



* painel de prova

TINTOS DE LISBOA

Coerência e maturidade

Lisboa é uma metamorfose da antiga região da Estremadura. Os anos passam e a região que centrou os seus vinhos em torno do nome da capital mostra admirável saúde. Os topos de gama têm coerência e qualidade, muitas vezes a bom preço.

TEXTO *Luís Antunes*

* **FOTOS** *Ricardo Palma Veiga*



Tal como a vizinha região do Ribatejo, a Estremadura arrancou para a modernidade dos vinhos de forma decidida, já lá vão uns 20 anos. Arrancou, mas logo se engasgou. Não foi fácil a transição do vinho dos milhões de litros para o novo Portugal vinhateiro, onde as preocupações não são exactamente as mesmas. O nome Estremadura não ajudava muito, tal como aliás o Ribatejo. Uma e outra desdobravam-se ainda numa série de outras denominações de origem, no caso da Estremadura, Óbidos, Alenquer, Arruda,

Alcobaça, Encostas de Aire e outras, que se juntavam às três tradicionais do Termo de Lisboa: Bucelas, Carcavelos e Colares. Ainda por cima, em Espanha há a Extremadura, enorme zona de reputação vinica por firmar, que, no entanto, nem é sequer vizinha da nossa. Tudo uma confusão, impossível de explicar a qualquer ser não português. Ponderou-se a junção com o vizinho Ribatejo, que partilha muitos dos problemas, mas a solução acabou por ser seguirem as suas vias separadas. Estremadura transformou-



-se em região Lisboa. Lisboa é um nome com muita notoriedade, o que, segundo Carlos João Pereira da Fonseca (descendente do famoso Abel Pereira da Fonseca, sócio-gereente da Companhia Agrícola do Sanguinhal e vogal da direcção como representante do comércio na Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa), muito ajudou aos vinhos na exportação. Em face de outras regiões nacionais que galgaram passos no mercado nacional, Lisboa teve que se voltar para a exportação, e, com as suas tradições vnicas

pouco conhecidas, apostar nas boas relações preço-qualidade. O sucesso aconteceu com naturalidade, à medida que os vinhos ganham qualidade por via dos melhoramentos nas vinhas e nas adegas. Hoje a região Lisboa exporta mais de 50% dos vinhos que certifica, algo digno de nota. Se há 20 anos havia promessas de vinhos que conseguiram liderar no mercado nacional, hoje em dia, multiplicam-se os projectos de vinhos de qualidade. A região apresenta uma viticultura que se vem modernizando, em particular



* painel de prova



17 €9
Erva Pata
Arruda tinto 2007
Casa Agr. Ribeiro Corrêa
Café, fumados, minerais, fruta preta e vermelha, tudo muito elegante e complexo. Firme e rugoso, corpo médio, taninos sólidos mas finos, final longo, um vinho de muito bom porte. (13,5%)



17 €20
Quinta de Pancas
Reg. Lisboa Grande Escolha tinto 2008
Companhia das Quintas
Notas herbáceas maduras, terra, fruta preta, chocolate preto, um aroma sui generis. Robusto e poderoso, com textura rugosa, taninos vigorosos, final firme e longo, bastante especiado. (13,5%)



17 €29
Quinta do Monte d'Oiro
Reg. Lisboa Reserva tinto 2007
José Bento dos Santos
Discreto e fechado de aromas, leves notas de fruta vermelha e preta, tostados, fumados, minerais. Elegante na boca, suave, muito harmonioso, corpo bem texturado, final longo, sofisticado. (13,5%)



16,5 €15
Brutalis
Reg. Lisboa tinto 2008
Vidigal Wines
Pimenta, cereja preta, flores, madeira exótica, num aroma profundo e focado. Robusto e bem maduro na boca, muito concentrado, taninos ainda rijos, final longo e muito intenso. (14,5%)



