

Vinhos

Glupt!

Luiz Horta

blog.estadao.com.br/blog/horta

Neuquén e Rio Negro. No sul profundo, terra cheia de ideais aventureiros, vinícolas centenárias convivem com megaempreendimentos

Vinhedos ao vento

A Patagônia é um lugar estranho. Venta, venta muito. O avião pousa quase de lado em Neuquén. A paisagem é de fronteira, mas cinza, sem graça, como um faroeste feito num cenário soviético. Na rua, claro, venta. Os olhos ficam cheios de poeira o tempo todo e não há nada a fazer. Terra que parece não querer o homem por lá. Mas ele foi e insiste nos vinhos. Logo a variedade mais cheia de manias deu certo ali, a Pinot Noir. Na província homônima, Neuquén, ficam três imensas vinícolas recentes, como grandes mamutes de concreto, no meio do nada. Os vinhedos, muito jovens, são protegidos por telas caríssimas. Ao contrário de Mendoza, que teme o que vem de cima, o granizo, o inimigo dali vem dos lados: é a onipresente ventania. As telas não cobrem, são como biombos.

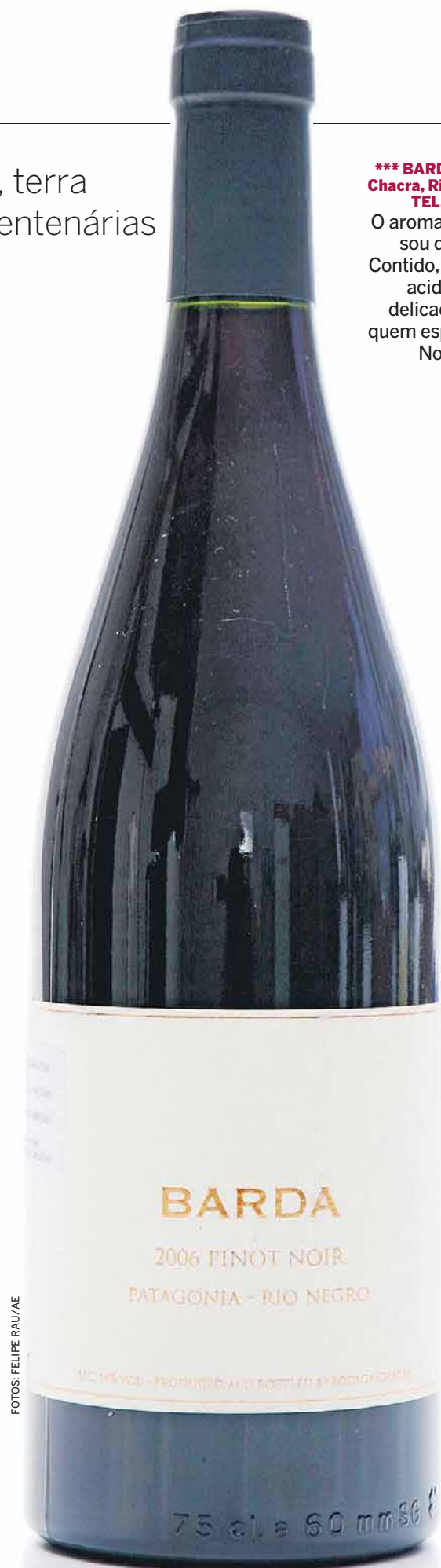
Do outro lado do rio está a Província de Rio Negro. Poucas centenas de quilômetros na estrada e dezenas de anos no tempo para trás. Rio Negro está lá, parece que sempre. Humberto Canale poderia ser na Inglaterra – gramado grande, casa senhorial com toques coloniais e muita tradição. Toma-se chá em cadeiras de vime, enquanto se fala de vinhos. Mas o grande vinho da região, vem de um forasteiro recente, Piero della Rochetta, que comprou um vinhe-

do abandonado, de 60 anos de idade, e criou as Bodegas Chacra. Vinhedos modernos ou tradicionais, a Patagônia os castiga por igual, inclemente. E os intrusos continuam vindo, tentar a sorte, fugir, sumir. A anedota é que até Robert Parker morou na Patagônia, não o crítico, o assaltante de bancos que virou herói no cinema: Butch Cassidy, cujo verdadeiro nome era Robert Leroy Parker. Quantos pontos daria Butch Cassidy aos vinhos, se os tivesse provado? ●

moderna harmonia



O cordeiro patagônico está virando uma denominação de origem e orgulho da região. Feito na parrilla, usando sarmientos (gravetos de videira) como lenha para o fogo e ao ar livre. Eis a receita para acompanhar os Pinots do sul.



