

Sommelier – Módulo Básico

CONTEÚDO

O VINHO	7
VITIVINICULTURA.....	13
UVAS VINÍFERAS	13
UVAS BRANCAS.....	16
UVAS TINTAS	22
NOÇÕES BÁSICAS DE DEGUSTAÇÃO	27
ASPECTOS VISUAIS: OLHANDO O VINHO.....	29
ASPECTOS OLFATIVOS	31
ASPECTOS GUSTATIVOS	34
TÉCNICAS DE VINIFICAÇÃO	37
VINIFICAÇÃO DE BRANCOS	38
VINIFICAÇÃO DE TINTOS	47
ESTADOS UNIDOS DA AMÉRICA	54
Califórnia.....	54
Vale do Napa.....	54
Sonoma.....	56
Costa Centro-Norte	57
Costa Centro-Sul.....	57
Vale Central	58
Mendocino.	59
Noroeste do Pacífico	59
Oregon	59
Washington Estate	61
Columbia Valley AVA.....	62
Walla Walla	63
New York State	63
CHILE.....	64
Os vales do Chile	66
Valle del Limari	66
Valle de Aconcagua	67
Valle de Casablanca.....	67
Valle de San Antonio	68
Valle del Maipo	68
Valle del Rapel.....	69
Vale do Cachapoal	69
Vale de Colchagua	69
Valle de Curicó	70

Valle de Maule	70
Valle de Itata.....	70
Vale del Bío-Bío.....	71
ARGENTINA	72
As principais regiões vinícolas	73
Salta	73
La Rioja	74
San Juan.....	74
Mendoza	75
Patagônia	77
Neuquén	77
URUGUAI.....	78
BRASIL	81
As principais regiões vinícolas	82
Serra Gaúcha.....	82
Campanha.....	83
Serra do Sudeste	84
Vale do São Francisco	84
Vale do Rio do Peixe	85
ÁFRICA DO SUL	88
As Regiões Vinícolas da África do Sul	91
Stellenbosch	92
Paarl.....	92
Overberg	92
Constantia	93
Durbanville	93
Robertson.....	93
Worcester	93
Klein Karoo	94
Olifants River	94
Piquetberg	94
Swartland.....	94
Tulbagh	94
AUSTRÁLIA.....	95
As principais Regiões Vinícolas da Austrália	99
Nova Gales do Sul – (New South Wales)	99
Victoria e Tasmânia.	99
Austrália do Sul (South Australia).....	100

Oeste da Austrália (Western Australia).....	100
NOVA ZELÂNDIA.....	101
As Regiões Vinícolas	103
Ilha Norte	103
Ilha Sul	104
França	106
AS REGIÕES VINÍCOLAS FRANCESAS	109
1)CHAMPAGNE	110
2)ALSÁCIA.....	113
3)BORDEAUX.....	115
4) BORGONHA	124
5) VALE DO RHÔNE	139
6) PROVENCE	145
7) JURA.....	147
8) SAVOIE.....	149
9)LANGUEDOC-ROUSSILLON.....	150
10) SUDOESTE DA FRANÇA	153
11) VALE DO LOIRE – FRANÇA	156
Itália.....	160
I - Nordeste italiano – As três Venezas.....	161
1 - Trentino e Alto-Adige.....	162
III – Itália Central - Apeninos (Emilia-Romagna, Marche e Abruzzi).....	169
IV - O sul da Península Itálica.....	184
V- As Ilhas – Sicília e Sardegn.....	189
II) A região Noroeste.....	195
PORTUGAL.....	199
REGIÃO NORTE.....	201
DOURO.....	201
PORTO – Patrimônio de Portugal	204
BAIRRADA.....	207
DÃO.....	209
VINHO VERDE	211
REGIÃO CENTRAL.....	213
Vinhos de Lisboa.....	213
Vinhos do Tejo.....	215
REGIÃO SUL.....	216
ALENTEJO	216
PENÍNSULA DE SETÚBAL	218

ALGARVE	218
ILHA DA MADEIRA	218
ESPAÑA	223
ESPAÑA VERDE	226
Galícia	226
Rias Baixas	226
ESPAÑA CENTRO-NORTE	227
Rioja	227
Navarra	231
Somontano	233
CASTILLA Y LEÓN	234
Ribera del Duero	234
Toro	235
Rueda	235
Cigales e Bierzo	236
CATALUNHA	237
Penedés	237
Priorato	239
Montserrat (Antiga Tarragona–Falset)	240
Costers del Segre	240
LEVANTE	241
Alicante	242
Yecla	242
MESETA	243
La Mancha	243
Valdepeñas	244
ANDALUZIA	244
Montilla-Morilles	244
Málaga e Condado de Huelva	244
CAVA	245
VINHOS DOCES	248
VINHOS DOCES POR REGIÕES	252
Sauternes - Château d'Yquem	252
Outros Sauternes	253
Os vinhos alemães	253
Eiswein	254
Tokay	255
Áustria	256

Vale do Loire	256
Botrytis no Novo Mundo	256
Vinho de uvas passas	257
Sémillon doce.....	257
Vinhos fortificados	258
PORTO	259
“Portos” do Novo Mundo	262
África do Sul	262
Estados Unidos	263
Austrália	263
MADEIRA.....	266
JEREZ.....	271
O TOKAY E O MUSCAT AUSTRALIANO.....	275
ENOGASTRONOMIA.....	280
ALEMANHA.....	287
As Regiões Vinícolas da Alemanha	298
1. Ahr	298
2. Mittelrhein	299
3. Mosel-Saar-Ruwer.....	299
4. Nahe.....	300
5. Rheingau.....	301
6. Rheinessen	302
7. Pfalz	302
8. Hessische Bergstrasse.....	303
9. Franken (Francônia).....	303
10. Württemberg.....	304
11. Baden	304
12 . Saale-Unstrut e Sachsen.....	305

O VINHO

Definição de Vinho - História

Aspecto Sociais, Culturais, Econômicos do Vinho - Vinho e Saúde

O vinho é, por definição, o produto da fermentação alcoólica natural do suco de uvas. Este fenômeno ocorre espontaneamente na natureza quando uvas maduras têm suas cascas rompidas, permitindo o ataque de leveduras selvagens responsáveis pela transformação do açúcar da fruta em álcool. Portanto, é de se supor que o homem primitivo tenha entrado em contato com esse produto casualmente. A adoção desse protótipo de vinho por nossos antepassados deveu-se antes ao efeito causado no estado anímico daqueles primeiros consumidores do que às qualidades gustativas do produto.

Diferentes pesquisas arqueológicas têm evidenciado que o vinho acompanha a humanidade desde seus primórdios. A parreira vinífera parece ter origem na região ao sul do mar Negro e sudoeste da cadeia dos Cáucacos. Essa área corresponde aos territórios atuais da Turquia, Armênia e da Geórgia e nela floresceram, na era neolítica, os reinos da Anatólia, dos hititas e da Armênia. Lá, foram encontrados os mais antigos vestígios conhecidos de videiras. Mais importante é o fato que, em sítios arqueológicos da área, estudiosos dessas civilizações encontraram sementes de uvas cultivadas datadas de 7000 AC. Esse período coincide com a transição social dos primeiros povos da Ásia menor de um estado de grupamentos nômades para o estágio de sociedades fixas e agricultoras. A viticultura evoluiu e difundiu-se em direção ao ocidente, até as margens do Mediterrâneo, estabelecendo-se em Canaã, na Assíria e Fenícia. A região da Mesopotâmia, pouco propícia ao cultivo da vinha, tornou-se grande importadora do produto. O próximo império a produzir vinho foi o egípcio. A partir daí e da Anatólia, a bebida foi levada à Grécia. Posteriormente, os fenícios também contribuíram para a difusão do vinho em suas colônias mediterrâneas, principalmente Massília, a futura Marseille. O uso do vinho nas várias cidades gregas enraizou-se de forma sólida naquelas sociedades, tanto como produto alimentício como para uso ritual e religioso, no culto dionisíaco.

