



**VINO
VERT**

**Interreg
Sudoe**



PARCEIROS

- Université de Bordeaux
> ISVV/GREThA
- INRA Pech Rouge
- INIAV



Competitividad
das PME

WWW.VINOVERT.EU

VARIETADES RESISTENTES E ACEITABILIDADE PELO MERCADO: UMA AVALIAÇÃO PELA ECONOMIA EXPERIMENTAL

Alejandro Fuentes Espinoza¹, Éric Giraud-Héraud¹, Anne Hubert¹,
Yann Raineau²

¹ INRA-GREThA / Institut des Sciences de la Vigne et du Vin. ISVV, 210 Chemin de Leysotte, 33
882 Villenave-d'Ornon, France

² Bordeaux Sciences Agro - GREThA / Institut des Sciences de la Vigne et du Vin. ISVV, 210 Che-
min de Leysotte, 33 882 Villenave-d'Ornon, France

As variedades resistentes às doenças criptogâmicas são uma inovação reconhecida para diminuir a utilização de insumos na viticultura. Surgiram numerosas discussões na área da agronomia sobre os meios mais eficazes de perpetuar esta resistência e sobre a melhoria qualitativa dos produtos destas variedades, face à colocação no mercado dos vinhos daí resultantes. No plano económico, há análises orientadas para as expectativas dos produtores e para a redução dos custos relacionados com a utilização destas inovações, embora ainda falte estudar o ponto de vista dos consumidores.

No âmbito do projeto VINOVERT, os investigadores do ISVV, INRA, BSA e Gretha encetaram um

Apresentamos no presente artigo uma síntese dos resultados da experiência laboratorial realizada em Paris em junho de 2017, em que um painel de mais de 163 consumidores, compradores regulares deste tipo de vinho, tinha de avaliar um vinho de casta Bouquet 3159 (monogénico resistente ao míldio e ao oídio) em comparação com dois vinhos convencionais de níveis qualitativos diferentes, assim como com um vinho certificado biológico de tipicidade e nível de preços comparáveis. Os desempenhos ambientais e sanitários dos modos de produção dos diversos vinhos foram quantificados por via de vários indicadores: o indicador de frequência de tratamentos (IFT) e a análise da presença de resíduos de pesticidas.

Inicialmente, os consumidores procederam à avaliação após uma degustação e com um nível mínimo de informações sobre a região de origem e a colheita, sendo que, em seguida, procederam à avaliação após informação sobre os modos de produção e o nível atingido pelos nossos indicadores (IFT e resíduos de pesticidas).

O método utilizado para credibilizar as avaliações individuais é o da economia experimental, através de um procedimento de revelação direta da aceitação de pagar dos consumidores (preço máximo de compra aceite pela pessoa por uma garrafa de vinho com base na informação disponível). De facto, continua a ser difícil entender os julgamentos efetivos da parte dos consumidores, entre, por um lado, os aspetos exclusivamente qualitativos, intrínsecos ao produto, e, por outro, os efeitos extrínsecos relacionados com a rotulagem e a informação de que dispõem sobre os modos de produ-

estudo sobre a aceitação, por parte do mercado, dos vinhos resultantes de variedades resistentes. O artigo propõe uma análise da avaliação que os consumidores fazem dos vinhos brancos resultantes de variedades resistentes na região vitícola de Languedoque, em França (colheita 2016).



ção (proveniência, certificações, indicações, etc.), em especial quando são dirigidos para os desempenhos ambientais.

Assim, o estudo propõe uma metodologia de avaliação das expectativas e julgamentos dos consumidores neste enquadramento de economia experimental, partindo das seguintes perguntas gerais:

- Quanto é que um consumidor aceita pagar por um vinho de variedade resistente, em comparação com o que aceita pagar por outros vinhos convencionais, oriundos da mesma região de produção e com o mesmo nível de preços?
- Que efeito tem a informação sobre o desempenho ambiental e sanitário na disposição a pagar por vinhos de variedades resistentes e sobre os julgamentos relativos à qualidade-preço dos consumidores?

Os resultados obtidos demonstram a dificuldade de os consumidores aceitarem, ao nível exclusivamente sensorial, um vinho resultante de uma variedade resistente. No entanto, detetamos que uma comunicação orientada para os desempenhos ambientais e sanitários leva a uma forte melhoria da posição do vinho de variedade resistente, colocando-o in fine no topo das avaliações qualitativas médias. No plano económico, esta avaliação traduz-se em elevadas quotas de mercado, conquistadas no terreno dos vinhos convencionais. Em contrapartida, no que respeita ao vinho convencional premium, as perdas de quota de mercado são mais limitadas, o que deixa antever que os vinhos de qualidade superior sofreriam uma menor concorrência direta dos vinhos resultantes de variedades resistentes.

