

Rótulos da Clarendon Hills chegam ao país

Jorge Lucki

Carro-chefe da vinícola de Roman Bratasiuk, o Astralis é o xodó do crítico americano Robert Parker.

A retração no consumo de vinhos mundo afora, reflexo da crise internacional, tem feito com que muitos produtores estrangeiros voltem sua atenção para o mercado brasileiro. Com isso, muitos rótulos novos devem estrear por aqui, nem todos de qualidade. Há, no entanto, alguns de primeira linha que merecem atenção. É o caso dos australianos da Clarendon Hills, que, a bem da verdade, estavam disponíveis e só não chegaram antes porque incompreensivelmente ninguém havia se interessado em trazer. Quem o fez foi uma nova importadora, a Vinissimo (<http://www.vinissimo.com.br>). E para lançá-los com a pompa que merecem, trouxeram o proprietário, o imponente Roman Bratasiuk.

A vinícola está localizada em Clarendon, 40 km ao sul de Adelaide, em McLaren Vale, a 15 km do litoral. Os vinhedos são cultivados em vaso (sem condução) e estão todos no entorno da propriedade, onde Roman encontrou muitas parcelas com vinhas velhas com idades entre 80 e 90 anos. Não há irrigação e a colheita é manual. Como os vinhedos estão localizados nas partes montanhosas de McLaren Vale, a vindima costuma ser realizada de 7 a 24 dias depois das regiões de planície do mesmo vale.

Todos os rótulos da vinícola são 100% varietais e trazem o nome do vinhedo de origem, o conceito de "single vineyard". As fermentações são normalmente conduzidas em temperaturas mais elevadas com leveduras indígenas, com longo período de extração e são engarrafados sem filtração e clarificação, o que resulta em vinhos potentes e concentrados. Curiosamente, utiliza o nome syrah e não Shiraz, pois Bratasiuk argumenta que seus vinhos não possuem tipicidade australiana, não são carregados de carvalho americano e não possuem aroma de geléia.

Clarendon Hills é considerada especialista na elaboração de vinhos de castas do Rhône, especialmente reconhecida pelos "single vineyards" de grenache e syrah. Cabernet, merlot e mourvèdre são as outras castas cultivadas. Seu principal rótulo, o Astralis, elaborado integralmente com syrah, é o xodó do crítico americano Robert Parker, que lhe concedeu 99 pontos nas safras de 2001 até 2006, excetuando-se a de 2004, que teve um ponto a menos. Roman Bratasiuk concedeu a seguinte entrevista exclusiva para o Valor.

Valor: Como você começou?

Roman Bratasiuk: Esta, a de 2010, é a minha 21^a. safra em Clarendon Hills. No começo, trabalhava como bioquímico e tinha uma paixão louca pelo vinho. Nasci na Austrália, meus pais emigraram da Ucrânia. Quando eu tinha 18 ou 19 anos, descobri o vinho. Meu irmão, que é mais velho, ia se casar. Fui com meus pais a Barossa para comprar alguns vinhos, champagne e brandy para servir no casamento. Quando chegamos a uma vinícola perguntaram se eu gostaria de degustar os vinhos, respondi "claro, porque não?" e foi uma completa transformação, era fantástico! Até então não tinha nenhum conhecimento e não consumíamos vinho em casa. Depois de um mês eu tinha armazenado 200 garrafas. Foi louco e não parei. Desde então, posso dizer que bebo vinhos top há 40 anos. Tops Bordeaux, Borgonha, Rhône, diariamente. Eu conheço seus sabores, sei como foram feitos, foi tudo traduzido pelo meu paladar. Quando provo as uvas no vinhedo ou o vinho nas barricas é tudo relacionado com o que meu cérebro e meu paladar acumularam nestes 40 anos. Cada decisão que tomo na produção de meus vinhos é baseado nisso e por isso eles se mostram da forma como são. Resultado da experiência com vinhos franceses: a integração, o equilíbrio, o bom diálogo com a comida.

Valor: Quando decidiu produzir vinhos?

Bratasiuk: Tomei a decisão no final da década de 80 e comecei a providenciar todos os documentos, registros e licenças. Minha primeira safra foi a de 1990, quando produzi 700

caixas no total, entre syrah, cabernet, merlot, pinot noir e chardonnay de vinhedos alugados. Depois de quatro anos deixei de trabalhar como bioquímico e consegui ir aumentando as quantidades até hoje, quando produzo 12.000 a 15.000 caixas e acho que é suficiente. Não quero produzir mais do que isso.

Valor: Nesse ínterim você comprou vinhedos?

Bratasiuk: Sim. Ao longo dos anos, quando meus fornecedores queriam vender ou se divorciavam, eu consegui comprar e hoje tenho aproximadamente 50% dos vinhedos que utilizo. A outra metade são de fornecedores com os quais trabalho desde o primeiro dia. Não ocorre de eu comprar num ano e em outro não. É um relacionamento contínuo. É o que ocorre em Hickinbothan, um vinhedo bastante grande, com mais de 150 hectares. Tive oportunidade de comprar uma parcela este ano, mas estava muito caro. Um hectare com vinhas velhas custa aproximadamente 125 mil dólares australianos (cerca de R\$ 200 mil). É barato se comparado com vinhedos na França, mas caro na realidade australiana.

Valor: Por que você escolheu a região de McLaren Vale?

Bratasiuk: Quando me casei, plantei um pequeno vinhedo em uma propriedade que tínhamos em Adelaide Hills e montei uma pequena vinícola. Comprava também um pouco de uvas cultivadas em Clarendon, cerca de 25 quilômetros ao sul. Percebi que essa região tinha um grande potencial, produzia vinhos com boa coloração e estrutura. Lá havia muitas videiras antigas, que ninguém usava. Os vinhateiros vendiam os frutos para as grandes companhias que misturavam tudo, sem ninguém prestar atenção a essas uvas. Comecei dessa forma e aqui estou.

Valor: Como você vê a forte participação de grandes grupos na indústria vinícola da Austrália e no sucesso dos vinhos australianos no exterior?

Bratasiuk: As grandes companhias chegaram nos anos 80 e em meados da década de 90 o volume de exportação cresceu sensivelmente. O que de fato aconteceu foi que em 1995 a "Wine Spectator" elegeu o Penfold 's Grange 1990 como o vinho do ano, e era um vinho australiano. Foi um grande estímulo para a indústria de exportação de vinhos. E foi quando comecei a exportar para os Estados Unidos e Europa. A partir daí, foi crescimento seguido de crescimento, o que fez com que as metas estimadas pelo plano de marketing elaborado pelo governo fossem atingidas muito antes. Hoje na Austrália há um excesso de produção de vinho, referente aos vinhos de entrada, a granel, que representam boa parte do que é exportado e também onde se concentra o consumo doméstico, vinhos baratos vendidos em galões/"bag-in-box". É um segmento diferente do meu e do que produzo. Eu sempre procurei consumir os melhores vinhos e por isso optei por produzir vinhos de categoria mais elevada.

Valor: A crise econômica afetou a exportação de vinhos australianos?

Bratasiuk: Nos últimos anos as exportações caíram sensivelmente. Estimo em 30% a 40%. Grande parte se refere aos vinhos mais caros, de topo de gama. São vinhos cujos preços são mais sensíveis à crise financeira que vimos nestes últimos anos. As pessoas ainda bebem vinhos, mas preferem os mais baratos. Os números estão melhorando recentemente nos Estados Unidos. Ainda não estamos no mesmo estágio de 2008, mas estamos recuperando. Infelizmente para mim, os volumes de venda para lá caíram, mas fazer o que?

Valor: A crise, então, afetou mais as vinícolas independentes?

Bratasiuk: O problema é que hoje temos um excesso de produção e os viticultores independentes não conseguem vender seus frutos. Existem algumas regiões que, devido à estiagem, não podem mais retirar águas dos rios para irrigar e estão tendo que arrancar as videiras. E talvez isto não seja algo ruim. Estamos retirando alguns maus vinhedos, onde os rendimentos eram altos, com excesso de irrigação e as uvas não eram boas.

Valor: A Clarendon Hills tem uma variedade bastante grande de rótulos. É uma abordagem pouco comum na Austrália, não?

Bratasiuk: Hoje tenho mais rótulos que vinhedos, pois algumas propriedades cultivam mais que uma variedade de uva. Em Hickinbotham, a grenache foi plantada por volta de 1920 aproximadamente. A cabernet e a syrah foram plantadas nos anos 60. Há mais de uma variedade no vinhedo, pois cada parcela possui uma particularidade. O Clarendon Grenache, por exemplo, está voltado para o sul, existe uma rua no fim do vinhedo e do outro lado está Hickinbotham Grenache, com face norte e solo muito diferente. Dois grenaches muito próximos, mas com resultados bastante distintos. Ontem, provamos seis grenaches diferentes e foi interessante mostrar que todos foram produzidos da mesma forma. Se mostram muito diferentes uns dos outros porque vêm de lugares diferentes. Isso é Clarendon Hills. Os solos são diferentes, a exposição solar? isso faz toda a diferença.

Valor: E o Astralis?