16,5 €10
Humus
Reg. Lisboa Reserva tinto 2007
Paço de Cister
Tosta, especiarias, fruta discreta, ligeiro couro, cacau. Largo na boca, super concentrado, boa secura, corpo médio, taninos rijos. Sério e especiado, com final refrescante. (14%)

com a substituição de castas tradicionais portuguesas por castas internacionais. Os resultados muitas vezes incorporam umas e outras, e encaminham-se para perfis mais ou menos tradicionais, conforme os desejos dos produtores. No caso de Pereira da Fonseca, os vinhos de quinta mantêm um perfil tradicional e usam apenas castas portuguesas, embora seja notório um esforço de adaptação do vinho ao moderno perfil de consumo. Estes vinhos ostentam ainda a DOC Óbidos, como o Quinta das Cerejeiras que se apresentou ao painel. É uma estratégia de afirmação da tradição da região, e distinção de outros vinhos da casa. Mas o vinho já não é lançado para o merca-

do com 10 anos de garrafa, e após decantação. Segundo Pereira da Fonseca, as castas nacionais, e até o carvalho nacional, podem ser bem trabalhados para vinhos com uma personalidade diferente, como mostra este Cerejeiras, uma marca tradicional já mencionada em tratados de gastronomia dos anos 1930. Já João Corrêa, enólogo do Erva Pata, optou por uma combinação de castas portuguesas (Touriga Nacional, Tinta Miúda, Tinta Roriz) com outras francesas (Cabernet Sauvignon), e envelhecimento em barricas de carvalho francês, para um estilo mais moderno, mais focado na fruta. Aqui a DOC é Arruda, o que mostra mais uma vez o apego dos produtores da região aos seus terroirs clássicos. Para Corrêa, grão-mestre da Confraria dos Enófilos da Estremadura e ainda enólogo-chefe da Companhia das Quintas, a melhoria da qualidade dos vinhos da região não é surpresa, já que ocorreu de forma gradual, capitalizando no dinamismo dos produtores da região, que souberam abandonar o volume, privilegiando a qualidade. Corrêa acredita numa grande região em torno de Lisboa, que, com Tejo e Setúbal, possa ombrear com as mais fortes regiões do país. Os dois vinhos mencionados definem uma gama que vai do estilo clássico ao moderno, e representam bem o que é a actual região de Lisboa. Nesta panóplia de estilos, encontramos um painel de prova onde a qualidade e a coerência da região se exhibe ao nível mais alto. Lisboa terra de vinho, define-se hoje um pouco mais longe da urbe, mas não deixa de procurar qualidade e valor para juntar à notoriedade do nome que pouco a pouco se vai impondo nas mentes, nas prateleiras, nas mesas.





16,5 € 13
**Quinta das Cerejeiras
Óbidos Reserva tinto
2004**

Cia. Agr. Sanguinhal
Leve evolução, frutos
vermelhos, tosta,
chutney, elegante e
sofisticado. Macio,
redondo, fino e
equilibrado, corpo
médio, leve e cremoso,
final elegante e com
nervô. Um estilo
diferente. (13,5%)



16,5 € 22
**Quinta de San'Ana
Homenagem
ao Barão Gustav
von Fürstenberg
Reg. Lisboa tinto 2007**
Quinta de Sant'Ana do
Gradil

Terra, pó, pimentão,
fruta azul, flores,
chocolate no aroma
complexo. Firme e sério,
macio e envolvente,
polido, encorpado,
fresco, final longo e
apimentado, bastante
alegre. (14%)

Classificação da prova

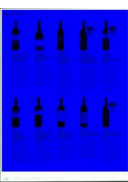
17: Erva Pata 2007
Quinta de Pancas Grande Escolha 2008
Quinta do Monte d'Oiro Reserva 2007

16,5: Brutalis 2008
Humus Reserva 2007
Quinta das Cerejeiras Reserva 2004
Quinta de San'Ana Homenagem 2007
Quinta do Gradil Reserva 2009
Vale da Mata Reserva 2008

16: Casaboa Homenagem Reserva 2007
Grand'Arte Touriga Nacional Special Selection 2007
Quinta das Hortênsias Syrah 2008
Quinta de S. Sebastião Reserva 2008
Quinta do Boiçã Special Selection Old Vineyards 2008
Quinta do Pinto Merlot Syrah 2009
Senhor D'Adraga 2007
Vale das Areias Syrah 2007

