

NO VINHO, A VERDADE

Dois sommeliers e um enólogo trocam impressões sobre suas experiências e expectativas no mercado da bebida

POR Alana Della Nina

JOANA NEUDING

28 ANOS

SOMMELIÈRE E DIRETORA DA VINHO SELETO, EMPRESA FUNDADA PELO SEU AVÔ EM 1980, ESPECIALIZOU-SE EM VINHOS PELA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS, PELO CICLO DAS VINHAS E PELO WINE & SPIRIT EDUCATION TRUST (WSET).

MANOEL BEATO

53 ANOS

SOMMELIER DO GRUPO FAGANO DESDE 1992, É UM DOS MAIS RESPEITADOS ENTENDEDORES DA BEBIDA NO PAÍS. AUTOR DO GUIA DE VINHOS LAROUSSE, TEM NO CURRÍCULO DEGUSTAÇÕES DOS MELHORES RÓTULOS DO MUNDO.

FIRMINO SPLENDOR

77 ANOS

ENÓLOGO, FOI O FUNDADOR E PRIMEIRO PRESIDENTE DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ENOLOGIA (ABE) E ESTUDOU O TEMA NA ESCOLA AGROTECNICA FEDERAL, HOJE INSTITUTO FEDERAL DE BENTO GONÇALVES. É PROPRIETÁRIO DA ADEGA SPLENDOR, QUE PRODUZ UCORES NATURAIS.

JOANA: O que você acha dos vinhos orgânicos? Vão conquistar mais o mercado?

MANOEL: Sem dúvida, esse nicho crescerá ainda mais. O consumidor tem se preocupado com o lado saudável dos vinhos, e há muitos produtores migrando para esses estilos. Naturalmente, eu preferiria que todos os bons vinhos fossem orgânicos. Penso que os produtores têm que respeitar mais a saúde, não só das pessoas, mas da terra. Por outro lado, há quem ainda seja contra e também quem só beba os vinhos "naturebas" - dois extremos prejudiciais à democratização do vinho.

MANOEL: O serviço do sommelier, para muitos estabelecimentos modernos, deve ser mais despojado do que era antes. Isso é positivo?

FIRMINO: Penso que sim. Refletindo a vida atual, um tanto cheia de exigências e estresse, talvez seja prudente uma simplificação na descrição para o cotidiano. Mas isso desde que haja determinada ponderação das circunstâncias. Imagino que a criatividade de cada profissional também seja uma maneira de conduzir o próprio trabalho, ao seu estilo.

FIRMINO: Quais estratégias ou pontos essenciais são dirigidos especialmente para a geração de 18 a 30 anos no aspecto da escolha do vinho?

JOANA: Para atingir o consumidor jovem, é importante trazer informações acessíveis e incentivá-lo a provar diversos tipos de vinho. Normalmente, eles gostam de consumir rótulos na faixa de R\$ 60 a R\$ 80, e é possível encontrar boas opções a esses preços no mercado atualmente. Ai entra o papel do sommelier e da sommelière, orientando os melhores vinhos dentro desse orçamento.