conjunto de Vinhos certificados (DOC e Regional) comercializou em 2003 cerca de 110 mil garrafas.

ARRUDA

BUCELAS

CARCAVELLOS

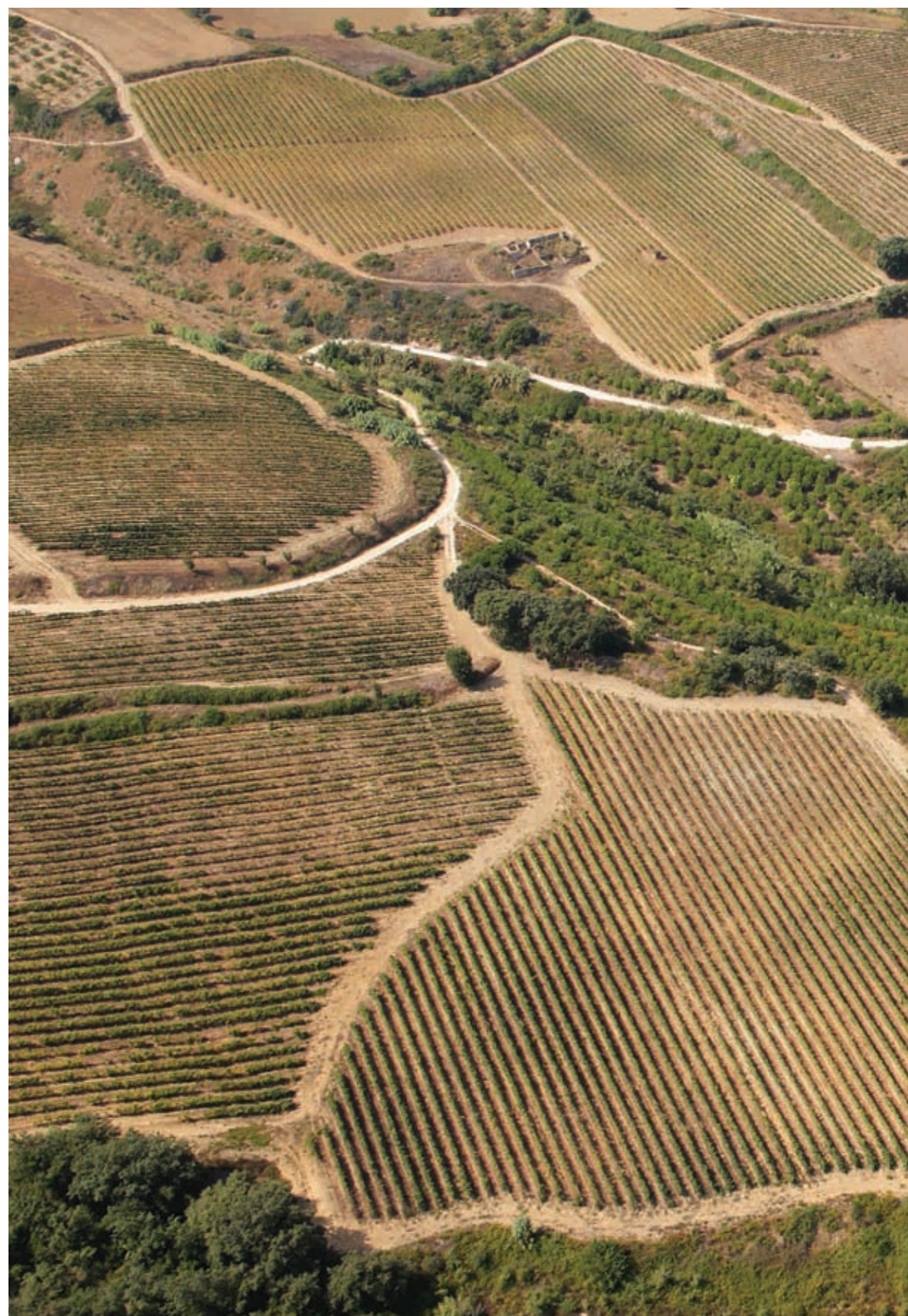
COLARES

ENCOSTAS
DAIRE

LOURINHÃ

ÓBIDOS

TORRES
VEDRAS



Bucelas

Já antes referenciado por Shakespeare, o Bucelas foi um vinho branco português muito apreciado pelo marechal Wellington e habitualmente consumido na Corte Britânica.

