



“ NA EXPORTAÇÃO GANHAMOS NÓS E **GANHA** TODO O PAÍS, COM A GARRAFA E A ROLHA CRIA-SE EMPREGO

“ ENQUANTO FAZEMOS UM TRABALHO **DIVERTIDO** NÃO TEMOS ATAQUES DE CORAÇÃO



Portu

1,2 MILHÕES DE HECTOLITROS PRODUZIDOS

VINHOS DE LISBOA CONQUISTAM MERCADOS

* Dos 22 milhões de garrafas de vinho certificadas anualmente na região, metade são para exportação. Angola é o país que mais compra, seguido pelos Estados Unidos, Brasil, Inglaterra e países nórdicos

• SANDRA RODRIGUES DOS SANTOS

A denominação Vinhos de Lisboa nasceu há apenas cinco anos, fruto de um trabalho de reestruturação e modernização de uma região vitivinícola que já foi conhecida como Oeste ou Estremadura e que nem sempre teve uma boa conotação. Hoje, os Vinhos de Lisboa estão a ser reconhecidos dentro e fora do País quer em termos de prémios quer em termos de vendas.

“Portugal produz, em anos normais, 6,5 milhões de hectolitros de vinho. A região de Lisboa produz 1,2 milhões de hectolitros”, destaca Vasco d’Avillez, presidente da Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa (CVR Lisboa) em conversa com o CM, antes de contar a história por trás desta nova denominação.

“A região começou por se chamar, nos anos 50, Oeste, mas, no que respeita a vinho, tinha uma conotação negativa e mudou para Estremadura. No entanto, a

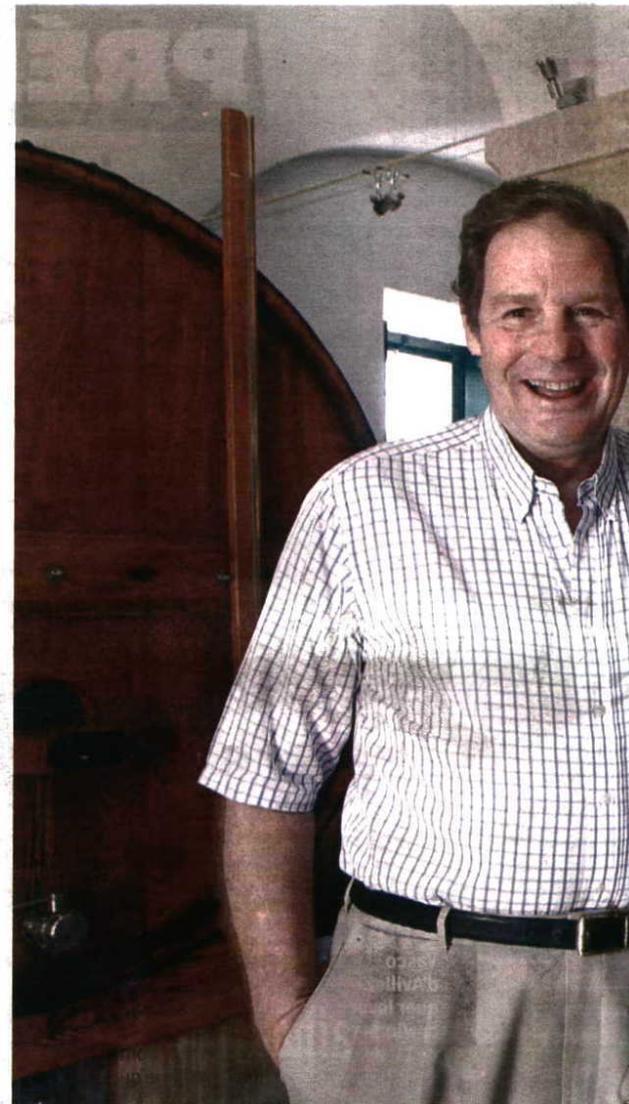
a muitas confusões com a Extremadura espanhola. Assim, há cinco anos, a região adotou o nome de Lisboa, inspirado no nome pelo qual estes vinhos eram conhecidos à época das invasões francesas - Wines of Lisbon (Vinhos de Lisboa)”, conta o responsável, adiantando que pela mesma altura, juntaram-se à região os vinhos de Carcavelos, Colares e Bucelas.

A região conquista cada vez mais consumidores, mas no passado chegou a produzir muito mais do que os atuais 1,2 milhões de hectolitros. “Em 1970, a região produzia 3 milhões de hectolitros e, antes ainda, na década de 1950 produzia 5 milhões, mas com o decorrer dos anos a vinha foi cedendo lugar à pera-Rocha e outra frutas, que hoje lhe dão uma riqueza imensa”, afirma Vasco d’Avillez.

