

## VINHO DO ALENTEJO...

Bravo Nico

Deputado do PS na Assembleia da República  
bravonico@ps.parlamento.pt

Retirada a rolha de cortiça, liberta-se um autêntico perfume e o desejo guloso de saborear um dos mais notáveis néctares que se produz em todo o mundo. Vertido cuidadosamente num adequado copo, o vinho alentejano é um dos mais evidentes casos da capacidade empreendedora da região e a prova de que a fileira agro-industrial alentejana é competitiva num mercado internacional extraordinariamente globalizado e competitivo.

Quais os *sabores* do vinho alentejano:

1. O *sabor* tradicional, das antigas adegas, com chão de tijoleira gasta, tectos de tabique e paredes caiadas num branco refrescante e irregular.
2. O *sabor* dos solos ressequidos e quentes da planície, das sombras que protegem da calma quente do Verão e da paciência dos que conseguem extrair o máximo de uma natureza que deu sempre o mínimo;
3. O *sabor* das tabernas com balcão de mármore branco, onde os copos listados se enchiam e despejavam entre torresmos quentes e rodelas de rabanetes;
4. O *sabor* da inovação nas ciências agrárias que se foi produzindo na Universidade de Évora e nos Politécnicos de Portalegre e Beja;
5. O *sabor* dos jovens técnicos formados nas instituições de ensino superior alentejanas, nas áreas da agricultura, da gestão e da economia e que hoje gerem e trabalham nas modernas adegas cooperativas;
6. O *sabor* dos especialistas do marketing e do design que criaram a imagem de marca dos vinhos alentejanos, que hoje está presente no imaginário de todos os portugueses e em todos os amantes dos grandes vinhos;
7. O *sabor* do património, do ambiente e da ruralidade do Alentejo.

O vinho alentejano tem todos estes *sabores* e é por isso que tem o sucesso que tem. O antigo e o moderno; o popular e o científico; o tradicional e a inovação tecnológica.

É esta a fórmula do sucesso do vinho alentejano. Pode ser esta a fórmula de sucesso do Alentejo. ■

