



# Patagônia,

nova fronteira ao Sul

Com pouca chuva, solo arenoso e com pedras, a região é perfeita para o cultivo da uva

POR LUIS HORTA FOTOS KEN TANAKA

A simples menção do nome Patagônia faz pensar em paisagens remotas, lugar de homens solitários e corajosos, última parte inexplorada da terra, vastos campos desabitados, assunto para livros de Bruce Chatwin e as românticas aventuras de bandoleiros quase de ficção como Butch Cassidy e Sundance Kid. Mas a Patagônia vinícola, dividida nas duas províncias de Rio Negro e Neuquen, é outra coisa. Vista do avião é uma extensa faixa verde, com o caudaloso Rio Negro no meio, e os rios Neuquen e Limay, garantindo água abundante, e a paisagem de tundra ao redor, que ali é cha-

mada de vegetação de estepe, terminando nos Andes. As altitudes são modestas, algo em torno de 300 metros como máximo, mas a latitude e, em especial, a amplitude térmica (com variações de até 20 graus entre máxima e mínima num mesmo dia) oferecem as condições amistosas para os vinhedos. A Patagônia é perfeita para o cultivo, poucas surpresas climáticas, pouca chuva. Daí ser o verdadeiro pomar argentino, de onde saem as melhores maçãs, peras, cerejas, framboesas e uvas de mesa. E uvas viníferas, claro, nos solos arenosos e pedregosos.

Há cerca de 100 anos, o engenheiro Cipoletti foi mandado de Buenos Aires para criar um sistema de ca-



nais e barragens que explorassem as águas de pequenos rios de degelo, de água puríssima vinda da Cordilheira, que vão ganhando força e corpo na planície, para finalmente desaguar no Atlântico. Deste engenhoso sistema de irrigação, ainda em uso, sai todo um vale fértil, além de geração de eletricidade, pesca e riqueza, pois água é luxo ao longo dos Andes. Com Cipolletti vieram outros engenheiros, um deles, Humberto Canale, acabou por se enamorar da região e começou uma das vinícolas patagônicas pioneiras, hoje nas mãos da quinta geração da família. Os Canale foram seguidos por outros amantes de vinhos. Infelizmente, os altos e baixos do século passado fizeram com que muitos deles não prosperassem. Mas a uva é dura de matar, como se sabe, e videiras de cerca de 80 anos ainda estavam lá, no meio do mato, quando italianos de novas gerações, como a condessa Noemi Marone Cinzano, seu marido, o enólogo Hans Vinding-Diers, e seu primo Piero Inciso della Rochetta, vieram em busca de terras. Dos dois primeiros nasceu Noemia, uma pequena e requintada vinícola boutique, de produção míni-

ma. Com o segundo, ligado ao Sassicaia, nasceu a novíssima Chacras, cuja produção está em meras 2 700 garrafas de um espetacular Pinot Noir, parte dele extraída de videiras octogenárias recuperadas com carinho e devoção.

Mas ao lado dessa província há também Neuquen, pois a Patagônia é vasta e tem terras para todos. Ali aconteceu verdadeira busca de uma nova fronteira em pleno fim do século XX. São três vinícolas grandes, ambiciosas, com projetos arquitetônicos arrojados, e planos, muitos planos para o futuro. Todas elas com restaurantes em funcionamento e projeto de hospedagem no estilo Relais et Chateaux, com uma oferta de turismo enológico de primeira qualidade num lugar que já oferece a entrada para o mundo gelado e belo da Antártida.

As distâncias são longas, as duas províncias representam apenas uma ponta do que é a Patagônia, mas a paisagem tão verde em meio a tanta aridez é surpreendente. O vento é tão constante que não tem nome – um ventão que sopra o ano inteiro é companheiro demais para ser nomeado. A população é daquelas carac-

# região sul

terísticas de lugares com uma corrida do ouro, no caso, em busca da fertilidade, há todos os tipos físicos, as raízes são recentes, superficiais, o que enriquece ainda mais o local. A Patagônia repete a imigração de séculos atrás em várias partes do mundo, com diferentes etnias e sotaques, todos em busca da mesma coisa – construir um paraíso de produtividade.

