

**Segundo dados da CVR Lisboa**

# Vinhos de Lisboa são os mais consumidos na Noruega



Os noruegueses procuram, cada vez mais, os vinhos portugueses e a prova disso é o oitavo lugar alcançado por Portugal no ranking de países exportadores para aquele mercado, resultados que têm vindo a aumentar de ano para ano e que, em 2012, registaram um valor de cerca de dois milhões e 300 mil litros comercializados.

Segundo dados da Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa (CVR Lisboa), os vinhos desta região são os que mais têm contribuído para colocar Portugal no ranking dos grandes exportadores para a Noruega. "Em 2012, ano de algum crescimento, 61% do total de vinhos portugueses exportados para a Noruega foram da Região de Lisboa, que, ao todo, comercializou mais de um milhão e 400 mil litros", afirma Vasco d'Avillez, presidente da CVR Lisboa.

O consumo de vinhos portugueses na Noruega tem crescido, sobretudo, no segmento de brancos, onde se registou um aumento de 17,3% nos primeiros seis meses de 2013 face ao período homólogo anterior. "As exportações dos Vinhos de Lisboa acompanham esta tendência de crescimento dos vinhos portugueses, com um grande aumento no consumo dos vinhos brancos, mas a nossa grande base de negócio continua a ser o vinho tinto", mantendo uma presença que vem dos anos 50, quando ambos os países pertenciam à EFTA, explica o responsável.

O perfil do consumidor norueguês justifica esta tendência nos hábitos de consumo, uma vez que prefere bebidas com um menor teor alcoólico. "O consumidor norueguês é cada vez mais cuidadoso com o teor alcoólico do vinho e esse perfil permite-nos prever algumas tendências de consumo. É esperado que, no médio e longo prazo, as vendas de vinho tinto baixem alguma coisa e que as vendas de brancos, sobretudo, e depois de rosés e espumantes aumentem", refere Vasco d'Avillez.

Esta tendência pode ser mais um factor de sucesso para os Vinhos de Lisboa, uma vez que é uma das duas únicas regiões portuguesas que produz vinho leve, que tem um teor alcoólico baixo, entre 9 e 10 graus.