



GENTE QUE SABE DE VINHO

Entrevista João Bénard Garcia

“Nesta casa o ‘patrão’ não é o Vasco d’Avillez, são os agentes económicos”

Preside, há mais de seis anos, à Comissão Vitivinícola Regional (CVR) de Lisboa, local onde, jura, nunca se entediou, tendo até inventado trabalho. Vasco d’Avillez, 69 anos acabados de celebrar, é um profundo conhecedor do mundo dos vinhos, onde circula há 48 anos. Numa entrevista a ‘O Escanção’ revela, sem complexos ou pruridos – e até de forma crítica –, as forças, fraquezas, problemas e soluções da região que lidera. Defensor desde 1970 do papel dos escanções, desvenda, pela primeira vez, a razão por que se tornou um exímio e afamado contador de histórias.

Ao fim de seis anos e três meses à frente da CVR de Lisboa alguma vez sentiu tédio?

Nunca. É impossível, pelo meu feito e porque há imenso para fazer. Não me entedio com nada; desde que vim para cá, eu e a equipa temos ‘inventado’ trabalho. Estamos cada vez mais envolvidos em mais coisas, o que tem sido bom para os vinhos da região. A região de Lisboa tem crescido de forma fantástica: passámos de 16 milhões de selos em 2010 para uma previsão de 42 milhões em 2017. E tudo com a mesma equipa! Estamos a ‘rebrantar pelas costuras’, mas entusiasmados. Aqui ninguém sofre do coração. Não há tempo! [risos]

Em que consiste esse trabalho de equipa? Como descreve esses bons resultados?

Temos vindo, junto do IVV (Instituto da Vinha e do Vinho) e da União Europeia (UE), a consolidar e melhorar os nossos cadernos de encargos. Explicamos a região, cada um dos nossos nove vinhos DOC...; o que é preciso para que a Aguardente da Lourinhã, os vinhos de Carcavelos ou o histórico vinho das encostas [da Serra] de Aires sejam reconhecidos... Isto, na Europa, estava nebuloso. Fizemos muitas perguntas. Foi necessário aprofundar esse trabalho, em parceria com o IVV, que depois enviou os resultados para Bruxelas. Criámos ainda situações novas: por que não produzir vinhos frísantes? O mercado ‘pedia’ frísantes e nós estávamos impedidos de os fazer só porque não constavam da Portaria que regulava a produção e comércio de vinhos. Alterou-se a Portaria e a questão ficou resolvida. As portarias fazem-se e, se necessário, revêem-se, mudando-as para melhor.

Por que motivo os processos são tão lentos?

Ah, porque há que agregar dados; isso demora e não há como lutar contra. A questão está na recolha de informação. Um bom exemplo: anteriormente, o Estado tinha estações agronómicas nacionais que estudavam tudo – castas, vinhos, clima, solos... Sabiam tudo. Actualmente as estações agronómicas estão praticamente paradas. Por falta de verbas, não por falta de cabeças. Têm lá ‘gente que pensa’, mas que faz o que pode com quase nada. Por isso, quando solicito, por exemplo, que me forneçam informação sobre as condições edafoclimáticas que, na região de Lisboa, influenciam a zona de Bombarral, Óbidos ou Lourinhã, a resposta demora quatro meses. Porquê? Porque só está uma pessoa onde antes estavam cinco...

Consequências de um brutal desinvestimento do Ministério da Agricultura...?

Desinvestimento e centralização dos serviços na Directoria, em Lisboa. Tudo quanto é feito na região tem, primeiro, de ser aprovado em Lisboa. Essa é a parte que leva tempo, não por má vontade, mas por falta de meios humanos.