O Arinto, casta dominante, permite a elaboração de vinhos com personalidade forte que são normalmente apreciados quanto à qualidade e tipicidade do Bucelas.

A região foi demarcada pela Carta de Lei de 18 de Setembro e Decreto de 1 de Outubro de 1908 e pelo actual estatuto da DOC Bucelas - D.L. n.º 43/2000, de 17 de Março - foram mantidas as exigências de restrição de instalação das vinhas em solos predominantemente derivados de margas e calcários duros, correspondentes às tradicionais “caeirras”. A elaboração do vinho branco deve recorrer à casta Arinto num

mínimo de 75%, podendo ser completada apenas por recurso às castas Esgana-Cão e Rabo de Ovelha. Actualmente, a área de produção é de 160 hectares, distribuídos principalmente pelas encostas do vale do Rio Trancão, beneficiando do microclima típico da região, frio no Inverno e temperado no Verão.

Contrariamente às duas outras denominações de origem (também elas próximas de Lisboa), com Bucelas parece haver confiança no futuro, sobretudo em termos de sobrevivência, devido à vitalidade que expressa na elevação do número de produtores e na actual quota de vinho comercializado, que em 2003 foi superior a quinhentas mil garrafas. Isto facilita a continuidade de um dos vinhos mais considerados na história vitivinícola nacional, elevando com toda a justiça o mérito da casta Arinto.