Bratasiuk: É um vinhedo particular, com videiras muito antigas, plantadas, talvez, antes de 1920, ninguém sabe ao certo. Está voltado para o leste, recebe o sol da manhã, com uma boa exposição, em virtude da inclinação. E depois do meio dia e a tarde o vinhedo está mais protegido da insolação mais intensa. A cada ano, vinificávamos e provávamos, e constatávamos que era o melhor vinho que produzíamos. Não há mistério. Boa exposição solar, vinhas velhas, com raízes profundas, produz um vinho com coloração escura e fruta exuberante. Há também o fato de as videiras não serem enxertadas. Não há filoxera em South Australia. As mudas vieram para cá em 1830, antes da filoxera chegar à Europa. Nós temos clones franceses originais, um material melhor do que existe lá. Eles sabem disso e estão levando os clones daqui de volta para a França. Nós parecemos o Jurassic Park, com os antigos clones preservados.

Valor: Qual é a expectativa de vida dessas parreiras?

Bratasiuk: Eu não me preocupo com a produtividade das vinhas velhas pois em Barossa vejo videiras com 150 anos ainda produtivas. Não tenho por que me preocupar, acho que vão continuar produzindo normalmente durante minha vida. No Astralis o rendimento é em torno de 400 a 600 quilos por hectare. Em alguns anos se consegue um pouco mais e em outros, menos, mas é pouco.

Valor: Quantas plantas tem por hectare?

Bratasiuk: Eu não sei a densidade do vinhedo, não me preocupo com isso. Não é uma densidade alta, o clima é seco no verão e não queremos que as videiras tenham que lutar umas com as outras por água e nutrientes. Na Europa é um pouco diferente. O clima é mais úmido, há mais chuvas e as videiras estão mais próximas porque é bom criar alguma competição entre elas para controlar o excesso de vigor da planta.

Valor: Não há vinhedos recentes?

Bratasiuk: Eu tenho um vinhedo novo, que não produz oficialmente um vinho Clarendon Hills. Nós o chamamos Domaine Clarendon, pois não possui a filosofia de Clarendon Hills, com vinhas velhas. Mas já tivemos três safras e os resultados são inacreditáveis. Selecionamos clones dos vinhedos Astralis e plantamos nesse novo vinhedo, que é bastante íngreme, com 70 metros de diferença entre a base e o topo, com solo bastante rochoso. Demoramos até 6 meses para conseguir fragmentar algumas rochas. Lá, praticamos um rendimento ainda mais baixo, 200 a 300 quilos por hectare, e quando se prova o vinho é incrível ver que são videiras com três ou quatro anos de idade. E digo que um dia esse vinhedo será melhor que o Astralis. Eu acredito nisto. Possui 14 hectares. Nós plantamos esse vinhedo pensando em qualidade. Muitos plantam pensando na grande quantidade de uva que vão colher. Essa não é a atitude correta.

Valor: Como é o clima de McLaren Vale em relação às outras regiões vinícolas próximas?

Bratasiuk: Eu nunca coloquei McLaren em meus rótulos, somente Clarendon, pois estamos no extremo norte de McLaren, em altitude mais elevada e faz muito mais frio. E tem também a influência do mar, já que estamos a 15 quilômetros do oceano. Nós costumamos colher três semanas depois que as planícies de McLaren e o solo é muito mais rochoso. Climaticamente é semelhante a Coonawarra, Bordeaux e Hermitage. Eu tentei produzir pinot noir e chardonnay lá, entre 1998 e 2000, mas as pessoas não reconhecem essa região como produtora de pinot ou chardonnay. Acabei deixando de produzi-los em 2001. Eden Valley seria o mais frio, muito mais elevado e quente que Barossa. Adelaide Hills é um pouco frio, semelhante às temperaturas da Borgonha em algumas zonas.

Valor: Provei recentemente, no Grenache Symposium, um ótimo grenache procedente de Blewitt Springs, onde você também tem vinhos. É uma zona realmente boa para essa uva?

Bratasiuk: Pediram para enviar meus vinhos para o evento, mas eu mesmo não fui convidado, então não me interessa. Sou a principal referência na produção de grenache na Austrália e não fui convidado. É constrangedor. Blewitt Springs é um bom vinhedo, Clarendon é tão bom quanto. O solo é arenoso, as raízes das videiras são bastante desenvolvidas, tem um bom clima, dia quente com noites frias. A maioria dos meus grenaches estão em ladeiras e consigo um fruto de tamanho pequeno com a casca bastante grossa, resultado do esforço da videira. É o que ocorre em Blewitt. Lá tenho o vinhedo Clarendon, Hickinbothan, Onkaparinga é próximo e o próprio Blewitt.

