



Portugal é o país que menos mente no teor de álcool dos vinhos

Um estudo publicado pelo *Journal of Wines Economics* concluiu que o teor de álcool que surge nos rótulos dos vinhos é superior ao álcool real. *Pedro Garcias*

O volume alcoólico dos vinhos tem vindo a subir um pouco em todo o mundo e a culpa, julgava-se, é do aumento da temperatura na Terra, devido às alterações climáticas. O clima está mesmo a mudar, mas um estudo de cinco investigadores publicado recentemente pelo *Journal of Wines Economics* sugere que os rótulos dos vinhos também estão a ser manipulados para conquistar mais consumidores. O teor de álcool que apresentam nem sempre corresponde à realidade e, grande surpresa, os maiores desvios encontram-se nos vinhos mais caros. Por exemplo, muitos vinhos californianos com 14,5% de álcool no rótulo possuem, na verdade, apenas 13% ou 13,5% de álcool. O estudo tem uma boa notícia para Portugal: os vinhos portugueses são os mais confiáveis. A velha frase “aqui se reúnem pescadores, caçadores e outros mentirosos” têm vindo, por graça, a ser acrescentados os enólogos. Da origem das uvas e das castas utilizadas ao modo de vinificação e estágio, o mundo do vinho está cheio de mentiras. Basta lembrar a febre da Touriga Nacional que se viveu por cá há uns anos. A área plantada de Touriga Nacional era muitíssimo inferior à que vinha nos rótulos. E podíamos falar também nas barricas novas de carvalho francês apregoadas, em que a mentira ganha proporções igualmente hilariantes.

Em relação ao volume alcoólico, a lei europeia permite variações de 0,5% para baixo ou para cima. Um vinho que tenha na verdade 13%

de álcool pode ser comercializado com 13,5% ou com 12,5% no rótulo. Nos Estados Unidos, por exemplo, a variação pode ser de 1% nos vinhos acima de 14% de álcool e de 1,5% nos vinhos com menos de 14%.

A percepção que se tinha era de que os desvios maiores aconteciam nos vinhos mais baratos. Mas o estudo do *Journal of Wines Economics* concluiu o contrário: quanto mais caro é o vinho, maior é o desvio entre o álcool real e o álcool indicado no rótulo. Os vinhos portugueses são os que apresentam as menores discrepâncias: apenas 0,05%, um valor que pode ser considerado um arredondamento. O país mais desonesto é o Chile, logo seguido da Argentina, Estados Unidos e Espanha.

O estudo foi baseado nas análises feitas nos últimos 18 anos pelo organismo público que testa os vinhos vendidos na província de Ontário, no Canadá. Foram avaliados 91 mil vinhos de todo o mundo e uma das hipóteses de trabalho era saber se o aumento dos níveis de álcool no vinho poderia ser atribuído ao aquecimento global. E a conclusão a que chegaram é a de que “a mudança climática não tem sido o principal factor impulsor do crescimento constante, sistemático e generalizado do teor de álcool do vinho”. Para que o teor de álcool real de um vinho aumentasse em média 1%, seria necessário, argumentam os autores do estudo, que a temperatura média na altura da maturação das uvas tivesse subido cerca de 11 graus Celsius. Ora, as temperaturas médias têm subido nas principais regiões vinícolas do mundo entre 1 e 2 graus Celsius.

Dos vinhos analisados, o estudo constatou que tem sido no Chile que o teor de álcool real mais tem subido. Na Europa, as regiões fran-



NELSON GARRIDO

cesas do Languedoc e do Rhône são as que têm registado um aumento mais rápido na subida no teor de álcool. Em termos comparativos, os níveis de álcool em Bordéus têm aumentado a um ritmo mais rápido do que na Califórnia, por exemplo. No entanto, os vinhos californianos ostentam maiores volumes de álcool nos rótulos, o que pode estar relacionado – conclusão nossa, não do estudo – com a influência de críticos como Robert Parker, que, de forma clara, tem vindo a pontuar melhor os vinhos mais maduros e concentrados. A preferência deste e de outros críticos por vinhos potentes e alcoólicos foi incutindo ao longo do tempo no consumidor a ideia de que álcool elevado é sinal de qualidade. Daí muitos produtores de vinho acreditarem que será mais vantajoso para o negócio inflacionarem o teor de álcool nos rótulos.

Mas o negócio do vinho assenta muito em modas e a tendência actual de consumo valoriza cada vez mais os vinhos com menos madeira e menos álcool, apesar de as pontuações da crítica continuarem a privilegiar os vinhos mais potentes, madeirados e alcoólicos. Mesmo contra as pontuações dos críticos, os tempos correm a favor de regiões como a Borgonha, uma das poucas onde, de acordo com o estudo do *Journal of Wines Economics*, o teor real de álcool nos vinhos tem vindo a baixar. Enquanto que em regiões como a Califórnia, Bordéus e até o Douro se continua muito preso ao dictame da maturação perfeita, o que tem feito subir o teor médio de álcool nos vinhos, na Borgonha, os produtores dão mais importância à frescura e à acidez dos vinhos. E não se têm dado mal, uma vez que os vinhos da Borgonha são os mais valorizados comercialmente.

Claro que o facto de a Borgonha ser uma região mais fresca facilita. Mas, mesmo com o aumento global da temperatura, a decisão do produtor acaba por ser determinante. Muitos vinhos portugueses são hoje mais alcoólicos do que eram há 10 anos, por exemplo, por causa da influência da crítica e também porque os produtores precisam de os vender mais cedo. Um vinho menos maduro, com algumas arestas, requer mais tempo em garrafa e em cave para afinar e mostrar todo o seu potencial. Pelo contrário, um vinho mais maduro, com taninos mais macios e pouco ácido fica pronto a beber mais depressa.

Hoje, deliciamo-nos com um vinho velho de apenas 12 ou 12,5% de álcool. Em Portugal, basta olhar para um vinho com 15 ou 20 anos, seja ele do Douro, do Alentejo, do Dão, de Lisboa ou da Bairrada, para se perceber que os teores alcoólicos eram dessa grandeza. Agora, os mesmos vinhos andam pelos 14 graus de álcool ou até mais. Mas muitos desses vinhos velhos eram imbebeíveis quando foram lançados. Se duraram tanto e hoje estão bons é porque nasceram com muitos taninos e acidez.

Vistas bem as coisas, a obsessão pela maturação perfeita e a necessidade de colocar o vinho mais cedo no mercado podem ter tanta culpa no aumento do teor alcoólico dos vinhos como as alterações climáticas. Mas não se pode dizer que isso seja mau em todos os casos. É verdade que o aumento da temperatura faz subir o pH do vinho e diminui a acidez natural, afectando também a cor e o sabor, e isso pode ser fatal nas regiões mais quentes. Mas, em regiões mais frias, o aumento da temperatura até tem ajudado a melhorar a qualidade do vinho. No início desta década, especialistas de três universidades americanas (Universidade do Sul de Oregon, Universidade Estadual do Utah e Universidade do Colorado) compararam a classificação atribuída pela leiloeira Sotheby's ao vinho produzido em 27 regiões vitivinícolas de todo o mundo nos 50 anos anteriores com a variação dos valores da temperatura durante o mesmo período e concluíram que um aumento da temperatura média de cerca de dois graus Celsius correspondeu a uma melhoria gradual e significativa da qualidade dos vinhos.