O vinho tinha ainda função medicamentosa, sendo citado por Dioskurides, o pai da farmacologia, e por Hipócrates de Cós, o pai da medicina. Da mesma forma, aparece freqüentemente na literatura grega, bem como, em sua dramaturgia. No entanto, a importância do vinho na civilização helênica também reside no fato que a partir de 750 AC iniciou-se a expansão grega no sul do atual território da Itália. Fundaram-se as colônias de Neapólis (Nápoles), Tarentum (Taranto) e Siracusa. O sul da Itália e a Sicília integraram a chamada Magna Grécia, conhecida então como Enotria, a "terra das vinhas treliçadas", referência, em grego, à abundância e forma de condução das videiras locais. A forte presença grega na região influenciou de forma definitiva os padrões culturais da civilização que se iniciava um pouco mais ao norte: a civilização romana.

Assim, observa-se que a maior parte dos grandes vinhos romanos era proveniente das áreas que integraram a Magna Grécia: Falerno, Surrentinum, Caecubum na Campania e Mamertinum na Sicília. O nome de uma das principais uvas da região, a aglianico, é provavelmente uma corruptela da palavra helênica. No norte, apenas o Rhaeticum atingia o nível daqueles vinhos meridionais. A situação atual é inversa, com os vinhos mais finos sendo elaborados nas regiões setentrionais. Torna-se fácil imaginar que a expansão imperial romana, bem como a política da Pax Romana e o acultramento dos povos bárbaros com o aparecimento dos chamados foederati, contribuíram para a difusão do vinho em todas as províncias romanas estabelecidas nas terras conquistadas. No início a cultura da vinha difundiu-se pela Gália cisalpina, onde já havia Massília com sua cultura fenícia. Esta região era então a grande fornecedora para toda Gália setentrional. A seguir, a viticultura estabeleceu-se na Gália narbonensis (Narbone). O cultivo da vinha no restante da Gália tem origem controversa. É possível que os gauleses e mesmo os celtas já o fizessem, pois, existem evidências arqueológicas disso. No entanto, a versão mais aceita é a da sua propagação a partir das margens do Mediterrâneo para a região da Lugdunensis (Lugdunum-Lyon), seguindo o curso do Rhône e, para Burdigala (Bordeaux), na Aquitânia. A implantação da vitivinicultura na península ibérica foi facilitada pelo fato de que já lá havia uma cultura do vinho, herdada dos fenícios através dos cartagineses, que dominaram a região antes da destruição de Cartago nas guerras Púnicas contra Roma. Sob domínio romano, a vinha floresceu na Baetica (Andaluzia), em Tarraconensis (norte da Espanha e Portugal) e na Lusitania (Portugal).

No norte, o grande estímulo vinícola foi a descentralização administrativa do império romano, levada a efeito por Diocleciano, em virtude das invasões bárbaras, no início do século IV. Uma das capitais imperiais criadas foi Trier, a Augusta Treverorum, sob o comando de Constantino, às margens do rio Mosel. A presença da corte na região desenvolveu muito a viticultura local.

Após um período de calma relativa, a Europa mergulhou na grande noite que se seguiu à queda do império romano do ocidente em 476. A barbárie e o caos subseqüentes acarretaram uma total desorganização social e da atividade produtiva. A produção do vinho nesse período é pouco conhecida mas sabe-se que foi mantida pelos inúmeros novos senhores de terras e, principalmente, pelos bispados. Um novo alento foi tomado após a reunificação da Europa, com a sagração no dia de natal de 800, de Carlos Magno como imperador. Uma espécie de renascimento teve então lugar, revalorizando a cultura greco-latina. O culto do vinho veio como consequência lógica. Além da doação à abadia local, do vinhedo que hoje leva seu nome em Corton e da lenda de que os primeiros vinhedos do Rheingau teriam sido plantados por sua ordem, numerosos atos de regulamentação da produção de vinhos foram promulgados por Carlos Magno. No entanto, o fator decisivo na manutenção da tradição vitivinícola foi o desenvolvimento, a partir do século XI, do monasticismo decorrente do surgimento das grandes ordens monacais, como a Cluniacense e a Cisterciense. As imensas abadias dessas ordens, como a de Cluny, eram verdadeiras cidades com extensas áreas plantadas para o sustento da vida

abacial. Inúmeros são os vinhedos famosos que pertenceram a esses mosteiros beneditinos. O período que se seguiu foi de relativa estagnação. Um dos grandes problemas do comércio de vinhos era a fragilidade do produto. Os vinhos de então eram extremamente perecíveis, o que, com raras exceções, impedia a exportação. O consumo era totalmente local. A maior concentração alcoólica, característica de vinhos de clima quente, aumentava a durabilidade tornando-os mais procurados pelas regiões importadoras. A progressiva aceitação do uso da garrafa e da rolha, em meados do século XVII, mudaram radicalmente este panorama. Muitos vinhos de qualidade, antes consumidos apenas pelos moradores da área de produção, passaram a ser comercializados por toda Europa. Alguns deles tornaram-se verdadeiras manias em várias cortes, adquirindo grande fama. Com isso, o mercado vinícola passou a ter cada vez maior importância financeira para os países produtores. Essa situação perdurou até a segunda metade do século XIX.

A partir de 1870, grande parte do vinhedo europeu foi devastado por uma praga agrícola denominada *Phylloxera vastatrix*. Descobriu-se que o emprego de técnicas de enxertia sobre porta-enxertos de origem americana, imunes à infestação, podia representar a salvação de quase 8000 anos de tradição no cultivo da vinha. Todo o vinhedo europeu foi replantado com as plantas originais enxertadas sobre "cavalos" americanos. Nesse fim de século, também foi marcante a implantação definitiva de vinhedos de qualidade no novo mundo. Assim, a Califórnia, a África do Sul, a Austrália e o Chile tiveram aumentadas significativamente as suas áreas plantadas com videiras nobres de origem européia.

A primeira metade do século XX não apresentou fatos relevantes em relação ao vinho exceto a promulgação, nos Estados Unidos, da Prohibition, a chamada Lei seca. O próximo episódio histórico a influenciar a viticultura foi o eclodir da segunda grande guerra quando essa atividade foi praticamente destruída. Mais uma vez, no entanto, após o término do conflito, a cultura da vinha voltou a apresentar dias de esplendor.