Outra razão para a diminuição da produção prende-se com a filoxera que matou grande parte das videiras existentes. “Quando se voltou a plantar não houve o

objetivo era destilar aguardente para o Vinho do Porto, no entanto quando este começou a poder comprar aguardente lá fora, dependendo do preço, houve uma necessidade de reestruturar a vinha”, afirma.

Hoje em dia, a CVR Lisboa certifica anualmente 22 milhões de garrafas de vinho, metade das quais são para exportação. O país que mais compra é Angola, seguido dos Estados Unidos, Brasil e Inglaterra e, depois, os países nórdicos. “As vendas para Angola têm crescido de tal modo que temos duas adegas cooperativas com direções de três pessoas



nas quais duas estão cá e um está em Angola, tal é o volume de negócios”.

As características atlânticas da região que se estende de Cascais a Pombal fazem com que seja a única do País a produzir o cha-

PULSO DA CRISE

SEPARAÇÃO A crise ajuda a separar o trigo do joio. Os maus agentes, que operam sem preocupações de qualidade e de serem bons profissionais, tendem a desaparecer rapidamente.

MENOS DISPONIBILIDADE Todos os nossos programas estão

pação financeira dos agentes económicos e atualmente estes não têm disponibilidade financeira para isso. Temos de ser nós a adiantar o dinheiro para que as adegas possam participar nestas ações. A Banca também não empresta como antes, ainda que

B.I. DA EMPRESA

CVR LISBOA: Agrega 100 produtores de dez Denominações de Origem Controlada (DOC) - Encosta de Aire, Óbidos, Alenquer, Arruda, Torres Vedras, Lourinhã, Bucelas, Carcavelos, Colares e Tejo.



Vinhos de Lisboa



gal e **exceccional**



Vasco d'Avillez quer levar os Vinhos de Lisboa a mais países

mado vinho leve, com um teor alcoólico entre os 9 e os 10 graus.

“Para o futuro queremos focar-nos mais nos mercados com maior potencial de crescimento – Estados Unidos, Brasil e Inglaterra – e manter mercados como Angola, China e os países nórdicos”, revela Vasco d’Avillez que se confessa um apaixonado pelo mundo dos vinhos.

“O trabalho com vinho é das coisas mais divertidas que se pode fazer. Eu comecei a trabalhar com 20 anos, tenho 65 e ainda aprendo todos os dias”, sublinha o responsável que garante “enquanto fazemos um trabalho divertido não temos ataques de coração”.

■ OS MEUS CONSELHOS

1 SAIBA APRENDER

Saber aprender com os mais velhos é uma arte que dá muitos frutos e depressa.

2 SAIBA OUVIR

Os mais experientes têm sempre tempo para quem sabe ouvir.

3 DIGA SEMPRE A VERDADE

Só com a verdade se consegue atingir uma boa reputação, ser profissional e ganhar o respeito dos outros.

4 SER PROFISSIONAL

Tente fazer sempre tudo bem, com o máximo de profissionalismo, porque demora o mesmo tempo a fazer bem ou a fazer mal.

5 PERGUNTE QUANDO NÃO SOUBER

Quem não sabe algo mas pergunta, sem medos, tem sempre o respeito de quem lhe ensina. Além de que mais vale perguntar e aprender do que errar.

6 ATENÇÃO AO QUE DIZ

Tenha cuidado quando fala com alguém. Não nomeie nunca um “melhor vinho do Mundo” porque não existe. Bom é o vinho de que os clientes gostam.

7 AJUDAR A MELHORAR

Ao beber um vinho mau ou de qualidade inferior, dê a sua opinião sincera de imediato, sobretudo, a quem o ofereceu para que possa melhorar.

8 PROMOVER A EXPORTAÇÃO

Na exportação ganhamos nós mercado, ganha o País todo, porque com cada garrafa exportada vai a garrafa em si, a rolha, o ‘know-how’ e cria-se emprego cá.

9 BEBER COM MODERAÇÃO

O consumo de vinho, com moderação, faz bem à saúde. O vinho leve tem uma graduação de 9 a 10 graus e pode beber-se bem um ou dois copos. Os tintos têm 14 graus e requerem mais cuidado.

10 SIMBOLISMO DO VINHO

O vinho é a bebida da confiança e da verdade, daí a expressão latina “in vino veritas”. Beba-o sempre com pessoas de quem goste.



PORTUGAL EXCEPCIONAL
Vinhos de Lisboa
querem crescer
na exportação P. 04

