

TINTOS ATÉ €10

Um pequeno luxo em tempo de crise

Tintos como os que integraram o nosso painel de prova dão muitas dores de cabeça aos produtores e, no entanto, dão muitas alegrias aos consumidores. As duas posições, ainda que idealmente conciliáveis, são de facto de difícil harmonia, tanto aqui como nos mercados de exportação. Tempos difíceis com belos vinhos? É isso mesmo...

TEXTO João Paulo Martins * **FOTOS** Ricardo Palma Veiga

Como os tempos não correm de feição para os negócios do vinho, há uma tendência crescente para os extremismos. Não daqueles que põem em causa as instituições mas de outro tipo, ainda que na mesma linha radical. Expliquemo-nos: nos tempos conturbados que as economias familiares atravessam há que racionalizar gastos, há que gerir o parco pecúlio que resta após os inúmeros cortes a que salários e pensões têm sido sujeitos. Neste ajustamento, o vinho tende a perder valor, ou seja, há menos dinheiro para pagar pelo vinho e por isso são as gamas mais baixas e que têm preços mais competitivos (€2 ou €3) que ganham avanço e ocupam as escolhas do consumidor.

Bem, assim sendo, de onde vem então o extremismo? Vem exactamente do facto de, no lado oposto do espectro das escolhas do apreciador, estarem vinhos que, sendo muito caros, se vendem bem, já que continuam a ser de preço confortável para uma fatia de consumidores, alguns nacionais mas também muitos de fora que nos visitam (Brasil, Angola, por exemplo). Temos assim os campos extremados com um enorme vazio no meio.

É exactamente nessa “terra de ninguém” que se situam os vinhos que integraram este painel: já estão longe do patamar dos gastos de muitos consumidores – recentemente alguém me dizia que “vinhos a €5 ou €6, só uma vez por ano,

pelo Natal” e, por outro lado, ainda não são vinhos caros, nem a isso têm pretensões. Pode então colocar-se a questão: a quem, sobretudo, se destinam estes vinhos? A resposta mais evidente será: são por excelência os vinhos destinados à restauração. Isso foi-nos confirmado por alguns empresários de restaurantes da capital; não só são vinhos que permitem uma margem interessante como são produtos capazes de seduzir os turistas que nos visitam.

Por norma, estes vinhos já têm muito carácter e podem muito bem representar o que nas várias regiões do país se vai produzindo. O problema, confessa o enólogo/produtor Paulo Laureano, é que “os preços da restauração estão a cair muito e há agora mais dificuldade em vender estes vinhos para os restaurantes, já que as escolhas vão cada vez mais para os vinhos mais baratos”. “Mas”, prossegue, “é pena, porque estes vinhos, que já não são na essência vinhos de grande superfície, deveriam de facto ter lugar sobretudo na restauração. E mesmo nos mercados externos não é fácil vender, um pouco pelas mesmas razões, já não são pechincha e ainda não são vinhos-icone.”

APOSTA GLOBAL, DA ADEGA À PRATELEIRA

Nesta gama de preços jogam em força as lojas de vinho. Algumas que contactámos têm mesmo uma média de preços



de compra bem acima do valor dos vinhos deste painel mas na garrafeira Dom Vinho, de Coimbra, Valdemar Simões, há anos à frente deste projecto, confirma que é nesta gama que é mais forte: “Vendo muito pouco abaixo dos €4, já que esses são os vinhos dos supermercados com preços que não podemos competir, mas a partir dos €5 já vendo bem e há uma boa oferta no mercado. Cerca de 50% dos vinhos que aqui vendo são até aos €6, sobretudo Douro, com nota positiva também para o Dão, que tem subido um pouco, e a Bairrada também vende alguma coisa. No nosso volume de negócio, apenas 25% da facturação se refere a vinhos acima dos €10 por garrafa.”

Esta é também uma gama de preços que pode interessar a um pequeno produtor com apenas algumas milhares de garrafas para vender. Produzir pouco e vender nas grandes superfícies é, como se sabe, um suicídio; para vender na grande distribuição e ganhar dinheiro têm de se contar as garrafas por centenas de milhar, e não poucas mas antes muitas, quando não acima de um milhão. Recentemente um produtor alentejano confessou-nos que, apesar de vender já 45.000 caixas (de 12 garrafas) de um vinho que é um sucesso junto do público pelo baixo preço, não dá para ganhar dinheiro – paga tudo, mas “lucro, lucro, só migalhas”, disse, conformado. Ora o que acontece é que os tempos vão muito difíceis para o tal pequeno/médio produtor com volumes que também são insuficientes para a exportação mas que podem interessar à restauração; instalada a regra do “pagar e morrer quanto mais tarde melhor”, a que muitas vezes acresce a dificuldade de arranjar distribuidor, resta ao pequeno produtor fazer também de vendedor e de cobrador para tentar impor o seu vinho. Não é vida fácil, como se imagina.

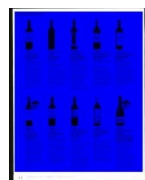
Nesta gama de preços encontramos alguns daqueles que se convencionou chamar os “segundos vinhos”, os herdeiros das barricas que foram novas para a primeira marca e que são aqui usadas, os tais vinhos que por vezes ganham mesmo com uvas de luxo, quando o produtor entende que tem de baixar os quantitativos da produção do primeiro vinho. Muitas serão as razões e por isso o painel também não é uniforme. Seguro é que encontramos aqui vinhos que dão muito prazer a beber, em geral a mostrarem muito boa aptidão gastronómica e muitos a dizerem-nos que se os guardarmos ainda nos surpreenderão no futuro. Boas notícias para começar o ano...