Vários fatos de relevância têm ocorrido recentemente, modificando o panorama do consumo mundial de vinhos. No dizer de Hugh Johnson, uma das maiores autoridades mundiais em vinho, 80% das modificações em 8000 anos de relacionamento do homem com o vinho, ocorreram nos últimos trinta anos. As principais causas dessas alterações são a diminuição das populações rurais, o menor consumo de vinho pelas populações urbanas em decorrência do ritmo de trabalho e, a popularização do automóvel e o conseqüente controle da ingestão alcoólica de seus motoristas. Contribuem também, a difusão de vários conceitos de saúde e uma exigência, pelos consumidores, de melhor qualidade. Esses fatos somados implicam em diminuição do consumo global. Outra tendência relevante é a internacionalização do paladar. Essa corrente caracteriza-se pela adoção de determinadas cepas de uvas como a Cabernet Sauvignon, a Chardonnay e a Riesling. Tais variedades são vinificadas de modo a obter vinhos límpidos, frutados, com pouco tanino e projetados para consumo imediato ou, no máximo, para um curto período de guarda. Nota-se também uma preferência pelo vinho branco, que, nesse

caso, apresenta-se ligeiro, frutado e aromático. Esse estilo de consumo implica em dificuldades para algumas regiões tradicionais, cujos produtos fortemente marcados por características regionais, encontram certa rejeição no mercado internacional. Torna-se cada vez mais difícil a comercialização de vinho tânico, de paladar muito acentuado e que necessitam de longos anos de amadurecimento.

Os países do novo mundo, com sua capacidade de produzir vinhos de acordo com a exigência internacional e dotados de excelente relação custo-qualidade, invadiram o mercado. No entanto, as regiões vinícolas tradicionais apresentam uma clara reação. Nota-se uma nítida mudança do estilo de vinificação com abrandamento dos taninos e aumento da fruticidade, além da diminuição do tempo previsto de amadurecimento. Tem ocorrido também a implantação das chamadas uvas internacionais em áreas tradicionais onde elas não são variedades normalmente presentes. Essa revolução, em pleno curso, além da diminuição do consumo mundial, tem causado uma massificação do estilo dos vinhos, com perda de algumas qualidades interessantes e características regionais. Por outro lado, o consumidor tem sido beneficiado pela elevação geral da qualidade e pela diminuição de preços dos vinhos médios.

Produção e Consumo Internacionais

A produção mundial de vinhos encontra-se, hoje, espalhada por todos os continentes. No entanto, o maior volume e a maior concentração de vinhos de qualidade ainda estão localizados nos países da bacia mediterrânea. Na última década, França e Itália têm se revezado na liderança da produção mundial, com cerca de 70 milhões de hectolitros anuais cada um. No momento, a Itália é a maior produtora e a segunda consumidora, ocupando a França, a posição inversa. Nesses países, a produção de vinhos representa importante fração do produto interno bruto e parcela considerável de suas exportações. Juntos, os dois exportam cerca de 30 milhões de hectolitros. Outras nações da região, como Portugal, são essencialmente vinícolas. Cerca de 8% das terras agriculturáveis de Portugal estão ocupadas pela vinha, com aproximadamente 235.000 trabalhadores empregados nessa atividade. A Espanha possui a maior área de vinhedos do mundo. No entanto, esses produtores clássicos vêm sofrendo forte concorrência de países localizados fora da área mediterrânea. É difícil estabelecer o posicionamento atual dos produtores em virtude das recentes mudanças no mapa político da Europa com a fragmentação do 4º maior produtor mundial, a URSS. De qualquer forma, França, Itália, Estados Unidos, Espanha e Argentina são os cinco grandes produtores.

O vinho vem, há tempos, deixando de ser consumido prioritariamente nas áreas produtoras. Países que não se incluíam entre os grandes consumidores apresentam, agora, grande importância. Assim, Japão, Estados Unidos, Luxemburgo e Bélgica importam grandes quantidades de vinhos finos. Porém, a produção de vinhos finos compreende cerca de 5% do volume total. Nesse segmento do mercado, existe uma oferta insuficiente para uma demanda crescente, com conseqüente aumento de preços. Entretanto, como já foi exposto anteriormente, existe um outro padrão de vinho que vem conquistando a preferência do mercado consumidor.

Países do novo mundo como os Estados Unidos, a Austrália, o Chile e a África do Sul produzem vinhos que atendem a esse padrão, muitas vezes a preços inferiores aos seus equivalentes europeus. Diante dessa demanda comercial, algumas regiões tradicionais estão sendo obrigadas a se adaptar para continuarem competitivas. Isso implica em pesados investimentos em técnicas modernas de viticultura e equipamentos capazes de executar o processo altamente tecnológico em que se transformou a vinificação. Embora a perda das características regionais de alguns vinhos seja uma consequência notável, é importante lembrar que os dois vinhos mais exportados do mundo (Mateus Rosé e Liebfraumilch), são produtos de tecnologia e destituídos de caráter ou qualidade. Outro fato que tem influenciado o mercado mundial foi a criação do mercado comum europeu. A padronização da lei entre os países integrantes que está em curso, seguramente facilitará a vida do consumidor que, muitas vezes, se vê em dificuldades para compreender as inúmeras diferenças de regulamentação entre os países e para comparar vinhos de procedência diferente. Essa homogeneização dos dispositivos legais certamente levará a um aumento seletivo das exportações dos países membros. Destarte, vinhos que atendem aos requisitos comuns para receberem denominações de origem serão beneficiados. O mercado comum europeu também torna possível, pela queda das barreiras alfandegárias, o livre trânsito de vinho entre seus membros, o que, aliado à maior exigência de qualidade e à diminuição do consumo vem provocando grandes excedentes de produção em diversas áreas. A impossibilidade de colocar comercialmente esse verdadeiro mar de vinho acarreta vários problemas sociais como o desemprego e o êxodo rural.

Nitidamente estamos atravessando uma época de mudanças que tenderá a uma estabilização com uma nova distribuição do mapa mundial da produção e consumo de vinhos.

Existem padrões variados de consumo de vinho determinados por diferenças sócio-culturais. Assim, nos países tradicionalmente produtores, o vinho é encarado como alimento, fazendo parte integrante das refeições. É inconcebível, principalmente nas áreas rurais produtoras, a alimentação desacompanhada do vinho. O vinho cotidiano dessas populações, encarado como componente alimentar, não possui conotação de bebida sofisticada, reservada para reuniões sociais. É interessante notar que nesse segmento social, embora o consumo seja alto, o alcoolismo é raro. Talvez isso seja parcialmente devido ao fato de que o indivíduo entra em contato com a bebida alcoólica na infância, à mesa de sua casa, dentro do ambiente de sua família e num clima de moderação. Por outro lado, em regiões não produtoras e nos grandes aglomerados urbanos, o tipo de consumo é totalmente diferente. O vinho utilizado habitualmente é o branco, desvinculado da refeição, durante reuniões sociais. O uso do vinho como acompanhamento alimentar fica restrito às refeições em restaurantes. Perde-se assim, o caráter de alimento cotidiano como o é o pão. Nessa população, o consumo de bebidas alcoólicas é misto, ocorrendo maior prevalência de alcoolismo devido ao uso de bebidas destiladas.

Em relação à qualidade do vinho, sabe-se que nas zonas produtoras existe uma forte regionalização. As populações bebem seus vinhos, aqueles que são produzidos localmente. É inimaginável para, por exemplo, um piemontês, tomar um vinho produzido na Sicília. Em geral, consomem-se vinhos genéricos reservando-se os mais finos para a exportação e para dias festivos. Já nas grandes cidades e em zonas não produtoras, bebe-se vinhos de procedências extremamente variadas. A tendência, no entanto, é o consumo daquele padrão de vinho internacional já descrito. Os vinhos mais finos, de grande qualidade e conseqüentemente caros, destinam-se a segmentos restritos da população, de alto poder aquisitivo. São também consumidos por grupos de amadores e conhecedores, interessados em um maior conhecimento daquela bebida e, portanto, bebendo de maneira crítica.

Observamos, portanto, o vinho sendo consumido como alimento, como bebida sofisticada em eventos sociais e como objeto de estudo e análise, tal como se fora uma obra de arte.

