

Mais de 30 vinhos portugueses arrecadam duplo ouro em concurso na China

URL:

<http://www.gazetarural.com/index.php/pt/noticias/12-vinhos/1933-mais-de-30-vinhos-portugueses-arrecadam-duplo-ouro-em-concurso-na-china>

Trinta e cinco vinhos portugueses foram esta semana galardoados com duplo ouro no China Wine & Spirit Awards, um dos mais prestigiados concursos de vinho na China e com forte impacto nas vendas naquele país. "No mercado dos vinhos, as medalhas conquistadas funcionam como referência nos processos de decisão de compra, pelo que, com a renovação destas distinções, antevemos excelentes impactos comerciais", comentou Vasco d'Avillez, Presidente da Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa. A capital portuguesa foi a região nacional mais premiada com duplo ouro - a mais alta distinção do concurso - ao somar 14 medalhas, com destaque para os tintos 'Amoras Reserva 2011', 'Escada 2014', 'Infinita e Reserva 2011' e o branco 'Bigode 2014'. Ao todo, Portugal obteve mais de 100 medalhas, atribuídas por um painel de uma centena de jurados, selecionados entre os maiores distribuidores de vinhos da China. A competição incluiu vinhos provenientes de 35 países. Conhecido como "Faguojiu" (literalmente álcool da França, em chinês), o vinho é cada vez mais consumido entre a emergente classe média chinesa, mas o potencial de crescimento continua a ser considerado muito grande. Per capita, o consumo na China não chega a um litro e meio - em Portugal ronda os 40 litros - mas só em 2014 o país importou cerca de 383 milhões de litros de vinho, posicionando-se como o maior consumidor do mundo, segundo dados das alfândegas chinesas. A França é de longe o principal fornecedor de vinho para a China, e Portugal está no 11.º lugar, atrás da Espanha, Itália e Alemanha. Pelas contas da ViniPortugal, a associação que tem como missão promover a imagem de Portugal enquanto produtor de vinhos, no espaço de seis anos (2008-2013) as exportações de vinhos portugueses para a China subiram de 1,8 milhões de euros para 14 milhões de euros. Fonte: Sapo.pt Partilhe esta publicação

Publicado: Segunda, 07 Setembro 2015 09:20