

CULTURA DO VINHO

Texto António Figueiredo

O DÃO ENCAIXA NAS NOVAS TENDÊNCIAS DOS CONSUMIDORES

Jornalista há trinta anos, na cidade do Porto, foi o fundador e primeiro editor da revista WINE – A Essência do Vinho, onde assina uma coluna de opinião desde 2008. Apreciador de bons vinhos de todo o mundo não esconde a paixão pelo Dão, vinho que lhe abriu os caminhos da enofilia. Diz com orgulho que é apenas confrade de uma confraria a dos vinhos do Dão. Neste fim de semana participa na iniciativa Vinhos de Inverno, em Viseu, onde realiza os Workshops: “Especialista em vinhos em 60 minutos” e “Vinhos Brancos e Queijos”

O Vinho do Dão é uma paixão para o Luís Costa?

Foi com um vinho tinto do Dão, da UDACA – União das Adegas Cooperativas do Dão que eu comeci a gostar de vinho. Isso aconteceu na segunda década de oitenta, do século passado, e foi a partir daí que comeci a apreciar o vinho e que fui conquistado para estas questões da Enofilia.

Embora seja um homem do Douro?

Sou do Douro mas nos vinhos sou muito eclético. Há bons vinhos em todo o mundo. Quem gosta de vinhos tem que ter esta perspetiva. Irita-me aquela ideia de que temos o melhor vinho do mundo. Não temos nada. Há bons vinhos em França, Itália, etc, por esse mundo fora. Também a nível nacional não gosto que determinadas regiões se coloquem em bicos dos pés, o que não costuma acontecer com o Dão, a dizerem que têm os melhores vinhos portugueses. Há excelentes vinhos em todas as nossas regiões tendo em conta as diferentes características.

O Dão hoje está ao nível das outras regiões demarcadas?

Nos anos oitenta o Dão passou um mau bocado, porque ficou à sombra dos anos gloriosos da década de setenta. Quando se perde prestígio é mais difícil recuperar. O Dão teve que fazer esse trabalho, por culpa própria, e nos anos noventa começou a recuperar. Nessa altura já teve que enfrentar a forte concorrência do Douro e Alentejo. Hoje o Dão já é uma referência nacional e internacional, que se pode afirmar pela sua singularidade e alternativa porque tem condições para produzir vinhos que vão ao encontro do perfil contemporâneo do mercado.

E qual é esse novo perfil?

O mercado está cansado dos vinhos muito “maduros”, alcoólicos, carregados, pesados. O Dão pode ser uma boa alternativa porque tem vinhos muito elegantes, sóbrios, com um teor alcoólico mais controlado, mais frescos, mais agradáveis. Este é o perfil de vinhos que começa a ser mais procurado no país e no estrangeiro. O

Dão pode tirar vantagem disso porque encaixa na perfeição nestas novas tendências dos consumidores.

Fala-se hoje dos jovens e das mulheres como os novos consumidores de vinho. Esse novo mercado existe?

É uma tendência que, por enquanto, se nota mais no estrangeiro que no mercado interno. Nós por cá ainda temos a tradição de beber vinho só às refeições. No estrangeiro os jovens já trocam a cerveja do final de tarde por um copo de vinho tinto mais leve. Depois há também as novas tendências da gastronomia que também obriga a novos perfis de consumo de vinho. Se hoje se consomem comidas mais leves há que acompanhar também com vinhos mais leves.

Com o que é que vai bem o vinho do Dão?
Tem bons vinhos tintos e brancos que nos indicam caminhos diferentes a seguir. A casta Encruzado dos vinhos brancos do Dão é para mim uma das castas brancas mais interessantes do nosso país. Os brancos Dão vão bem com muitas comidas a começar pelos queijos. Na minha opinião não é válida a ideia de que os queijos têm que ser acompanhados de um vinho tinto.

Nos seus workshops vai desmontar ideias feitas?

Para mim o vinho é partilhar e nestes encontros partilho experiências. Tento sempre provocar um pouco para quebrar alguns mitos. A melhor maneira de se gostar de vinho é experimentar para depois podermos chegar a algumas conclusões umas mais acertadas que outras como em tudo. Nisto dos vinhos todos percebemos um pouco temos é que partilhar. O que eu vou fazer este fim de semana a Viseu no Workshops é partilhar e provocar.

No final ficamos a gostar mais de vinho?

Espero que sim porque falo do vinho com paixão e quando isso acontece naturalmente seduzimos.

Gostava que no final das conversas que vou ter com os participantes todos ficassemos a gostar mais de vinho.



LUÍS COSTA
EDITOR DA
REVISTA
WINE

A melhor maneira de se gostar de vinho é experimentar