Valor: Como você vê os vinhos do Rhône atualmente?

Bratasiuk: Eu acho o Rhône um pouco decepcionante. Muitos vinhos são herbáceos, herbáceo dos engaços. Utilizam engaços verdes na vinificação, a combinação disso com elevada acidez resulta em vinhos duros. Eu até gosto de syrah de clima frio, mas desde que seja produzido da forma devida. Se estiver maduro e sem influência dos engaços. Aliás, por isso prefiro Hermitage à Côte Rôtie. A fruta é mais madura e tem melhor estrutura. Há ainda outros problemas no Rhône, muita Brettanomyces (levedura que enseja aromas animais, de couro) e vejo também em Côte Rôtie. Eu até gostava de Côte Rôtie, mas ao longo dos anos vejo que nós temos um syrah melhor.

Valor: Seus vinhos são todos varietais. Você não gosta de mesclar vinhos de diferentes uvas?

Bratasiuk: Em Clarendon Hills eu não faço, pois temos bom solo, bom clima e conseguimos produzir um vinho melhor com 100% de uma variedade. Em outros lugares, como Bordeaux, não conseguem produzir um varietal de cabernet. O vinho ficaria muito magro. Eu consigo fazer isso todo ano. Eles precisam fazer "blends", senão o vinho não se sustenta. Em Pomerol, alguns poucos (Petrus) conseguem utilizar 100% merlot para produzir um vinho completo, este é o caminho natural das coisas. Não é minha filosofia mesclar castas. Não precisamos. Não acho que isso contribua para dar maior complexidade ao vinho. Em muitos dos grandes chateaux franceses, como Mouton Rothschild, pode-se notar que eles vêm aumentando a participação de cabernet no corte, atingindo facilmente em 88% hoje. Estão se dirigindo para um 100% cabernet mas não conseguem. Eu acredito que se você tem um vinhedo certo e a melhor variedade para este vinhedo, pode esperar o melhor resultado possível.

Valor: Qual é seu critério para a escolha de barricas?

Bratasiuk: São todas 100% carvalho francês. A tendência de utilizar carvalho americano na Austrália está diminuindo bastante. Mesmo os que continuam utilizando barricas americanas estão escolhendo aquelas com melhor qualidade. A fórmula que consagrou o Grange é com carvalho americano, então, o caminho normal foi os outros produtores seguirem essa fórmula. Hoje a maioria já usa carvalho francês. Em alguns casos, como Astralis e Piggott Range,

utilizamos 100% carvalho novo. Conforme as linhas vão descendo vamos diminuindo a utilização de carvalho novo até 50%. Gostamos de encontrar o equilíbrio com a fruta. Nunca houve uma barrica americana em minha vinícola, nem mesmo para o churrasco.

Valor: Qual é o vinhedo dos seus sonhos?

Bratasiuk: Astralis seria o primeiro. Pode-se comparar com qualquer vinhedo de primeira qualidade no mundo. Astralis não faz feio. O Romas para a grenache é fantástico. Na França, Ausone, Petrus, são lugares especiais. São casos de varietais, o mesmo que faço. Mas seria muito caro. Napa não está entre meus favoritos. Não entendo Harlan Estate, provei umas seis ou oito vezes. É caríssimo, um vinho herbáceo, e se vende por US\$ 600 a US\$ 800 a garrafa. Prefiro Montelena. Acho bom. Sempre que vou para os Estados Unidos gosto de provar os vinhos locais, já que na Austrália não chegam muito rótulos. Pelo que me lembro, gostei do Sine Qua Non grenache. Pena que produzem muito pouco, algo como uma ou duas barricas de cada rótulo. Talvez sejam um pouco alcoólicos para meu gosto.

Valor: Quais os melhores vinhos que você já provou?

Bratasiuk: Vários, como Mouton 45 e Latour 50. Pensei que era uma safra ruim, é o meu ano de nascimento. Tomei ano passado em Nova York, no Veritas. E ainda estava com 25% de desconto. Falei com meu filho e ele ainda disse que pagaria a garrafa, ficou ainda melhor! E estava fantástico, não é desculpa, estava mesmo. Também Musigny 47 de Faiveley, Yquem 75, Krug 49. Não eram ruins.

Valor: Seus filhos vão seguir seus passos?

Bratasiuk: Meu filho mais novo trabalha comigo na enologia e o mais velho, Alex, cuida dos documentos e da administração da vinícola, exportação. Ajuda também na colheita. Minha esposa cuida das contas.

Fonte: Valor Econômico, São Paulo, 12 ago. 2010, Eu & Investimentos, p. D12.