

Bem-vinhos a bordo

ANA FILIPA AMARO
aamaro@economicaggs.com

São raras as pessoas que já pararam para pensar se os vinhos podem sofrer alterações de sabor com a altitude. E não estamos a falar na garrafeira dos restaurantes das estâncias de esquí. Estamos muito mais acima, a voar a 10 mil pés. Entrámos no avião, sentámo-nos em primeira classe e estamos concentrados em controlar o nervoso miudinho. O avião estabiliza, finalmente, e é hora de pedir o "tranquilizante": uma pequena garrafa de vinho. Servem-nos e saboreamos. Então, percebemos que os vinhos estão com um sabor diferente. Ou será que não?

Por intuição ou por degustação, Peter Nixon acredita que "a altitude afecta o sabor do vinho". É, por isso, fácil de imaginar o responsável pela escolha dos vinhos na British Airways a riscar da sua lista aqueles que por serem "ácidos ou com um elevado nível de taninos", se tornam frágeis durante os voos. Anulados esses, sobram os que têm as características ideais, "equilibrados e frutados", garante.

Se a variedade for o "factor-chave", então, seguem-se outras regras. Há que pensar no que vai ser servido. "A maior parte das companhias aéreas serve refeições ligeiras que ligam muito bem com os vinhos brancos, os rosés e os tintos novos e leves", diz Miguel Reis Catarino, enólogo, produtor de vinhos e piloto de aviões por prazer. Talvez por levar tão a sério este "hobby" garanta que "não há problema nenhum com o vinho em altitude. Só haveria se houvesse dentro do avião variações de pressão. Mas nesse caso o acidente não se daria só com as garrafas de vinho", exclama.

A procura do vinho

Já confortavelmente sentados em classe executiva, depois dos primeiros tragos para abrir o apetite, chega a hora da tal refeição ligeira. Porque é uma viagem de avião, mesmo sendo uma viagem de longo curso, o cardápio é reduzido. Mas, e a carta de vinhos? É surpreendente saber que o processo de selecção é muito cuidadoso. Mas porque não? Afinal, essa pode ser uma característica distintiva.

"Duque de Viseu" ou "Marquês de Marialva" são exemplos de alguns dos cinco vinhos tintos que pode pedir a bordo de um avião da TAP que na sua lista 'Top Executive' disponibiliza ainda mais

três vinhos brancos, um rosé e dois espumantes. Pode ficar com a certeza de que o dinheiro que paga a mais se reflecte também na escolha do que vai beber. Paula Canada, directora de marketing da companhia aérea, revela que a escolha dos vinhos é pensada especialmente para a classe executiva e começa com um concurso, realizado com a ajuda da Viní-Portugal, no qual "é feita uma prova cega com um painel de enólogos e jornalistas especializados que pontuam os melhores vinhos em prova". São os mais pontuados que acabam por fazer parte da garrafeira dos aviões TAP porque "a qualidade é o mais importante", refere a responsável.

A mesma técnica é utilizada pela British Airways que começa

todo o processo ainda mais cedo. "O primeiro passo é viajar pelas vinhas e adegas de todo o mundo, que é o que eu faço. Procuo a qualidade que é esperada pelos nossos passageiros", conta Peter Nixon. Depois, o vinho é enviado para Londres para ser provado e aprovado. E apesar de a selecção nacional não estar representada na lista da British, estão disponíveis os melhores sabores um pouco de todo o mundo. Na carta das rotas de longo curso, a companhia inglesa têm disponíveis, normalmente, dois tintos, dois brancos e um champanhe.

Montra à portuguesa

Mais do que ter bons vinhos a bordo, para satisfazer os gostos mais requintados de quem viaja em primeira classe, as cartas de vinhos nos aviões são também uma montra para os produtores. "Servimos a

São escolhidos minuciosamente. E nós desvendamos os segredos por trás da selecção dos vinhos que são servidos nos aviões. Até porque o sabor pode mudar.

bordo vinhos recentes no mercado. Sendo a aviação um dos meios utilizados pelas marcas para mostrarem novos vinhos ao público", explica o gabinete de comunicação da Air Luxor/Hi Fly.

A TAP orgulha-se também por nos seus aviões dar a conhecer o que de melhor se produz em Portugal, já que na sua lista apenas constam vinhos nacionais. "Queremos divulgar o que é português e os vinhos são uma grande parte da nossa cultura", diz a responsável pelo marketing, que aponta mesmo um caso de sucesso. "A primeira vez que apareceu o Esporão foi a bordo dos aviões da TAP. A sua grande divulgação começou aí".

E, numa realidade que para nós é futura, já há quem aposte em fazer publicidade à companhia aérea através da carta de vinhos. É o que faz a Singapura Airlines que investe tanto no seu programa de vinhos como na segurança. Em todo o processo de selecção e compra de vinhos, a companhia gasta 16,4 milhões de dólares, não se inibindo, por isso, de se promover dizendo que tem a melhor lista de vinhos do mundo quem viaja em primeira classe, em rotas de maior duração. A selecção é feita por um painel de especialistas que se reúnem de dois em dois anos para fazerem provas de degustação de 900 dos melhores vinhos do mundo. O resultado é uma lista de 12 vinhos, dois dos melhores champanhes - Dom Perignon e Krug - e também uma dezena de licores, aperitivos, digestivos, cervejas e cocktails. ■

