

## Vinhos do Tejo destacam-se com oito produtores com selo Sustainable Winegrowing Portugal - Media - Media



A região Vinhos do Tejo é a que tem melhor rácio no que toca a empresas que cumprem as normas do Referencial Nacional de Certificação de Sustentabilidade do Sector Vitivinícola, criado pelo Instituto da Vinha e do Vinho (IVV) e promovido pela ViniPortugal. São oito os agentes económicos que já podem envergar o selo Sustainable Winegrowing Portugal. A Quinta do Casal Branco foi a primeira a estrear-se nestas lides, seguida da DFJ Vinhos, da ODE Winery, da Quinta da Lagoalva, da Quinta da Alorna, de Encosta do Sobral by Santos & Seixo, da Adega do Cartaxo e, há dias, da Quinta do Sampayo. De notar que metade destes produtores são da sub-região do Cartaxo (Adega do Cartaxo, DFJ Vinhos, ODE Winery e Quinta do Sampayo), dois de Almeirim (Quinta do Casal Branco e Quinta da Alorna), um de Alpiarça (Quinta da Lagoalva) e outro de Tomar (Encosta do Sobral by Santos & Seixo).

Para Luís de Castro, presidente da Comissão Vitivinícola Regional do Tejo, *“este é só mais um aspeto que faz do Tejo uma região de qualidade mundial. Os produtores estão bastante empenhados num presente sustentável, garantindo uma agricultura de futuro às gerações vindouras. Preocupam-se em deixar mais e melhor do que receberam no seu tempo. Os agentes económicos e as empresas de hoje, estão já muito atentas à viabilidade dos seus projetos a nível social, económico e ambiental”*.

De referir que o Ribatejo está memorialmente ligado à produção de vinhos. Na Região Vitivinícola do Tejo (outrora Ribatejo), a arte de produzir vinho remonta a 2000 a.C., quando os Tartessos iniciaram a plantação da vinha junto às margens do rio Tejo. Reza a história que já Afonso Henriques fez referência aos vinhos da região no Foral de Santarém, datado de 1170, e que o Cartaxo terá exportado 500 navios com tonéis de vinho que, em apenas um ano, terão atingido o valor de 12.000 reis. As estórias continuam pela cronologia fora, com o ano de 1765 a destacar-se pelo desaparecimento da vinha nos campos do Tejo, como consequência de uma ordem imposta por Marquês de Pombal.

A Região Vitivinícola do Tejo está localizada no Centro de Portugal, a uma curta distância de Lisboa, a

capital. A região é cortada a meio pelo rio que lhe dá nome. Largo e imponente, o Tejo é um dos maiores rios de Portugal. Este território vitivinícola tem uma área global de cerca de 7.000 km<sup>2</sup>, dos quais 12.500 hectares são vinhas, e abrange 21 municípios, um no distrito de Lisboa e os restantes de Santarém.

O rio Tejo é o elemento central e imprime uma profunda influência na caracterização da região, providenciando-lhe distintos terroirs: o **Bairro**, com solos argilo-calcários e alguns xistosos; o **Campo**, com terras mais férteis situadas em zona de aluvião; e a **Charneca**, com solos arenosos mais pobres. Também o rio dita que a amplitude térmica seja elevada, com dias bastante quentes e noites frescas e húmidas, diminuindo desta forma o stress hídrico das plantas (videiras) e assegurando uma correcta maturação das uvas. Um famoso crítico inglês resumiu numa só frase o impacto destas características edafoclimáticas nos Vinhos do Tejo: «*hot days, cold nights, cool wines*».

A região dos Vinhos do Tejo possui excelentes condições naturais para o cultivo da vinha e para a produção de vinhos, onde a frescura dada pela natureza é evidente. Esta frescura, associada a uma graduação alcoólica moderada, dá origem a vinhos equilibrados e frescos, com aromas frutados, que podem ser apreciados em todas as ocasiões. Uma jovem geração de viticultores e enólogos, que sabe aliar os conhecimentos adquiridos nas universidades à tradição das gerações que os precederam, cria vinhos consistentes e de grande qualidade, com estilos empolgantes e diferenciados.

Nos brancos, o perfil traduz-se em vinhos muito aromáticos, com a presença de fruta tropical e citrina, também frescos e elegantes. Os vinhos tintos são equilibrados e frescos; no nariz, a fruta é uma presença garantida. Nos tintos de guarda, nota-se alguma presença de madeira. A região produz também vinhos rosés, espumantes, frisantes, vinhos licorosos e colheitas tardias, num espectro que permite degustar Vinhos do Tejo nos mais variados momentos. Com selo de garantia de qualidade atribuído pela Comissão Vitivinícola Regional do Tejo, como DOC do Tejo ou IG Tejo, esta região tem alguns dos mais vibrantes e acessíveis vinhos a emergir em Portugal, oferecendo uma gama diversificada de estilos que apelam a uma variedade de gostos e orçamentos.

Constituída por um património muito rico, a região dos Vinhos do Tejo reúne um conjunto de tesouros históricos que vale a pena visitar e que retratam tempos idos, desde as ruínas romanas aos castelos góticos e dos mosteiros manuelinos aos vilarejos medievais. Para os portugueses, esta região é conhecida como terra de vinhas, de olivais, de sobreiros e dos famosos cavalos lusitanos, mas também pela sua rica e saborosa gastronomia e pelas belas paisagens feitas de verde e de água.

**CVRTEJO ©**

Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR

**BOMSITE**