Vinhos de Lisboa chegam a África do Sul em 2015 :: Jornal da Região

URL:

<http://jregiao-online.webnode.pt/products/vinhos-de-lisboa-chegam-a-africa-do-sul-em-2015/>

A região vitivinícola de Lisboa vai ser a primeira a nível nacional a vender vinhos na África do Sul, disse hoje Vasco Avillez, presidente da Comissão Vitivinícola Regional (CVR) de Lisboa. O presidente da CVR de Lisboa explicou à agência Lusa que a África do Sul "é um país produtor de vinhos, por isso é um mercado que aprecia muito o vinho e muito apetecível para os produtos portugueses". Agentes económicos acabam de regressar de uma ação promocional na África do Sul, organizada pela CVR, onde contactaram com mais de 25 importadores, firmando contratos para venda de vinho já em 2015, mas os valores de exportação não foram adiantados pelo responsável. A ação promocional estendeu-se também a Moçambique, um mercado que absorve 5% das exportações dos Vinhos de Lisboa, consumindo por ano mais de 100 mil garrafas, e que tem crescido 10% ao ano. Motivo pelo qual a CVR diz que há a perspectiva de duplicar as exportações em 2015. A região vitivinícola de Lisboa exporta cerca de 75% da sua produção, sendo os principais mercados Angola, Brasil, Estados Unidos da América, Europa do Norte, China e Rússia, faturando aí 83 milhões de euros. Desde este ano, a Namíbia também passou a consumir vinhos de Lisboa, consumindo 9000 garrafas. De acordo com o responsável, os vinhos certificados da região aumentaram este ano 12%, passando dos 22 para os 30 milhões de garrafas comercializadas. A região dos vinhos de Lisboa é a maior região a exportar vinhos certificados e a segunda maior do país em área, com 26 mil hectares de vinha, representando já mais de 20% dos vinhos portugueses. É também a única a produzir vinhos leves. Possui oito vinhos com Denominação de Origem (Alenquer, Arruda, Torres Vedras, Óbidos, Encostas D'Aire, Bucelas, Carcavelos, Colares), dois vinhos regionais de Lisboa (sendo um deles o único leve do país) e uma aguardente (Lourinhã) com Denominação de Origem.