

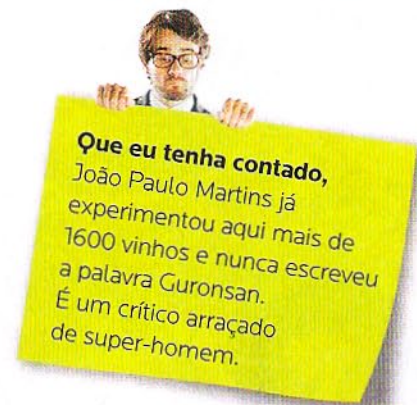


POR
JOÃO PAULO
MARTINS

OS OLHOS TAMBÉM BEBEM

A **IMAGEM DOS VINHOS** é assunto ainda muito descuidado pelos produtores. Parte-se do princípio de que o que interessa é o que está dentro da garrafa e, se o conteúdo é bom, o resto é secundário. Com base nesta tese, cuja validade já ninguém consegue justificar, alguns vinhos surgem no mercado com nomes impronunciáveis por qualquer estrangeiro — o que inviabiliza a exportação, por exemplo — imagens e rótulos que são verdadeiramente de fugir, pelo mau gosto, pela ineficácia em termos de marketing, pela péssima imagem que dão do conteúdo

da garrafa. Parece que todos esquecem que um consumidor não conhecedor, perante uma prateleira cheia de garrafas, toma a decisão de compra não pelo conteúdo (que não provou) mas pela aparência, ou seja, pelo formato da garrafa, pelo design do rótulo, até pelo tipo de papel usado no rótulo, etc., etc. Por isso não se percebe bem como ainda há produtores para quem o assunto é de menor importância. Lá porque se quer homenagear um antepassado, ou porque o local tem uma toponímia esquisita, isso não é motivo para dar ao vinho nomes que depois não funcionam de todo em termos de vendas. Os vinhos que selecionamos hoje têm em comum essa preocupação, de inovar onde a tradição está mais arraigada (Vinho do Porto), de romper com formatos e tipos habituais (Vinho Verde) e de avançar com ideias e nomes inovadores (Alentejo). No caso do sector do Vinho do Porto, algumas empresas, com destaque para a família Symington, têm procurado que mesmo nas gamas intermédias os vinhos se apresentem com uma imagem e design mais atrativos que transmitam a noção de qualidade. Algumas outras estão também a inovar mas o conservadorismo reinante é confrangedor. É mesmo no sector do Vinho do Porto onde mais se acha que o conteúdo vale por si, mas isso está muito longe da verdade. Uma nova imagem, como a magnífica garrafa que aqui apresentamos,



Que eu tenha contado,
João Paulo Martins já
experimentou aqui mais de
1600 vinhos e nunca escreveu
a palavra Guronsan.
É um crítico arraçado
de super-homem.

sugere e atrai muito mais do que uma garrafa tradicional. Também é verdade que à força de querer inovar, muito boa gente perde o senso mais elementar que aconselha, por exemplo, que o corpo de letra usado no contrarrótulo seja de tamanho legível pelos destinatários dos vinhos. Alguns que recentemente vi só conseguiriam ser lidos por criancinhas ainda com visão de lince. Ora, estamos em crer que não é a essa faixa etária a que o vinho se destina, logo o rótulo não cumpre a função. Se isso não bastasse, os 'criativos' acham muito engraçado colocar cores, não em função da utilidade da informação, mas apenas baseados em critérios estéticos. Assim, datas de colheita em azul sobre papel castanho, textos em amarelo sobre castanho e cinzento sobre preto são infelizmente vulgares. A criatividade é importante mas com conta peso e medida. ❊

SUGESTÕES DA SEMANA



1 APHROS LOUREIRO BRANCO 2011

Região: Vinho Verde Casta: Loureiro
Produtor: Casal Paço Padreiro Enologia: Pedro Bravo Preço: €6 (El Corte Inglés). As uvas provêm de agricultura biológica. O produtor tem um portefólio muito alargado de vinhos Dica: Um branco muito afinado, perfeito para pratos leves de peixe no verão

2 ALENTO TINTO 2010

Região: Reg. Alentejano Castas: Aragonês, Trincadeira, Alicante Bouschet e Touriga Nacional
Produtor: Luís Louro Enologia: Luís Louro Preço: €5,50 (Garrafeira de Campo de Ourique, Lisboa). Trata-se de um tinto muito elegante, floral e com a ligeireza suscitada pela estação Dica: Grelhados ligeiros de legumes com carnes frias poderão ligar muito bem

3 VINHO DO PORTO GRAHAM'S THE TAWNY

Região: Douro Castas: Várias Produtor: Symington Family Estates Enologia: Equipa dirigida por Charles Symington Preço: €15,75 (Garrafeira de Campo de Ourique, Lisboa). Trata-se de um tawny com uma média de idades (dos vinhos que entram no lote) de sete anos de envelhecimento em casco Dica: Bebido ligeiramente refrescado basta-se a si próprio. É "a" sobremesa

OS PREÇOS FORAM SUGERIDOS PELAS GARRAFEIRAS INDICADAS