



POR
JOÃO PAULO
MARTINS

VINHOS NOVOS A CHEGAR

É POR ESTA ALTURA QUE OS NOVOS VINHOS da colheita de 2011 começam a surgir nas prateleiras, principalmente brancos e rosados. Não serão muitos mas esta é a época certa para os lançamentos. Repare-se: dentro em pouco começarão a suceder-se os concursos de vinhos e esses certames podem ser determinantes para o negócio, nomeadamente da exportação. É que uma eventual medalha que se possa ganhar pode fazer toda a diferença no negócio. Mas, sabe-se, colocar já os novos vinhos no mercado pode ser arriscado, principalmente se a colheita anterior não rodou como se esperava. Nestas circunstâncias os distribuidores dizem aos produtores que não colocarão a nova colheita antes de escoar a anterior e isso pode arrastar-se até ao verão, quando os novos vinhos deveriam já estar a ser consumidos. Numa visita rápida a algumas grandes superfícies verificamos que ainda estão na prateleira vinhos rosés de 2010 e de várias colheitas anteriores que não encontraram (e não encontrarão, por certo) comprador. É verdade que houve nas últimas décadas uma explosão da oferta de vinhos rosés, mas foi muito mais por interesse dos produtores do que por 'apelo' do mercado: isto fez com que surgissem muitas marcas novas, que enriqueceram o portefólio do produtor mas não encontraram comprador porque pouco se tem feito pelo consumo dos rosés. Primeiro é preciso convencer os

consumidores que os rosés são bons vinhos, que estão hoje muito melhores do que há 20 anos, que não são docinhos e que podem, em tempos estivais, ser perfeitos companheiros para a mesa. Ora se não se faz a aposta, em termos de comunicação, na valia dos rosés, é normal que eles se arrastem pelas prateleiras sem encontrar comprador e é natural a atitude dos distribuidores. Nas provas que em junho/julho faço para o meu guia de vinhos aparecem-me imensos rosés ainda por rotular, como que a dizer que a data da entrada no mercado será um dia, se calhar quando o verão acabar. O mesmo acontece nos vinhos enviados para Novidades para a "Revista de Vinho"; em outubro ainda aparecem vinhos rosados para prova quando, a bem dizer, deveriam ter sido provados em abril ou maio. Em outubro o rosé não tem serventia? Tem sim senhor, como substituo da água-pé para as castanhas. Mas, perguntamos, será essa a sua vocação? Não deveria antes servir para acompanhar petisqueira de esplanada, saladas frias e charcutaria em estivais refeições ligeiras? Os brancos do ano, os rosés e os verdes frescos têm de ser consumidos jovens. E há que ter a coragem de retirar as colheitas anteriores que não se venderam para que as novas se apresentem com fruta, com graça e com frescura. Há brancos que aguentam a prova do tempo. Mas não são todos. ●

1 FIUZA SAUVIGNON BRANCO 2011

Região: Regional Tejo Casta: Sauvignon Blanc
Produtor: Fiuzza & Bright Enólogos: Peter Bright e Paolo Nigra Preço: €4,29. Fruta suave, leves notas verdes características da casta. Modelo de branco frutado Dica: Típico vinho de aperitivo, a solo ou para marisco e pratos leves

2 DUORUM TINTO 2010

Região: Douro Castas: Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Roriz Produtor: Duorum Vinhos Enólogo: José Maria Soares Franco Preço: €9,99. Feito com uvas do Douro Superior, muito harmonioso no aroma e sabor Dica: Pode ser consumido já, polido nas arestas e capaz de boa prestação à mesa

3 QUINTA DA ALORNA RESERVA TINTO 2009

Região: Regional Tejo Castas: Touriga Nacional/Cabernet Sauvignon Produtor: Qta. da Alorna Enóloga: Martta Reis Simões Preço: €5,50. Produzido na zona de Almeirim, esta ligação de castas tem mostrado muito bons resultados, sempre numa linha elegante Dica: Imbatível na relação qualidade/preço, com enorme aptidão gastronómica

SUGESTÕES DA SEMANA



OS PREÇOS FORAM FORNECIDOS PELOS PRODUTORES