Provámos diversos “segundos vinhos”, os herdeiros das barricas que foram novas para a primeira marca e que são aqui usadas.

O QUE ENCONTRA NA GARRAFA?

Principalmente para o consumidor dos vinhos de €2 e €3, a abertura de uma garrafa de €8 ou €9 representa um momento, no mínimo, de grande expectativa. Pode então perguntar-se: o que é expectável encontrar num vinho deste valor? Também neste capítulo ouvimos a opinião de Paulo Laureano, agora mais como enólogo: “Eu procuro mais sofisticação nestes vinhos, procuro que sejam vinhos um pouco mais desafiantes, sem no entanto deixarem de ser vinhos muito bebíveis.” Ora, como é que isto se consegue? “Com uma melhor selecção de uvas e com uma vinificação que permita ainda ao vinho ter uma boa evolução em garrafa. Aqui estamos claramente no patamar onde entram as barricas de segunda e

terceira utilizações para o estágio dos tintos, o que permite obter vinhos macios mas com potencial de vida em cave”, explica. Porque será que provámos poucos vinhos varietais neste painel? Segundo Paulo Laureano, “alguns produtores guardam os varietais para um patamar superior de preço e os vinhos de lote estão mais na linha da tradição portuguesa”. Como a Revista de Vinhos tem verificado, alguma “febre” de vinhos varietais parece ter passado e nota-se agora um certo retorno à antiga prática do lote de várias castas. Melhor expressão da região e do solo? Cansaço das modas? Os “mercados” deixaram de pedir? Ficam as questões para respostas posteriores.



ID: 51806584

01-01-2014

* painel de prova



16 €7,49
José de Sousa
Reg. Alentejano
tinto 2011
José Maria da Fonseca
Escuro, químico e mineral, focado nos frutos pretos mas com uma austeridade contida, resulta sério e fechado. Elegante e muito fresco na boca, com belo equilíbrio. Ainda pode crescer na garrafa. (14%)



16 €9,90
Kopke
Douro Reserva
tinto 2010
Sogevinus
Muito bem na fruta, com notas de frutos vermelhos e um estilo acessível mas sério, com vigor contido e um bom desenho na boca, vivo na acidez, todo composto e apetecível. Tudo no sítio, para beber desde já. (14%)



16 €8,49
Monte Mayor
Reg. Alentejano
Reserva tinto 2011
Adega Mayor
Aroma com vigor de fruta madura, ameixa preta, com notas tostadas da barrica a acompanhar. Na boca surgem sugestões balsâmicas e de especiarias, num conjunto suave e envolvente, com boa acidez no final. (14%)



16 €9,95
Monte da Peceguina
Reg. Alentejano
tinto 2012
Herd. da Malhadinha Nova
Notas licoradas no aroma, leves drops e toque floral, fino e exuberante de fruto. Na boca mostra-se macio, com taninos finos e um estilo bastante guloso e polido, muito fácil de gostar. (14%)



16 €8,20
Monte da Raposinha
Reg. Alentejano
tinto 2011
Monta da Raposinha
Muito agradável no ataque, directo e vibrante, composto na fruta madura, ameixas, cerejas pretas. Bom equilíbrio na boca, com acidez viva e um corpo ajustado, dá uma prova muito apetecível. (14,5%)



16 €6
Monte da Ravasqueira
Reg. Alentejano
tinto 2012
Soc. Agríc. Dom Diniz
Austero no ataque, notas de tosta de barrica, frutos pretos, balsâmico e algum vegetal seco. Redondo e afinado, médio corpo mas a mostrar muito bom equilíbrio de conjunto. Tinto sério e afirmativo. (13,5%)



16 €9,90
Pasmados
Reg. Pen. Setúbal
tinto 2011
José Maria da Fonseca
Um pouco fechado de aromas, amaras maduras, leves notas tostadas, com vivacidade e frescura. Na boca revela-se bem estruturado, com acidez viva a dar boa frescura ao final. Bom para a cave. (13,5%)



16 €7,99
Pera Doce Premium
Reg. Alentejano
tinto 2011
Casa Agríc. Ramos Morgado
Escuro e algo fechado no aroma, leve nota chocolate negro, madeira presente mas fina a conferir complexidade. Há na boca um bom ambiente de fruta, de maturação, tudo sério e atraente. Pode também guardar. (14%)



16 €8,75
Quatro Caminhos
Reg. Alentejano
tinto 2011
HMR
Mostra-se fechado com alguma compota e balsâmicos no aroma. Muito boa prova de boca, taninos muito finos, fruta atractiva. Um tinto bem saboroso e prazenteiro, capaz de prova imediata. (14,5%)



16 €6,25
Quinta da Alorna
Reg. Tejo
Touriga Nacional/
Cabernet Sauvignon
Reserva tinto 2010
Soc. Agríc. da Alorna
Aroma com fruta bem madura e nota de madeira, com tosta evidente, leves balsâmicos que lhe dão carácter. Boa estrutura de boca, leve menta e apimentado, com carácter e vigor, fresco e elegante. Muito bem. (13,5%)