



## Vinhos portugueses

# O valor da imagem

No exterior, os vinhos nacionais estão nas prateleiras de preços baixos; por cá, diz-se que são caros

> Fala-se amiúde em distinções que os vinhos portugueses obtêm no estrangeiro, nomeadamente através de críticas favoráveis ou mesmo entusiásticas, de pontuações elevadas, de medalhas e outros prémios em concursos. Mas a imagem que eles têm lá fora continua a ser inexpressiva e, por causa disso, permanecem nas prateleiras do fundo das garrafeiras e supermercados, onde se arrumam os vinhos mais baratos. Nem o facto de os vinhos portugueses se baterem de igual para igual com quaisquer outros em provas cegas altera esse estado de coisas. E quando se fazem comparações às claras, logo perdem... Porque a imagem continua a ser fraca, sem prestígio.

No País, onde o dinheiro escasseia por força da crise, o vinho ressentir-se: é caro para quem está mais debilitado financeiramente e não é prioridade. Os produtores redobram esforços na exportação, que remédio, e correm mundo, mas muitos deles ainda insistem em apresentar os vinhos como sendo baratos. De qualidade e baratos. E, assim, continuam a enviar vinhos para o fundo das prateleiras, onde não é valorizada a qualidade que efetivamente têm, nem reconhecido o prestígio que realmente merecem. A qualidade tem um preço que não está a ser reivindicado.

Ora, para lá do salto qualitativo que os vinhos portugueses deram nas últimas décadas e que os consumidores e a crítica especializada aplaudem, há que registar a sua individualidade. A grande variedade de castas, algumas de categoria extraordinária, e as vinhas velhas são patrimónios únicos, que é preciso valorizar. O mercados acabarão por render-se à qualidade e à personalidade dos vinhos portugueses e dar-lhes o justo valor. ■■

### Monte das Servas Escolha Branco 2016

Metade é Roupeiro e a outra metade é Arinto (20%), Antão Vaz (20%) e Sémillon (10%); aroma floral e frutado, sobressaindo as notas cítricas; paladar muito fresco, mineral, com estrutura, volume, equilíbrio e um final persistente. Um branco alentejano para a mesa, com saladas e grelhados.  
€4,54

### Casa do Arrabalde Branco 2016

Feito das castas Avesso, Alvarinho e Arinto, das terras de Balão, tem aroma intenso com notas citrinas dominantes, paladar elegante com a fruta fresca e a acidez bem ligadas, e alguma mineralidade. Seco, vivo, insinuante, para beber só ou a acompanhar refeições ligeiras.  
€6,50

### Quanta Terra Grande Reserva Branco 2014

Com uvas das castas Gouveio e Viosinho, tem aroma muito expressivo com boas notas de fruta e de especiarias; paladar chelo e intenso com estrutura elegante em que a fruta, a madeira e a acidez se conjugam na perfeição. Final longo e persistente. Promete longa vida em garrafa.  
€17,70