

Aumento do turismo estimula o consumo de vinhos portugueses

URL:

http://obidos.jornaldascaldas.com/Aumento_do_turismo_estimula_o_consumo_de_vinhos_portugueses

Vasco d'Avillez é presidente da Comissão Vitivinícola da Região (CVR) de Lisboa há sete anos. Foi considerado "Personalidade do Ano" no mundo do vinho, recebeu a Comenda da Ordem do Mérito Agrícola e conta com um percurso de quase 50 anos no setor.

01-08-2017Marlene Sousa

Terminando no final do ano o mandato dos atuais membros dos corpos sociais da CVR Lisboa, Vasco d'Avillez prepara-se para sair do cargo, "com sentido de missão cumprida". O aumento de turistas em Portugal nos últimos anos tem-se refletido "visivelmente" no consumo e visibilidade internacional dos vinhos portugueses.

Segundo Vasco d'Avillez, os vinhos da região de Lisboa são em Portugal a melhor oferta preço/qualidade e motivam a conquista de novos admiradores, prémios e distinções honrosas.

A CVR Lisboa passou de 16 milhões de garrafas em 2010 para 40 milhões no final de 2017.

Com 69 anos, Vasco d'Avillez tem uma nova missão. Foi no início de julho ordenado diácono numa cerimónia religiosa presidida pelo cardeal-patriarca D. Manuel Clemente. Quer agradecer por uma "vida fantástica" e, "ser útil, servindo dentro da comunidade católica".

O aumento de turistas em Portugal nos últimos dois anos tem-se refletido "visivelmente" no consumo e visibilidade internacional dos vinhos portugueses, disse o presidente da CVR Lisboa, Vasco d'Avillez.

Em declarações ao JORNAL DAS CALDAS o responsável explicou que "o número de estrangeiros que estão permanentemente em Portugal é extraordinário e tem ajudado no consumo dos nossos vinhos".

Segundo Vasco d'Avillez, os vinhos da região de Lisboa são em Portugal a melhor oferta preço/qualidade e motivam a conquista de novos admiradores, prémios e distinções honrosas.

"Entre os estrangeiros que nos visitam em números crescentes o consumo tem sido mais acentuado, seja ele servido ao copo ou à garrafa, surpreende sempre pela positiva", adiantou o responsável.

De acordo com o presidente da CVR de Lisboa, o facto dos turistas que visitam o país "apreciarem o nosso vinho acompanhou a crescente procura internacional".

Os vinhos da região de Lisboa têm crescido e veem as suas exportações a aumentar todos os anos. Passaram de 16 milhões de garrafas em 2010 para uns esperados 40 milhões no final de 2017.

"O ano de 2016 acabou lindamente com um crescimento da certificação de vinhos em 15 por cento, face a 2015. No primeiro semestre de 2017 crescemos 17%", revelou Vasco d'Avillez, acrescentando que no "concelho de Óbidos e região de Alenquer é onde tem havido mais crescimento".

"Estes resultados demonstram que há cada vez mais adeptos dos vinhos de Lisboa e que o potencial de crescimento na certificação é elevado, pelo que a nossa expectativa é continuar a crescer em 2017", garantiu Vasco d'Avillez.

Segundo o responsável, "os nossos agentes económicos só certificam o vinho se tiverem a certeza que o vão vender".

Uma das maiores exportadoras do país, a região de Lisboa coloca cerca de 75 por cento da sua produção no mercado externo. EUA, Canadá, Norte da Europa, Brasil e África são os destinos mais importantes. "Este ano já temos os suecos, os noruegueses e os irlandeses. Em qualquer um destes três mercados o vinho português mais vendido é o vinho da região de Lisboa", indicou.

600 medalhas de ouro e prata

"As diversas medalhas de prata, ouro e bronze que temos recebido têm imenso efeito nas vendas", acrescentou o presidente da CVR.

"É um orgulho enorme", afirmou o responsável, que quase todos os dias fala com os seus agentes económicos, e com as adegas cooperativas que têm "vários vinhos com medalha de ouro em concursos oficiais reconhecidos e difíceis a nível mundial". Revelou que este ano os vinhos da região de Lisboa já têm cerca de 600 medalhas de ouro e prata.

