CISION

EPICUR
BOM SENSO & BOM GOSTO

ID: 70247566

01-06-2017 | Vinhos

Tiragem: 8000
País: Portugal
Period.: Ocasional
Âmbito: Lazer

Pág: 28
Cores: Cor
Área: 19,25 x 25,54 cm²
Corte: 1 de 3

© D.R.

A sabedoria de Vasco

TEXTO **ANTÓNIO MOURA DOS SANTOS**

A fama de exímio contador de histórias precede-o. Grande parte das que nos contou, infelizmente, não cabe nestas linhas. Com quase meio século de dedicação ao vinho, Vasco d'Avillez juntou-se à EPICUR para uma interessante conversa sobre a região que, de forma tão apaixonada, defende enquanto presidente da Comissão Vitivinícola Regional (CVR) de Lisboa, marcando um percurso no qual se têm somado sucessos consecutivos.

Lisboa é uma cidade milenar. Mas enquanto região vinícola, é uma das mais recentes de Portugal. Porém, como explica Vasco d'Avillez com sabedoria professoral, a relação entre esta zona e o vinho é já antiga e de origem náutica: «Os marinheiros, para andarem nos navios, tinham de beber vinho para resistir às doenças a bordo; era o garante da higiene da boca e de uma boa digestão. Aprenderam a misturar vinho na água, para mudar o Ph e impedir envenenamentos, pois o problema das navegações e dos exércitos em marcha eram as águas que inquinavam. Isto aprendeu-se com os romanos. Portanto, o vinho esteve presente desde a primeira hora». Concedendo que o país no seu todo já tinha uma íntima proximidade com o vinho, o presidente da CVR argumenta que, em Lisboa, «começámos a tratá-lo por tu, mais do que em qualquer outro lado. Porque é que não isso não aconteceu na Beira

Interior? Lá não havia marinheiros nem necessidades de quem ia para a navegação. Aqui sim, porque é a costa, de Lisboa cidade até Pombal.»

Anteriormente conhecida por Estremadura, a região vitivinícola mudou de nome para Lisboa em 2008, «porque juntámos três denominações de origem do termo de Lisboa: Colares, Bucelas e Carcavelos. Quando se fez essa junção, mudou-se para este nome, pois todos os vinhos do termo de Lisboa se associaram a esta CVR». A alteração, diz, foi «ótima porque trouxe visibilidade», já que «Portugal é mesmo pequenino, pouco conhecido fora de portas. Se alguém souber quem somos, há duas palavras então que se revelam como as mais conhecidas: "Portugal" e "Lisboa". Por graça, costumamos dizer que só há um nome mais antigo que o de Lisboa - o Porto, para vinhos, porque foi denominada região em 1756».

A vontade de aproveitar o mediatismo da capital prende-se, acima de tudo, com o grande objetivo regional: a exportação dos vinhos. O presidente da CVR justifica que «dar a conhecer aos nacionais é bom, faz-se mais facilmente; mas não chega. O nosso mercado é limitado e, hoje em dia, está completamente saturado. Se amanhã eu inventasse uma região qualquer para vender mais vinhos em Portugal, outros teriam de parar de vender. É assim há anos. Por isso, virámo-nos desde o início para a exportação. Ainda hoje, 70% do vinho que certificamos é para exportar. É bom, porque são divisas que entram, um produto português que sai, e o cliente que fica satisfeito».

Apesar de Brasil e Angola continuarem a ser fortes destinos de exportação, Vasco revela que os principais mercados para os Vinhos de Lisboa são os «monopólios do Norte: Suécia, Finlândia, Noruega, onde temos a primeira posição de vinhos importados de todo o mundo!» Esta ligação tem raízes políticas, pois «quando começou o mercado comum da União Europeia, Portugal não podia fazer parte, porque tinha as Províncias Ultramarinas. Os países que não o integravam fundaram uma outra união, chamada EFTA (*European Free Trade Association*), de que a Noruega, por exemplo, fazia parte. Iam quantidades enormes de vinho nos anos 60, algum dele de ótima qualidade, em granel, aqui da região e engarrafado lá. Criou um sucesso enorme» Hoje, Portugal já integra o mercado único e os noruegueses, por escolha própria, não, «mas ficaram habituados a um país lá no fundo da Europa que tem um ótimo vinho».

De Bucelas a Encostas d'Aire, Lisboa é das mais complexas e geograficamente dispersas regiões vínicas a nível nacional. Vasco defende que essa variedade se repercute na produção, constituindo uma das suas maiores virtudes: «a cortina de elevações junto ao mar e a proximidade do Atlântico vão influenciar muitíssimo estas zonas; por isso, num espaço tão pequeno, 200 quilómetros de Norte a Sul, e com 35 ou 40 quilómetros de largura, consegue ter-se diversidades enormes de vinho». São estas características, aliás, que a dotam de uma valência única: «A região é muito propensa a nevoeiros e tem sempre, todos os anos, imensa humidade noturna durante o verão, trazida pelo vento e quebrada na Serra do Montejunto. Aqui chama-se o Rocio; deixa gotinhas nas folhas das videiras, absorvidas durante o dia. É melhor do que uma rega. A uva tem, aqui na região de Lisboa, condições únicas». É por isso que Vasco D'Avillez pode dormir descansado à noite quando o país se encontra em alerta com a falta de chuva: «estamos a observar tudo com muito cuidado, mas a qualidade da nascença e a pujança das videiras está ótima; se continuar a correr como até agora, vamos ter um ano fantástico».

A posição descomplexada da CVR estende-se à utilização liberal de castas estrangeiras, desde Cabernets e Pinot até «Alicante Bouschet ou Caladoc, que em França ninguém quer, mas que nós temos imenso na região - os vinhos são uma delícia». Contudo, o presidente não deixa de destacar as representantes lusas, das Arinto, Alvarinho e Viosinho nas brancas às Castelão, Trincadeira, Touriga Nacional e Souzão nas tintas. De resto, «a coexistência entre castas nacionais e estrangeiras é ótima, e não temos qualquer dificuldade em vender vinho por incluir esta ou aquela casta», diz Vasco, considerando também que «a grande força dos vinhos de Lisboa é serem lotes».

Ressalvadas as diferenças, Vasco crê que há um elemento transversal aos Vinhos de Lisboa – «a sua versatilidade; a forma como combinam com a comida, desde o aperitivo à feijoada mais opulenta». O seu caráter gastronómico transforma-o num produto a toda a prova, independentemente do prato: «Se for Rosé, dá com o *Sweet n' Sour* chinês; se for Branco, combina com os piripiris todos que se usam em Angola, Moçambique ou na Índia; caso seja Tinto, resulta com os nossos molhos e os molhos à francesa.» O presidente da CVR assinala com orgulho que Lisboa tem «a única uva do mundo que se combina bem com ovo», o Arinto, pois consegue limpar a película que o dito deixa na boca.

Outro dos trunfos de que Lisboa dispõe é a exclusividade da classificação de Vinho Leve, partilhada com a região do Tejo, cuja origem foi fruto de contingências adversas: «Nos anos 50, plantaram em Torres Vedras e na Lourinhã castas de que não se ouve falar: Cabinda, Seminário... foram estudadas para dar maior produtividade e se adaptarem ao clima; mas, depois, davam vinhos com muito pouco álcool. O vinho, nas décadas de 50 a 70, tinha de ter 11 graus; abaixo disso não era vinho. Foi preciso junto do Ministério, em 1985, defender-se a criação de um tipo de vinho diferente aqui na região e no Tejo: o Vinho Leve. Esta gente que tinha este produto não o conseguia vender, porque não era vinho». Hoje em dia, a situação é totalmente distinta: «tem uma apetência enorme, as pessoas gostam imenso. São 5 ou 6 milhões de garrafas certificadas todos os anos, é muito importante para nós. É vinho dos nossos operadores que é necessário proteger, e protegemos». Mais do que a capacidade competitiva, o que norteia

CISION

EPICUR
BOM SENSO & BOM GOSTO

ID: 70247566

01-06-2017 | Vinhos

Tiragem: 8000
País: Portugal
Period.: Ocasional
Âmbito: Lazer

Pág: 30
Cores: Cor
Área: 21,00 x 25,10 cm²
Corte: 3 de 3

esta estratégia é a distinção. Vasco D'Avillez dá um exemplo de peso: «os outros, se quiserem fazer vinho assim, têm que lhe chamar Ligeiro ou de Baixo Grau, mas não o podem chamar de Leve, tal como não podemos chamar Porto a um vinho, mesmo que façamos um licoroso muito bom».

Promover uma região com estas características apenas é possível «com provas de vinhos; são os agentes económicos que o fazem, e nós apoiamo-los no que podemos». A participação em eventos e concursos internacionais assume-se como uma prioridade absoluta face à concorrência cada vez maior: «há 50 anos, toda a gente queria vinhos portugueses. Só tinhamos de ir e eles faziam fila. Agora não, há vinhos de todos os cantos do mundo, e dizem-nos: "não, agora já temos vinhos do Chile e da Argentina; isto não se vende". "Que medalhas é que o seu vinho tem? Nenhuma? Então nem pense nisso"».

