

Simpósio vitivinícola estreia-se em Faro

Cultura da vinha, a produção de vinhos, a importância dos mercados em que é comercializado e a casta negra mole são os principais temas na mesa de trabalhos

Ana Sofia Varela | ana.varela@barlavento.pt

A primeira edição do Simpósio Vitivinícola do Algarve debaterá três grandes temas na Escola de Hotelaria e Turismo do Algarve, em Faro, na próxima quinta-feira, 11 de maio, a partir das 9 horas.

Numa altura em que já muito se refletiu sobre a produção de vinhos, sobre a vinha e a promoção deste produto nos mercados nacionais e internacionais, a organização do evento entende que ainda é preciso dar espaço à partilha de experiências e informações.

Em declarações ao «barlavento», Carlos Garcias, presidente da direção da Comissão Vitivinícola do Algarve (CVA), explicou que a iniciativa «é de extrema importância, uma vez que os vinhos estão a ter relevância na região», por isso, «impunha-se fazer um simpósio para debater assuntos, quer ligados à viticultura, quer à enologia, quer aos mercados».

O simpósio terá a forma de um tríptico temático, com os painéis «Viticultura», a partir das 11h00, «Enologia», às 14h30, e «Promoção e mercados», às 16h00, sempre seguidos de um debate.

Cada um contará com «oradores com um percurso» demarcado no sector, sendo que «todos são intervenientes de nível nacional». É o caso, por exemplo, de Jorge Mon-

teiro, presidente da ViniPortugal, que a partir das 16h30, falará sobre «O mercado global de Vinhos».

«Temos também muitos técnicos, como do Instituto da Vinha e do Vinho, que abordará temas ligados ao vinho e à viticultura, mas também dos apoios», afirmou Carlos Garcias.

Durante a manhã, no âmbito do primeiro painel, será apresentado o projeto SIAC-Qualificação «Algarve Wines & Spirits», por Sónia Rodrigues da CVA.

«A tecnologia ao dispor da viticultura – A sua aplicação no Morgado do Reguengo» será apresentado pelo engenheiro da Agrosustentável Pedro Tereso, enquanto o enólogo António Maçanita falará sobre os fatores de sucesso da viticultura no Algarve.

«Coleção Ampelográfica do CEAT – preservação, caracterização e Estudo – Castas de Vinho e de Mesa» será outros dos temas, apresentado pelos engenheiros Armindo Rosa e João Costa da Direção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve.

Um dos pontos altos do painel da manhã será a importância do melhoramento e preservação da casta Negra Mole pelo professor Antero Martins do Instituto Superior de Agronomia (Provid), às 11h30.

«Estamos muito interessados em recuperar a negra mole, tanto o assunto como a própria casta e os vinhos desta casta, que é a mais típica do Algarve», assegurou Carlos Garcias. Aliás, esta é única região onde é possível encontrar esta casta. «Os vinhos que utilizam esta casta permitem garantir que são oriundos da região e não são produzidos em qualquer outro local do mundo. Em termos de comunicação e diferenciação da região é importantíssimo termos algo que é só nosso», afirmou ainda o presidente da CVA.

Por outro lado, a casta negra mole tem um coeficiente de variabilidade genética de 38, numa escala de 40. «Só há uma casta portuguesa mais antiga ou que é possível dizer que tem maior antiguidade do que esta», acrescentou.

E, segundo este responsável da CVA, cada vez mais há produtores que se começam a aperceber que pode haver, com a utilização desta casta, um mercado diferenciador que pode ser aproveitado.

«Isto não significa que agora começam todos a produzir vinhos negra mole, mas os produtores que já estão instalados e que têm vinhos no mercado de gamas aceites e reconhecidas podem recorrer a esta casta», para complementar a oferta, tendo uma pequena área de vinha desta casta que «permita

uma produção reduzida, mas que valorize», explicou.

Haverá mais apresentações durante o dia, como a apresentação do «Perfil sensorial dos vinhos» por Manuel Lima, engenheiro do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto, ou «Ferramentas e estratégias enológicas de biotecnologia para zonas quentes» por Fernando Pedrosa, engenheiro da empresa Proenol.

Ainda na ordem do dia, estará em debate a «Proteção de marcas e denominações de origem», por Luís Sommer Ribeiro, da Gastão Ferreira e Costa Advogados, e o «Mapa Interativo dos Vinhos do Al-



Bruno Filipe Pires

garve», pelo arquiteto Artturo Gonçalves da PlotBiz. A intenção da CVA é encher o auditório da EHTA, já tendo no início desta semana cerca de 50 inscritos.

Entrega de Prémios do Concurso de Vinhos encerra evento

O Simpósio terminará, às 17h30, com a entrega dos prémios do X Concurso de Vinhos do Algarve 2017, que se realizou a 9 de abril, em Albufeira. A Grande Medalha de Ouro «Melhor Vinho do Algarve» será assim atribuída ao Quinta do Barradas Reserva Tinto 2014 (Rotas Seculares, de Silves).