Para Vasco d'Avillez, "a qualidade dos vinhos" é a mais-valia de uma região que abrange nove Denominações de Origem Controlada (DOC): Colares, Carcavelos e Bucelas (zona sul, próximo de Lisboa), Alenquer, Arruda dos Vinhos, Torres Vedras, Lourinhã e Óbidos (no centro) e Encostas d'Aire (a norte).

"Os vinhos têm algo de especial, destacando-se pela originalidade de castas únicas que fazem a diferença", evidenciou, adiantando que "o aumento da qualidade do vinho assim como a melhoria da sua imagem e uma excelente relação entre qualidade e preço fizeram com que penetrasse no mercado internacional".

De acordo com o presidente da CVR Lisboa, o nascimento das cooperativas e a introdução de técnicas modernas de elaboração melhorou a qualidade dos vinhos, permitindo a inovação e empreendedorismo.

"O perfil dos vinhos não era muito exigente, porque as pessoas tinham poucos conhecimentos. A maioria do vinho era vendido a granel e o que a maioria dos produtores fazia era aumentar o grau do vinho, porque este, por tradição, tinha que ter 14 graus", explicou.

Segundo Vasco d'Avillez, já não é o adegueiro que faz o vinho. "Hoje em dia os produtores já têm enólogos e técnicos que vão ao campo para dizer como fazer". Se existe um processo determinante para o cuidado da uva é o seu transporte até a adega. Explicou que "entre as adegas há uma proibição que ninguém aceite uvas postas em sacos de plástico grandes colocadas lá dentro para fazer 70 quilos porque estraga as castas, que esmagam-se umas às outras e sai o sumo". "Hoje em dia todas as adegas têm caixas próprias de 25 quilos onde se coloca as uvas e o transporte é feito com regras específicas", apontou.

"Os produtores são os primeiros a reconhecer que hoje em dia o produto final em garrafa é ótimo e a relação qualidade/preço é excelente", sublinhou Vasco d'Avillez, acrescentando que podem consumir vinhos da região de Lisboa com a medalha de ouro ao preço de quatro ou cinco euros". As cinco CVR - Lisboa, Dão, Bairrada, Beira Interior e Tejo - estão desde 2016 a trabalhar em conjunto para promover e aumentar a produtividade dos seus vinhos. Vasco d'Avillez disse que têm feito sessões de "brainstorming" e já nasceram novas ideias. Uma delas é colocar nas garrafas do vinho o rótulo do aroma. Outra ideia é ter na garrafa um elemento térmico que permita ver quando o vinho está na temperatura certa para ser consumido. "O cliente põe a garrafa no frigorífico e quando chega por exemplo a sete graus uma pintinha encarnada passa a verde e ele sabe que está na temperatura certa", explicou.

Vasco d'Avillez despede-se da CVR Lisboa

Para Vasco d'Avillez é uma honra o reconhecimento de "Personalidade do Ano no Vinho", sinal que deixou a sua marca no setor vitivinícola, num percurso que iniciou em 1970. Em 2015, Vasco d'Avillez foi condecorado com a Comenda da Ordem do Mérito Agrícola pelo anterior Presidente da República, Cavaco Silva, sendo essa apenas mais uma das diversas distinções de que foi alvo ao longo da sua vida profissional, inteiramente dedicada ao vinho.

Despede-se da CVR Lisboa, "com sentido de missão cumprida". Lamenta, no entanto que a CVR Tejo não esteja unida à de Lisboa. "É uma pena, ainda hoje repito isso, que estas duas regiões não se unam. São muito parecidas, são as únicas duas em Portugal que têm vinho leve (Lisboa e Tejo) e se nos juntássemos fazíamos de longe a maior região de Portugal com ainda mais visibilidade no exterior", apontou.

Destacou o profissionalismo e dedicação da equipa de nove elementos da CVR Lisboa. Considera que Região pode ainda crescer muito mais se certificar o Vinho de Mesa.

Vasco d'Avillez foi ordenado diácono, um desafio que afirma ter surgido "já tarde" na sua vida e que é uma resposta sua de serviço e vontade de agradecer "as coisas boas que me têm acontecido".

Recordou que andou no colégio São João de Brito com o cardeal-patriarca D. Manuel Clemente e sempre o achou um homem "extraordinário" e foi ele que lhe propôs há seis anos esta "missão".

Marlene Sousa