

**Voluntários vindimam em Lisboa a pedido de Instituto de Agronomia**

URL:

<http://www.noticiasao minuto.com/pais/440559/voluntarios-vindimam-em-lisboa-a-pedido-de-instituto-de-agronomia>

Os primos Pedro, Inês e Catarina foram alguns dos voluntários que passaram a manhã de hoje a vindimar em Lisboa, uma experiência nova proposta pelo avô que dizem ter gostado e que querem repetir. De tesoura na mão, Pedro Borges, de 11 anos, disse à Lusa que está a "apanhar as uvas para fazer o vinho" e que já "apanhou muitas". "Foi uma ideia dos avós, achei giro e decidimos vir em família", afirmou, apontando para as primas. Por seu lado, Catarina, de 10 anos, ensinou à Lusa como se apanha um cacho de uvas e resumiu a manhã que passou naquela vinha como "uma experiência nova" que gostava de repetir. Todos os anos o Instituto Superior de Agronomia (ISA), situado na Tapada da Ajuda, convida a população a apanhar uvas, sendo também uma forma de manter os habitantes da cidade em contacto com o campo. Hoje de manhã, já eram visíveis voluntários -miúdos e graúdos - a trabalhar entre as videiras e os tratores que recolhiam as caixas de uva e nem o sol forte que se fazia sentir lhes tirou o sorriso da cara. Foi com boa disposição que a alemã Kathleen Becker, a viver em Lisboa há nove anos, assumiu ter interesses pessoais naquela vindima. "Primeiro objetivo: pesquisar para um livro sobre sítios insólitos de Lisboa que estou a fazer para uma editora alemã. É uma grande oportunidade de mexer na terra e uma atividade muito portuguesa. Segundo objetivo: os cinco litros de vinho que nos vão dar no final e terceiro objetivo: o jantar com as pessoas daqui", resumiu. A alemã destacou o ambiente saudável entre os voluntários que percorrem as videiras, que resulta por não estarem "numa competição, de quem enche mais rapidamente as caixas". A estrear-se na vindima, Kathleen Becker mostrou-se surpreendida por "cada casta ser tão diferente". Em declarações à Lusa, a coordenadora das vinhas do ISA Ângela Batista disse que esta é uma iniciativa que atrai cada vez mais voluntários. "Hoje esperamos apanhar à volta de 15 toneladas de uva", indicou a responsável, acrescentando que prevê um total de 20 toneladas no final da época. Grande parte das uvas vão ser vendidas a uma casa agrícola -- Casa Santos Lima - e o restante fica na adega do ISA para trabalhos e experiências. No local para dar apoio institucional, Carlos Fonseca, da Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa disse que os vinhos daquela região estão a "crescer a dois dígitos há cinco anos" "Este ano devemos atingir, pela primeira vez, os 30 milhões de garrafas e estamos em mais de 50 mercados no mundo inteiro", disse Carlos Fonseca, acrescentando que a região de Lisboa "produz em média cerca de 100 milhões de litros por ano". Com cinco hectares de vinha, o ISA tem sete castas brancas (Macabeu, Moscatel galego, Moscatel de Setúbal, Alvarinho, Viozinho, Arinto e Encruzado) e quatro castas tintas (Shiraz, Trincadeira, Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon).