

Valor

EU & PRAZERES

VINHOS DE PORTUGAL

Uma amostra do melhor da santa terrinha

Vinícolas ainda sem distribuidor no Brasil são ótimas opções para importadoras enriquecerem o portfólio. Por **Jorge Lucki**, de Portugal

Quatorze grupos, compostos de cinco degustadores mais um presidente de mesa, reuniram-se na última sexta-feira para definir os melhores vinhos presentes no Concurso Nacional de Vinhos de Portugal 2011, seguindo o modelo descrito na coluna da semana passada. Nessa derradeira fase foram reavaliados todos os rótulos que haviam alcançado medalha de ouro nos primeiros três dias de prova — nota acima de 89 pontos —, com o objetivo de definir os “prestige”, galardão máximo concedido aos vinhos que obtiveram ao menos 94 pontos dos jurados.

Cabe destacar que cada amostra passa pelo crivo de duas mesas separadas, correspondendo este patamar mínimo à média aritmética dos dois grupos. Entraram na disputa 67 vinhos, dali saindo 16 “prestige”, lista publicada ao lado em primeira mão com exclusividade para o Valor.

Alguns desses produtores estão presentes no mercado brasileiro, permitindo ao leitor ir buscá-los, ressalvando que a safra premiada pode não estar ainda comercializada no Brasil. Caso isso ocorra está indicada a disponibilidade. Vinícolas ainda sem distribuidor por aqui são ótimas opções para importadoras buscando enriquecer seu portfólio.

A despeito da organização do concurso limitar em 25% do total o número de rótulos fortificados (também conhecidos como ge-



Os 16 “prestige”

Limitados a 25% dos concorrentes, os rótulos fortificados abocanharam 9 dos 16 prêmios, entre eles o primeiro lugar

Prêmio	Vinho	Produtor	Safra	Denominação de origem	Grupo	Importador no Brasil	Preço R\$
1º	1º Premio Quinta da Romaneira Porto Vintage	Quinta da Romaneira	2008	“DOP” Licoroso Porto	Generosos	Grand Cru	Indisponível
2º	Prestige Porto Messias Vintage	Caves Messias	2007	“DOP” Licoroso Porto	Generosos	Casa Flora / Porto a Porto	R\$190,00 (2003)
3º	Prestige Dorina Lindemann	Quinta da Plánsel	2009	“IGP” Alentejano	Tintos	Decanter	R\$ 130,00
4º	Prestige Crasto Superior	Quinta do Crasto	2009	“DOP” Douro	Tintos	Qualimpor	R\$ 95,00
5º	Prestige PEDRA CANCELA TOURIGA NACIONAL	João Coelho Gouveia	2009	“DOP” Dão	Tintos	s/importador	Indisponível
6º	Prestige Vista Alegre Porto LBV Unfiltered	Vallegr, Vinhos do Porto	2005	“DOP” Licoroso Porto	Generosos	Nor Import	R\$ 80,00
7º	Prestige Quinta de Lubazim Grande Reserva	Luis João Noronha Pizarro de Castro	2008	“DOP” Douro	Tintos	s/importador	Indisponível
8º	Prestige Porto Messias Colheita	Caves Messias	1977	“DOP” Licoroso Porto	Generosos	Casa Flora / Porto a Porto	Indisponível
9º	Prestige Henriques e Henriques Verdelho	HENRIQUES & HENRIQUES-VINHOS	15 anos	“DOP” Licoroso Madeira	Generosos	Zahil	R\$175,00 (10 anos)
10º	Prestige Quinta da Fronteira Reserva	Companhia das Quintas	2008	“DOP” Douro	Tintos	Interfood	R\$ 73,00
11º	Prestige Porto Pousada Colheita 1991	Manoel D. Poças Junior Vinhos	1991	“DOP” Licoroso Porto	Generosos	s/importador	S/importador
12º	Prestige Porto Ferreira LBV	Sogrape	2007	“DOP” Licoroso Porto	Generosos	Grand Cru	Indisponível
13º	Prestige Vista Alegre Porto Vintage	Vallegr, Vinhos do Porto	2008	“DOP” Licoroso Porto	Generosos	Nor Import	R\$ 180,00
14º	Prestige Felix Rocha Colheita Selecion	Sociedade Agrícola Félix Rocha	2009	“IGP” Lisboa	Tintos	s/importador	Indisponível
15º	Prestige Moscatel do Douro- Reserva	ADEGA COOPERATIVA DE FAVAIOS	2004	“DOP” Douro	Generosos	D&d Representação	R\$ 80,00
16º	Prestige Verdelho	Esporão	2010	“IGP” Alentejano	Branco	Qualimpor	R\$ 65,00

Importadoras

Grand Cru (www.grandcru.com.br); Casa Flora (www.casaflo.com.br); Porto a Porto (www.portoaporto.com.br); Decanter (www.decanter.com.br); Qualimpor (www.qualimpor.com.br); Nor Import (www.norimport.com.br); Zahil (www.zahil.com.br); Interfood (www.interfood.com.br); D&d Representação (fone 13-33275340)

neros) premiados, a categoria continua se destacando, tendo abocanhado nove dos 16 “prestige”, entre eles o primeiro prêmio. Não é surpresa: além de ser uma especialidade portuguesa, a categoria ensina vinhos sedutores e que impressionam, tendendo, assim, a alcançar pontuações mais elevadas que brancos e tintos.

No que diz respeito a medalhas de ouro, a presença de fortificados foi bem menor, apenas três. As regiões que mais se destacaram foram, pela ordem Alentejo, com 14

prêmios e Douro 12, relativamente distantes das demais: Tejo e Vinhos Verdes, cinco cada, Dão, Lisboa e Península de Setúbal, três cada, e Bairrada com duas.

O CNV tem como objetivo dar um panorama dos vinhos portugueses, não havendo, por parte dos produtores, interesse em colocar à prova seus ícones, rótulos consagrados que não necessitam mais de prêmios para demonstrar qualidade. Aliás, teriam mais a perder do que a ganhar. Ainda que alguns tenham concorrido e

não tenham ganho medalha — é pouco provável que isso tenha acontecido, dada a forma com que o concurso é conduzido — isso fica no anonimato, já que todas as garrafas são identificadas apenas por um número e a relação completa não é divulgada. O fato é que obter uma menção numa prova séria e específica como esta é um reconhecimento atestado de qualidade que pode servir como diferencial na acirrada concorrência hoje existente em todos os mercados.

Vinícolas do Brasil buscam espaço no mercado inglês

De Londres

Evento de destaque dentro do calendário de feiras de vinhos mais importantes que se realizam mundo afora, a London International Wine Fair, que começou terça-feira e termina hoje, atrai grandes grupos e produtores de toda parte. Ela difere, no entanto, da ProWein, realizada em Dusseldorf no final de março (aqui abordada na época), e da Vinexpo, que acontece na segunda quinzena junho em Bordeaux, por estar mais focada no mercado inglês, enquanto as demais funcionam como centro de negócios num campo mais amplo. Sua importância vem do papel que o Reino Unido desempenha no cenário vinícola internacional, e por este ser, junto com a Alemanha e Estados Unidos, o país que mais importa vinhos no planeta. Quem quer exportar para a Inglaterra ou manter posição conquistada tem que estar presente.

É com este objetivo que vários produtores brasileiros estão por aqui, reunidos em torno do Wines of Brasil, projeto realizado em conjunto pelo Ibravin, Instituto Brasileiro do Vinho, e pela Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos (Apex), e que comporta 36 vinícolas nacionais. Pode, num primeiro momento, parecer pretensioso disputar espaço com países com larga tradição no setor, mas a conjuntura atual tem aspectos que favorecem o vinho nacional, em particular no mercado inglês, não por acaso, hoje o maior importador de rótulos brasileiros, desbancando desde o ano passado os Estados Unidos.

