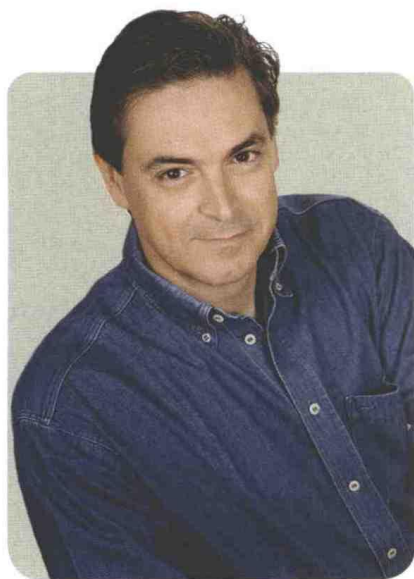


Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: Nacional	
Título: Bolsa de vinhos – Bela Adormecida					Temática: Gestão/Economia/Negócios	
2006/05/05	ED. – PRINCIPAL	Pág.92	Imagem: 1/2		Periodicidade: Mensal	Inv.: 8430.00

BOLSA DE VINHOS

Bela adormecida

Vá lá! Pegue num papel em branco ou abra um processador de texto no seu computador. Se achou errada, imprópria, ineficaz a acção de um agente ou de um produto na sua envolvente social, reclame. Exerça activamente o seu direito ou dever de cidadão. Veja como a cidadania gaulesa parou uma alteração decisiva às leis do trabalho. Se todos cumpríssemos os nossos deveres enquanto seres sociais, acredito que o problema do aroma a rolha nos vinhos já teria sido tecnicamente solucionado. Por enquanto ameaça perigosamente a indústria das rolhas de cortiça, rainha nacional no mundo vinhateiro.



*** POR ANÍBAL COUTINHO** Em Março de 2005, a *Wine Spectator*, biblia das revistas internacionais de vinho, oficializava o debate que ia pulsando nos meandros do sector. James Laube avançou com o intervalo de 4 a 12 por cento de vinhos que apresentavam aroma a rolha num evento californiano centrado nos néctares de qualidade superior. Recentemente um produtor ribatejano convidou-me a conhecer a sua gama alta, e só à terceira garrafa consi-

derou que eu poderia avaliar a bondade da sua criação sem mácula de aroma a rolha. Como é que acham que este produtor se sentiu, num momento de interacção com um crítico de vinhos? E se fosse num almoço de negócios com um importador, ou numa celebração de uma data especial, com amigos ou em família?

Este defeito tem por base química uns compostos fenólicos designados por anisóis que, quando agregados a uma fonte de cloro ou de bromo, assumem uma notação aromática de mofo. É vulgarmente conhecido

por TCA, as iniciais de um dos compostos clorados mais comuns. Para verificar o impacto socioeconómico deste defeito, saiba que os neozelandeses vedam a esmagadora maioria dos seus melhores vinhos com cápsula roscada (*screw cap*).

**JAMES LAUBE
AVANÇOU COM
O INTERVALO DE
4 A 12 POR CENTO
DE VINHOS QUE
APRESENTAVAM
AROMA A ROLHA...**

A cada dia que passa, aumenta o número de produtores a optar por substitutos à rolha natural. A situação é muito preocupante para a indústria nacional da cortiça, maior produtor e transformador mundial, com um valor de exportações de 900 milhões de euros, ou seja, quase 1 por cento do PIB. Du-

rante décadas a rentabilidade do negócio foi alimentando o vingamento de grandes fortunas como a de Américo Amorim e irmãos. O aroma a rolha ocorria à sombra de uma posição dominante da rolha de cortiça e de uma pobre cultura de exigência e de cidadania. O consumidor não se queixava, o restaurador

Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: Nacional		
Título: Bolsa de vinhos – Bela Adormecida					Temática: Gestão/Economia/Negócios		
2006/05/05	ED. – PRINCIPAL		Pág. 93		Imagem: 2/2		Periodicidade: Mensal



também não. Bela e adormecida, a Indústria nada fez, durante décadas, para solucionar este problema técnico cujo impacto actual enche de nuvens um horizonte que só conheceu o sol. As campanhas de promoção são importantes e valiosas (que o diga José Mourinho!) mas a “cidadania” mundial do vinho exige a erradicação técnica do TCA. Chegou a hora da resposta técnica e não dos paliativos comerciais. Investigue-se a fundo, implemente-se e invista-se de forma decisiva no processo de selecção e transformação industrial da matéria-prima que nos pertence. Com 730 000 hectares, temos a maior área de sobreiros do mundo e ainda importamos a parte de leão da restante produção mediterrânica. A cortiça é um produto natural com características únicas para a vedação de um vinho. As suas propriedades distintivas são a elasticidade, a compressibilidade e a impermeabilidade. Um estudo recente, publicado por uma revista científica internacional de referência, demonstra que

a taxa de microdissolução do oxigénio ao longo de 24 meses de guarda em garrafa é muito mais controlada e diminuta com rolhas naturais e técnicas (com aglomerado) de cortiça do que com rolhas sintéticas.

Ainda no célebre dossier da *Wine Spectator*, James Suckling afirma que «as virtudes da cortiça vão para além de qualquer ciência» e louva «o som que qualquer amante de vinho reconhece, este de extrair uma rolha de cortiça com um saca-rolhas». Como português e apreciador das virtudes da cortiça na interacção positiva com vinhos de estágio prolongado em garrafa, espero que a “bela adormecida” acorde rapidamente. Contribuirei para isso, reclamando sempre que encontre um vinho prejudicado por aroma a rolha. E celebro, antecipadamente, a mudança de atitude do leitor, fazendo saltar a rolha de um dos melhores espumantes de Portugal. O vinho é da Bairrada, a rolha é de cortiça. **Ed.**

* Crítico de vinhos

Ficha de Prova

DESIGNAÇÃO

Quinta das Bageiras, Grande Reserva, Bruto

DENOMINAÇÃO

VEQPRD Bairrada, Branco, 1999

BI, PROVA

Terceiro Grande Reserva após 91 e 96, com cinco anos de estágio de garrafa em cave, para refermentação de um vinho base agraciado com as melhores uvas de velhas vinhas de Maria Gomes e Bical. A retirada das borras e a colocação do licor de expedição foram feitas em Março passado. Grande persistência do conjunto espumoso de bolhas finas no todo pintado de amarelo médio, com aromas de fruta macerada liderada por maçã, ervas frescas e humidade de terra e bosque rasteiro. A boca amplia o fundo lácteo e apresenta um corpo invejável, na profundidade e no tacto intensamente suave e persistente, com linhas amplas e muito sensuais lembrando um diva italiana.

TEOR ALCOÓLICO

14 % vol.

GASTRONOMIA

Servir a 15-16 °C. Pesca prazerosa de um arroz de robalo da costa.

PRODUTOR

Rui Moura Alves

ENÓLOGO

Mário Sérgio Alves Nuno

COMPRA

€ 21,00 na Garrafeira os Cascos, Vagos.