As uvas que melhor se adaptaram à região foram a Pinot Noir, a Sauvignon Blanc e a Chardonnay, mas a Cabernet Sauvignon e a Malbec têm ali características notavelmente distintas do resto do país, o que quase caracteriza uma denominação de origem.

## RIO NEGRO

**BODEGA HUMBERTO CANALE** – A pioneira do Alto Rio Negro produz uma gama bastante grande de vinhos, num autêntico oásis. O senhor Canale, sobrinho-neto do fundador, placidamente sentado num jardim que poderia estar em qualquer parte da Inglaterra, narra a saga desse grupo de pioneiros. Como em todas as vinícolas argentinas, esta também se caracteriza por modernas instalações, ocultas sob uma aparência de antiguidade, com o uso do que melhor existe em fermentação controlada, carvalho com delicadeza e vinhos equilibrados.



“O caráter dos vinhos é intenso, como a intensidade dos climas da Patagônia.” O orgulho da casa é o Merlot, mas alguns vinhos merecem destaque, Diego Murilo Sauvignon Blanc, fruto de uvas de quatro diferentes vinhedos, bem equilibrado e fresco, e o Malbec Gran Reserva, com uma elegância extraordinária, mostrando a fruta de maneira sutil, sem a intensidade por vezes desequilibrada dos vinhos “modernos”.

**NOEMIA** – É uma pequena propriedade, um delírio do casal Vinding-Diers e Cinzano, sendo o nome uma homenagem à própria condessa Noemi Cinzano. O ambiente é de uma casa de campo em meio a uma vegetação em tudo peculiar, com obras de arte e confortáveis ambientes, tudo com extremo bom gosto campestre. Seria uma casa de fim de semana se não produzisse vinhos ambiciosos e de tirar o fôlego. São apenas três, que têm a Malbec como espinha dorsal e um toque de Merlot. O mais simples, Alisa, já mostra a qualidade da empreitada, estagia 12 meses em carvalho de terceiro uso e é potente e aveludado. O J.Alberto é um segundo vinho impressionante, cheio de matices. E o Noemia, 100% Malbec, uma aula do que pode essa uva em condições extremas, concentrado, feito com talento, um nariz luxuriante, uma expressão de um novo mundo a ser descoberto. É só o começo, imaginemos o que virá em seguida.

**CHACRA** – O projeto de Piero Inciso della Rochetta, ligado ao Sassicaia, é quase uma lenda da capacidade de desbravar. Sempre houve ali vinhedos, só que foram abandonados e assim ficaram por décadas. Muitas videiras morreram, mas algumas sobreviveram. Foram recuperadas com esforço, meros 5 hectares de Pinot Noir vindos da França nos anos 30 do século passado. O enólogo de 24 anos é francês, jovem, calado e concentrado, quase mimetizado na paisagem, que é única, pequenos riachos, grandes salgueiros, patos negros de bico amarelo nadando. E os dois vinhos, produzidos em quantidades de conta-gotas, são de suspirar, tudo o que se aprende sobre Pinot Noir está ali, umas notas minerais para dar uma certidão de origem, um certo calor para mostrar onde estamos, mas na alma são vinhos da Borgonha, que nasceram noutra lugar. E são meras 2 772 garrafas.

## NEUQUEN

Se Rio Negro representa parcialmente a tradição retomada da vocação patagônica para vinhos, a província vizinha de Neuquen representa o admirável mundo novo. Com milhões de dólares de investimento, surgiram

Em Chacra (*abaixo*),  
produção pequena  
e bem cuidada;  
na Humberto Canale  
(*à pág. ao lado*),  
a saga dos pioneiros



ali em meio aos lindos campos de frutas (colhiam dulcíssimas cerejas quando visitamos a região) três gigantescas vinícolas, feitas com o que há de melhor em tecnologia e arquitetura, voltadas para o século XXI, funcionais e bonitas ao mesmo tempo, o que os de língua inglesa chamam de state-of-the-art, e nós poderíamos chamar de verdadeiras jóias. Neuquen não tem medo de nada, experimenta, pesquisa e agita, parece a Califórnia dos bons tempos, um mundo em que os limites parecem apenas linhas a ser constantemente ultrapassadas. É animador encontrar nessa paisagem tão bonita, cortada por rios de água gelada e límpida, ainda repleta de perdizes, lebres e javalis selvagens, além de trutas em profusão, um lugar quase intocado de beleza natural, uma vigorosa indústria vinícola, em plena expansão.

