



Falar em Villa Oeiras é fazer alusão a um vinho único, raro e histórico cujo reconhecimento tem crescido à medida que, a cada copo, se preserva e ressuscita um legado que nos transporta para a essência de uma região e para o terroir de outros séculos.



Laborado em plena Adega do Palácio do Marquês de Pombal, este é o culminar de um projeto que arrancou em 1997, mediante a celebração de um protocolo entre a Câmara Municipal de Oeiras e o então designado Instituto Nacional de Investigação Agrária (INIA), tutelado pelo Ministério da Agricultura. Entre os objetivos desta parceria estava, por um lado, a intenção de “preservar o património vitivinícola que existia na Estação Agronómica Nacional e dotá-la de uma adega” que produzisse vinho de Carcavelos, contextualiza o enólogo Tiago Correia. Do mesmo modo, havia também um desejo de dinamizar o património arquitetónico, no contexto do qual se incluía uma quinta com potencial para nada mais, nada menos do que 12,5 hectares de vinha.

Uma vez inaugurada a adega (corria o ano de 2001), a missão de “procurar recuperar um vinho que se encontrava praticamente extinto, embora marcado pela excelência” assumiu um novo fôlego, cujos reflexos – volvida uma década

e meia de árduo labor – são os de uma incontornável qualidade, sentida não apenas nos métodos de produção, como na essência de todo o resultado final. A comprová-lo, saliente-se que “o que sempre nos guiou foi a tentativa de fazer o melhor vinho de Carcavelos do mundo”, salienta o arquiteto paisagista Alexandre Lisboa, antes de sublinhar a responsabilidade de fazer renascer o peso e o sabor da Região Demarcada de Carcavelos.

O ADN DE UMA REGIÃO

Para a inimitável identidade dos vinhos com o rótulo Villa Oeiras revela-se essencial o contributo de castas brancas como o Arinto (relativamente comum em todo o território lisboeta) e, mais particularmente, de duas variedades típicas desta região: o Galego Dourado – descrita por Tiago Correia como “uma casta extraordinária devido à sua mineralidade, salinidade e frescura” – e o Ratinho, “mais específico para vinhos fortificados,

A essência de Carcavelos

porque contém um teor de álcool provável muito elevado”. Por outro lado, e no que concerne à matéria-prima para a elaboração de vinho tinto, salienta-se o papel de variedades como o Castelão (também conhecido como João de Santarém ou Periquita), a Trincadeira Negra e a Amostrinha.

Uma vez questionado sobre o que melhor caracteriza o Villa Oeiras, o especialista começa por realçar que o vinho de Carcavelos laborado na Adega do Palácio do Marquês de Pombal corresponde a “um dos quatro vinhos generosos do nosso país”, antes de acrescentar que “não colocamos nenhum produto no mercado que não tenha estado em estágio em barricas de carvalho português ou francês durante pelo menos cinco anos”. Assim sendo, e independentemente

do segmento de mercado onde seja colocado, cada um destes néctares é definido pela incondicional qualidade e excelência que, gradualmente, tem vindo a conhecer um crescente volume de admiradores.

Contando com uma produção média de 50 mil litros por ano, e usufruindo ao máximo de precisamente metade dos 25 hectares que compõem a totalidade da Região Demarcada de Carcavelos, existem quatro elementos que ajudam a explicar o prestígio deste néctar: o solo (que, para além de ser rico em argila e calcário, beneficia das vantagens de um lençol freático perto da superfície), o clima e proximidade para com o mar (fenómeno que acarreta desejáveis índices de humidade), a especificidade das supracitadas castas (cujo desempenho se revela



único apenas no contexto desta região) e a qualidade da aguardente que é utilizada já em plena etapa de fermentação.

À CONQUISTA DO MERCADO

“Desde o início que o objetivo do município de Oeiras foi dar a conhecer o vinho de Carcavelos e permitir que, na nossa região, as pessoas pudessem oferecê-lo”, recorda Tiago Correia, antes de acrescentar que a área geográfica da Grande Lisboa correspondeu a um dos mercados primordiais aquando do início deste projeto. Paulatinamente, todavia, o Villa Oeiras deu pelos seus méritos a serem também devidamente reconhecidos em mercados como o turístico e o da restauração, não constituindo surpresa que este néctar seja servido à sobremesa na quase totalidade dos estabelecimentos nacionais com estrela Michelin.

Nesse contexto, “é interessante constatar que o vinho de Carcavelos não é como os outros generosos. É distinto e desperta uma grande curiosidade, sendo facilmente aceite”, enfatiza Alexandre Lisboa. Mas se o mercado português já se encontra rendido ao apelo e ao terroir deste verdadeiro tesouro vinícola, existe a expectativa de ver o Villa Oeiras singrar também além-fronteiras. Como tal, o ano que agora se inicia ficará marcado pela estreia deste vinho nos EUA, à medida que deverá ser complementada a sua presença em territórios como o Reino Unido, Canadá ou Espanha.

Conscientes de que 2017 foi um momento “de viragem” no que diz respeito à divulgação do Villa Oeiras no exterior – através de um forte investimento em Feiras internacionais do setor – os nossos entrevistados não escondem a ambição de reforçar essa visibilidade ao longo do ano que agora se inicia. Nesse contexto, o facto de Torres Vedras e Alenquer terem sido reconhecidas enquanto Cidade Europeia do Vinho 2018 é interpretado como uma excelente oportunidade para “aumentar o leque de pessoas que conhecem os produtos da região de Lisboa”. Revelando ainda que este ano serão lançados novos produtos da marca Villa Oeiras, é com excelentes expectativas que os nossos interlocutores encaram o futuro, cientes da atemporalidade de um sabor simultaneamente português e ancestralmente único.

Villa Oeiras

VINHO GENEROSO

Vinho de
CARCAVELOS

Pelo sabor da história
The taste of history



Vinho Produzido pelo Município de Oeiras | Wine Produced by the Municipality of Oeiras

