



## Já se trabalha a todo o vapor para os primeiros Vinhos de Lisboa

Por [Gazeta Rural - gazetarural.com](http://Gazeta Rural - gazetarural.com) em 27 Fevereiro, 2017

Expectativa dos produtores é que se possam produzir até 20 mil garrafas de vinho, quando a exploração estivera funcionar em pleno

A colina virada para o aeroporto é fortemente fustigada pelo vento – “acho que nunca aqui estive sem vento”, há de dizer o engenheiro agrónomo Sérgio Neto -, mas os pés de videira que ocupam os dois hectares à nossa frente, virados para o centro da cidade nem se mexem. Também porque parte do trabalho que está a ser desenvolvido neste momento na plantação que vai produzir os Vinhos de Lisboa consiste em atar a vide ao arame para “formar a vinha em cordão unilateral”, explica o engenheiro que está a supervisionar o trabalho de sete homens. Será um trabalho para dois dias, mas depois seguem-se ainda muitas etapas até se poderem colher as uvas e produzir vinho. O que vai acontecer pela primeira vez este ano. A vinha junto ao aeroporto começou a ser plantada em 2015, e no ano passado foram colhidas “16 caixas de 30 quilos” de uva. Este ano, se tudo correr bem, a produção já será poderá chegar às “seis ou sete toneladas por hectare”, antecipa Sérgio Neto. No entanto, “quando se atingir a “velocidade cruzeiro” esperamos vindimar cerca de 15 a 18 toneladas de uvas por época, o que acabaria por dar cerca de 15 000 a 20 000 garrafas produzidas”, explica José Luís Silva, administrador da Casa Santos Lima, produtor que explora a vinha de Marvila. Nesta terra de “argila e calcário” nascem uvas das castas “Arinto, Tinta Roriz e Touriga Nacional”, que são tipicamente nacionais. Como vizinhas têm as hortas urbanas, a Segunda Circular e o Aeroporto. Os responsáveis por manter a vinha acreditam que a sua localização só pode fazer bem à cidade, tornando-se em mais um espaço verde. A poluição não será um problema para a qualidade dos vinhos. “Esta é uma questão que não nos preocupa pois o

trabalho e cuidado que temos com as vinhas é muito elevado. Toda a manutenção que fazemos ao longo do ano garantem às vinhas e uvas condições elevadas de saúde fitossanitária”, assegura José Luís Silva. Além disso, os solos têm “excelentes características para produzir bom vinho pois proporcionam boa retenção de água e drenagem e garantem mineralidade, aromas e equilíbrio aos vinhos”. Devido também à sua dimensão, esta será vindimada à mão, “o que é melhor para a qualidade da uva”, argumenta o engenheiro agrónomo. Para chegar a uma boa produção de vinho, há ainda uma série de trabalhos a desenvolver. Depois desta fase de atar a vide, uma máquina irá retirar as pedras que ainda se encontram no meio do terreno. “O solo era pedra e restos de obras”, justifica Sérgio Neto. Segue-se “a poda em verde, a orientação da sebe para ficar na vertical e o controlo das pragas e doenças”. Uma série de “trabalhos pontuais” que se vão realizar “até à vindima”. Quando esta chegar as uvas serão transportadas para Merceana (Torres Vedras) onde está localizada a adega da Casa Santos Lima. Até que chegue setembro, o agrónomo teme que os pássaros locais – papagaios, mas sobretudo os melros, estorninhos e tordos “que gostam muito de fruta” – sejam os principais inimigos de uma colheita em pleno. O espaço de dois hectares que ocupa esta colina às portas de Lisboa pretende também ser um palco pedagógico para o mundo da viticultura. Foi assim pensada também pela Câmara Municipal de Lisboa (CML). **Projeto pedagógico** A marca Vinhos de Lisboa nasceu após um contrato entre a Casa Santos Lima – um dos maiores produtores de vinho da região – que arrendou os terrenos à autarquia para criar o Parque Vinícola de Lisboa. A quinta está pronta para receber visitas de escolas e outros grupos que queiram aprender o ciclo de vida das uvas. “Neste momento o parque já está em condições de ser visitado e tem recebido e acedido a várias visitas de escolas, instituições e pessoas interessadas”, refere José Luís Silva. No interior da vinha existe uma pequena casa onde estão expostos painéis informativos com “o ciclo vegetativo da vinha, castas plantadas no parque, principais castas da Região de Lisboa”. A casa Santos Lima investiu cerca de 100 mil euros na implementação desta vinha. A vinha na colina junto à Rotunda do Relógio é a segunda desta dimensão na capital. A outra é um espaço na Tapada da Ajuda que pertence ao Instituto Superior de Agronomia, também explorada pela Santos Lima. Lisboa é a única capital europeia com uma vinha no seu perímetro urbano e com uma região vinícola a menos de meia hora de distância. Com estes espaços, pretende-se não só a exploração do vinho, mas também manter projetos pedagógicos e que estes promovam também a ligação que o país tem com a produção vinícola. **De cidade das vinhas a terra sem videiras** Em pleno século XIX, as vinhas de Lisboa eram de reconhecida qualidade. Belém, Benfica, Luz, Carnide, Lumiar, Odivelas e Poço do Bispo aparecem em relatórios de 1867 e 1868, como zonas vinícolas de excelência, explica o jornalista e especialista em vinhos João Paulo Martins. Lisboa era, nesta época, mais agrícola e os seus vinhos tinham fama de serem bons. Tudo mudou com a crescente urbanização e a chegada das cooperativas. “Na década de 1940, a região de Lisboa, era a principal produtora de vinhos, tinha mais de 20 adegas cooperativas. Mas como era pago pela quantidade, as pessoas começaram a plantar castas mais produtivas mas de menor interesse enológico e perdeu-se aí a tradição da vinha”, refere João Paulo Martins. Os solos e o clima fazem com que a região tenham “condições excelentes” para a produção de vinho. E assim foi durante séculos, com algumas castas que ainda hoje dão cartas como a Boal ou Trincadeira, aponta o especialista em vinhos. Em finais do século XIX, as zonas de Carcavelos, Colares e Bucelas integram um triângulo de luxo na

Data: 27-02-2017

Título: Já se trabalha a todo o vapor para os primeiros Vinhos de Lisboa

Pub:

**AgriPortugal**



Tipo: Internet

Secção: Nacional

produção de vinho, conhecido então como de Lisboa. O de Carcavelos, um vinho licoroso, “tipo Vinho do Porto”, sobreviveu apenas porque “esteve a ser produzido numa quinta que pertence ao Estado, a Quinta do Marquês”, explica. Num século, a capital perdeu as suas vinhas e João Paulo Martins não tem dúvidas que se “os vinhos fossem extraordinários não acabavam”. Agora existem apenas duas montras para esta produção na cidade: a vinha do Instituto Superior de Agronomia e a de Lisboa, junto ao aeroporto (ver página anterior), que “servirão sempre como projetos pedagógicos e não para produção a sério”, reconhece o jornalista. Embora, considere que não tinha que ser assim. “Não tem que ser uma inevitabilidade. Há outras cidades, como uma próxima de Bordéus que tem uma vinha de 80 hectares dentro da cidade.” Ainda assim estes dois projetos e a reabilitação de vinhos como o de Carcavelos mostram uma nova aposta na qualidade da produção vinícola feita na região. Uma aposta que passou também pela alteração, feita em 2009, de Vinho Regional Estremadura, para Região de Vinhos de Lisboa. Fonte: DN