



Presidente da CVR Lisboa à Gazeta Rural

Os vinhos portugueses estão "nos cornos da Lua"



Conversar com Vasco Avilez é um misto de prazer e sedução. O "senhor vinho" fala do sector com paixão e o conhecimento de quem por lá anda há muito tempo. Assistiu e acompanhou a mudança verificada no último meio século nos vinhos portugueses, afirmando, de forma convicta, que hoje estão "nos cornos da Lua".

No balanço à Mostra de Vinhos, que decorreu no Campo Real, em Torres Vedras, o presidente da Comissão Vitivinícola Regional de Lisboa (CVRL) defende a necessidade de continuar a promover este tipo de acções para dar a conhecer uma região pouco conhecida e que recentemente mudou de nome.

A terminar mais um mandado de três anos na CVRL, Vasco Avilez quer passar o testemunho, até porque precisa de tempo para estudar, já que está a fazer o curso de Diácono, pois "como católico prati-

cante, a melhor maneira que um leigo tem de ajudar a igreja é envolver-se". Porém, mostra-se disponível para continuar na CVRL, porque, justifica, "tudo o que se recebe de graça, que é o conhecimento, tem que se dar de graça".

Gazeta Rural (GR): Como decorreu em Torres Vedras?

Vasco Avilez (VA): Este evento faz parte de um conjunto de várias iniciativas que visam promover a nossa região. Os vinhos têm óptima qualidade, mas são poucos conhecidos, porque a região também o é e com o nome 'Lisboa' ainda menos, porque só mudou de nome há oito anos.

Tendo necessidade de dar a conhecer os vinhos da região, temos que promover eventos durante todo o ano, porque só assim as pessoas se habituem à ideia que há estes vinhos, que são bons e que têm lugar no nosso dia-a-dia. No dia em que

eu já não poder, há-de haver outra pessoa que os faça.

GR: Disse, "no dia em que eu já não poder". Há, contudo, um movimento que quer que faça mais um mandato. Esta disponível?

VA: Estou disponível para tudo, mas já não tenho idade. Vou fazer 67 anos. Os mandatos são três anos e isto já não é para ser feito por uma pessoa de 70. Não estou a dizer que aos 70 anos não se vale nada. Vale tudo e tem-se experiência, mas já não tanta genica. Sabe Deus a força que é preciso ter para fazer estas coisas, que são necessárias.

Quando falo de uma pessoa mais nova, digo isso no sentido de vida, de humanidade. Nós passamos os testemunhos de geração em geração e era isso que eu queria dizer.

GR: Tem noção do trabalho que fez na promoção desta região, que lhe deve muito?

VA: Digo isso de outra maneira. Graças a Deus este trabalho tem sido divertido, no sentido de encher a vida. Eu vibro com isto e só vibro da mesma maneira com os meus filhos e netos, porque isto me enche a vida. É uma vocação que se tem estado a realizar e isso deixa-me todo contente.

GR: Com essa 'vibração' toda, como olha a região?

VA: A região é fruto do trabalho de muita gente. Nada disto era possível se assim não fosse. Uma pessoa sozinha nunca consegue nada e eu vejo sempre isso com base em equipas. Eu tenho uma equipa e sei que as coisas correm bem, porque treinamos isto juntos, sendo que muitas coisas eles aprenderam comigo, mas o trabalho vem de trás. Há um trabalho que vem desde os anos 70 de melho-



rar a qualidade dos vinhos da região. Isto era o Oeste. Não era o faroeste, mas em vinhos era quase.

A qualidade destes vinhos era desastrosa e nem era preciso que fosse boa, porque eram todos para destilar, para fazer aguardente para o vinho do Porto. Só deixou de ser assim em 86, quando aderimos a União Europeia, em que o vinho do Porto passou a comprar aguardente noutros sítios, que não só Portugal. As dezenas de destilarias desta região fecharam quase todas e o vinho, que era para destilar, de repente teve de ser vendido. As pessoas não gostavam, porque o vinho não era para beber, mas sim para destilar. Foi preciso reconverter as vinhas e produzir vinhos de primeiríssima qualidade, que é isso que temos agora no mercado.

Já estou há 45 anos no vinho, já é uma história comprida, e este trabalho já vem antes de mim. De facto, hoje em dia a qualidade dos vinhos desta região é imbatível e o binómio qualidade-preço é único em Portugal.

GR: Lisboa é, reconhecidamente, é uma região de vinhos brancos?

VA: Vinhos atlânticos. Esta região

é acompanhada, pelo lado oeste, pelo Atlântico e têm uma coisa única em Portugal. É uma região com 40 quilómetros de largura e 200 de comprimento. No meio desses 40 quilómetros há uma cordilheira de montanhas, que começa com a Serra de Sintra, passa por Montejusto, Candeeiros, Serra de Aire e, por fim, a Serra da Estrela. E então, por influência do Atlântico e por causa das montanhas, concentra-se no litoral. E os vinhos do Atlântico têm acidez e acompanham lindamente peixe e marisco ou comidas impossíveis, como ovos, cogumelos ou espargos. Se for um Arinto, nem dá conta que está a comer ovos, porque 'lava tudo', no bom sentido, de ser agradável na boca. É uma coisa extraordinária.