BUCELAS

CARCAVELOS

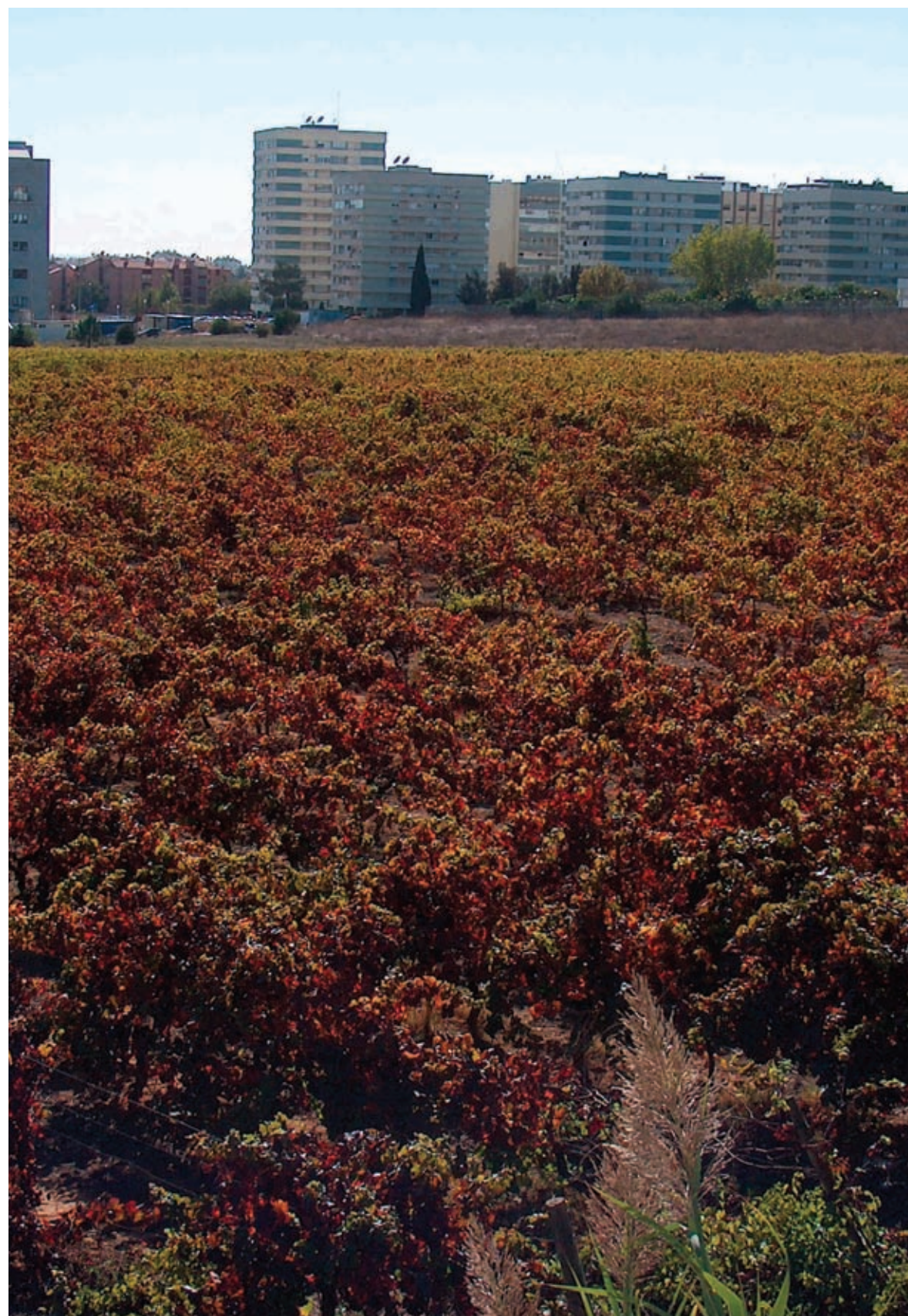
COLARES

ENCOSTAS
D'AIRE

LOURINHÃ

ÓBIDOS

TORRES
VEDRAS



Carcavelos

Próxima da foz do Tejo, esta região foi definida pela carta de lei de 18 de Setembro de 1908.

No tempo do Marquês de Pombal, os vinhos da sua Quinta de Oeiras (em parte situada na actual região demarcada) eram comprados pela Companhia do Alto Douro. O vinho da região era tão apreciado já nessa altura que entre os presentes enviados por El-Rei D. José I à corte de Pequim iam duas garrafas de vinho de Carcavelos.

O clima era favorável, em parte devido à proximidade do mar, já que os ventos dominantes do Norte repeliavam a humidade prejudicial à maturação da uva durante a época estival. A exposição a Sul era igualmente propícia à cultura da vinha, que encontrava boas condições de desenvolvimento nos solos de formação calcária.

Do leque de castas então mais comuns, destaca-se o Galego Dourado. As uvas tintas eram desengaçadas parcialmente, seguindo-se a pisa no lagar e a fermentação era feita em balseiros durante uma semana.

O vinho branco era fabricado segundo o

método comum de bica aberta e fermentando em tonéis destapados ao longo de um mês, ao fim do qual se aguardenta. As fermentações eram longas e completas, desdobrando-se todo o açúcar do mosto.

Para poder beneficiar da denominação Carcavelos, os vinhos deverão ter um título alcoométrico total superior a 17,5% vol. e adquirido não superior a 22% vol., não podendo o teor de açúcar residual ser superior a 150 g/l. Das práticas tradicionais, o Carcavelos respeita um estágio mínimo de dois anos em madeira e seis meses em garrafa.

Até há alguns anos atrás foi a Quinta do Barão que manteve com certa projecção a produção de Carcavelos.

Mas a invasão do betão, o alargamento do sistema viário e as dificuldades na mão-de-obra levaram a que este bastião do Carcavelos sucumbisse.

Dos sobreviventes destacam-se a Quinta dos Pesos, Quinta da Ribeira, Quinta da Samarra e, com maior expressão, a Quinta do Marquês que, no seu conjunto e para a elaboração do Carcavelos, totalizam uma área com pouco mais de 20 ha.

CARCAVELOS

COLARES

ENCOSTAS
D'AIRE

LOURINHÃ

ÓBIDOS

TORRES
VEDRAS



Colares

A região vinícola de Colares, um pouco mais distante de Lisboa do que a região de Carcavelos, não atingiu uma posição tão crítica como esta última, apesar de não se afastar muito. Uma área de vinte hectares é o que hoje se pode contar para a produção do Colares típico, o Colares de Chão de Areia. É uma constatação amarga, especialmente quando se perspectiva uma redução ainda maior que ameaça a sua manutenção.

A produção foi mantendo as exigências do mercado, ultrapassando o necessário ao consumo mesmo quando o surto filoxérico alastrou no país.

A redução da produção que afectou todo o país promoveu uma maior procura do vinho desta região. A carta de Lei de 1908, que reconhece Colares como vinho de tipo regional, foi o diploma que criou a região demarcada, património único em todo o mundo vitícola. A região está confinada a uma zona de terrenos de areia solta da era terciária, assente sobre uma zona argilosa do cretáceo que em tempos se admite ter estado no mar e onde as videiras desenvolvem as suas raízes.