Consumo Racional de Vinhos

O vinho, consumido racionalmente, pode ser um excelente auxiliar na manutenção da saúde. São numerosos os relatos de entidades médicas conceituadas demonstrando um benefício na ingestão moderada de álcool, que teria um efeito profilático da doença arterosclerótica cardiovascular. No entanto, todas as pesquisas são concordantes quando afirmam que esse efeito só se observa quando do uso de pequenas quantidades. A ingestão maior está relacionada a uma perda desse efeito benéfico, além do risco aumentado de desenvolvimento das doenças associadas ao álcool como a cirrose hepática e a pancreatite crônica. Assim, o controle do consumo de álcool é imperioso e o vinho tradicionalmente é a bebida da moderação. Outrossim, faz-se necessário conhecer os limites máximos de consumo considerados seguros. O Royal College of Psychiatrists and Physicians da Inglaterra recomendou recentemente que o limite de baixo risco é de 168 gramas de álcool por semana para homens e 112 gramas por semana para mulheres. Para facilitar esse cálculo, considera-se para qualquer bebida alcoólica, uma "unidade" de álcool como o equivalente a 8 gramas. No caso do vinho de mesa com 10 a 12 graus, uma unidade corresponderia a uma taça com cerca de 80 ml e o limite de segurança estaria em torno de 240 ml /dia, ou seja, três taças.

Algumas situações específicas devem ser lembradas como o caso dos pacientes diabéticos que não podem consumir vinhos de sobremesa, ricos em açúcar, e os portadores de úlceras gastroduodenais que devem tratá-las antes de reiniciar o consumo de vinhos. Também é importante evitar a associação de álcool com outras drogas e medicamentos como calmantes, anti-depressivos, anti-alérgicos, antiinflamatórios e analgésicos.

VITIVINICULTURA

UVAS VINÍFERAS

A Videira é uma planta arbustiva trepadeira e sarmentosa, ou seja, apresenta ramos longos e flexíveis. Pertence à família das ampelídeas ou vitáceas e ao gênero *Vitis*. Dentre as espécies de interesse para a vitivinicultura estão a *Vitis vinifera*, originária do continente europeu, e várias espécies de videiras americanas como a *Vitis labrusca* e a *Vitis bourquina*. Importam, ainda, para a prática viticultural, as videiras híbridas. A produção de vinhos finos, porém, está restrita àquela oriunda da *Vitis vinifera*. O vinho obtido de parreiras americanas apresenta um aroma característico, determinado pela presença de uma substância denominada antranilado de metila, a que se convencionou chamar “foxé”. Esse aroma desagradável está presente no vinho comum, de garrafão, produzido no Brasil a partir dessas uvas cuja principal vocação é o consumo in natura, como uva de mesa.

No entanto, a importância das videiras americanas e das híbridas reside no fato de que seu sistema radicular é resistente à praga que em fins do século passado dizimou todo o vinhedo europeu: a *Phyloxera vastatrix*, um pequeno inseto, de cerca de um milímetro. Esses fatos determinaram uma mudança radical na vitivinicultura européia do fim do século XIX. Assim, o plantio em pé franco (introdução direta do bacelo da videira no solo) não pôde mais ser utilizado.

Todo o vinhedo foi então substituído por parreiras enxertadas, utilizando-se como porta-enxertos as videiras americanas, com suas raízes resistentes à *Phyloxera*. A *Vitis vinifera*, nesse processo, é enxertada no caule seccionado da videira americana. A planta resultante é imune à *Phyloxera*, com o porta-enxerto funcionando como mero condutor de seiva. A videira européia continua como responsável genética pela qualidade da produção.

A *Vitis vinífera* medra melhor em determinados tipos de clima. As melhores regiões são as temperadas, compreendidas entre os paralelos 34 e 45 graus no hemisfério norte e 31 a 38 graus no sul. A videira é uma planta heliófila, que requer luz em abundância. Por outro lado, os extremos de temperatura, abaixo de -15° C e acima de 35° C, são incompatíveis com a sobrevivência da parreira. Outrossim, os solos mais apropriados são aqueles de textura média, bem drenados, e que permitem o enraizamento profundo da videira. Essa característica faz com que a parreira recolha a umidade do subsolo, sendo portanto resistente à seca.

Assim, o excesso de chuvas somente contribui para o aumento de doença fúngicas. O clima e o solo estão intimamente ligados na determinação da qualidade final do fruto.

Climas quentes e secos determinam cachos com bagos grandes, ricos em açúcares pobres em ácidos. Contrariamente, nos climas frios e úmidos, a tendência é a produção de uvas com elevada acidez e com pequeno teor de açúcar. O teor mineral do solo também influi na uva e no

vinho: o solo mais alcalino está relacionado a maior teor sacárico, o ferro produz maior quantidade de matéria corante, e assim por diante.

A reprodução da videira em vitivinicultura é promovida através de muda, pois a natureza hermafrodita e heterogâmica de suas flores fariam com que a fecundação natural acarretasse uma extrema heterogeneidade genética, com conseqüente variação na qualidade das uvas e do vinho. A planta adulta, que cumpre um ciclo vegetativo anual, necessita de dias progressivamente mais quentes no decorrer desse ciclo. Assim, se considerarmos o inverno como início do ciclo, nota-se que durante esse período a videira permanece em repouso, desprovida de suas folhas. O começo da primavera promove o movimento da seiva que poreja das extremidades podadas dos galhos. É o choro da videira. Esse fenômeno é importante porque antecede em cerca de 120 dias a data do princípio da colheita. A partir daí começa a fase de crescimento vegetativo da planta, que compreende a brotação, a ramificação e a frutificação, que se estendem até o outono. A fase seguinte, já no verão, caracteriza-se pela formação de reservas com aumento dos frutos que atingem a maturidade. Após a colheita, que no hemisfério sul é realizada entre o final de janeiro e março, a parreira perde suas folhas e volta ao repouso hibernar.

Sistema de Plantio

A vinha, planta trepadeira, se deixada crescer ad libitum, se espalha pelo chão e, encontrando apoio, fixa-se através de seu sistema de gavinhas e se ramifica pelo sistema de condução. A maior parte dos sistemas de viticultura utiliza algum método de condução. Em regiões de extremos de temperatura, vento ou pouca umidade, cultiva-se a parreira, sem condução, como uma pequena árvore para melhor captação do calor ou da umidade do solo. Os tipos mais freqüentes de vinha conduzida são a latada, em que os ramos crescem sobre um suporte treliçado horizontal elevado formando um pergolado e a espaldeira, que consiste de fileiras espaçadas e paralelas de arames esticados que conduzem os ramos. O primeiro sistema permite uma maior produtividade, em detrimento da qualidade. Possibilita também, um maior crescimento de fungos e não permite a colheita mecânica. A espaldeira, por sua vez, diminui a produção, e permite maior insolação dos frutos, que se apresentam em melhor estado sanitário. A colheita mecânica é possível, bem como os tratamentos agrícolas mecanizados.