SELEÇÃO DOS VINHOS

Para os propósitos do estudo, foi selecionado um vinho feito de uma variedade resistente, disponível para venda e otimizado em termos de qualidade (variedade monogénica parcialmente resistente ao míldio e completamente resistente

ao oídio). Em França, o Institut National de la Recherche Agronomique realiza esse tipo de atividades no seu sítio experimental do INRA Pech Rouge. Com foco nos vinhos disponíveis da colheita 2016, um júri profissional de 10 provadores de vinhos, reunidos em dezembro de 2016 no INRA Pech Rouge para uma degustação «às cegas», propôs centrar exclusivamente os vinhos brancos dessa exploração, mantendo o vinho a priori de melhor qualidade para as variedades resistentes: um vinho da variedade Bouquet 3159, aromático com uma tipicidade que não se distingue muito dos vinhos tradicionais do Languedoque. Foi selecionado um segundo vinho branco na mesma exploração do INRA Pech Rouge, e da mesma colheita de 2016, mas desta vez produzido a partir de variedades autorizadas sob a Indicação Geográfica Protegida ‘Aude’. Apesar da diferença das castas, este vinho convencional



‘padrão’ da exploração agrícola poderia então ser considerado, na opinião do painel de degustação, como substituível por vinhos de variedade resistentes (as diferenças de tipicidade não são particularmente importantes). Para completar o esquema, foi decidido selecionar um vinho chamado ‘prémium convencional’ da mesma região vinícola de Languedoque (mas desta vez na Denominação de Origem Protegida ‘Languedoc’) e a mesma colheita de 2016, e que poderia representar idealmente um substituto em maior qualidade.

CARACTERÍSTICAS DOS VINHOS SELECIONADOS

Vinhos	Vinho de 'variedade resistente'	Vinho 'convencional padrão'	Vinho 'convencional premium'	Vinho 'biológico'
Qualidade organoléptica	Padrão	Padrão	Superior	Padrão
IFT (Exceto produtos de controlo biológico)	2	16,9	12,7	2
Encepamento	100 % Castare-sistente Bouquet 3159	45% Sauvignon, 31% Viognier, 17% Chenin, 7% Arriloba	50% Roussanne, 30% Grenache blanco, 20% Viognier	100% Viognier
Resíduos produtos fitossanitários	Ausência de resíduos de pesticidas aplicados	Resíduos de 6 pesticidas aplicados	Resíduos de 3 pesticidas aplicados	Resíduos de cobre aplicado
Preço de venda (saída da propriedade)	6€/garrafa	4,70 €/garrafa	8,90 €/garrafa	8 €/garrafa

Para além dos aspectos organolépticos, o segundo critério que motivou a selecção foi o desempenho dos vinhos em termos de redução da utilização de produtos fitossanitários a nível da vinha. Assim, um vinho de certificação orgânica bem conhecido pelos consumidores também foi selecionado. A certificação de produção biológica pode, com efeito, ser valorizada pelo que representa em termos de redução do uso de pesticidas, mesmo se continua a ser dispendiosa e, em alguns casos, arriscada para os produtores.¹ Este vinho biológico que adicionámos à experiência, ainda da mesma colheita de 2016 e da mesma região vinícola do Languedoque, tem um nível de preço equivalente ao vinho convencional premium.

ENSINAMENTOS DO ESTUDO

Os resultados numéricos do estudo serão publicados no fim do ano 2018. De forma geral é preciso reter que o trabalho efetuado permitiu verificar a importância crescente dos desafios ambientais e sanitários para os consumidores de vinhos. As variedades resistentes que constituem uma inovação radical para responder a estes desafios foram relativamente bem valorizadas no quadro do nosso mercado experimental, efetuado com vinhos de entrada de gama da região do Languedoque. Esta inovação obtém desempenhos comparáveis à cer-

tificação Biológica em termos de consentimento a pagar, e pode mesmo revelar-se muito mais eficaz em termos de parte de mercado, se os custos de produção facilitarem preços de venda comparáveis aos vinhos convencionais.

Contudo, a qualidade organoléptica do vinho, resultante dessas inovações, deve ser objeto da maior atenção. Fica claro que na nossa experiência, e em conformidade com os argumentos de um certo número de autores, esta desempenhou um papel importante nas nossas avaliações da valorização global dos vinhos pelos consumidores e nas nossas avaliações do premium ligadas às informações ambientais. Por um lado, porque é difícil considerar que existiria um 'premium' absoluto ligado às informações sobre a redução dos pesticidas ou sobre os modos de produção certificados (vemos que este premium é sobretudo relativo, e condicionado às outras características do vinho considerado); por outro, porque um nível elevado de qualidade organoléptica de um vinho pode ter consequências menos importantes sobre as perdas de partes de mercado ligadas ao uso dos pesticidas.

Esta arbitragem qualidade/desempenho sanitário e ambiental poderia, a este respeito, ser objeto de estudos complementares com outros tipos de vinhos, por exemplo de um nível de qualidade e de preços superiores. Da mesma forma poderia ser

