



Azeite Prova

- Mau
- ★ ★ ★ ★ ★ Razoável
- ★ ★ ★ ★ ★ Bom
- ★ ★ ★ ★ ★ Bom Mais
- ★ ★ ★ ★ ★ Muito Bom
- ★ ★ ★ ★ ★ Excelente

Um virgem extra para conquistar novos consumidores

Este é um azeite de gama alta que pode tornar inesquecíveis várias refeições.
Pedro Garcias

Na última década, o consumo de azeite em Portugal cresceu de forma significativa, passando dos 3,3 quilos *per capita* para um pouco mais de oito quilos. Nos anos mais recentes, esse crescimento refreou um pouco e o consumo entrou numa fase de estagnação (efeito da conjuntura económica), em contraciclo com a produção, que não tem parado de crescer (efeito da plantação de novos olivais na envolvente da barragem do Alqueva), ao ponto de no ano passado o país ter finalmente atingido a auto-suficiência.

A entrada no negócio dos produtores de vinho veio melhorar enormemente a qualidade geral do azeite e alargar o leque de escolhas. O problema é que é muito difícil competir com as duas ou três marcas que dominam o mercado nacional. No azeite, os preços são pouco elásticos e para se ser competitivo é preciso ter escala e dominar a produção.

Ora, a maioria dos produtores de vinho que entraram no negócio do azeite transformam apenas as azeitonas próprias. Nem mesmo Cartuxa e o Esporão, que já negociam noutra escala, conseguem competir com os grandes *players* do sector. É por isso que a maioria das novas marcas de azeite que tem surgido no mercado só pode aspirar a mercados de nichos. A qualidade pode ser muito melhor, mas o facto de custarem muito mais distanciam-nas do consumidor comum. Apesar de ser mais antiga, a cultura do azeite (ainda) não tem o mesmo magnetismo e glamour da cultura do vinho. O consumidor comum paga mais facilmente cinco ou seis euros por uma garrafa de

um vinho banal do que por uma garrafa de 500ml de um bom azeite virgem extra. É certo que um bom vinho pode tornar inesquecível uma refeição, mas um bom azeite pode ajudar a fazer dezenas de refeições inesquecíveis.

Veja-se este Oliveira Ramos Premium Virgem Extra. O seu PVP é de 8,99€, o dobro do que custam alguns azeites virgem extra mais comerciais. É caro? Nove euros é o preço de um vinho de gama média e este é um azeite de gama alta. Com um aroma muito verde e fresco, mostra-se mais doce e suave no

palato do que seria de esperar, num registo que, não sendo o mais indicado para ganhar concursos, pode encaixar bem no gosto dos novos consumidores, ainda pouco receptivos a valorizar o lado picante e amargo de um azeite. Vale bem o que custa.



OLIVEIRA RAMOS PREMIUM VIRGEM EXTRA

★ ★ ★ ★ ★

João Portugal Ramos
Variedades: Cobrançosa, Galega e Picual
Região: Alentejo
Preço: 8,90€ (0,50cl)