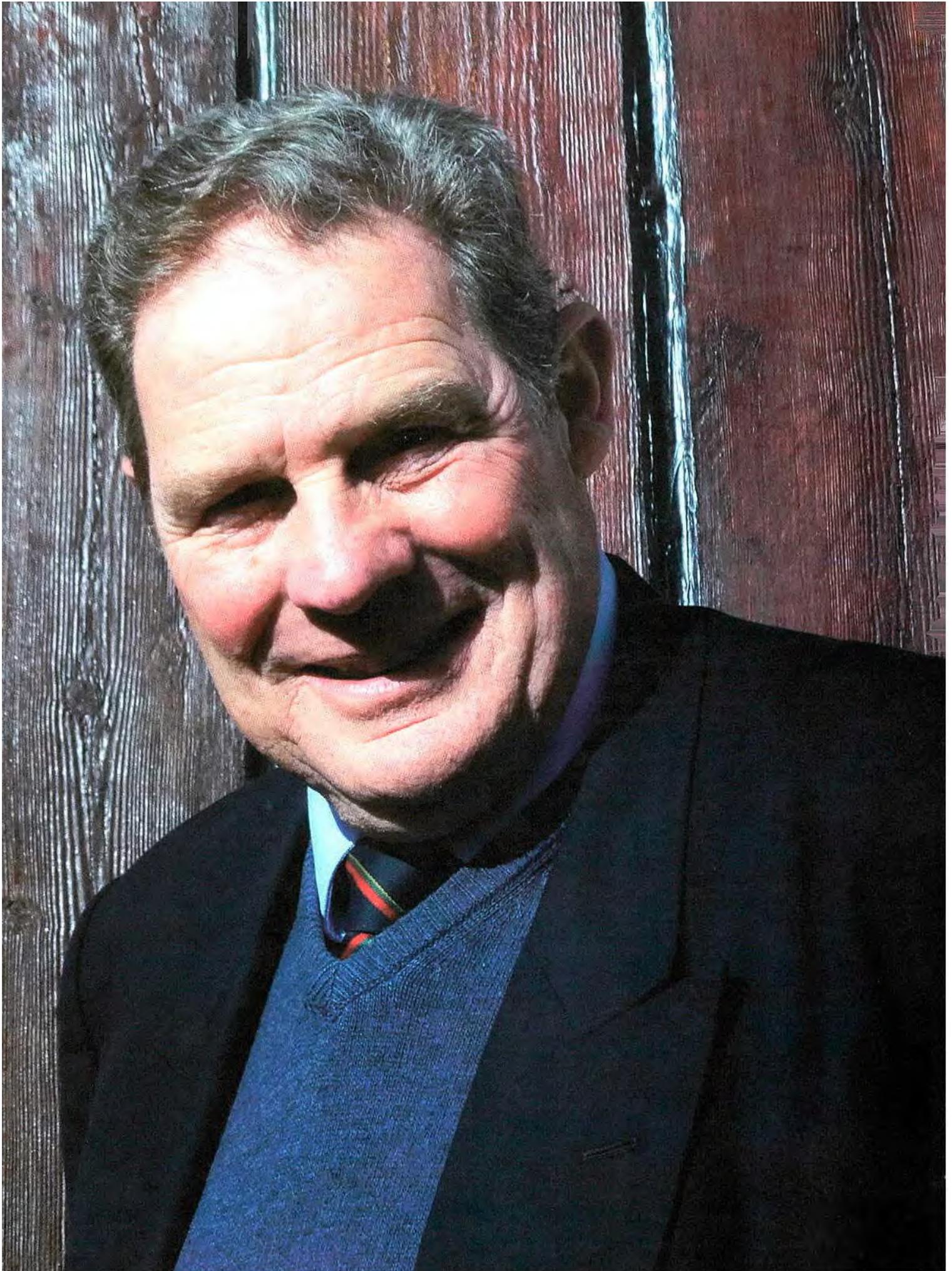
Todavia nem tudo serão obstáculos ao desenvolvimento da região...

Claro que não. Este é o meu 48.º ano a trabalhar em vinhos e conheço, em geral, as pessoas relacionadas com este meio. Sou seguramente mais velho do que eles nisto – do que o secretário de Estado ou do que o Presidente do IVV...



ID: 69433781

01-01-2017



Pedem-lhe conselhos?

Não necessariamente [risos], mas recebem-me porque sou atrevido. Quando preciso de falar com o ministro da Agricultura telefono-lhe. Peço-lhe uma reunião e, em geral, recebe-me no mesmo dia. Digo-lhe o que preciso e ele só não o faz se não puder.

Informou a tutela de que há carência de pessoal nas estações agronómicas? Solicitou, por exemplo, que alocassem técnicos de outros ministérios para lá?

Há técnicos habilitados, mas não deve haver luz verde para isso dentro da orgânica do Ministério...

Mas sabe o que é urgente para pôr as estações agronómicas a funcionar?

Claro que sei. E eles também...

Quer dar uma sugestão? Vamos ajudá-los a desbloquear esta situação...

