

OS VINHOS PORTUGUESES À MESA DA EUROPA | 14 de Novembro de 2011

Os Vinhos Portugueses à mesa da Europa

Apostada em aumentar a oferta disponível de vinhos Portugueses nas cartas de vinho dos restaurantes e hotéis europeus, a ViniPortugal juntou, no dia 14 de Novembro no Porto, alguns dos maiores especialistas de vinho para uma inédita mesa redonda. O objectivo foi compreender o que pensam os escanções internacionais sobre os vinhos portugueses e o que podem os produtores fazer para chegar à mesa dos consumidores da Europa.

Apresentamos de seguida as principais conclusões deste encontro:

- Portugal é ímpar na diversidade de vinhos que produz. Esta diversidade é muito atractiva e reconhecida no meio dos profissionais de vinho. Vinhos com classe e refinados. Todos os *sommeliers* presentes listam vinhos nacionais nas suas cartas sendo o Douro a região mais listada.
- Portugal está repleto de castas nobres. As mais de 200 castas autóctones são consideradas o ponto mais forte de Portugal enquanto país produtor de vinhos. Para todos os presentes este é um factor crítico de sucesso já que nenhum estaria interessado em listar vinhos Portugueses que fossem elaborados maioritariamente a partir de castas internacionais. Esta é uma estratégia de preservação da identidade dos vinhos nacionais, constituindo um factor diferenciador e, por conseguinte, gerador de vantagem competitiva.
- A autenticidade e métodos de elaboração dos vinhos de Portugal devem ser mantidos. O grupo manifestou desgosto com vinhos que apresentam um excesso de madeira e extracção. Os vinhos de Portugal devem ser elegantes, de *terroirs*, consistentes ao nível da qualidade e não elaborados segundo perfis de castas.
- Vender vinhos Portugueses não é uma tarefa fácil. Existe ainda no consumidor internacional um imaginário muito pouco desenvolvido sobre os vinhos nacionais. Muitos *sommeliers* sentem a necessidade de comparar os vinhos portugueses que têm nas listas, com referências/marcas conhecidas pelos clientes. A recomendação e explicação de Portugal pelo *sommelier* é a fórmula de sucesso para activarem a compra. É tão importante o vinho como a história por detrás do vinho. É necessário desenvolver e contar uma história daquele vinho, por forma a criar um imaginário na mente do consumidor e tornar o vinho ainda mais excitante. Portugal foi o primeiro país do mundo a criar uma região vinícola protegida e esta é uma mensagem fortíssima para comunicar.
- Os vinhos Portugueses são exemplos puros de vinhos gastronómicos. Seguindo a tradição europeia, os vinhos são parte integrante da refeição e Portugal é um excelente exemplo desta premissa e deve reforçar este posicionamento.

OS VINHOS PORTUGUESES À MESA DA EUROPA | 14 de Novembro de 2011

As principais recomendações deixadas prendem-se fundamentalmente com uma forte aposta na área da educação/formação dos profissionais internacionais do sector bem como dos consumidores sobre os vinhos Portugueses.

Portugal, enquanto destino turístico, deve obter a mesma atenção nas áreas de educação e formação dos profissionais, já que é aqui que muitos consumidores internacionais descobrem o vinho português.

É também necessário activar a marca Vinhos de Portugal de forma a obter uma imagem forte, com significado e valor que sustente aquilo que de facto somos: “A World of Difference, que vale muito a pena descobrir”.

Participaram na mesa redonda (por ordem alfabética):

- **António Moura** | Jornalista da área de vinhos da agência LUSA
- **Barbara Wanner** | Representante da Associação Internacional de *Sommeliers* na Alemanha
- **Bernd Kreis** | melhor *sommelier* da Europa em 1992, negociante de vinhos em Estugarda e autor de diversas publicações de vinhos
- **Christian Martray** | *chef sommelier* do Hameau Albert 1er, em Chamonix, França
- **Edouard de Nazelle** | *sommelier* e Relações Públicas do Grupo Veuve Cliquot
- **Eric Beaumard** | segundo melhor *sommelier* do Mundo e diretor do Restaurante Georges V, Paris
- **Éric Boschman** | melhor *sommelier* da Bélgica, cronista, apresentador de televisão e autor de diversas publicações
- **Éric Duret** | melhor *sommelier* da Europa e melhor *ouvrier* de França. Comprador da cadeia especializada Divo, em Genebra
- **Francisco Guedes Almeida** | Relações Públicas da Quinta da Aveleda
- **Hans Achtröm** | proprietário do grupo Hesse Family States-Distribution Europe, na Suíça
- **Jean- Claude Ruet** | melhor *sommelier* de França e *sommelier* diretor do Restaurante Ritz, Paris
- **João Pires** | *master sommelier* e diretor de vinhos no Restaurante DINNER em Londres
- **Jorge Monteiro** | Presidente da ViniPortugal
- **Jorge Rosas** | Director de exportação da Ramos Pinto Vinhos
- **José João Santos** | Editor da Revista Wine - Essência do Vinho

OS VINHOS PORTUGUESES À MESA DA EUROPA | 14 de Novembro de 2011

- **Julia Kemper** | Produtora dos vinhos Cesce – Julia Kemper
- **Luís Pato** | Produtor dos vinhos Adega Luís Pato e Vice-presidente da ViniPortugal
- **Manuel Carvalho** | Subdirector de Informação do Jornal Público
- **Manuel Rocha** | CEO da Adega de Borba
- **Michèle Chantôme** | representante da ASI: *Association Sommelierie Internacional* na Ásia
- **Nuno Vale** | Director de Marketing da ViniPortugal
- **Olivier Poussier** | melhor *sommelier* do Mundo, *chef sommelier* do grupo Lenôtre e cronista da Revista de Vinhos de França
- **Patrícia Marques** | coordenadora do grupo *Mad Wine Lovers* e proprietária da empresa SolAr, em Bruxelas
- **Paulo Amorim** | Administrador da Dão Sul
- **Rita Cabral de Almeida** | Marketing manager do grupo Bacalhôa Vinhos de Portugal
- **Serge Anton** | Enófilo, fotógrafo profissional e co-autor de livros sobre vinhos
- **Sónia Vieira** | *area manager* da ViniPortugal
- **Tânia Branco Oliveira** | *area manager* da ViniPortugal
- **Thierry Hamont** | *chef sommelier* do Restaurante Georges V, Paris.
- **William Wouters** | melhor *sommelier* da Bélgica e diretor do restaurante Pazzo, em Bruxelas.