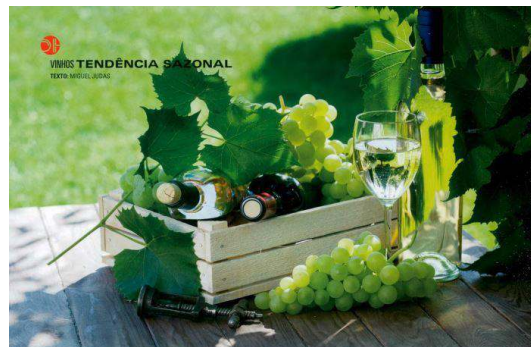


Vinhos de ou para o Verão?

Wines of or for the summer?

 **DISTRIBUIÇÃOHOJE**



VINHOS DE OU PARA O VERÃO?

Com a chegada do tempo quente, começam também a predominar nas garrafeiras e nas prateleiras dos supermercados aquilo a que se convencionou chamar de “vinhos de verão”, mais frescos e com menos álcool, perfeitos para harmonizar com a comida mais leve da estação. Mas afinal existem, ou não, vinhos de verão? E, se sim, qual a melhor estratégia para os comercializar?

É uma relação inversamente proporcional aquela que, ano após ano, ocorre ao aproximar-se o verão. Com o aumento da temperatura e das horas de sol, tudo o resto se torna mais leve, da roupa à comida, passando, claro está, pela disposição de cada um. O vinho também não foge a esta regra, como se comprova, nos últimos anos, com o surgimento dos chamados “vinhos de verão”, que, como o nome indica, tendem a harmonizar melhor com tudo o que a estação quente traz consigo. Mas o que são, afinal, estes vinhos? Existem mesmo ou são apenas uma manobra de marketing? As opiniões dividem-se.

Para o jornalista e crítico de vinhos da revista Visão, Manuel Gonçalves da Silva, “há é vinhos com determinadas características que se adaptam melhor ao tempo mais quente e, a partir daí, cada um tem a sua própria opinião”. Sustenta ainda, quase em jeito de mea culpa, que “tal categoria inventada pelas revistas e pelos jornalistas que escrevem sobre vinhos”, os quais, sempre que chega o verão, procuram e dão a conhecer os vinhos mais frescos e mais leves. “Eu próprio o faço, todos os anos, na revista em que escrevo”, assume. No fundo, adianta, “os vinhos de verão são todos aqueles mais frescos, mais leves e com menor teor de

álcool”, explicando ainda que “a frescura tem a ver com a maior acidez dos vinhos”, por isso, os brancos e os verdes, os também chamados “vinhos de esplanada”, serem tão associados ao verão. O que, sublinha, se comprova também nas garrafeiras dos supermercados: “Não conheço a estratégia comercial das grandes superfícies, mas é um facto que, quando o tempo começa a aquecer, começam a ver-se mais verdes, brancos e rosés nas prateleiras. Presumo que essa mesma estratégia passará por mostrar mais esses vinhos, por serem aqueles que os consumidores mais procuram nesta altura do ano”.

As estratégias de comunicação variam, todavia, de produtor para produtor. É no caso da Quinta do Soalheiro, uma empresa sediada em Melgaço, em pleno coração da região do Vinho Verde, esta passa por “pensar os vinhos com a gastronomia”. Para o enólogo da Soalheiro, Luís Cerdeira, existem, sim, vinhos de verão, “menos alcoólicos, mais frescos e com acidez superior”, mas que assim podem ser denominados apenas porque harmonizam melhor

com os sabores mais leves e frescos da estação quente. “Essa é, para mim, a principal razão para assim serem chamados, porque uma gastronomia mais leve e menos calórica pede vinhos mais elegantes. Mas, no inverno, esse tipo de gastronomia também pede o mesmo estilo de vinhos”. Apesar de reconhecer que “o conceito de vinho de verão pode ser uma boa estratégia de comunicação”, Luís Cerdeira e a Quinta do Soalheiro continuam, contudo, “a preferir associar os vinhos a momentos e prazeres, a comidas e a sensações”.