Dou um exemplo, em vez de uma sentença: a Estação Agronómica de Dois Portos tinha todas as valências e fazia estudos fantásticos na área das aguardentes; hoje só tem duas técnicas, doutoradas, que têm que fazer 'tudo' e, por isso, não se podem dedicar a trabalho específico. Busquem jovens agrónomos desejosos de se dedicarem à investigação!

Que percentual dos seus objectivos e sonhos cumpriu nestes seis anos?

Os objectivos que tinha quando cheguei à CVR de Lisboa estão atingidos e superados. Eram essencialmente o crescimento e a maior interacção com os agentes económicos. Hoje temos efectivamente um excelente *rapport* com os nossos agentes económicos – que solicitam resposta a inúmeras questões – e todos estamos cientes de que trabalhamos para eles. O 'patrão' aqui da Casa não é o Vasco d'Avillez, são os agentes económicos que nos procuram e para quem passámos a concorrer nas soluções apresentadas. Tratou-se de uma mudança de atitude. Queria que os meus colegas a tivessem. E não só a tiveram, como a mantêm.

Estamos perante uma região que teve muitos problemas de identidade: já se chamou Estremadura, Oeste, depois – de novo – Estremadura e, agora, desde 2008, é designada por "Lisboa". Como foi possível 'dar a volta' a esta questão?

Houve efectivamente muitos problemas de identidade. Paralelamente, quando a região se chamava Oeste sofreu imenso, por causa de diversas crises e problemas com a qualidade dos vinhos. A filoxera matou as vinhas praticamente todas e só sobraram uns 'bocadinhos', em areia, em Colares e Pegões. Foi uma tragédia. Quando em 1900/1904 os produtores se aperceberam de que a cura era a enxertia, tomaram a decisão de replantar a região toda com vinho para 'queima', para destilar. E foi assim que a região passou a ser fornecedora de aguardente para o Vinho do Porto.

Isso marcou muito a região?

Marcou. Foram abertas 93 destilarias, das maiores às

mais pequeninas. Quase todas as quintas tinham uma destilaria, porque a maior parte do vinho era insípido e por isso se destinava à 'queima'. Esta é uma zona de chuvas e terrenos ácidos – muitos deles estavam acetificados, inclusivamente, pelo depósito de excrementos das aves dos aviários. O vinho era fraco para beber, mas óptimo para destilar.

Estamos a falar de até 1950?

Sim, estamos. Posteriormente as estações agronómicas começaram a trabalhar as castas Cabinda e Seminário que, na Lourinhã, produziam aguardentes fantásticas, e ainda outras castas que, noutros locais, produziam vinhos bastante bons. Até que, em 1974, os responsáveis pelo Vinho do Porto solicitaram à Junta de Salvação Nacional que os deixassem importar aguardente do estrangeiro. E eles, sem ponderar as consequências, permitiram-no. Resultado: faliram as 93 destilarias...

O que nos está a dizer é que os vinhos de Lisboa são 'heróis da resistência' a todas as adversidades...

Tem toda a razão. São resistentes, resilientes, são vinhos da 'resistência'. Na altura em que não se sabia se seriam ou não rentáveis, as pessoas substituíram cerca de metade da vinha da região por pomares de pêras. Em 2016, pela primeira vez, em alguns locais, estão a desmantelá-los e a plantar de novo vinhas. Muitos afoitaram-se nesta experiência e fizeram muitos sacrifícios...

Viu muita gente fracassar?

Não, porque o 'seguro de vida' que então os agricultores criaram foram as adegas cooperativas. A nossa região tem quinze. E são pequeninas? Não, a maior de Portugal é a de São Mamede da Ventosa. Só a nossa região produz um milhão de hectolitros de vinho por ano, do total de 6,5 milhões de hectolitros produzidos em Portugal. É muita coisa, embora só certifiquemos 30%.

A questão da certificação e dos selos é um handicap da região. O que falta fazer?

Temos margem para crescer, mas falta convencer as pessoas de que o investimento na certificação e nos selos é um 'nada'; não é significativo se comparado com as vantagens. Ninguém exporta vinho se não puder dizer de onde é, de que ano é ou quais as castas que o compõem. Se, por uma importância ridícula de 100 euros, não se certificar um grande volume de vinho (dois a três depósitos), perde-se vinho, na sua maioria, de grande qualidade.

As pessoas estão mal informadas?

Não, são forretas. É sovínice. Muitas vezes a atitude é: "porque me vou preocupar? Entrego o vinho na cooperativa e eles que façam o que quiserem...". Depois queixam-se...

A culpa é dos produtores?