15,5: Arenae Ramisco 2005
Bonifácio Alicante Bouschet 2009
Gaeiras Col. Selec. 2009
Galodoiro Reserva 2008
Portas de Lisboa Reserva 2008
Quinta das Carrafouchas 2009
Vale da Murta Touriga Nacional Syrah 2008

15: Quinta do Avelar Vinhas Velhas 2009



ID: 37972631

01-10-2011

* painel de prova



16,5 €22,50
Quinta do Gradil
Reg. Lisboa Reserva
tinto 2009
Quinta do Gradil
Fruta vermelha madura,
couro, ligeiras
especiarias, cacau, tudo
muito jovem. Sério e
austero, com corpo
médio, textura rugosa e
firme, acidez bem
integrada, final
persistente. (13%)



16,5 €17
Vale da Mata
Reg. Lisboa Reserva
tinto 2008
Rocim
Cacau, especiarias, fruta
preta, fumados,
minerais, mentol, tosta
doce. Firme e robusto,
encorpado, taninos
presentes mas polidos,
muito boa frescura, final
longo, bastante sério.
(14,5%)



16 €14
Casaboa
Homenagem
Reg. Lisboa Reserva
tinto 2007
Soc. Agr. Quinta da
Casaboa
Chocolate e mentol,
cacau, fruta preta,
lavanda, num todo
bastante polido.
Robusto, com taninos
rijos, acidez alta, corpo
médio, bastante
gastronómico, termina
com leves e bons
amargos vegetais.
(14,5%)



16 €6,33
Grand'Arte
Reg. Lisboa Touriga
Nacional Special
Selection tinto 2007
DFJ
Notas elegantes de
evolução, terra húmida,
fruta vermelha em
compota, um toque
floral. Médio de corpo,
apostando na delicadeza,
com taninos redondos e
suaves, acidez fresca a
prolongar o final.
(13,5%)



16 €7
**Quinta das
Hortênsias**
Reg. Lisboa Syrah tinto
2008
Socinval
Denso, floral, com
frutos vermelhos e
silvestres, ligeiros
fumados, chocolate
amargo. Bem
estruturado, taninos
firmes, robusto e
vigoroso, muito
extraído, final seco e
longo. (14,5%)



16 €12,50
**Quinta de
S. Sebastião**
Reg. Lisboa Reserva
tinto 2008
Soc. Agr. de Arruda
Morangos, flores, tosta,
cacau, vegetal seco.
Alguma elegância.
Fresco e redondo, acidez
bem integrada, corpo
médio, harmonioso e
equilibrado, final longo
e bem polido. (14%)



16 €25
Quinta do Boição
Reg. Lisboa Special
Selection Old
Vineyards tinto 2008
Enoport
Eucalipto, fruta preta,
perfumado, penetrante,
tenso. Texturado e
robusto, com taninos
secos, um traço vegetal
bem evidente. Vigoroso
e longo, precisa de
tempo de garrafa. (14%)



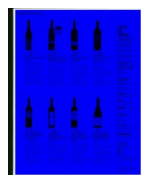
16 €8,50
Quinta do Pinto
Reg. Lisboa Merlot
Syrah tinto 2009
Quinta do Pinto
Frutos pretos e azuis,
tosta, fumados, alcairão,
especiarias. Firme, com
taninos visíveis, corpo
médio, redondo,
texturado, final macio e
bastante proporcionado.
(14,5%)



16 €12
Senhor D'Adraga
Reg. Lisboa tinto 2007
Adraga
Bem concentrado no
aroma, com alcairão,
couro, fruta preta, cacau,
especiarias. Austero na
boca, volumoso,
encorpado e redondo,
taninos firmes, final
longo e intenso. (13%)



16 €4,90
Vale das Areias
Reg. Lisboa Syrah tinto
2007
Soc. Agr. Labrujeira
Fruta muito madura,
rebuçados, chocolate,
ameixas, uma nota de
borracha. Complexo e
alegre. Corpo médio,
taninos rugosos, final
seco, mas longo e muito
bem proporcionado.
(14,5%)