É bem verdade que a imagem positiva que o Brasil desfruta fora atualmente ajuda. Apesar de alguns estereótipos, no fundo, ninguém tem nada contra — difícil imaginar que um comprador fosse, por curiosidade, provar algum vinho da Líbia. E, por falar em estereótipos, uma das primeiras perguntas feitas por uma jornalista da BBC à gerente de

Promoção Comercial do Wines of Brasil, Andreia Gentilini Milan, foi se devstavam florestas para implantar vinhedos(?).

Por melhor que seja a impressão que o Brasil passa hoje, porém, depois de uma primeira abordagem, o produto tem que demonstrar virtudes. E para os britânicos elas se mostram em especial na relativamente baixa graduação alcoólica e no frescor, bem de encontro à campanha que jornalistas e críticos especializados da Inglaterra fazem contra vinhos pesados e com altos níveis de álcool.

Um exemplo de como esta posição está ganhando terreno no Reino Unido é a decisão da influente revista inglesa Decanter de citar a graduação alcoólica de cada vinho por ela recomendado a partir da edição atual, de maio. Tal determinação atende pedido de seus leitores, mas antes de ser tomada foi discutida a fundo pelos editores. Eles reconhecem que muitos vinhos com 15% de álcool são equilibrados e tal nível não é fator determinante na qualidade, mas que cabe dar a informação e deixar que os leitores definam a importância por seus próprios critérios. Há, de qualquer forma, uma conotação de ser menos saudável, e aí pessoalmente discordo — do ponto de vista saúde é (quase) irrelevante vinhos terem 14,5% ou 13/13,5% (abaixo disso é pouco provável alcançar bons índices de maturação da uva, o que implica em qualidade inferior).

As características favoráveis dos vinhos brasileiros foram bem ressaltadas pelo crítico inglês Charles Metcalfe na “Masterclass” por ele conduzida sábado, dias antes da feira, portanto, no Decanter New World Fine Wine Encounter. O evento organizado pela revista e realizado nos salões do luxuoso Landmark Hotel, em Londres, era endereçado ao público consumidor local e reuniu apenas produtores do chamado grupo do Novo Mundo — Estados Unidos, Nova Zelândia, Aus-



Charles Metcalfe, um dos organizadores da London International Wine Fair: elogios aos vinhos brasileiros, com destaque para os espumantes

trália, África do Sul, Argentina, Chile (que, dentro de um projeto de marketing agressivo visando dobrar sua exportações até 2020, ocupou sozinho um salão à parte) e Brasil.

Em sua bem-humorada apresentação, Metcalfe começou dizendo que o Brasil não é só futebol, carnaval e belas mulheres de biquíni (mostrou fotos dos três temas) para depois fazer um apelo das regiões brasileiras e comentar seis vinhos que havia escolhido das vinícolas que já têm vinhos comercializados na Inglaterra. A série foi iniciada com o Da’Divas Chardonnay 2009, da Lidio Carraro, amostra que ele dedicou mais tempo, repetindo várias vezes tratar-se de um vinho produzido sem adições, maquiagem ou intervenções — o que ele e os ingleses apreciam. Seguiram-se dois tin-

tos, o Pizzato DNA 99 (melhor tinto nacional no último Top Ten da Expovinis), e o Salton Talento 2006. A degustação foi fechada com três espumantes, o Aurora Chardonnay brut, elaborado pelo método charmat, o Miolo Milésimo 2009 e o Casa Valduga Gran Reserva extra brut 2006, ambos produzidos pelo método clássico.

Embora Charles Metcalfe tenha elogiado todos os vinhos, não é difícil notar certa queda pelos espumantes. Não só ele, aliás. No primeiro dia da London Wine Fair, foram anunciados os premiados no bem cotado concurso International Wine Challenge, onde, pela primeira vez, um rótulo nacional recebeu medalha de ouro. A honraria coube ao Gran Legado Brut Champenoise (quem sabe agora deixem de usar o termo champenoise,