Sim. Há muitas propriedades pequenas. Isso é tipicamente português, não é só aqui. Os portugueses dividem tudo. Quando há uma quinta grande, vão a correr dividi-la, em partilhas, pelos herdeiros. Quando a herança chega aos netos, cada



um já só tem uma 'nica' de terreno e faz logo um muro. Depois, entregam as uvas na cooperativa... A cooperativa certifica algum desse vinho, exporta algum (pouco) e o resto vende a granel ou engarrafado, ao litro, em garrafas com três estrelas.

Em Junho de 2016, no evento de apresentação da Vinha de Lisboa, pareceu haver uma união entre autarcas, produtores e CRV de Lisboa no sentido da promoção dos vinhos desta região. Sente que, com essa iniciativa, ajudou a derrubar esses 'muros' de minifúndio?
Tenho feito tudo o que posso para que o vinho de Lisboa seja reconhecido. E há um mercado fantástico para ele – a cidade de Lisboa, onde, quando vamos almoçar ou jantar, nos oferecem logo vinhos do Alentejo e do Douro, quase nunca dos de Lisboa. Os outros são bairristas, os de Lisboa, nos vinhos, não são nada.

Falou das cooperativas como peças de uma mecânica produtiva. Acha que o espírito cooperativista agregador ajuda a região de Lisboa a evoluir?

Não, nada. E neste momento é uma pena que as pessoas entreguem as suas uvas às cooperativas. Olhe, mais valia que as entregassem a grandes produtores, porque esses certificam o vinho. A Casa Santos Lima ou a Quinta do Pinto, por exemplo, têm vinhas próprias, mas o vinho não lhes chega e têm dificuldade em encontrar uvas; tudo porque os produtores as entregam às cooperativas. Como os membros das cooperativas se comprometem a entregar lá toda a uva, ficam limitados. Podem sempre "desarriscar", como eles dizem – fazem um acordo com os donos das quintas e vendem-lhes as uvas. Mas há sempre o risco de o particular deixar de ter dinheiro e não lhas poder tornar a comprar... E, depois, também já não podem regressar à cooperativa...

Então o que até aqui foi o 'seguro de vida' dos produtores é agora um entrave?

Sim. Pode ser um entrave. A nossa região pode certificar muito mais vinho e tem mercado para isso. Os clientes internacionais estão sedentos dos vinhos de Lisboa. Acho que agora era a altura de os produtores tentarem "desarriscar" e venderem as uvas aos particulares. Isso vai acontecer à medida que as gerações mudarem – morrem os mais velhos e os mais novos têm esse 'atrevimento'. Herdam as vinhas dos avós e deixam de vender as uvas às cooperativas. Fazem eles o vinho com valor acrescentado e estabelecem parcerias com particulares, sem pôr em risco as cooperativas. Um dia as cooperativas terão de parar de vender vinho a granel e começar a vender vinho engarrafado certificado.

“Os escanções são figuras centrais para os vinhos de Lisboa”

Os escanções são figuras centrais na sua estratégia de divulgação e promoção dos vinhos de Lisboa?

São centrais, mesmo. E olhe que não acho isso de hoje; acho-o desde 1970, quando ainda nem havia Associação [dos Escanções]. Depois começaram, oficialmente, em 1972, com o Fernando Ferramentas. O primeiro sítio onde foram, convidados por mim, tinha eu 23 anos, foi ao Lancers, em Azeitão. Ainda tenho uma fotografia dos escanções a entrar ordenadamente, em marcha, com uma bandeira, do portão até à entrada principal... E iam pedir ajuda ao José Maria da Fonseca, perante o secretário de Estado César Moreira Baptista, mais tarde ministro do Turismo...





De que forma se manifesta essa importância?

Os escanções têm a incumbência de fazer chegar os vinhos 'explicados' aos consumidores.

O escanção é a pessoa que aconselha a harmonização.

Sei que as pessoas ficam agradecidas quando há quem as aconselhe no 'casamento' vinhos/comidas.

Na região de Lisboa desenvolvemos um trabalho muito profundo com os escanções, levado a cabo nas escolas de Hotelaria e Turismo, com sessões de esclarecimento e formação, antes de os futuros profissionais chegarem a trabalhar num restaurante.

A formação é fundamental, mas depois surgem outros problemas – o do peso histórico dos vinhos do Douro, o do marketing violentíssimo dos do Alentejo...

Como fica Lisboa no meio de tudo isto?

