

Cooperação científica para adicionar valor ao vinho

URL:

<https://jornaldascaldas.com/JournalNews/Journalnewsdetail.aspx?news=aae17bd8-33d0-4c41-b4a9-b4c1df163e9f>

A Escola Superior de Turismo de Tecnologia do Mar e a Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa (CVRL) acabam de formalizar um protocolo de cooperação técnica e científica que prevê o desenvolvimento de investigação especialmente no âmbito da engenharia alimentar, e a realização de estágios.

29-03-2017 |

Para Paulo Almeida, diretor da escola, trata-se de uma oportunidade, "um desafio para colaborar em projetos de criação de novos produtos que resultem do vinho, adicionar valor ao próprio produto, ou até mesmo para colaborar na definição de rotas turísticas para valorizar o património da região ligado ao vinho".

"A CVRL é uma das maiores do país, com cerca de meia centena de associados e uma produção assinalável, e isto é sem dúvida uma oportunidade para os nossos estudantes", acrescenta o professor. "s características dos vinhos da região oferecem uma panóplia de potencialidades de colaboração, e com elas queremos contribuir para afirmar mais os vinhos da região de Lisboa", adianta.

Vasco d'Avillez, presidente da CVRL, apontou que "são vinhos únicos que se produzem essencialmente nesta região, devido à influência da corrente quente do golfo na costa e a outros fenómenos particulares da região, como a evaporação da água do mar no verão, que reduz as necessidades de rega".

Tags:

29-03-2017