**BODEGAS DEL FIN DEL MUNDO** – Foi a primeira a chegar. As primeiras videiras foram plantadas em solo virgem em 1999, um verdadeiro empreendimento de pioneirismo, inventando um novo lugar para vinhos. A primeira safra de Malbec veio em 2002 e de lá para cá começou o que se pode chamar, sem constrangimento, de “revolução”. Todos os vinhedos são de pés francos, as enfermidades mínimas, o maior problema sendo o vento, o que é resolvido com imensas telas corta-vento. Tudo aqui é em escala grandiosa, mas com uma qualidade impressionante. A vinícola emprega centenas de famílias, que trabalham felizes, é um exemplo de tirocínio para o crescimento de uma região. A linha de vinhos é bastante variada, desde os mais simples e baratos Ventus (um corte tinto e um branco), jovens e cheios de fruta, passando pelos mais complexos Postales, os monovarietais Newen e os austeros reserva, até chegar ao magnífico Special Blend, um vinho de guarda feito com as melhores Malbec, Merlot e Cabernet Sauvignon, que por uma dessas coincidências de viagem foi degustado com o onipresente Michell Rolland, consultor da empresa.

**NQN** – É fruto do entusiasmo de um jovem empresário de 36 anos, Lucas Nemesio, que tem o mesmo “crazy eye” que se vê nos visionários. Também a NQN produz uma linha básica muito boa de vinhos, mas a excelência aparece nos Malma, cujo Pinot Noir foi dos melhores provados na Argentina. Sua linha reserva, com um Malbec e um Merlot muito bem-feitos e de exce-

lente presença em boca, é notável. E os Colécion NQN são um achado, em pleno crescimento, com apenas duas safras, num corte de Malbec, Merlot e Cabernet Sauvignon em proporções distintas a cada ano. Os vinhos são modernos, elegantes e com lindo e cuidadoso tratamento de etiquetas e informações precisas. Mas o que mais chama a atenção na vinícola é a energia e intensidade com que tudo é feito, há um delicioso restaurante, com uma carta atraente baseada em produtos locais, planos para um pequeno hotel, investimento em turismo enológico. Degustar com Lucas Nemesio, que não é o enólogo, é um acontecimento, pois ele critica, reclama, anima-se, emociona-se com os vinhos. Seguramente esse é um projeto de futuro.

**FAMILIA SCHROEDER** – A empresa já é mais conhecida no Brasil, sendo a família tão fincada em Neuquen como o são os Canale em Rio Negro. O imigrante alemão fugido do entre guerras que passou com a família por uma dezena de países até chegar à remotíssima Patagô-

## A primeira safra de Malbec veio em 2002 e de lá para cá começou a “revolução”. Todos os vinhedos são de pés francos

nia em 1927, é um exemplo de tenacidade. Agora, na terceira geração, a construção da vinícola é impressionante, toda em desnível, dramática, começando no alto onde chegam as uvas e terminando numa pequena área com barricas bem no fundo, como um imenso teatro. Nas escavações achou-se um dinossauro, cujos restos estão expostos numa pequena sala ao lado do restaurante Saurus, também baseado em produtos patagônicos. Entre seus vinhos, a linha Saurus Select tem estilo moderno, mas equilibrado, com um Malbec que estabelece um estilo definitivo do que é um Malbec patagônico. Uma curiosidade são os espumantes, um deles um doce natural de Torrontês, uva do Norte que aqui se mostra com outro caráter, muito mais austero. E o top, o Família Schroeder Pinot Noir-Malbec, vinho de guarda, digno dos prêmios que vem recebendo.

**Em sentido horário: a cantina da Bodegas del Fin del Mundo; na adega da Família Schroeder, tudo por gravidade; os Pinot Noir, estrelas da Chacra; e o visionário Nemesio, da NQN**