Localização do Vinhedo

A escolha da localidade para a implantação do vinhedo é de capital importância para a determinação da qualidade da uva a ser produzida. Em geral são preferidas as encostas, pois além de permitirem uma melhor exposição solar, propiciam uma boa drenagem do terreno. Por esse mesmo motivo evitam-se as baixadas, que, com freqüência, sofrem alagamento, como também as áreas sobre lençóis freáticos, que interrompem o enraizamento profundo da planta. As encostas em margens de rios são adequadas, pois além da disponibilidade de água, o sol refletido na superfície aumenta a luminosidade sobre o vinhedo. A orientação das fileiras deve ser feita no sentido norte-sul, o que protege a vinha dos ventos e permite maior exposição dos

bagos ao sol da manhã e da tarde, protegendo-os da radiação mais forte do meio-dia. Terrenos pouco acidentados são os preferidos por permitirem a mecanização. A textura do solo deve ser média, bem permeável e devem existir boas condições de drenagem da água. Embora essas características descritas sejam as ideais, muitos vinhos de grande qualidade são produzidos sob condições aquém do ideal.

Tratos Vitícolas

O cuidado da vinha é atividade extremamente trabalhosa exigindo do viticultor atividades constantes de combate a pragas como o mídio, o oídio, a antracnose e a podridão cinzenta. A *Phyloxera* também demanda vigilância do vinhateiro. Além disso, são extremamente importantes as podas. A finalidade dessas é reduzir o volume vegetativo da planta fazendo com que o fluxo vital de seiva seja dirigido ao fruto. São realizadas duas podas: a de inverno e a verde. Na primeira suprimem-se os brotos estéreis e ramos secundários, seguindo diversos sistemas padronizados como o Guyot.

A poda verde retira o excesso de folhas permitindo maior insolação dos cachos e diminuindo a umidade, o que evita doenças. São também eliminados os cachos doentes ou mal formados.

Colheita

A colheita é realizada em épocas diferentes de acordo com a cepa, as condições climáticas e o grau de maturidade pretendida ou conseguida pelo vinhateiro. Existem cepas de amadurecimento mais precoce e outras tardias. Para tornar a decisão do momento da colheita mais objetiva procede-se à coleta de amostras representativas do vinhedo e, com auxílio do mostímetro, determina-se a quantidade de açúcar no mosto dessas uvas. Sabe-se que são necessários 17 gramas de açúcar para se obter cada grau alcoólico no vinho. Estabelecido o grau alcoólico desejado para o futuro vinho e com base em curvas históricas dos anos anteriores, o vinhateiro faz uma previsão da data ideal da vindima. A evolução dos açúcares da uva e de seus ácidos passa a ser monitorizada com grande frequência até a chegada do momento ideal da colheita. Esse momento varia de acordo com o tipo de vinho que se pretende produzir. Desse modo, para vinhos brancos frescos e aromáticos são necessárias uvas ricas em ácidos, com o devido teor sacárico. Para se obter bons vinhos tintos, as uvas devem estar ricas em açúcar e matéria corante. Os vinhos licorosos são provenientes de uvas supermaduras, com altíssima concentração de açúcar. Podem ocorrer problemas sérios enquanto se aguarda a data da colheita, tais como chuvas e ataque de fungos, prejudicando o trabalho do ano todo.

A colheita pode ser realizada por método manual ou mecânico. A vindima manual é obrigatória nos vinhedos em terrenos acidentados. É também empregada na produção dos grandes vinhos, pois permite seleção dos cachos e não provoca lesão da parreira. No entanto, é um processo lento e caro. As colheitas mecânicas são rápidas e barateiam a produção, permitindo também a vindima noturna quando a temperatura é mais amena. Porém, as

colheitadeiras podem lesar as videiras e não permitem a seleção dos bagos além de aumentar o volume de folhas e ramos junto aos cachos. Seu emprego é limitado aos vinhedos situados em terrenos regulares.

A colheita deve ser iniciada em horários frescos para evitar a oxidação dos bagos. São ainda importantes os cuidados tomados no acondicionamento e transportes das uvas à cantina. Estas não devem ter suas cascas rompidas pois as leveduras selvagens nelas existentes principiam o processo de fermentação, além de deixarem as uvas sujeitas à oxidação. Para que isso não ocorra, transportam-se as uvas em pequenas caixas plásticas que pelo seu pequeno volume não promovem o esmagamento precoce da uva e permitem perfeita higienização.

O transporte para a cantina deve ser rápido e, se houver necessidade, utiliza-se o anidrido sulfuroso para impedir o ataque de bactérias e o princípio da fermentação.

Variedades de Uvas Viníferas

A *Vitis vinífera* se expressa de múltiplas maneiras reconhecidas como variedades dessa espécie. Cada uma dessas variedades é típica de uma região produtora, existindo cepas que mantêm suas características em outras áreas enquanto outras só produzem vinhos típicos em suas áreas nativas. Embora sejam conhecidas milhares de variedades de *Vitis vinífera*, algumas dezenas têm maior expressão como produtora de vinhos finos.

Segue-se uma lista de variedades tintas e brancas, suas regiões de origem e seus vinhos.

UVAS BRANCAS

1) CHARDONNAY

A Chardonnay é a mais famosa de todas as uvas brancas, tendo seu nome escapado dos compêndios de botânica para se tornar uma marca, um nome de vinho extremamente popular e facilmente reconhecido pelos consumidores. Em sua terra natal, a Borgonha, na França, a Chardonnay é a única responsável por todos os finíssimos vinhos brancos daquela região. No entanto, por ser a França um país que usa nos rótulos de seus vinhos uma notação estritamente geográfica, o nome Chardonnay só era conhecido pelos enólogos e produtores. No final do século XX, com a disseminação da Chardonnay por praticamente todas as regiões vinícolas do mundo e com a prática, hoje quase universal, de se identificar a variedade da uva nos rótulos dos vinhos, aliada ao enorme sucesso alcançado por esta varietal, o nome Chardonnay é reconhecido como sinônimo de vinho branco de alta qualidade. Deve-se ressaltar no entanto que apesar de toda a fama, existem diferenças muito significativas entre os diferentes vinhos produzidos no mundo com a Chardonnay.

Entre os apreciadores de vinho, o sucesso da Chardonnay deve-se principalmente ao fato de que, com raras exceções, o vinho feito com a varietal costuma dar enorme e imediata

satisfação a quem o bebe. O vinho da Chardonnay costuma ser pleno, acessível, amanteigado, frutado e dependendo do tipo de vinificação adotado, ter ou não o sedutor aroma de baunilha derivado do tratamento em tonéis de carvalho, além de não ser áspero ou conter acidez agressiva.

Mas a Chardonnay não agrada apenas os consumidores. Os produtores a apreciam muito por ser uma uva muito fácil de cultivar - é vigorosa, resistente, produzindo generosas colheitas na maioria dos climas e solos. Os enólogos também a apreciam por sua extrema maleabilidade, podendo produzir uma grande gama de estilos diferentes de vinhos, de acordo com a técnica de vinificação adotada. Sua expressão máxima no entanto, continua a ser na Borgonha, onde dá origem a alguns dos mais elegantes e refinados vinhos brancos de todo o mundo (Montrachet, Mersault, etc...).

Aspectos Organolépticos da Chardonnay

A Chardonnay costuma ter uma enorme variedade de aromas e sabores. Entre os mais conhecidos estão: maçã, pêra, frutas cítricas, melão, pêssego, abacaxi, manteiga, cera, mel, “balas toffee” ou “butterscotch” (espécie de caramelo feito com açúcar queimado e manteiga ou xarope de milho), baunilha, especiarias diversas, lã molhada (na Borgonha), minerais e pedra de isqueiro (Chablis).

