

Politécnico de Leiria e região de vinhos de Lisboa formalizam cooperação científica

24 março 2017, sexta-feira **Viticultura**

A Escola Superior de Turismo de Tecnologia do Mar do Politécnico de Leiria (ESTM/IPLeiria) e a Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa acabam de formalizar um protocolo de cooperação técnica e científica que prevê o desenvolvimento de investigação especialmente no âmbito da engenharia alimentar, e a realização de estágios.



Para Paulo Almeida, diretor da ESTM/IPLeiria, trata-se de uma oportunidade, «um desafio para colaborar em projetos de criação de novos produtos que resultem do vinho, adicionar valor ao próprio produto, ou até mesmo para colaborar na definição de rotas turísticas para valorizar o património da região ligado ao vinho».

«A Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa é uma das maiores do país, com cerca de meia centena de associados e uma produção assinalável, e isto é sem dúvida uma

oportunidade para os nossos estudantes», acrescenta o professor.

«As características dos vinhos da região oferecem uma panóplia de potencialidades de colaboração, e com elas queremos contribuir para afirmar mais os vinhos da região de Lisboa».

Vasco d’Avillez, presidente da Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa, que fez, na assinatura do protocolo, a 21 de março, uma apresentação do vinho na história de Portugal, que «esteve sempre presente, faz parte da nossa cultura», e uma caracterização dos vinhos da região, «os leves e os tintos “extraordinários”, muito bem adaptados à gastronomia regional», defendeu.

Avillez esclareceu a influência do Oceano Atlântico nas qualidades dos vinhos leves da região, que vai de Lisboa a Pombal. «São vinhos únicos que se produzem essencialmente nesta região, devido à influência da corrente quente do golfo na costa e a outros fenómenos particulares da região, como a evaporação da água do mar no verão, que reduz as necessidades de rega».

O protocolo de cooperação técnica e científica entre a ESTM/IPLeiria e a Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa entra em vigor de imediato, e pretende desenvolver investigação e projetos que contribuam para a valorização dos vinhos da região.