FOTOS: FELIPE RAU/AE

***** BARDA 2006, Bodegas Chacra, Rio Negro (EXPAND, TEL. 5543-5228)**
O aroma diz claramente: sou de Pinot Noir. Contido, equilibrado, boa acidez e taninos delicados. Confunde quem espera potência de Novo Mundo



**** HUMBERTO CANALE ESTATE 2008, Rio Negro (GRAND CRU, tel. 3062-6388)**
Tem cor de Pinot, tem cheiro de Pinot, só é um pouco acaramelado e doce no nariz. Mais leve que o Barda, mas muito bem feito, ligeiro, gostoso e de ótimo preço



**** HUMBERTO CANALE GRAN RESERVA 2007, Rio Negro (GRAND CRU, tel. 3062-6388)**
Mais rústico, algo de animal, medicinal, esparadrapo no aroma. Na boca é mais potente, tem taninos bem secantes, provavelmente do uso da madeira. O mais simples é melhor.



*** SAURUS 2007, Neuquén (KMM, tel. 3819-4020)**
Tem tipicidade, muita fruta, parece chicletes, é Pinot, mas é simples. É bem curto, tem um amargo final, mas é agradável na acidez e ganha do top da mesma vinícola



*** MALMA RESERVA 2009, Neuquén (VINHOS DO MUNDO, tel. 9995-2467)**
O álcool salta um pouco no aroma, mas tem um gosto bom, taninos macios, apesar de tão jovem. Vinho simples para beber sem muita preocupação

**** Excelente
*** Muito bom
** Bom
* Regular

Lá e nas importadoras e restaurantes daqui

	Origem	Importador	Restaurante (garrafa)
Barda	R\$ 60	R\$ 149	R\$ 134 (Varanda Grill)
H. Canale Estate	R\$ 23	R\$ 44	R\$ 56 (210 Diner)
H. Canale G. Reserva	R\$ 43	R\$ 85	R\$ 185 (Rubayat)
Saurus	R\$ 25	R\$ 59	-
Malma Reserva	R\$ 19	R\$ 42	R\$ 59 (Barbacoa)

Os preços internacionais são de garrafas nas lojas virtuais BDV, 0800-vino e GrandCru Argentina, e na Vinoteca del Mundo de Buenos Aires. Os valores estão em reais, convertidos dos pesos argentinos pelo câmbio de R\$ 0,46

Velha Argentina ainda vive, passa bem e está de volta para quem gosta dela

São os teimosos que salvarão o mundo dos vinhos insossos. Quem está acostumado com o estilo moderno dos argentinos, potentes, adocicados, cada vez mais pesados, e muita madeira, dando aquele sabor de baunilha, terá um choque provando um Weinert. A Bodega, situada em Luján de Cuyo, Mendoza, pertence à família brasileira Weinert, mantendo estilo clássico,

quase desaparecido na região. A explicação está na história da vinícola, cujo primeiro enólogo foi o mítico Raúl de la Mota. O uso de madeira nova inexistente. Os tonéis são do tipo foudre, de 2 mil litros. Nada de barriquinhas temperadoras. Alguém falou em Tondonia? Passou perto. Os Weinerts não têm tamanha capacidade de guarda, mas igual fidelidade a si mesmos.