2) SAUVIGNON BLANC

A Sauvignon Blanc é a única varietal responsável por alguns dos mais populares e respeitados vinhos brancos secos do mundo, os Sancerre e os Pouilly - Fumé do Vale do Loire, na França. É também a uva dos Sauvignon e Fumé Blancs nas demais partes do mundo. Parece ter suas origens na região de Bordeaux, na França, onde costuma ser adicionada à Sémillon, tanto nos vinhos secos (Graves), como nos doces (Sauternes), conferindo sabor e vivacidade à mistura. Pode ser vinificada com ou sem tratamento em carvalho, dando origem a vinhos bastante diferentes. Países do Novo Mundo, especialmente a Nova Zelândia, têm tido muito sucesso nos vinhos desta varietal.

Aspectos Organolépticos da Sauvignon Blanc

Quando corretamente tratada, a Sauvignon costuma produzir vinhos com personalidade forte, apesar de unidimensionais, bastante seco e com notável acidez (sua mais marcante característica). Os sabores e aromas encontrados com maior frequência são os herbáceos, tais como grama recentemente cortada, folhas de groselha em floração, aspargos em lata e groselhas brancas (gooseberry). São também descritos aromas pouco ortodoxos tais como almíscar, feijões verdes (indesejável), “gato macho” e urtiga. Na Sauvignon do Vale do Loire é comum aparecer aromas minerais e de pedra de isqueiro (o que explica a designação “fumé” que aparece em alguns vinhos desta uva).

3) RIESLING

A verdadeira Riesling de origem germânica, também conhecida como Johannisberg, White Rhine ou Riesling Renano, é uma das melhores uvas do mundo. Tem em comum com a Sauvignon Blanc uma personalidade extremamente marcante, que se manifesta muito melhor sem a influência do carvalho, e uma acidez bastante elevada. É, no entanto, muito mais adaptável que a Sauvignon, crescendo muito bem tanto no clima frio da Europa (Alemanha e Alsácia), como no clima quente da Austrália. É ainda passível de ser atacada pela “podridão nobre”, causada pela Botrytis cinerea, o fungo que acomete certas uvas maduras, desidratando-as, dando origem a vinhos de imensa riqueza e doçura. O resultado é uma grande variedade de estilos de vinhos, desde o totalmente seco até o intensamente doce, com teores alcoólicos que variam de 6,5% na Alemanha até os 13% na Alsácia e na Austrália. Além disso, como a Chardonnay, a Riesling tem o potencial de envelhecer por muitos anos, dando origem a vinhos de grande complexidade.

Independente de sua origem, de ser seco ou doce, velho ou novo, o vinho produzido com a Riesling deve ter um intenso caráter frutado, balanceado por uma vívida acidez.

Aspectos Organolépticos da Riesling

Os aromas e sabores mais freqüentemente associados à Riesling são os de petróleo/ querosene, tostado, notas minerais, aromas florais (Mosel), mel (vinhos doces), maçãs verdes crocantes, maçãs cozidas com especiarias, marmelo, laranja, lima (Austrália) e maracujá (Austrália)

4) CHENIN BLANC

A Chenin Blanc, uma uva de elevada acidez e grande potencial de longevidade na sua região nativa, chamada Pineau ou Pineau de la Loire, é provavelmente a variedade de uva mais versátil do mundo, capaz de produzir alguns dos mais finos e longevos vinhos brancos doces.

Quando as condições são favoráveis, o que infelizmente não costuma ocorrer em todos os anos no Loire (Côteaux du Layon, Vouvray, etc...), a Chenin Blanc dá origem a magníficos vinhos doces, com toques de mel, além de estimulante e harmoniosa acidez. Em anos menos favoráveis, os vinhos costumam ser mais leves, menos concentrados e mais freqüentemente secos ou meio-doces, sendo sua elevada acidez mais útil para a produção de vinhos espumantes secos em Saumur, Vouvray e Mont-Louis. No restante do mundo, a Chenin Blanc produz vinhos simples, suaves, ácidos e frutados (África do Sul, onde é a variedade mais plantada) ou vinhos secos e de caráter, cada vez mais interessantes (Nova Zelândia).

Aspectos Organolépticos da Chenin Blanc

Os aromas e sabores mais freqüentes da Chenin Blanc são os de maçãs verdes, damascos, nozes, avelãs, amêndoas, mel e marzipan.

5) MARSANNE

A Marsanne, provavelmente originária do norte do Rhône, no sul da França, é uma varietal de crescente popularidade, sendo utilizada sozinha ou em combinação com sua tradicional parceira Roussanne, em denominações como St-Joseph, St-Péray, Crozes-Hermitage e em muito menor escala, em Hermitage. A capacidade da uva de produzir, em termos quantitativos, grandes safras e as modernas técnicas de vinificação, que ajudaram a minimizar a tendência natural da Marsanne de produzir vinhos com baixa acidez, contribuíram sem sombra de dúvida para esta mudança no perfil de aceitação dos vinhos feitos com a Marsanne.

Aspectos Organolépticos da Marsanne

A Marsanne, por si só, costuma apresentar aromas e sabores bastante acentuados, geralmente herbáceos, lembrando frutas cítricas muito maduras e concentradas, às vezes com toques minerais. Quando tratada com carvalho, apresenta excelente potencial de envelhecimento. Os vinhos de Marsanne costumam ter cor profunda, corpo pleno, com aromas bastante exuberantes, podendo em alguns casos lembrar amêndoas.

6) GEWURZTRAMINER

A Gewurztraminer é uma varietal extremamente aromática, que atinge o seu grau máximo de qualidade na Alsácia, na França, onde dá origem a uma enorme gama de vinhos personalíssimos, variando do totalmente seco até vinhos doces (VT - Vendage Tardive e SNG - Sélection de Grains Nobles), sempre com elegância e fineza. Também na Alemanha, na região de Pfalz, produz vinhos de excepcional qualidade. Também tem aparecido em praticamente todas as regiões do mundo, tais como a Austrália, Califórnia e o Chile, porém com características muito distintas e com poucas das qualidades que a tornaram famosa. A Gewurztraminer, no seu apogeu, apresenta o aroma mais peculiar entre todas as uvas brancas, o que a torna absolutamente inconfundível numa degustação às cegas. O vinho feito com esta uva tem um perfume floral, com uma característica pungência, com um peculiar sabor e aroma de lichias, sendo geralmente bastante encorpado, com textura untuosa, elevado teor alcoólico e baixa acidez.

Aspectos Organolépticos da Gewurztraminer

Como já foi dito, os aromas e sabores mais freqüentes são os de especiarias, particularmente o gengibre e a canela, “Creme Nívea” e lichias.

7) MOSCATEL

Se um vinho tem aroma de uvas, então é quase certo que a uva do qual se originou é uma uva da família Moscatel. Os vinhos feitos com esta uva podem ser secos, como na Alsácia; leves, adocicados e frisantes, como em Asti, Moscato d’Asti e Clairette de Die; muito doce, como no Moscatel de Valência; muito doce e fortificado, como no pesado, super-doce, âmbar e castanho “Liqueur Muscats” Australiano e nos “vins doux naturels” do Rhône e do Sul da França (dos quais os mais conhecidos são os Muscat de Beaumes-de-Venise, Muscat de Rivesaltes e Muscat de Frontignan).

Aspectos Organolépticos da Moscatel

Os aromas e sabores mais citados são os de uvas, laranjas, rosas (Alsácia), bergamota / tangerina (Alsácia), uvas passas (nos vinhos fortificados), cevada e açúcar mascavo (demerara).

