


Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: Nacional	Tiragem: 59775
Título: Elogio ao vinho, por Luís Costa					Temática: Generalista	GRP: 5.1
2006/12/28	PUBLICO – PRINCIPAL	Pág.6	Imagem: 1/1		Periodicidade: Diaria	Inv.: 1816.00


LUÍS COSTA

PANO PARA MANGAS

Elogio ao vinho

A frase não foi proferida em Ratisbona, nem consta que tenha irritado o mundo islâmico. Mas é uma frase lapidar do então cardeal Joseph Ratzinger, longe ainda de vir a entronizar-se como Papa Bento XVI – uma frase capaz de unir crentes e não crentes em torno da justa celebração do vinho: “Se o pão é o símbolo do que o homem precisa, o vinho é o símbolo da superabundância da qual também temos necessidade. Ele é sinal da alegria, da transfiguração da criação. Tira-nos da tristeza e do cansaço do dia-a-dia e faz do estar juntos uma festa. Alegria os sentidos e a alma, solta a língua e abre o coração. E transpõe as barreiras que limitam a nossa existência.”

Embora não seja consumidor regular de vinho às refeições, ao contrário do seu antecessor João Paulo II, acredita-se que o actual Papa (admirador confesso de vinho do Porto, que é parceiro indeclinável das docas que o deleitam) não tenha entretanto renegado tão feliz afirmação. Porque o vinho, o bom vinho, merece reconhecimento assim – e não os anátemas que sobre ele ainda recaem, fruto da persistente ignorância que fez do vinho a granel salazarista o designio nacional de um país triste e mixordeiro.

Ora o vinho, precisamente, é das coisas boas que nós temos, e motivo de orgulho crescente na afirmação externa de Portugal. Não temos os melhores vinhos do mundo, porque verdadeiramente ninguém os tem, mas dispomos cada vez mais de vinhos capazes de ombrear com os topos de gama de qualquer proveniência. Os prémios regularmente conquistados em prestigiados concursos internacionais e as apreciações positivas feitas pelos “gurus” da imprensa especializada são disso atestado inofismável. Além de que o vinho, pela sua tipologia específica e indeclinável ligação ao “terroir” de origem, proporciona nichos de exclusividade que merecem ser valorizados e explorados economicamente, sobretudo nestes tempos de globalização desenfreada que tudo uniformiza e deslocaliza.

Se a Alemanha e a Áustria podem exibir os seus brancos únicos, se a França dispõe do champanhe e do “Sauternes”, se apenas na Hungria se produzem genuínos “Tokaj”, se os países do Novo Mundo foram capazes de traçar a bissectriz entre qualidade e quantidade – definindo um padrão médio de consumo à escala planetária –, em Portugal temos o incomparável vinho do Porto, temos a elegância atlântica da região dos Vinhos Verdes (que proporciona a produção de brancos de elevado potencial), dispomos de centenas de castas autóctones (com destaque merecido para a Touriga Nacional) e temos uma diversidade de regiões demarcadas, com características, potencialidades e filosofias vitivinícolas distintas, que permitem posicionar Portugal, mais do que nunca, entre os países de referência na produção de grandes vinhos.

Até a ideia feita de que nunca seremos capazes de associar qualidade a quantidade, numa produção consistente assegurada colheita após a colheita – condição essencial para disputar os mercados internacionais mais significativos –, começa paulatinamente a cair por terra. Mesmo excluindo os exemplos paradigmáticos dos rosés e dos vinhos do Porto, há largos anos em posições de notoriedade, é bom saber que o Periquita, da José Maria da Fonseca, é o tinto europeu mais vendido no Brasil (à frente dos vinhos franceses, italianos e espanhóis) ou que os excelentes brancos Reserva da alentejana Herdade do Esporão conseguem associar os elogios da crítica, quer nacional quer estrangeira, a um preço acessível e a uma produção anual de dezenas de milhares de garrafas.

No que ao vinho diz respeito, Portugal está no bom caminho. Valha-nos ao menos isso... ■ JORNALISTA

Não temos os melhores vinhos do mundo, porque verdadeiramente ninguém os tem, mas dispomos cada vez mais de vinhos capazes de ombrear com os topos de gama de qualquer proveniência