Mesmo com tudo isso e bom preço, andaram sumidos do mercado brasileiro. Iduna Weinert, proprietária, explica que metade da produção fica na Argentina. “Há cultores de nossos vinhos. Não sou radical, gosto do Catena e de muitos outros, como Zuccardi. Têm estilo, não seguem a moda. Os que copiam é que são...”. Educadamente, não termina a frase. ●

Firmes na tradição



TEIMOSOS – Os vinhos da Weinert e sua elegância imutável

Os reservas são muito bons: Cabernet, Malbec e Merlot (R\$ 55, INOVINI tel. 3623-2288). Toque francês sem perder o argentinismo, jamais. O auge é o Cavas de Weinert (um corte, R\$ 78), o 2002 é um dos melhores argentinos que já tomei. Foi comparado com um 1997 que mostrava o que o tempo adicionara: fineza e complexidade. Quantos vinhos do continente são capazes da proeza? Diria que muito poucos.

Um brinde com **Glupt!**

A busca da imperfeição ideal

◆ A boa notícia: vinho é uma das coisas em que o defeito pode ser bom. No momento em que a tecnologia foi tão longe que é possível produzir centenas de garrafas rigorosamente idênticas, o gosto reagiu. O primeiro vinho tecnicamente impecável impressiona. Tudo balanceado e no lugar, a natureza e o acaso eliminados totalmente, rigor como num cálculo de balística por computador. A segunda garrafa começa a cansar e daí em diante é o tédio. O que eu cha-

mo, exagerando no belezismo de “país das sombras iguais”. Um tempo atrás participei em Vic, perto de Barcelona, de uma degustação que mudou meu modo de pensar. Um painel com Nicolas Joly, o “senhor biodinâmica”, Marie-Louise Banyuls, ex-*Revue du Vin de France* e atual compradora chefe da Lavinia, Ricardo Palacios, da região do Bierzo (sobrinho de Álvaro Palacios, pioneiro do Priorato) e um professor de química da Universi-

dade de Valência. O professor, que deveria representar a ciência e, portanto, a busca da exatidão, era o mais atrevido. Levou vidros de defeitos. Catástrofes em estado puro, concentrados de monstruosidades, garrafas de Pandora. Cheirávamos o aceto que aparece na acidez volátil, horror! Era preciso tapar o nariz, fugir. Depois a oxidação, como se fosse um trilho de trem velho. A levedura bretonomices era como enfiar o nariz nu-

ma pocilga. Tudo insuportável. Em seguida, os vinicultores e a jornalista mostraram vinhos com tais defeitos, mas numa escala de temperinho, acidentados. Ou, dizendo em outras palavras: vinhos não robóticos, feitos com a verdade das coisas. A melhor aula do mundo. Sabem quem representava a oxidação, na degustação? Um espetacular Selsos Substancia, champanhe de exceção, raro e desejado. O traço oxidativo discreto, dava uma profundi-

dade olfativa e gustativa ao vinho. A bretonomices, aparecia num vinho de Palacios, e virava uma memória amável de couro e pasto. Os fungos que cheirados antes eram um mofo picante e desagradável reapareceram gloriosos como botritis no próprio Coulée de Serrant, o maior vinho de Monsieur Joly. Todos pequenos defeitos que se tornaram virtudes. Ficou difícil entender? Pensemos um paralelo com a fotografia. Câmeras digitais fazem tudo sozinhas, infalíveis. Por que então tanta gente gosta de lomografia, máquinas vagabundas de plástico, lentes que distorcem, revelação e ampliação em papel, analógicas, precárias? Pela imprevisibilidade, a beleza do acaso e a qualidade

luxuosa do artesanal. O vinho tecnológico é para consumo em escala. A arte sempre vai estar no que anda perigosamente na borderline da aventura, no reino da uva verdadeira, na calibragem complexa do defeito. O teórico alemão chamado Hans-Magnus Enzensberger dizia, no final do século 20, que o luxo do futuro não seriam iates, helicópteros ou ouro. E sim água pura, ar fresco e tempo livre. Eu ampliaria: incluiria todos os produtos artesanais, no que a palavra tem de melhor, a feitura realmente manual, com qualidade. A artefania permite o aparecimento do desigual. Tal imperfeição é parte do prazer, também nos vinhos. ●