Fica aflita. É verdade. Tem de haver lugar para todos. Até porque a nossa ideia não é a de que "Lisboa é só nossa", nada disso. Se for de todos, a escolha é universal e versátil. Para isso temos que ter vinhos diferentes à disposição. Esse é o trabalho do escanção: oferecer soluções variadas. E se for marisco... casa bem com os vinhos de Lisboa, claro... [risos]

O que falta ao vinho de Lisboa para ganhar maior visibilidade e notoriedade?

Notoriedade já tem. Precisa é de ser mais conhecido, de ter milhões de euros para fazer uma 'barragem' de publicidade e com isso tentar mudar a mentalidade dos *restaurateurs* de Lisboa. Há muitos que não querem ter vinhos de Lisboa e acham que nem sequer vale a pena experimentar...

“Em matéria de vinhos não somos aventureiros”

Acha que os portugueses complicam demais, isto é, faz-se-lhes uma proposta e arranjam logo um problema?

É o nosso feitio. Somos assim. Mas é preciso saber responder com sentido de humor. E nem sempre o temos. Desistimos com facilidade e isso é uma pena. É difícil, com a comida certa, encontrar vinhos que não gostemos. É difícil. E quando no final da refeição alguém pede um *whisky*, eu pergunto: "Um *whisky*? Sabe que vai criar mais um posto de trabalho na Escócia, quando pode beber um Carcavelos...?". Em matéria de provar vinhos não somos nada aventureiros. Não arriscamos nada.

“É essencial ter boas histórias para contar”

Costuma dizer que “à mesa não se envelhece”. É um jovem com 69 anos e, por isso, gostava de lhe perguntar se vê a hora de ‘tomar o digestivo’... levantar-se e sair?

[Risos] À mesa não se envelhece porque adoro estar à mesa a comer e a beber... e tão cedo não me quero levantar e sair.

De quem herdou essa ‘veia’ de contador de histórias?

É de mim próprio. Olhe: quando era miúdo, em 1953 ou 54, vivíamos com uma avó muito austera, nascida em 1883, para quem os meninos, à mesa, não estavam autorizados a falar, a menos que nos fizessem perguntas. Os adultos conversavam entre eles e eu, que queria entrar nas conversas, habituei-me a 'plantar' assuntos. A meio da sopa, por exemplo, pousava a colher e dizia: "Sabem o que aconteceu hoje na praia?"; calava-me, voltava a pegar na colher e continuava a sopa. Todos se calavam e havia um adulto que acabava por me perguntar o que é que, afinal, tinha acontecido. Estava lançado o mote para eu falar. E tinha que dizer qualquer coisa interessante, caso contrário mandavam-me 'passar'. Tinha que 'encher' com uma história bem contada...

Criada a expectativa, tinha que manter o tema...

Exactamente. Mais tarde, já a trabalhar, fui viver para o Canadá a vender vinhos e dei conta que todos os meus 'colegas' de profissão tinham vinhos ótimos: da Austrália, de França, de Itália... E pensei: "Estou lixado! Todos os vendedores têm vinhos bons. Como é que me vou safar?". Acabei por concluir que todos eles falavam de vinhos para os vender e que eu tinha que falar noutra coisa qualquer... Zás! Contava histórias. Abordava o possível cliente por um ângulo qualquer, a partir do qual lhe pudesse rapidamente contar uma história sobre como aquele vinho tinha aparecido. As pessoas achavam as histórias curiosas e fartei-me de vender vinho! A 'venda' principal somos nós. Ter histórias para contar é essencial.



Acha que os escanções também têm que ser 'contadores de histórias'?

Deviam ser, sim. Com muita ponderação.

No restaurante o cliente não quer ser interrompido.

Pode-se lançar o mote, mas contar apenas uma curta e interessante história.

É preciso aferir bem os contextos, ter cultura geral, saber boas histórias e ter vontade de aprender...

Acha que hoje em dia os portugueses têm muita vontade de fazer coisas, mas pouco desejo de aprender?

Têm. Não investem. Eu investi tudo o que tinha na minha carreira. Investi imenso tempo em horas de leitura, a fazer perguntas aos mais velhos...

