

LISBOA RECEBE MUNDIAL DE VINHOS

A 13ª edição do Concurso Mundial de Vinhos de Bruxelas decorrerá em Lisboa, no Pavilhão Atlântico do Parque das Nações, nos dias 21 a 23 de Abril. É a primeira vez que o concurso sai Bélgica, foi ontem anunciado numa conferência de imprensa, realizada nas instalações do Icep Portugal, em Lisboa.

O concurso, informou a organização, "tem por objectivo reconhecer os vinhos de qualidade, essencialmente europeus, permitindo também a participação de vinhos produzidos no Novo Mundo, atribuindo prémios a três níveis". Durante os três dias do concurso, um júri de mais de 200 pessoas de 45 países, incluindo Portugal, com prestígio no sector dos vinhos, avaliará, em prova cega, ou seja, sem saberem o que estão a provar, a qualidade de umas 5000 amostras de vinhos e espirituosos. O júri é composto por jornalistas da especialidade, escanções e enólogos. Os vinhos são objecto de uma selecção criteriosa, profissional e independente.

Boudoin Haveaux, do comité organizador, ontem presente na conferência de imprensa, disse que o concurso é dirigido aos consumidores de vinhos, sobretudo dos segmentos médio e médio alto. Para a organização, o concurso de Lisboa é "um novo desafio", confirmando a vocação de internacionalização do evento. De qualquer modo, em 2007 o concurso regressará à Bélgica. Mas nos anos seguintes é natural que se realize em Itália, e na Aquitânia, França.

A escolha de Portugal responde a uma proposta feita pelo Icep — Instituto das Empresas para os Mercados Externos e pela empresa Amorim & Irmãos, patrocinador oficial do concurso desde o início. Carlos de Jesus, da Amorim, afirmou ontem que a presença de tantos jornalistas em Portugal será aproveitada para os colocar perante os "sérios desafios" que enfrenta a cortiça como vedante dos vinhos de qualidade. ■ DAVID LOPES RAMOS

NÚMEROS

5000 amostras de vinhos e espirituosos de todo o mundo, apreciados às cegas

200 pessoas de 45 países, dos quais 120 jornalistas, no júri

32 grupos de seis provadores (30 para vinhos e dois para espirituosos)

50 amostras por grupo

700 mil euros de investimento a cargo da organização