

Cerveja e vinho se aproximam e disputa aumenta

Por Cibelle Bouças | De São Paulo



A competição entre cerveja e vinho promete ser mais acirrada em 2019. Ao mesmo tempo em que as cervejarias fortalecem seus portfólios de cervejas artesanais e especiais - linhas mais rentáveis do que as bebidas pilsen - as vinícolas também ampliam a oferta de vinhos finos, mais lucrativos que os vinhos de mesa.

Rodrigo Lanari, consultor da Winext/Wine Intelligence, observa que mais brasileiros estão tomando vinho. A consultoria estima que entre 2010 e 2017 o número de consumidores de vinho cresceu 33%, de 22 milhões para 30 milhões de brasileiros.

"Esse aumento deve-se à ampliação da oferta de vinhos no comércio eletrônico e no varejo, mas também tem um efeito indireto das cervejas premium", afirmou. Para ele, a evolução do mercado de cervejas premium contribuiu para uma sofisticação do paladar do brasileiro para bebidas alcoólicas.

O trabalho feito pelas cervejarias de divulgar possibilidades de harmonização de cervejas com refeições atraem de forma indireta os consumidores para experimentar vinhos, na visão do analista. "A cerveja premium acaba funcionando como uma porta de entrada para o vinho", disse Lanari.

No mercado de cerveja, ganha força a fabricação de cervejas pelo método 'champanoise', o mesmo do champanhe. Chamadas de 'bière brut', essas cervejas são consideradas bebidas de luxo, em função do preço e da forma como são produzidas. São usadas leveduras de espumante para a fermentação secundária, feita nas próprias garrafas, em caves com temperatura controlada. A maturação dura cerca de um ano. Os preços variam entre R\$ 80 e R\$ 220 a garrafa de 750 mililitros, competindo diretamente com espumantes.