Ainda hoje sou assim – ouço uma boa história, absorvo-a, estudo-a a fundo e uso-a na altura certa. ○





ID: 69433781

01-01-2017

A MAIS ANTIGA REVISTA PORTUGUESA DE VINHOS



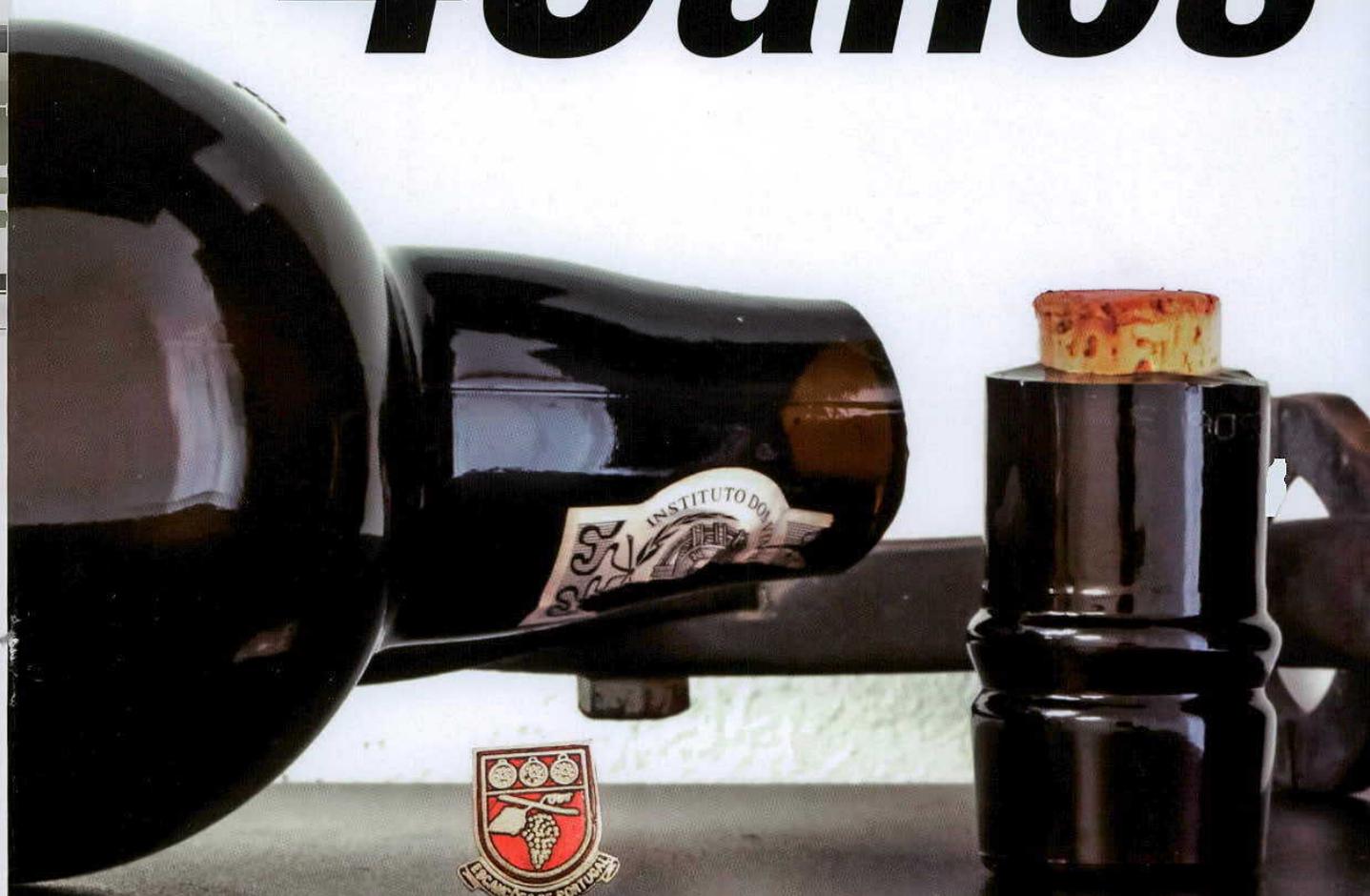
Escanção

PUBLICAÇÃO BIMESTRAL - JANEIRO/FEVEREIRO 2017 - N.º 153 - €2,50



45 anos

ao serviço do vinho



CONHEÇA NELSON GUERREIRO
o escanção português
que vai conquistar a Europa
pg.4

À PROVA
Provas de Vinhos
Antigos e Azeites
pg.16 & 36

VASCO D'AVILLES
sem papas na língua,
revela forças e fraquezas
dos Vinhos de Lisboa | **pg.22**