

## **É preciso mais que a área promissora para um milagre**

*Jorge Lucki*

Os ótimos resultados obtidos por vinhos procedentes das regiões costeiras do Chile San Antonio, Limari e Casablanca no Concurso organizado pela revista *Vino&Mas* especialmente para a rede de supermercados chilena *Lider*, tema da coluna da semana passada, confirmaram a impressão deixada por parte deles durante algumas visitas a vinícolas empreendidas em paralelo durante o mesmo período. É uma comprovação importante: analisar vinhos na própria sede do produtor, em ambiente acolhedor, com pessoal receptivo e contando com a assistência discreta comentários exagerados têm efeito contrário de seu enólogo, induz, muitas vezes, a impressões mais favoráveis, falseando resultados; na competição a prova é anônima e as garrafas são provadas às cegas.

A região, em todo caso, por si só, não faz milagre. É necessária contribuição humana. Um bom exemplo é a *Loma Larga Vineyards* (representada no Brasil pela *Terramatter*; [www.terramatter.com.br](http://www.terramatter.com.br)), situada no Valle de Casablanca, premiada como melhor Cabernet Franc do Concurso (belo vinho), conseguindo ainda dois Ouros, com seus Sauvignon Blanc e Syrah Bk-BI. Tudo isso é fruto do trabalho do enólogo francês, Emerick Genevière-Montiganc, à testa da parte técnica desde 2005. Os vinhos mudaram completamente desde que ele assumiu, ganhando mais elegância e equilíbrio, um estilo bem diferente daqueles elaborados por sua antecessora, uma pomposa consultora australiana.

Na *Casa Marin* (*Vinea*; [www.vineastore.com.br](http://www.vineastore.com.br)), vinícola familiar situada em Lo Abarca, no Valle de San Antonio, por outro lado, não há grandes mudanças. As mãos são as mesmas, a da afável, mas guerreira, Maria Luz Marin, e de lá continua saindo um dos melhores sauvignons blancs do país, o *Cipreses*. Refinado e mineral, tem estilo europeu, ao contrário do *Laurel*, seu outro branco da mesma uva, que, apesar de ser vinificado da mesma maneira, vem de vinhedo e terroir distinto, pendendo para um padrão semelhante aos da Nova Zelândia, com mais volume e frutas tropicais. Apesar do reconhecimento já obtido com ambos, Maria Luz persiste na luta por aprimorá-los. Com sucesso: seus vinhos melhoram ano a ano, independente de a safra ser mais ou menos favorável. A série de 2003 até 2007, degustada, tanto do *Cipreses* quanto do *Laurel*, comprova.

Já no Pinot Noir a *Casa Marin* não me seduz, a despeito de o *Lo Abarca Hills 2004* ter alcançado medalha de ouro no Concurso. Ele segue uma linha americanizada, com mais extração, desvirtuando o caráter que distingue a variedade da *Borgonha*. Talvez os testes em curso, com diminuição da proporção de barricas novas os atuais já estão com cerca de 30 a 35% e acertos na vinificação, mudem a direção. Experiências, desta vez com resultados animadores, Maria Luz está fazendo a partir de duas castas alsacianas caprichosas, riesling e gewurztraminer. Com a primeira obteve ouro e a última levou o prêmio de melhor vinho de castas aromáticas da recente competição.

Atento às tendências do mercado, que aponta demanda crescente por vinhos brancos um dia a onda chega aqui, o poderoso conglomerado vinícola *Concha y Toro*, também está desenvolvendo projetos de nível no gênero, caso da linha *Maycas* (trazido pela *Enoteca Fasano*; [www.enotecafasano.com.br](http://www.enotecafasano.com.br)), constituídos por sauvignons e chardonnays produzidos no Valle do Limari. Além de brancos, a gama conta ainda com um Syrah, seguindo a bem sucedida tendência de moldar tintos dessa uva desenvolvidos em clima frio. O projeto é conduzido por um dos melhores enólogos da nova geração do Chile, Marcelo Papa. Efeitos já sentidos: syrah e sauvignon blanc ganharam ouro e um dos chardonnays, prata.

A visita à *Concha y Toro* não se limitou à prova dos *Maycas*. O grupo está aprimorando seus carmenères da linha *Terrunyo* (*Expand*; [www.expand.com.br](http://www.expand.com.br)), apostando, com razão, já há algum tempo, na variedade emblemática do país. No comando ninguém menos do que Ignacio Recabarren, nome altamente prestigiado no cenário vinícola chileno. A largada se deu em 1998 com a implantação de vinhedos e a primeira safra comercializada foi 2001. De lá para cá, o manejo dos vinhedos vem se aprimorando com o objetivo de "domar" a carmenère, uma casta reconhecidamente difícil, que se não for bem conduzida resulta em vinhos inexpressivos ou, no lado oposto, selvagens. A degustação vertical (várias colheitas do mesmo vinho) de 2001 até a

inacabada 2007 o blend final não está definido demonstra que o trabalho é primoroso e está dando bons frutos. Cabe, entre eles, menção especial para o 2005.

Do bom resultado conseguido com os Terrunhos Carmenère surgiu a proposta de elaborar um vinho ícone com essa uva, daí o já reverenciado Carmín. Ele provém de uma seleção de cachos das melhores parcelas do vinhedo de Peumo, uma área de clima quente, considerada das mais propícias para o cultivo da carmenère é uma variedade que precisa de boas temperaturas e insolação para conseguir amadurecer, situada dentro do Valle de Maipo. São tintos com caráter, que não devem ser tomados informalmente à beira da piscina.

---

**Leia mais:**

### **Wine Spectator premia carta de vinhos gongados**

De vez em quando me pergunto se minha cisma com relação à revista americana Wine Spectator não é exagerada. Sempre questioneei os critérios que norteiam a publicação, em especial no que diz respeito às pontuações atribuídas aos vinhos degustados, chegando a declarar aqui e nas apresentações que por ventura faço, que as notas tinham vínculo com a parte comercial. Em resumo, quem anunciasse tinha privilégios, digamos, alguns pontinhos a mais.

Gerava certa desconfiança a eleição dos cem melhores rótulos do ano, o propalado Top 100, matéria de capa da tão aguardada edição de fim de ano da revista. O número de vinhos americanos - boa parte dos anúncios é de vinícolas locais - e a falta de regras claras que levavam à definição do ranking, entre outras questões, reforçavam a suspeita. Diante disso, que para mim ficou cada vez mais acentuado e evidente há uns dez anos, resolvi cancelar minha assinatura e deixei definitivamente de utilizá-la como referência. Fiquei, assim, imensamente reconfortado com a divulgação de uma grande e recente rata envolvendo a revista, particularmente na atribuição dos prêmios às melhores cartas de vinho de restaurantes.

O imbróglio começou quando Robin Goldstein, autor de livros sobre restaurantes e também sobre vinhos - The Wine Trials (Ed. Paperback, 2008), curioso com a forma pela qual a Wine Spectator determinava seus Prêmios de Excelência, criou ficticiamente um restaurante, o Osteria L'Intrepido, "situado em Milão", e submeteu à apreciação da publicação inventado menu e respectiva carta de vinhos. O curioso é que, segundo o próprio Goldstein, o cardápio que foi premiado era uma divertida e espalhafatosa mistura de receitas da "nouvelle cuisine" italiana, e a lista de vinhos, com mais de 250 referências, era formada, em grande parte, por rótulos com baixa pontuação pela própria revista, acompanhada de respectivos comentários que não recomendariam serem pedidos. Exemplo:

**Amarone Classico 1998 (Veneto) Tedeschi - 80,00 euros** Nota Wine Spectator: 65 pontos. ".Not clean. Stale black licorice." (Sujo. Gosto de alcaçuz velho)

**Barbaresco Asij 1985 (Piemonte) Ceretto - 135,00 euros** Nota Wine Spectator: 64 pontos. ".Earthy, swampy, gamy, harsh and tannic." (Terroso, pantanoso, gosto de carne de caça passada, duro e tânico)

**Brunello di Montalcino Riserva 1996 (Toscana) Gianfranco Soldera - 235,00 euros** Nota Wine Spectator: 74 pontos. ".Turpentine. Medium-bodied, with hard, acidic character. Disappointing." (Terebentina. Corpo médio, com caráter ácido e pesado. Desapontador)

Isso mostra que ninguém na Wine Spectator sequer leu o conteúdo do dossiê enviado. Mas, sem dúvida, antes de conceder o prêmio, verificou se a taxa de inscrição, no valor de US\$ 250 havia sido corretamente depositada. Também prova e comprova que o interesse da revista é, em todos os sentidos, financeiro. A conta não é desprezível: são 4,5 mil restaurantes inscritos que a US\$ 250 cada, resulta em mais de US\$ 1,1 milhão.

Evidentemente, a Wine Spectator publicou nota oficial. Ao invés de assumir o erro e declarar mudanças na outorga futura desse prêmio, partiu para o ataque contra o criador da "brincadeira", acusando-o de valer do fato para buscar notoriedade. A série de razões que recheiam a nota deixam a situação pior do que já era para eles. Será que a Wine Spectator também utiliza critérios "à distância" para conceder as notas aos vinhos que ela publica?

**Fonte: Valor Econômico, São Paulo, 26 ago. 2008, Eu & Pequenos e Grandes Prazeres, p. D12.**

A utilização deste artigo é exclusivo para fins educacionais.