8) VIOGNIER

A varietal Viognier é uma uva importante por ser extremamente rara. A Viognier é a responsável pelo Condrieu, um vinho branco excitante, perfumado, opulento (apesar de seco) e encorpado, proveniente de uma minúscula região do norte do Rhône, sendo cultivada em muito poucos lugares no mundo. O problema é que a Viognier é uma varietal de cultivo complicado, sendo muito susceptível às diferentes doenças próprias dos vinhedos, além de ser de difícil vinificação. Se o clima não for extremamente favorável, possivelmente não haverá uvas para serem colhidas, e mesmo num ano considerado bom, a produção é muito baixa (daí o preço proibitivo do Condrieu). A boa notícia é que vários produtores de outras regiões do Vale do Rhône e de Languedoc estão plantando a Viognier, com bons resultados. A uva também está sendo cultivada na Califórnia, produzindo vinhos bastante expressivos, porém com preços comparáveis aos de Condrieu.

Aspectos Organolépticos da Viognier

Os aromas e sabores mais citados são os de flores de primavera (flor-de-maio e flor do limoeiro), damascos, pêssegos, almíscar e algumas vezes, de “crème fraîche”, que é um laticínio francês constituído por um creme de leite levemente acidificado (inexistente no Brasil).

9) SÉMILLON

A Sémillon é a principal uva dos vinhos brancos de Bordeaux, tanto os secos (especialmente em Graves), como os doces (Sauternes). Também consegue excelentes resultados na Austrália, na região do Hunter Valley, na forma de um pouco usual vinho branco seco.

Em Bordeaux é apreciada por sua suavidade, tal como lanolina, e em menor escala, somente nos vinhos secos jovens, por seus aromas e sabores herbáceos (similares aos da muito mais ácida Sauvignon Blanc, com a qual é comparável e freqüentemente misturada). No Hunter Valley é renomada por produzir um longo vinho branco seco, que adquire crescentes sabores de mel e torradas com o envelhecimento. É também bastante plantada no Chile e em menor escala na África do Sul.

Aspectos Organolépticos da Sémillon

Os aromas e sabores mais freqüentes são os de grama, cítricos, lanolina, mel e torradas.

OUTRAS UVAS BRANCAS DE INTERESSE:

- ALIGOTÉ - Uma uva agradável, porém comum, produzindo vinhos brancos secos, ácidos e encorpados na Borgonha.
- COLOMBARD - A uva Colombard produz vinhos brancos leves, suaves, frutados e baratos no Sudoeste da França, especialmente os Vin de Pays des Côtes de Gascogne, além dos vinhos que são a base para os vinhos fortificados locais como o “cognac” e o “armagnac”. É também popular na Califórnia, África do Sul e Austrália.
- FURMINT - A Furmint, varietal branca encontrada em grande quantidade na Hungria e em menor escala na Eslovênia, é uma uva refinada e apaixonante, dando origem a um dos mais famosos e longevos vinhos de sobremesa do mundo, o Tokay. É uma varietal muito sensível a Botrytis cinerea (ou “podridão nobre”). Seus vinhos costumam ter acidez extremamente elevada, alta concentração de açúcar residual e elevado teor alcoólico, com grande potencial de envelhecimento. Os vinhos são ricos, concentrados e ardentes. Pode produzir também vinhos completamente secos, robustos e potentes.
- MÜLLER-THURGAU - É uma uva resultante do cruzamento da Riesling com a Sylvaner, plantada por toda a Alemanha, sendo a principal constituinte do Liebfraumilch. É também a variedade mais comum na Inglaterra.
- PINOT BLANC - Em sua melhor expressão, como a cultivada na Alsácia, dá origem a vinhos que se assemelham a um Chardonnay leve, sem tratamento em madeira, fresco e herbáceo, com maçãs e toques de manteiga.

- PINOT GRIS (também conhecida como Pinot Grigio, Tokay ou Rüländer) - Produz vinhos leves, ácidos e neutros na Itália e Alemanha. Ou então vinhos maduros, ricos, concentrados e pouco ácidos, com perfume de talco e toques de mel, tanto secos como doces, na Alsácia.

- SYLVANER - Uma das menos expressivas e consideradas uvas brancas da Alsácia, mas ainda assim não desprovida de atrativos. Na Alemanha, onde é conhecida como Silvaner, é importante na região da Francônia.

- SCHEUREBE - É uma varietal híbrida de Riesling-Silvaner alemã, bastante interessante, que dá origem a bons vinhos brancos secos e doces. Também é encontrada na Inglaterra.

UVAS TINTAS

1) CABERNET SAUVIGNON

A Cabernet Sauvignon é a uva tinta mais conhecida e difundida em todo o mundo. Tem grande facilidade de adaptação a diferentes climas e solos, sendo por isto cultivada em praticamente todas as principais regiões vinícolas, das quais Bordeaux, na França, é a de maior expressão.

É uma uva pequena, de casca muito espessa, cor intensa, com grande quantidade de material sólido e escuro, além de taninos em abundância (exceto no Chile e África do Sul, onde costuma ser menos tânica).

Aspectos Organolépticos da Cabernet Sauvignon

Os aromas e sabores típicos da Cabernet Sauvignon jovem são os de groselhas negras (blackcurrant), cassis e ameixas pretas. Quando mais evoluído, o “bouquet” pode revelar aromas muito complexos, tais como os de carne de caça, couro, chocolate e azeitonas. Se o vinho receber um tratamento em carvalho, surgem aromas de cedro, caixa de charutos e tabaco, podendo ter acentuados aromas minerais como o de grafite. Em alguns casos (Chile e Austrália) podem surgir aromas de hortelã e até mesmo eucalipto.

2) MERLOT

A uva Merlot, tradicionalmente usada para arredondar as duras arestas dos vinhos feitos com a Cabernet Sauvignon, sempre foi considerada como coadjuvante no processo de fabricação dos grandes vinhos de Bordeaux.

No entanto, nos dias de hoje, cada vez mais a Merlot está deixando de lado este papel, assumindo grande importância nos vinhos produzidos na margem direita do Gironde, em Bordeaux (Pomerol e St. Emilion) e em variedades de outras regiões tais como a Califórnia, o Chile

e a Austrália. É bom lembrar que o famoso Château Petrus é produzido quase que exclusivamente com Merlot.

A Merlot é por natureza menos tânica e de maturação mais precoce que a Cabernet Sauvignon, se adaptando muito bem a solos argilosos e úmidos.

Aspectos Organolépticos da Merlot

Os aromas característicos da Merlot são os de frutas vermelhas escuras: amoras pretas e ameixas pretas. São também descritos os exóticos aromas de rosas e bolo de frutas. No caso do vinho ser tratado em tonéis de carvalho, pode surgir um delicioso toque de chocolate, além de ser conferida ao vinho uma intensa riqueza textural.

3) PINOT NOIR

A Pinot Noir é a mais complexa e delicada de todas as uvas tintas. Seu cultivo fora da Borgonha, sua terra natal, é extremamente difícil, sendo poucos os produtores bem sucedidos. Mesmo na Borgonha, são raros os que conseguem expressar em seus vinhos toda a grandiosidade da uva.

A Pinot Noir é uma das mais antigas uvas da França e é extremamente sujeita a mutações. O plantio do clone errado, em locais não adequados, poderá resultar em vinhos insípidos e sem personalidade.

A uva tem casca fina, baixa acidez, cor média, poucos taninos e é melhor cultivada em regiões de clima mais frio.

