

Vinhos de ou para o verão?

Wines to or from summer?

 **DISTRIBUIÇÃO HOJE**

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 rosês 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”.

Na comunicação é que está o ganho

As estratégias de comunicação variam, todavia, de produtor para produtor. E 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 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”.