O clima é mediterrânico mas de sub-tipo oceânico e com frequência se fazem sentir os ventos húmidos do mar, que por vezes sopram com violência.

O actual estatuto da Região Vitivinícola de Colares foi publicado em 1994 pelo Decreto-Lei nº 246/94, de 29 de Setembro. Para além da delimitação da área de produção e de outras especificações adequadas, destaca-se a obrigatoriedade de na plantação das vinhas em chão de areia, respeitar a prática tradicional de “unhar” a vara de pé franco no estrato subjacente à camada de areia.

A comercialização do vinho tinto só é permitida após um estágio mínimo de 18 meses em vasilhame de madeira, seguido de 6 meses em garrafa, períodos que, no caso dos vinhos brancos, são reduzidos respectivamente a 6 e 3 meses.

São estas as condições de produção de um vinho que nos dias de hoje se limita à reduzida cifra de 100 hl, valor bem distante dos 1276.041 litros de vinho tinto das vinhas de areia, referentes à colheita de 1930.



Encostas d'Aire

Há já muito tempo que se cultiva a videira na extensa área compreendida entre o litoral e o Maciço Calcário Estremenho - particularmente a Serra de Aire - a norte da fértil região de Alcobaça e a Sul dos contrafortes da Serra de Sicó.

É importante lembrar que ao preceito do cultivo da vinha e à técnica de elaboração dos vinhos, não se pode dissociar a influência dos monges da vizinha Alcobaça, que além de difusores do conhecimento, com frequência possuíam as terras ou os direitos sobre as mesmas.

A região que se estende por cinco concelhos - Batalha, Leiria, Pombal, Porto de Mós e Ourém - ocupa uma área considerável da Alta Estremadura, encontrando a vinha forte concorrência não só no plano agrícola com as outras culturas, mas também com a floresta e, mais recentemente, no plano sócio-económico com a industrialização. A legislação nacional que em 1986 reconheceu novas denominações

de origem para identificação de zonas produtoras de vinhos de qualidade, identificou a área conjunta por Encostas de Aire, tendo posteriormente o Decreto-Lei nº 333/89, de 28 de Setembro, aprovado os estatutos com vista à produção e comercialização dos vinhos a integrar na categoria de VQPRDs. A região conta actualmente com uma área de vinha de cerca de 5000 ha, dos quais apenas uma pequena percentagem está cadastrada para produzir VQPRD.

Numa apreciação sumária aos vinhos tradicionais, podemos caracterizar os tintos como vinhos com uma cor aberta, ligeiros, equilibrados, mas com alguma adstringência que se esbate com o envelhecimento. Os brancos são de cor amarelo citrino, frutados, aromáticos e com alguma persistência.

Em 2005, foi reconhecido Encostas d'Aire como denominação de origem (DO) e "Alcobaça" e Ourém (Medieval de Ourém) como suas sub-regiões.



Lourinhã

“A região da Lourinhã é, tradicionalmente, produtora de aguardentes víquicas cuja qualidade tem sido reconhecida desde meados do século”. Esta afirmação surge no preâmbulo do Decreto-Lei nº 34/92, de 7 de Março, que reconhece a denominação de origem Lourinhã e que criou a primeira região demarcada do país para produção exclusiva de aguardente.

A região aberta para a extensa planície orlada de montes onde corre o Rio Grande, vê hoje a cultura da vinha reduzida a uma área de 815 hectares, onde predominam as castas Seminário, Alicante Branco, Marquinhas e Cabinda, especialmente vocacionadas para a produção de vinhos destinados à destilação.

No relatório sobre os estudos realizados em aguardentes da Lourinhã pela Estação Vitivinícola Nacional na década de setenta, refere-se que os vinhos da região têm características normalmente existentes nas regiões de aguardente, nomeadamente a predominância de vinhos brancos com baixo teor alcoólico e alta acidez fixa, provenientes de vinhas instaladas em zona de clima fresco e solos

calcários. Apesar das alterações estruturais feitas entretanto, dos 44.636 hl produzidos no ano 2000, o vinho branco representa 63%, continuando assim a produção de aguardente na conjuntura actual a ser um bom escoamento.

Quanto à delimitação, o Estatuto da Região Demarcada das Aguardentes Víquicas da Lourinhã contempla essencialmente o concelho da Lourinhã. Entre vários aspectos, destaca-se o título alcoométrico natural máximo dos vinhos a destilar (10% vol), a vinificação feita sem adição de anidrido sulfuroso, a destilação contínua com título alcoométrico máximo de 78% vol. ou destilação descontínua com título alcoométrico máximo de 72% vol. para a aguardente de coração, e o envelhecimento mínimo de 24 meses em barris de carvalho para comercialização.

