

Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: Especializada	
Título: Investir em vinho					Temática: Vinhos	
2006/08/05	BLUE WINE – PRINCIPAL	Pág.39	Imagem: 1/1		Periodicidade: Mensal	Inv.: 4100.00

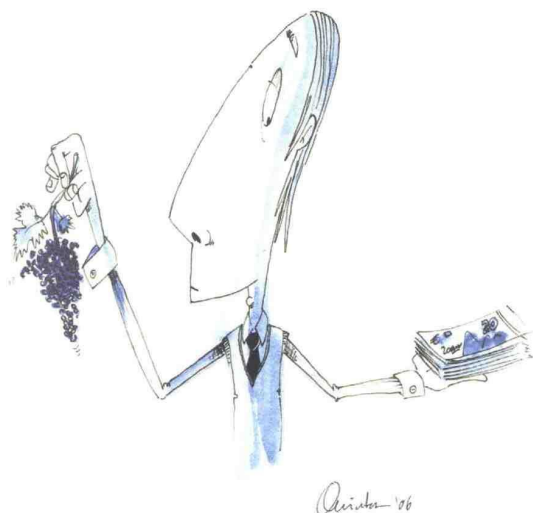
DICAS DA ENOFILIA

POR RUI FALCÃO

INVESTIR EM VINHO

Será que vale mesmo a pena?

O investimento financeiro em vinho afigura-se de rendibilidade económica duvidosa. O vinho é um produto perecível, com um período de vida útil relativamente curto. E são poucos os vinhos que possuem aptidão natural para o envelhecimento.



UM MERCADO POUCO APETECÍVEL

A vastíssima maioria dos consumidores nacionais prefere procurar afincadamente o rótulo do momento, o nome do vinho da moda desta estação, em detrimento de glórias esquecidas, de vinhos maduros e ajuizados. É um sinal inequívoco de que ainda não existe uma cultura vinica suficientemente amadurecida.

A EXCEPÇÃO QUE CONFIRMA A REGRA

Os vinhos do Porto Vintage são, provavelmente, o único refúgio seguro para um empate de capital, a excepção que confirma a regra. Porque gozam de prestígio e procura universal, porque são amplamente licitados nos principais mercados internacionais, porque existem cotações oficiais para cada marca e colheita. Além de que nos dão garantias de longevidade e de consistência qualitativa.

FAZ SENTIDO INVESTIR EM VINHO? A perspectiva circunscreve-se à vertente do puro prazer hedonista, à constituição de uma garrafeira pessoal, ou fará sentido como perspectiva económica, numa tentativa de obtenção de mais valias financeiras? Factualmente, o investimento financeiro em vinho afigura-se pouco atractivo e de rendibilidade económica duvidosa. Jamais podemos perder de vista que o vinho é um produto alimentar, e como tal, um produto perecível, com um período de vida útil relativamente curto. Por outro lado, o vinho necessita de condições de guarda objectivas, condições determinantes para uma boa evolução em garrafa... e para a cotação final do vinho. Quantos armazéns ou casas particulares contam com estas imposições rigorosas? Como determinar a credibilidade das condições de guarda? Na realidade, o mercado português revela pouca apetência por vinhos velhos. A vastíssima maioria dos consumidores nacionais prefere procurar afincadamente o rótulo do momento em detrimento de glórias esquecidas, de vinhos maduros e ajuizados. É um sinal inequívoco de que ainda não existe uma cultura vinica suficientemente amadurecida. Por regra, as condições de guarda são más, pouco fiáveis, e sem registos históricos que afiancem a genuinidade do produto. E este é um dos dramas capitais dos vinhos velhos em Portugal.

O facto de os leilões de vinhos velhos serem casuísticos implica que não existam “cotações oficiais” que permitam ter uma noção aproximada do valor efectivo de garrafeiras particulares. E sem locais de eleição para escoar vinhos velhos, leilões e garrafeiras especializadas, as garrafas acumulam-se, com a consequente diminuição de valor patrimonial. Finalmente, poderemos ainda tecer comentários moderadamente perniciosos sobre o número de garrafas de vinho que sabem e conseguem envelhecer com dignidade. A maioria dos vinhos lançados no mercado é destinada a um consumo jovem, com um período de vida útil que ronda os 3 a 5 anos. Uma das raras excepções a esta malfadada regra são os vinhos do Porto Vintage. Porque gozam de prestígio e procura universal, porque são amplamente licitados nos principais mercados internacionais, porque existem cotações oficiais para cada marca e colheita, porque têm procura e como tal são vendáveis, porque nos dão garantias de longevidade e consistência qualitativa. Com essa adição extra de, em caso de emergência ou necessidade, poderem reverter para prazeres mais terrenos e carniais. Quantos investimentos financeiros nos podem colocar perante tal opção secundária? ■