

CRÍTICA

O Sommelier Edition é um vinho que devia chamar a atenção dos produtores

Perante a discussão entre vinhos concentrados e vinhos mais elegantes e frescos, a Falua sabe como adaptar-se ao mercado sem fazer rupturas radicais.

Edgardo Pacheco (texto)

13 de Março de 2023, 10:31

🔔 Receber alertas



Antonina Barbosa é directora-geral e directora de enologia da Falua SÉRGIO AZENHA

Já sabemos que o vinho também está sujeito às leis da moda. Aliás, nunca como hoje foi um produto de moda, sendo fácil imaginar algumas reuniões de conselhos de administração de grandes empresas como exercícios de *brainstorming* sobre novos conceitos para lançar no mercado. Numa economia de mercado e com uma oferta superior à procura, não há volta a dar - é preciso inovar constantemente.

Claro que, como estamos perante um produto alimentar que cria fidelidades fortes e que depende de plantas que não se substituem como quem substitui cenouras por nabos, as modas não ocorrem de um ano para o outro e nem sequer são transversais à generalidade dos consumidores. Vão ocorrendo. Com vagar.

Todavia, pode-se afirmar que, depois da escola **Robert Parker**, que a todos enjoou pelos excessos (excessos de extracção, excessos de álcool, excessos de barricas e doçura a rodos), estamos agora focados em vinhos mais frescos, mais ácidos, mais elegantes, menos alcoólicos e mais gastronómicos - como eram antigamente, mas agora bem trabalhados por via do conhecimento na viticultura e na enologia.

Significa isso que os tais vinhos parkeirizados vão desaparecer rapidamente? Não. Aliás, há muitos produtores que afirmam que não vão abdicar deste perfil de vinhos porque gostam de vinhos parkeirizados, porque os seus consumidores ainda não perceberam as novas tendências (necessariamente de nicho) ou porque as nas suas regiões (quentes) não é fácil fazer vinhos elegantes e com menos álcool (pelo menos em tese).

Tudo isso é mais do que legítimo, mas seria bom que estes produtores pensassem um bocadinho mais a sério sobre o mundo que está para vir. E, para isso, este **Conde Vimioso Sommelier Edition Tinto 2020** é um bom exemplo. Porquê? Porque reflecte muito bem quais são as tendências, neste caso propostas por um grupo de profissionais muito importantes no negócio do vinho, em particular para os vinhos *premium*.

Nos últimos cinco anos, e desde que Antonina Barbosa assumiu responsabilidades como directora de enologia, a Falua convida alguns dos mais importantes escanções nacionais para, a partir dos vinhos à disposição na adega de Almeirim, criarem um **lote** à sua vontade. E, para o que interessa agora, esses escanções (nove) têm criado vinhos com o tal perfil anti-Parker, marcados pela leveza e pela finura.

Os produtores mais cépticos dirão que não será o gosto dos *sommeliers* que lhes vai pagar as contas no final do mês ou que eles lidam apenas com uma elite de consumidores de vinho e tal. Certo. Mas se calhar não seria má ideia provarem os vinhos que dão prazer aos tipos que recomendam vinhos. Na definição dos perfis dos vinhos Falua, Antonina Barbosa sabe quais são os desejos do mercado. A diferença, face a outros produtores, é que ela já está a trabalhar em função das novas tendências. E, se calhar, isso deveria fazer escola.

| Crítica

Nome **Conde Vimioso Sommelier Edition Tinto 2020**Produtor **Falua, Sociedade de Vinhos, S.A.**Castas **Aragonez, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e Syrah**Região **Tejo**Grau alcoólico **13,5 por cento**Preço (euros) **Entre 8 e 9 euros**Pontuação **94**Autor **Edgardo Pacheco**

Notas de prova **Frutos vermelhos (groselha), notas vegetais e minerais. Boca fresca e delicada, sempre fina, com um carácter vegetal que dá vida ao vinho. Boa acidez e álcool bem moderado. Altamente gastronómico.**

