

BOA VIDA

[CONCURSO INTERNACIONAL

Vinhos do mundo à prova em Lisboa

Até amanhã, o Pavilhão Atlântico do Parque das Nações é palco de um dos maiores concursos mundiais de vinhos. O Concurso Mundial de Bruxelas, pela primeira vez realizado fora da Bélgica, trouxe a Portugal 5441 vinhos e 200 provadores profissionais de 43 países

① Luís Manuel Cabral ② Rui Coutinho

Pela primeira vez na sua história, que conta já com 13 edições anuais, o prestigiado Concurso Mundial de Bruxelas decorre fora da Bélgica. A escolha de Portugal para a realização, segundo a organização, “deveu-se ao facto de se tratar de um país bem posicionado na cena internacional e com longa tradição vitivinícola”. Desde ontem até amanhã, estão em prova no Pavilhão Atlântico do Parque das Nações, em Lisboa, 5441 vinhos avaliados por 200 provadores profissionais oriundos de 43 países.

O objectivo é promover a participação de vinhos de todo o mundo num concurso, com total equidade e imparcialidade, de modo a que se possa premiar os melhores. Face à grande diversidade de marcas no mercado, a afixação do selo oficial do CMB no gargalo das garrafas dos vinhos premiados representa também para os consumidores uma garantia de qualidade para as suas escolhas.

No final, os provadores, escolhidos entre prestigiados enólogos, escanções e especialistas internacionais, atribuirão três medalhas: a grande medalha de ouro, a medalha de ouro e a medalha de prata.



Sala | Milhares de vinhos são provados por 200 especialistas, exigindo um grande esforço de organização

Este concurso tem a particularidade de ser uma “prova cega”, o que, para Jonathan Quique, responsável pela organização do evento, “aumenta muito mais a nossa responsabilidade, uma vez que os vinhos são numerados previamente e um simples engano na distribuição pelas mesas dos provadores pode fazer com que se atribua uma classificação errada”.

As pontuações, assinaladas em boletins individuais, são atribuídas, essencialmente, tendo em conta o sa-

bor, a cor e o aroma dos vinhos. Depois, os dados são processados informaticamente, atribuindo-se os prémios aos vinhos que obtiverem maiores pontuações. A divulgação da lista dos premiados poderá ser consultada no site oficial www.concoursmondial.be por todos os interessados.

Vinhos portugueses

Embora existam bastantes vinhos portugueses em concurso, devido às características da prova qualquer

tipo de referência quanto à sua origem é ocultada. Porém, para António Falcão, da *Revista de Vinhos* (órgão oficial do concurso), esta iniciativa é importante para os vinhos nacionais, uma vez que lhes “permite competir directamente com vinhos de outros países e avaliar as suas reais potencialidades, dando aos produtores portugueses uma melhor noção da sua situação face aos estrangeiros”.

As provas prosseguem até amanhã, entre as 08.30 e as 13.00. ■

Os números gigantescos de uma competição global

A atestar a grandeza deste Concurso Mundial, os números do evento a decorrer no Pavilhão Atlântico são impressionantes. Durante os três dias do concurso vão ser lavados diariamente 13 mil copos. Em média, cada provador testa cerca de 50 vinhos por dia. Quatro milhões e meio de etiquetas e selos são afixados nas garrafas de vinhos premiados. Serão eliminados 3500 litros de vinho depois das provas. Vão ser reciclados 2230 quilos de garrafas vazias. Os empregados que servem os vinhos percor-



rem ao todo 1632 km durante as provas. São servidas 1200 refeições. Para registar as classificações, há 29 mil folhas. São servidos 1100 litros de água aos membros do júri. Alinhar todas as garrafas a concurso daria uma fiada de 1840 metros. Para permitir aos membros do júri deslocarem-se ao concurso foram gastas 1852 horas de voo. Para garantir o “anonimato”, 12 mil garrafas são ordenadas, conferidas e tapadas. O concurso atinge as 2780 horas acumuladas de prova.