* painel de prova



15,5 €12
Arenae
Colares Ramisco tinto 2005
Adega Reg. Colares
Ligeiramente evoluído, com minerais discretos, notas verdes, fruta vermelha delicada, alfarroba. Pouco encorpado e seco, mas muito fresco e atlântico, termina focado e alegre. (13%)



15,5 €3,50
Bonifácio
Reg. Lisboa Alicante Bouschet tinto 2009
António F. Bonifácio & Filhos
Aroma fechado, tenso, frutas pretas muito maduras, um traço vegetal, azeitona, cacau. Doce, concentrado, texturado, rugoso, um estilo bastante Novo Mundo. (13%)



15,5 €4,40
Gaeiras
Reg. Lisboa Col. Selec. tinto 2009
Goanvi
Perfumado, com terra, cacau, tinta da china, frutos pretos, muito compacto. Equilibrado, acidez bem casada com o corpo volumoso e arredondado. Taninos bem envolvidos, final atractivo. (13,5%)



15,5 €5,60
Galadoiro
Reg. Lisboa Reserva tinto 2008
Soc. Agr. Quinta do Conde
Bem maduro, compotado, alfarroba, especiarias. Volumoso, robusto e texturado, tem nervo, acidez refrescante, envolvente. Final persistente, com fruta e cacau. (15%)

FICHA DE PROVA

Tipo de Vinho: Tintos
Tipo de prova: cega
Região de origem: Lisboa
Copos utilizados: Schott Zwiesel DIN Sensus
Painel de prova: redacção Revista de Vinhos
Condições da prova: vinhos servidos a 17 graus
Número de amostras providas: 25
Número de amostras com cheiro a rolha: 2
Armário frigorífico: Liebherr
Água: Panna

Classificação Qualitativa

19-20 Grande vinho de classe mundial, impressiona extraordinariamente os sentidos
17,5-18.5 Excelente, de grande categoria e potencial.
16-17 Muito bom, com personalidade e complexidade
14-15.5 Bom, sólido e bem feito, bebe-se com prazer
12-13.5 Médio, honesto, simples, correcto, sem grandes pretensões
10-11.5 Abaixo da média, sem defeitos graves mas também sem virtudes.
Menos de 10 Negativo, defeituoso ou desequilibrado

Indicação de consumo

☉ beber ou guardar
☉ beber
☉ guardar

* Os preços de venda ao público referidos são os recomendados pelos produtores.

Apoios: Climatizador Liebherr, copos Schott-Zwiesel DIN Sensus, água S. Pellegrino



15,5 €6,50
Portas de Lisboa
Reg. Lisboa Reserva tinto 2008
Casa Santos Lima
Apontamentos de rebuçados de framboesa, madeira seca, fruta preta, azeitonas, grafite. Redondo e fácil de gostar, com taninos esquivos, acidez refrescante, final bem focado. (14%)



15,5 €7,50
Quinta das Carrafochas
Reg. Lisboa tinto 2009
Maria Veneranda Cannas
Framboesas, rebuçados, notas herbáceas, fumo, especiarias, num todo franco e directo. Mais sério na boca, taninos polidos, equilibrado, corpo médio, final focado. (13,5%)



15,5 €5
Vale da Murta
Reg. Lisboa Touriga Nacional Syrah tinto 2008
Encostas da Murta
Carvalho, frutas pretas e vermelhas, ligeiras especiarias, fumados, azeitona. Fresco e equilibrado, com taninos firmes e suaves, corpo médio. Simples e bem feito. (13,5%)

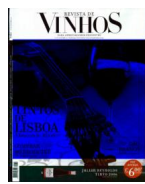


15 €4,70
Quinta do Avelar
Reg. Lisboa Vinhas Velhas tinto 2009
Soc. Agr. Quinta do Avelar
Frutos silvestres, ligeiro rebuçado, tosta perfumada, algumas flores. Corpo ligeiro, acidez correcta, taninos visíveis, alguma secura, final franco e agradavelmente frutado. (14%)



58 Paineis tintos de Lisboa

A região que centrou os seus vinhos em torno do nome da capital mostra admirável saúde. Os seus topos de gama têm coerência e qualidade, muitas vezes a bom preço.



TINTOS DE LISBOA

A frescura do Atlântico