Serão ainda entregues Medalhas de Ouro ao Al-Ria Reserva Tinto 2015 (da Casa Santos Lima, de Tavira), Quinta da Tôr - Algibre Tinto 2014, (Turinox, de Loulé), Borges da Silva Tinto 2014 (de Luís Carlos Borges da Silva, de Lagos), Cabrita Tinto 2015 (José Manuel Cabrita, de Silves), Convento do Paraíso Cabernet Sauvignon Tinto 2014 (Conven-

to do Paraíso, de Silves), Edd's Private Collection Reserva Tinto 2014 (Concepts by Edd's II, de Lagoa), Euphoria Tinto 2014 (Convento do Paraíso, de Silves), Foral de Portimão Rosé 2016 (da A.A.C., de Portimão), Helwigus Tinto 2015 (de Helwig C. Ehlers, de Faro), Herdade dos Pimentais Tinto 2013 Reserva (da Herdade dos Pimentais, de Portimão), Jaap Rosé 2016 (de Jacobus Honekamp, de Silves), Lacóbriga Branco 2016 (da Soc. Agr. Herdade dos Seromenhos, de Lagos).

As Medalhas de Prata serão entregues aos vinhos Malaca Rosé 2016 (da Soc. Agr. Quinta da Malaca, de Silves), Marquês dos Vales Grace Arinto Branco 2015 (Quinta dos Vales, em

Lagoa), Marquês dos Vales DUO Tinto 2014 (Quinta dos Vales, de Lagoa), Odelouca Branco 2016 (Patrick Agostini, de Silves), Onda Nova Viognier Branco 2014 (Adega do Cantor - Sociedade de Vitivinicultura, de Albufeira), Quinta da Penina Reserva Tinto 2014 (A.A.C., de Portimão), Quinta de Ferrel Reserva Branco 2016 (Soc. Agr. Herdade dos Seromenhos, de Lagos), Quinta do Francês Branco 2016 (Patrick Agostini, de Silves).

Todos estes nectáres vão poder ser degustados durante um menu de aplicação, que decorrerá ao almoço, às 13h00, nos claustros da Escola de Hotelaria e Turismo do Algarve, em Faro, no dia do simpósio.



DA MINHA JANELA VÊ-SE O ALGARVE

Luís Ene | Escritor

A Enfermeira-Chefe

Tinha o cabelo crespo e maltratado, mas isso de certeza que não queria dizer coisa alguma, e a verdade é que quase não dei por ela, sentada atrás do balcão, a cabeça em baixo. Dirigi a palavra à pessoa que estava à sua direita, que olhou para mim quando me aproximei e fiz-lhe a pergunta. Como não me pareceu compreender, reformulei a

pergunta, mas não nos parecíamos estar a entender e estava quase a desistir. Foi então que ouvi uma voz que me soube a café requeentado frio e me dizia que aquilo que eu estava a pedir não era possível.

Tentei explicar melhor, mas a comunicação pareceu-me logo impossível, tal o tom de voz e a má cara empunhada, que se prolongou numa

breve troca de palavras. Disse-lhe que estava a ser mal-educada e ela respondeu de pronto que mal-educado era eu.

Ora vejamos, eu era utente e ela servidora pública, por isso, eu até tinha o direito de ser mal-educado, ainda que não devesse sê-lo, mas ela tinha a obrigação de ser bem-educada, e deveria sê-lo.

Nos serviços de saúde públicos, que é onde a cena se passa, diz-me a minha experiência, que as coisas não são muito diferentes do normal: por cada dez funcionários dois são autênticas bestas e três são excepcionalmente competentes e simpáticos, sendo que o resto está na média. E ressalvo aqui as dificuldades inerentes à falta de meios que se verifica e que é muitas vezes por demais evidente.

Voltei-lhe as costas, que tinha coisas muito mais importantes a fazer, e perguntei ao médico que ali passa-

va se podia falar só um pouco com ele, uma vez que a minha mãe ia sair naquele dia. Percebeu a minha perturbação e foi logo avançando que só trabalhava ali e que nada tinha com a organização, mas também me disse que aquilo que me podia (e devia) ser dado era uma nota de alta que pouco tempo depois estava na minha mão.

Perguntei-lhe quem era aquela senhora e com isto queria saber o seu nome, mas ele informou-me lacónico que era a Enfermeira-Chefe, o que me surpreendeu um pouco e me remeteu de imediato para

um universo algo Kafkiano.

Pouco depois, quando a minha mãe já estava na ambulância, dou pela respectiva tripulação resmungando por qualquer coisa. Perguntei-lhes o que foi e, sem surpresa minha, referem-se à atitude desagradável da Enfermeira-Chefe.

Fico a pensar que, felizmente, a besta não sou eu, e infelizmente, a Enfermeira-Chefe é mesmo uma besta.

A terminar, fica a nota de que este texto não é ficção nem realidade, é apenas a minha visão de uma certa realidade.