

# PORTUGAL

Nr.95  
Julho 2017

# INOVADOR



Encarregado da responsabilidade de «Página Exclusiva». Não pode ser vendido separadamente.

> Vinhos & Gastronomia do Algarve

> Ação Social

# O sabor aveludado e quente do vinho algarvio



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

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.

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 nos nossos produtos que têm 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

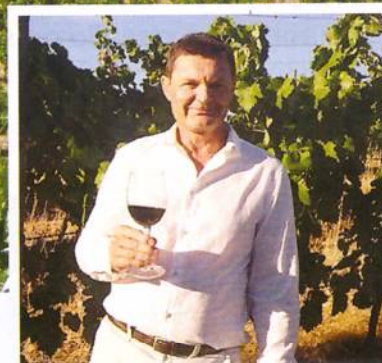
que tem apostado fortemente no prestígio da marca Algarve – subdividido em vinhos de Denominação Origem Protegida (Lagos, Lagoa, Portimão e Tavira) e de Indicação Geográfica Protegida (Algarve).

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 que o setor algarvio está no “caminho certo para de forma sustentada aumentar o volume de produção”.

# O “terroir” ideal para produzir vinhos de qualidade

Diretamente de França, Patrick Agostini e a sua esposa Fátima instalaram-se numa propriedade algarvia e iniciaram um projeto vitivinícola que tem produzido um néctar distinto na região.



A Quinta do Francês é uma propriedade familiar com oito hectares de vinha, situada nos vales de Silves na ribeira de Odelouca, a qual o médico francês, com ascendência italiana, e a sua esposa portuguesa adotaram para uma nova fase das suas vidas.

Chegado em 1997, o casal deu início ao projeto vitivinícola cinco anos depois. “As vinhas foram plantadas em 2002 com um sistema de irrigação e, passados seis anos, a adega estava finalmente pronta para produzir vinho”, afirma Patrick Agostini, indicando que a primeira produção saiu em 2009, fruto da colheita de 2006.

O terreno que escolhido, no vale da ribeira de Odelouca com encostas viradas a sul, com um solo xistoso fazem do seu vinhedo um terroir ideal com condições para produzir grandes vinhos. “Os nossos tintos são vinhos encorpados, relativamente suaves e frutados. Da casta tinta, produzimos também vinho rosé que se caracteriza, atualmente, por ser mais seco e claro do que era há uns anos”, revela o produtor, acrescentando: “Acreditamos que os vinhos devem ser de longa duração, de grande degustação e, acima de tudo, inesquecíveis. Com grandes vinhos, os sentidos, do olfato e do paladar devem ser despertados com excitação, antecipação e estimulação”.

Com uma produção global de 45 mil garrafas por ano, Patrick Agostini desenvolve duas marcas: os vinhos Quinta do Francês e Odelouca que foram muito bem aceites na região e vencedores de medalhas em reconhecidos concursos internacionais. “O clima algarvio quente e seco com a frescura da brisa marítima do Atlântico permitem controlar o processo de maturação. Com o cuidado que temos em selecionar e manipular as nossas uvas, permite-nos produzir vinhos reconhecidos, da cepa de vinha para a garrafa”, admite.

Metade dos vinhos produzidos são vendidos para o comércio da região e da outra metade, 30% são vendidos diretamente na propriedade e 20% são exportados para a Bélgica, Alemanha, Suíça e Holanda. Segundo o dono da Quinta, “o mais vendido é o Odelouca tinto, sendo que o vinho branco da marca está quase a atingir o mesmo número de vendas”.

O crescimento sustentado do projeto vitivinícola de Patrick Agostini tem sido evidente e perspectiva já para este ano um aumento gradual, nomeadamente ao nível da produção: “o objetivo será atingir as 70 mil garrafas”.

## OS VINHOS DA REGIÃO

O Algarve tem uma grande herança como região produtora de vinho. Durante muitos anos, o comércio de produtos vitivinícolas foi muito importante, mas em meados do século XX, a produção diminuiu e só no novo milénio a tendência se alterou.

“Com o fim das cooperativas que produziam vinho pesado e sem personalidade houve o renascer da tradição de produção de vinhos no Algarve com o aparecimento de novos produtores e novas adegas que passaram a produzir vinhos de qualidade”, conta Patrick Agostini, que muito tem contribuído para a nova vaga de reconhecimento dos vinhos algarvios a nível nacional e internacional.



## ADEGA QUINTA DO FRANCÊS Visitas e provas de vinho



Sítio da Dobra Odelouca • Cx P 862H • 8300-037 SILVES - ALGARVE  
Tel: + 351 282 106 303 • E-mail: quintadofrances@gmail.com • [www.quintadofrances.com](http://www.quintadofrances.com)