

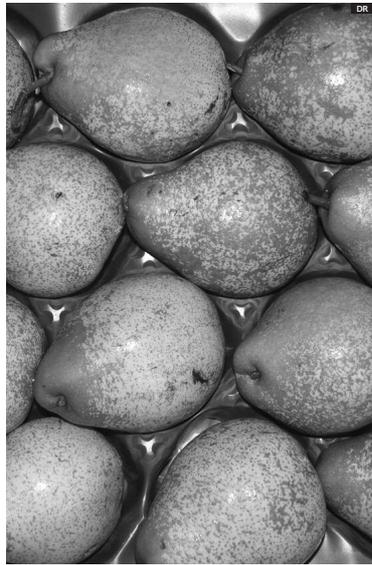


ID: 66679193

21-10-2016

Os pilares da economia local são também os pilares do certame Festa das Adiafas

Cadaval na linha da frente da pera rocha e do vinho leve



daquele fruto, teve por base a apreciação efetuada por técnicos das diferentes centrais fruteiras da região Oeste. A ANP conclui, assim, que a produção referente à campanha 2016, em termos de quantidade, é cerca de 15 por cento inferior ao previsto, traduzindo-se em cerca de 100 mil toneladas de pera rocha colhidas pelos seus associados, o que atesta uma redução de cerca de 15 mil toneladas relativamente à campanha de 2015.

Para a referida associação o ano de 2016 caracterizou-se por um "ano atípico" para a atividade agrícola em geral e para a fruticultura em particular, nomeadamente a pera rocha. Daí terem-se verificado "significativas perdas de produção motivadas por um inverno prolongado, com um clima frio e húmido no período crítico da floração". A qualidade dos frutos colhidos indica, no entanto, estarmos perante "um ano de muito boa qualidade, quer em termos do aspeto físico do fruto, quer ao nível dos teores de açúcar que se apresentam mais elevados", adianta a ANP.

Cadaval: primeiro na produção de pera rocha

Considerando o universo representado pela ANP, de cerca de 90 por cento da produção nacional de pera rocha, e tendo ainda por base dados de 2015, a mesma entidade considera que a maior produção do fruto tem ocorrido no concelho do Cadaval. O Cadaval representa, desse modo, 30 por cento da produção total do país, seguido do Bombarral com 21. Os restantes territórios do baixo Oeste ocupam 29 por cento do total produzido em 2015, enquanto os remanescentes concelhos do alto Oeste representam 20.

No que toca à exportação, "naturalmente que uma quebra significativa da produção normal afeta a exportação, prevendo-se novamen-

te que o produto a exportar venha a rondar as 60 mil toneladas, sensivelmente 60 por cento do valor exportado na campanha 2013/2014", aponta a associação de produtores. Quanto aos países para onde se exporta o afamado fruto, a ANP refere, por ordem do maior importador para o menor: Brasil, Reino Unido, França, Marrocos, Alemanha, Irlanda, Polónia, Espanha, Canadá, Líbia, Suíça, Emirados Árabes Unidos, Angola, Itália, Roménia, Azerbaijão, República Checa, Ilha da Reunião, Luxemburgo, Singapura, Cabo Verde, Gana, Nigéria e Sri Lanka.

Entretanto, o vinho leve, em termos legais, existe desde 1985 nas duas regiões autorizadas a produzir esse tipo de bebida de baixo teor alcoólico: o Ribatejo e a Estremadura (esta última deixara, na ocasião, de se chamar "Oeste" no caso dos vinhos). Trata-se, exclusivamente, de um Vinho Regional Lisboa e, como tal, de Indicação Geográfica Protegida (IGP). Segundo Vasco d'Avilhez, presidente da Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa, além das características do solo, o clima é outro fator distintivo desse tipo de vinho, sendo a região influenciada pelo Atlântico e pela corrente quente do Golfo, cuja passagem se faz mais próxima da costa oestina do que doutros pontos costeiros do país.

O surgimento, nos anos 50, de novas castas habilitadas à produção de vinhos de baixo teor alcoólico viriam a levar à criação de legislação própria para o vinho leve, bebida frutada (branco ou rosé) recomendada para beber fresca (entre os sete e os 10 graus, conservando-se na porta do frigorífico) e cujo teor de álcool se deve situar entre nove e 10 graus, e a acidez ser superior a 4,5 gramas/litro. Segundo aquele responsável, a sua acidez "viva" liga-o, muito particularmente, a pratos de peixe, marisco ou a outros petiscos, embora combine com a generalidade da gastronomia, ou simplesmente com "dois dedos de conversa".



Cadaval: primeiro na certificação de vinho leve

Na listagem dos maiores produtores da região dos vinhos de Lisboa constam, nos seus primeiros lugares, três produtores do concelho do Cadaval, segundo avança a Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa, referentes ao ano de 2015, e no seguimento da evolução dos últimos anos. Relativamente ao vinho leve o concelho do Cadaval ocupa cerca de 82 por cento das certificações do néctar da região de Lisboa, no total de mais de 2,3 milhões de garrafas. O concelho do Cadaval representa, adianta a mesma fonte, cerca de 15 por cento do total de certificação dos Vinhos de Lisboa. Esse município certifica, assim, mais de 4,75 milhões de garrafas de vinho, num total certificado, da região de Lisboa, de cerca de 32 milhões de garrafas.

Na Festa das Adiafas e Festival Nacional do Vinho Leve, que aconteceu no Cadaval de oito a 16 deste mês, vale a pena conhecer o posicionamento do concelho face aos dois pilares da economia local e do certame do final das colheitas. O Cadaval é, assim, o concelho com maior produção da conhecida «Pera Rocha do Oeste», sendo também um dos principais produtores de vinho da região de Lisboa. Só no que respeita ao afamado «Vinho Leve» o Cadaval representa mais de 80 por cento do total de vinho certificado na região.

Mais qualidade para uma produção traduzida em cerca de 100 mil toneladas, o que representa uma quebra de 15 por cento face à campanha de 2015, é o primeiro balanço da Associação Nacional de Produtores de Pera Rocha (ANP) face à campanha recentemente terminada. A mesma entidade, que representa cerca de 90 por cento da produção nacional