

Aquecimento global altera sabor do vinho e coloca enoturismo em risco

22 de Maio, 2018

O aquecimento global está a provocar alterações regionais no sabor do vinho e pode trazer consequências diversas ao enoturismo, conclui um estudo ainda em curso da Universidade Portucalense e da State University of New York.

Este estudo mostra que a mudança climática global tem um impacto enorme no turismo e na agricultura, especialmente na produção de vinho, que, por sua vez, atinge ambas as áreas: turismo e agricultura.

À medida que os climas regionais mudam, áreas como o Porto e o Vale do Douro experimentam mudanças nos tipos de uvas e vinhos que produzem e afetam a perceção internacional desses vinhos e das regiões de onde provêm, levando à descaracterização da diversidade destas regiões e da sua originalidade.

Responsáveis de ambas universidades, apresentam amanhã, pelas 10h00, na Universidade Portucalense, no Porto, mais conclusões e mais detalhes que sustentam os riscos que as alterações climáticas podem trazer para o setor do turismo e enoturismo em Portugal.

Do painel farão parte decisores e influenciadores como Gregory Gardner, da Universidade Estadual de Nova Iorque; Luísa Maria Gonçalves Hipólito, membro da direção regional de Agricultura e Pescas do Norte; Hélder Lopes, da Universidade do Minho e Patrícia Pais Leite, da Comissão dos Vinhos Verdes.