Felizmente para os Vinhos de Lisboa, as competições têm sido férteis em medalhas. Apenas em 2016, a região obteve 875 distinções a nível nacional e internacional, o que lhe permite apresentar-se como a mais medalhada do país. Vasco delicia-se com o reconhecimento: «o número de medalhas faz com que os líderes de opinião digam, nas revistas e nos jornais, "mais um prémio para a região de Lisboa", ou "os vinhos brancos de Lisboa já são dos melhores de Portugal; fico todo contente quando não sou eu a dizer isto mas alguém de fora».

Contudo, se a perceção do valor vinícola da região tem aumentado junto dos consumidores, ainda há um longo caminho a percorrer. Especialmente junto dos próprios lisboetas: «vai levar-nos uma geração. Todos têm na cabeça a ideia de entrar num sítio e pedir primeiro do Alentejo; se não houver, então que seja do Douro; só depois é que se lembram de Lisboa. É preciso mudar isto. Os nossos concorrentes começaram antes de nós a falar do assunto, e estão entrincheirados. Podem dizer 'Ah, o vinho do Porto tem muito mais sucesso que vocês'. Claro! Começaram há 250 anos! Todos começaram há muito mais tempo do que nós: o Dão, por exemplo, iniciou o seu percurso em 1908.»

O caminho faz-se caminhando: a CVR Lisboa tem-se multiplicado em iniciativas, desde o festival "Peixe em Lisboa" até a intervenções na Tapada da Ajuda, com o Instituto Superior de Agronomia. A AHRESP e os escanções dos restaurantes deram o seu apoio e, neste momento, «a maior parte dos melhores restaurantes onde se pode entrar já oferecem vinhos de Lisboa; mas ainda ficam admirados por alguém perguntar».

Outra empresa que tem prestado forte auxílio é a TAP: «fizemos um trabalho muito aturado com eles; Os prémios que a TAP oferece, para quem voa e fica uma noite em Lisboa, habilitam o candidato a jantar, e o vinho oferecido é o de Lisboa.»

Em matéria de enoturismo, está já em curso a reformulação da rota dos Vinhos de Lisboa, pois esta «teve um período em que não havia uma direção. Agora temos tudo acautelado: mudámos os estatutos e o próximo passo é chamar uma assembleia para eleições que já incluem os vários municípios da região. Operadores económicos de turismo, restaurantes, hotéis, tudo isso fará parte da rota».

Ainda que confrontado com um futuro recheado de desafios, Vasco d'Avillez pode neste momento congratular-se pelo seu percurso: «em 2010, ano com outra presidência, fez-se 16 milhões de selos. Em 2017, se tudo correr bem, a CVR fará 42 milhões de selos, mais do dobro.» As metas são ambiciosas mas exequíveis: «Em números redondos, Portugal produz 7 milhões de hectolitros em 14 regiões. O Douro é a que produz mais e Lisboa, lado a lado com o Alentejo, produz um milhão de hectolitros e é a segunda maior em Portugal. Do nosso milhão de hectolitros, aproximadamente 40% é certificado. O resto não o é ainda. O nosso objetivo é certificar tudo. Não é para a minha vida, mas para os que se seguirão depois de mim, pois leva anos. As pessoas estão assim habituadas, não vão mudar de dia para noite. Há muito

vinho que fica como vinho de mesa. É preciso encorajar todos os intervenientes a certificarem cada vez mais vinho. Pode-se certificar todo? A maior parte tem qualidade que chega e sobra para Regional, e quem me dera a mim certificar ainda mais como DOC.»

O balanço que o presidente da CVR Lisboa faz é positivo e pauta-se por duas linhas. A primeira é «recordar sempre que nós estamos aqui a trabalhar para o produtor, seja privado ou uma cooperativa. Temos uma série enorme de cooperativas na nossa região que trabalham admiravelmente bem, e que prestam apoio aos seus produtores. Já não é apenas um conjunto de associados a fazer vinho; é uma associação que cuida bem dos seus sócios». A segunda vertente prende-se com o engenho e a criatividade perante as adversidades. Vasco dá um exemplo: «os portugueses, em geral, gostam de café e, se for depois de almoço, pode ir com cheirinho. Normalmente, metem-lhe uma golada de aguardente, mas não é a mesma coisa. O que eles gostariam é de um café com um cheirinho e, por isso, a Adega Cooperativa da Lourinhã inventou uma embalagem desenhada com um borrifador para pôr um cheirinho. Quem teve a ideia foi a Nicola, mas depois disseram que ia ser impossível. 'Porquê impossível?!' Levámos o projeto avante e foi um sucesso enorme».