Depois da montanha, mais para o interior, há um clima mais continental, a 20 quilómetros do mar, que tem tintos fantásticos. Uma vez que começaram a pôr as variedades certas, num misto de castas nacionais e algumas estrangeiras, começaram a fazer lotes, hoje temos vinhos de que os portugueses gostam imenso, que compram, que apreciam e que acompanham lindamente a nossa gastronomia. De tal maneira assim é, que na região, do

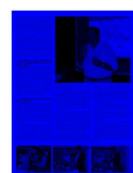
lado Atlântico, temos três empresas ligadas ao bacalhau, normalmente concentradas na região de Aveiro. Duas dessas empresas também produzem vinho, o que é fantástico. Aliás, os nossos vinhos tintos acompanham muito bem o bacalhau.

GR: Fugindo um pouco da região. Anda há 45 anos no sector. Como olha hoje para o panorama dos vinhos portugueses?

VA: É extraordinário. Eu comecei a trabalhar em 1970. O enólogo da firma foi o meu mentor, que me ensinou tudo. Eu tinha 22 anos e não sabia nada, para além de andar de mota. Esse homem era o professor Manuel Vieira, pai do enólogo Manuel Vieira, que até há pouco esteve na Sogrape. Era um homem extraordinário. Disse-me, na altura, que isto dos vinhos é muito simples: "Portugal tem seis vinhos bons, o resto não presta para nada". Referi-lhe que, nessa altura, tínhamos vinhas pelo país inteiro, ao que ele me respondeu que os vinhos eram mal feitos. Quando morreu, no final da década de 80, já não chegavam os dias do ano para só beber vinhos bons.

É fantástico o que este país fez nos





vinhos, mas há uma razão. O engenheiro Manuel Vieira criou no Instituto Superior de Agronomia, e depois em Vila Real também, enólogos que traziam três ou quatro 'chavões' na cabeça importantíssimos. Um deles era a maneira de negociar o vinho. Nessa altura, todo o vinho em Portugal era negociado com base no grau alcoólico. A base era 12 e era a única coisa que interessava. A nova geração de enólogos deitou a baixo esse chavão e apontou as formas de colheita, a separação das uvas por castas e a aposta na qualidade como novas fórmulas de chegar ao sucesso. Os vinhos passaram a ser outra coisa e mudaram da noite para o dia. Isto aconteceu tudo debaixo dos meus olhos.

GR: E hoje os vinhos portugueses estão no primeiro patamar, em termos mundiais?

VA: Os vinhos portugueses estão nos 'cornos da lua'. É fantástico o interesse que os nossos vinhos têm fora de Portugal. Mas há mais uma razão: É que a par destes avanços técnicos, a par disto tudo, Portugal tem 350 castas autóctones, 100 brancas e 250 tintas, em números redondos, para poder escolher, o que é uma coisa única. Pode fazer vinhos com a maior variedade possível. Os nossos vinhos não enjoam, o que acontece se bebermos só vinhos do Chile ou da Argentina.

GR: Qual é o próximo desafio que tem pela frente?

VA: Podia dizer-lhe que são os meus 11 netos. Não é. Tenho tido na vida toda, eu e a minha mulher, as maiores bênçãos, com os filhos, que estão todos formados, felizes, casados, com filhos e todos com trabalho. Tenho que dar graças a Deus todos os dias, porque isto é fantástico, e porque a maior parte das famílias não têm esta sorte.

Então, pensei em ajudar a nossa Igreja. Sou católico praticante e a melhor maneira de que um leigo tem de ajudar a Igreja é envolver-se. Então, estou a tirar o curso de Diácono. Mas imagine que são 5 anos! É um curso universitário e não é nada fácil, mas já vou no segundo ano.



Tenho exames, tenho notas e sabe Deus o que tenho de estudar.

Adormeço à noite a estudar e os meus netos disputam as notas todas uma a uma. "Avô, esta semana tive exame a teologia geral. (Não sabem o que é). Quanto é que o avô teve? Respondi: 14. Diz-me ele: Eu tive 16! A que? Pergunto: Estudos do meio.

As notas são todas disputadas, mas ao mesmo tempo permite-me estar mais perto de todos.

Vivo em Sintra, que já tem imensa gente. Hoje em dia, porque a medicina permite, as pessoas vivem mais anos, mas chegam a uma idade em que precisam de ajuda. Se não conseguem ir a Igreja, levamos a comunhão a casa. É isto que faz o ministro da Comunhão e o Diácono faz mais ou menos a mesma coisa. É para ajudar os outros e para ajudar a Igreja.

Sempre fui o mais novo em tudo. Comecei a trabalhar aos 20 anos, fui presidente da ViniPortugal ainda muito novo. No caso do curso que estou a fazer, não

me inscrevi, foi o pároco que me convidou. Foi ao Seminário dos Olivais e quando me perguntaram a idade (tinha 64 anos), disseram-me que não podia ser, pois era só até aos 60. A questão foi colocada ao Cardeal Patriarca de Lisboa, D. José Policarpo, que me conhece e disse sim. Então, o próximo desafio é esse.

De facto, preciso de mais tempo e com o trabalho que tenho, o tempo não chega para estudar e esta é outra coisa que me leva a encarar a reforma. No entanto, já me têm dito que precisam de mim para 'treinar' uma pessoa. Claro que estou disponível.

Há outra coisa que me anima desde há imenso tempo. Tudo o que se recebe de graça, que é o conhecimento, tem que se dar de graça. Não estou a falar no sentido de não ganhar ordenado, mas pelo simples facto de que se eu sei alguma coisa que faz falta a outros, tenho obrigação de passar esse conhecimento. Passo, com certeza.





**Os vinhos portugueses estão
"nos cornos da lua"**

diz Vasco Avilez