O principal produtor é a Adega Cooperativa da Lourinhã, que, apesar de uma conjuntura actualmente desfavorável para as bebidas espirituosas, tem diligenciado a comercialização da aguardente com denominação de origem tanto no mercado nacional como no estrangeiro.



Óbidos

Das abas da Serra de Montejunto, para Noroeste, na direcção de Óbidos, estende-se uma vasta sucessão de colinas e outeiros cobertos por uma “manta de retalhos”, onde a vinha assume posição dominante.

É neste cenário que se desenvolve a zona vitivinícola de Óbidos, onde a dominância da vinha é notória desde o início do século XX. Contudo, a sua presença é referenciada desde os tempos da fundação da nacionalidade, em cartas de foral, no direito da aplicação do privilégio do “relego” e ainda em contratos onde o vinho era o tributo do benefício concedido ao direito de plantar uma vinha.

Ainda que os vinhos da região tenham sempre sido considerados como “vinhos de bom lote”, foram os vinhos das Gaeiras os que atingiram maior nomeada, em particular os da Casa das Gaeiras, propriedade adquirida em 1790 por um médico chamado para atender a Sua Majestade D. João VI. O movimento de reconhecimento dos vinhos de qualidade que se seguiu à publicação da Lei das Regiões Demarcadas, em 1985, passou a contemplar uma área mais vasta, tendo adoptado um nome já conhecido nos meios turísticos - Vila de Óbidos.

Distribuída por parte dos concelhos de Bombarral, Cadaval, Caldas da Rainha e Óbidos, ocupa solos de textura franca a argilosa de calcários pardos e vermelhos, onde se destacam as castas Vital e Trincadeiro - nome porque é conhecido o Castelão na região. A vinha ocupa cerca de 5.000 ha, produzindo em média 350 mil hectolitros de vinho.

A produção de vinho com denominação de origem é reduzida, estando para esse efeito apenas cadastrada uma área de 178 hectares.

Do restante, maioritariamente vinho branco, assume posição relevante dentro do vinho regional o vinho leve, sem esquecer a tradicional produção de aguardentes, apesar de actualmente assumir uma posição bastante inferior à de décadas anteriores.

Na generalidade, os vinhos brancos são citrinos, frescos, aromáticos, equilibrados, sendo que alguns atingem uma certa distinção. Os tintos são tradicionalmente abertos de cor, frutados, pouco encorpados, à excepção dos provenientes de vinhas de encostas soalheiras, com um corpo e uma estrutura bastante agradável.



Torres Vedras

"A qualidade dos vinhos da nossa Villa, e seu Termo, he bastantemente conhecida e acreditada: quasi todas as pessoas de gosto, e paladar delicado, que bebem do vinho particular, chegão a preferi-lo ao do Douro, e ao melhor estrangeiro, para uso ordinario da mesa."

Foi nestes termos que, em 1835, o insigne monografista Madeira Torres, em escrito nas "Memorias da Academia Real das Sciencias de Lisboa", se referiu à então "Villa e Termo de Torres Vedras".

Terão sido estas referências que levaram à inclusão da denominação Torres na legislação que, no início do século XX, originou a criação de diversas regiões demarcadas para a produção de vinho regional e que mais tarde, pelo Decreto-Lei nº 331/89 de 27 de Setembro, reconheceu a zona vitícola Torres Vedras. De um modo geral, a vinha estende-

-se por todo o concelho, ocupando solos provenientes de formações jurássicas e eventualmente do Cretácico. Sob o ponto de vista pedológico, são sobretudo os argilo-calcários (classificados em calcários pardos e vermelhos) que recebem a cultura da vinha, em terrenos cuja textura pode variar entre argilosa e franca, podendo mesmo ser franco-arenosa para os vinhos brancos.

A vinha, cobrindo colinas e outeiros, chegou a ocupar uma área superior a 12.000 hectares, tendo regredido nos últimos anos para uma área que se cifra acima de 7.000 hectares.

Dos vinhos produzidos, os tintos adquirem uma qualidade notória com o envelhecimento, sendo os brancos de cor amarelo-citrino, leves e aromáticos.