

O sabor aveludado e quente do vinho algarvio



Região de referência para milhares de turistas nacionais e estrangeiros, o Algarve tem despertado a curiosidade pelos seus produtos vinícolas. A CVA garante a certificação da qualidade e promove o sabor autêntico e diferenciador dos vinhos da região.

Constituída em 1991, a Comissão Vitivinícola do Algarve (CVA) tem como principal missão a promoção, certificação e defesa dos produtos da região como componentes de valorização das distintas características e tradições que compõem a zona mais a Sul de Portugal.

Carlos Gracias está na presidência desde 2010, altura em que a instituição assume um novo paradigma, melhorando os serviços prestados, reduzindo o tempo de certificação e efetivando o controlo do mercado. “Os nossos princípios assentam na técnica e na avaliação racional. Em 2010, iniciámos o processo de certificação que se revelou demorado com normas complexas e que nos obrigou ao cumprimento de determinadas competências técnicas, financeiras e de recursos humanos. Dois anos depois concluímos com sucesso e desde aí estamos dotados para certificar os produtos vitivinícolas de origem algarvia”, explica o presidente da CVA, que assume um importante papel na defesa da região ao reunir esforços para

salvaguardar o património adquirido pelos produtores.

Tendo como principal missão garantir a genuinidade e qualidade dos produtos certificados, a CVA desempenha o papel de garantir e promover as características que tornam o vinho algarvio diferenciador. “Os nossos vinhos podiam chamar-se vinhos de autor, dada a complexidade dos solos e a influência mediterrânica e atlântica que se conjugam na elaboração de um produto único”, assume Carlos Gracias que aponta a casta Negra-Mole. Outrora representava 75% da produção, mas atualmente é bastante mais diminuta. Não obstante, o presidente da CVA refere que “esta casta produz um vinho diferenciador e único no mundo”.

Com um milhão de garrafas e trinta produtores, os vinhos de origem algarvia contam já com mais de 175 referências a nível nacional e internacional. “É mais do que notório o crescente interesse no nosso produtos que tem vindo a ganhar uma dimensão de referência pelas suas características, apesar do baixo volume de produção comparativamente a outras zonas do país”, assume Carlos Gracias

que tem apostado fortemente no prestígio da marca Algarve – subdividido em vinhos de Denominação Origem Protegida (Lagos, Lagoa, Portimão e Tavira) e de Indicação Geográfica Protegida (Algarve).

Da produção total, 80% é consumida na região nos mercados tradicionais e na restauração. Do restante, 15% dos produtos são exportados e 5% são distribuídos a nível nacional. “Nos últimos anos nota-se claramente o aumento do consumo dos vinhos, especialmente na restauração aqui no Algarve. Faltava bairrismo devido à transversalidade social característica da nossa região, mas a tendência está a mudar”, revela o presidente da CVA.

Sendo o verão a época alta do turismo, a Comissão Vitivinícola do Algarve vai realizar sunsets. “Queremos levar os vinhos até às praias para que as pessoas possam, num momento de descontração e convívio, conhecer e apreciar a qualidade e o sabor inigualável do que se produz na nossa região”, afirma Carlos Gracias, que considera o setor algarvio estar no “caminho certo para de forma sustentada aumentar o volume de produção”.