Os fatores mais importantes para a produção de grandes vinhos de Pinot Noir são: produzir a uva em pequenas quantidades e em locais adequados, além de ter cuidados extremos no processo de vinificação (fermentação com temperatura controlada, cuidados higiênicos rigorosos e uso de métodos delicados de clareamento e / ou filtração). A este respeito é bom frisar que atualmente os grandes vinhos da Borgonha são aqueles em que praticamente não se usam quaisquer destes métodos, sendo o vinho resultante a verdadeira expressão do “terroir”, sem manipulações.

Os vinhos de Pinot Noir, com raras exceções, não são muito longevos, atingindo sua maturidade em 8 a 10 anos, permanecendo no auge por pouco tempo, para depois declinar rapidamente.

Aspectos Organolépticos da Pinot Noir

Os aromas e sabores típicos da Pinot Noir quando jovem são os de frutas vermelhas, especialmente framboesas, morangos e cerejas. Na Borgonha podem aparecer notas florais, geralmente violetas, sendo que na Califórnia e Austrália são descritos aromas “empireumáticos” (café torrado).

Quando amadurece, a Pinot Noir (principalmente na Borgonha) revela nuances muito interessantes tais como caça, couro, alcaçuz, trufas negras, estábulo e o clássico “sous-bois”, que é descrito como o aroma de terra úmida, cogumelos e folhas do bosque em decomposição.

4) TEMPRANILLO

A Tempranillo é a uva mais comum da Espanha, possuindo cor intensa, com taninos e acidez elevados. Quando pura, sem tratamento em carvalho, tem aromas e sabores de frutas vermelhas e especiarias.

A grande dificuldade de se individualizar o sabor da Tempranillo é que os vinhos espanhóis, tradicionalmente, sempre foram maturados por longos períodos em tonéis de carvalho, tirando praticamente toda a fruta e a personalidade da uva. Atualmente, com a adoção de novas técnicas de vinificação, este panorama está mudando e a Tempranillo deverá ocupar em breve um lugar de destaque no mundo do vinho.

5) SYRAH / SHIRAZ

A uva Syrah / Shiraz é mundialmente conhecida por dar origem a vinhos incrivelmente concentrados, escuros, moderadamente ou muito tânicos, densos, alcoólicos e repletos de aromas e sabores de especiarias. É uma variedade de fácil cultivo e difícil vinificação. Pode ser usada sozinha ou em deliciosas combinações com outras uvas tintas, especialmente a Grenache e a Cabernet Sauvignon. Na Côte-Rôtie, pode ser misturada com a uva branca Viognier, produzindo vinhos com aromas florais exóticos e complexos.

A Syrah tem sua expressão máxima no Vale do Rhône, sul da França, especialmente nas regiões de Hermitage, Côte-Rôtie e Crozes-Hermitage. Na Austrália, onde é conhecida como Shiraz, é, sem dúvida alguma, a uva mais importante, produzindo verdadeiras obras de arte como o Penfolds Grange, o melhor e mais longo vinho australiano.

O vinho produzido com a uva Syrah / Shiraz é descrito como sensual e sedutor, sendo muitas vezes o responsável pela paixão por vinhos tintos, despertada em neófitos apreciadores de vinhos.

Aspectos Organolépticos da Syrah / Shiraz

Os aromas e sabores característicos da Syrah / Shiraz são os de especiarias (particularmente a pimenta do reino preta), frutas escuras maduras (framboesa negra, groselha negra, amora), alcaçuz, couro, caça e alcatrão, além de outros aromas do grupo dos “empireumáticos” (tostado e defumado). São também descritos os aromas de gengibre e chocolate escuro, notas florais (violeta), podendo em algumas regiões da Austrália, aparecer um toque sutil de hortelã.

6) GAMAY

Gamay, a uva típica da região de Beaujolais, costuma produzir vinhos com média ou muita intensidade de cor, com um característico tom púrpura, tradicionalmente descritos com os termos vagos de “leve e frutado”.

Na verdade, o processo pelo qual o vinho é produzido - maceração carbônica, onde a fermentação é feita a partir de uvas inteiras, começando dentro do bago - resulta em aromas muito evidentes de bananas (às vezes, doce de banana), caramelo e até de chiclete de bola e acetona. A expressão aromática de frutas frescas lembra morangos silvestres.

Outra característica notável da Gamay é sua elevada acidez, um de seus atributos mais desejáveis, pois confere ao vinho um frescor inigualável.

Os vinhos produzidos com uvas de regiões diferenciadas, os chamados “Grand Crus”, costumam ter mais caráter e podem, após 5 ou 6 anos atingir alguns dos atributos da Pinot Noir. Esta, no entanto, não é a regra geral, sendo que os vinhos produzidos com Gamay devem ser consumidos muito jovens, ressaltando o seu frescor e sua fruta exuberante.

7) CABERNET FRANC

A uva Cabernet Franc é muito usada na região de Bordeaux, em associação com a Cabernet Sauvignon. Com relação a esta, é considerada menos aristocrática, mais suave, apresentando casca menos espessa, com menos cor, aromas e taninos. Tem um característico toque herbáceo e vegetal, lembrando a pimenta verde, folhas e “cascas de batatas”.

No entanto, na região de Saint Emilion, em Bordeaux, é a principal componente de vinhos muito famosos tais como o Château Cheval Blanc (60%) e o Château L’Angelus (50%).

No Vale do Loire, na região de Chinon, onde é usada pura, exhibe frequentemente boa acidez e sutis aromas e sabores de frutas vermelhas frescas (morango) e chocolate.

8) GRENACHE

A Grenache é a uva mais comum do Sul da França, sendo também muito plantada na Espanha, onde é conhecida com o nome de Garnacha.

É também muito freqüente na Austrália, onde é usada para produzir vinhos baratos e de baixa qualidade, aparecendo em pequena escala na Califórnia, em vinhos no estilo dos produzidos no Vale do Rhône, na França.

No Sul da França, a Grenache é a principal uva do famoso Châteauneuf-du-Pape e dos Côtes du Rhône, sendo também responsável pelo surpreendente Banyuls, um vinho de sobremesa tinto, que é considerado a compatibilização ideal com chocolate.

Os vinhos produzidos com a Grenache são geralmente muito escuros, alcoólicos, com toques de especiarias (pimenta), frutas vermelhas (framboesas) e ervas. Em Châteauneuf-du-Pape costuma apresentar o exótico aroma de óleo de linhaça.

9) NEBBIOLO

A pequena Nebbiolo, também conhecida como Spanna, Inferno e Grumello, tem seu nome derivado de neblina, em italiano, numa referência às regiões repletas de neblina do Piemonte, norte da Itália, sua terra natal, especialmente em Barolo e Barbaresco.

De casca muito espessa, costuma produzir vinhos extremamente escuros, secos, grandiosos, com muita acidez e taninos exuberantes.

Seus aromas e sabores típicos são os de alcatrão, alcaçuz, violetas, rosas, ameixas secas, bolo de frutas e chocolate amargo.

10) SANGIOVESE

A uva Sangiovese domina praticamente toda a região central da Itália, porém só consegue ser grandiosa na Toscana, particularmente nas regiões de Chianti, Brunello de Montalcino e Vino Nobile de Montepulciano.

Na sua melhor expressão, a Sangiovese produz vinhos de corpo médio a encorpado, secos, levemente picantes, com aromas e sabores de cereja amarga, especiarias, tabaco e ervas. Principal componente dos vinhos da região de Chianti, em mistura com outras uvas (geralmente a Canaiolo e a Mamolo) , a Sangiovese está cada vez mais sendo usada pura ou em associação com a Cabernet Sauvignon , nos vinhos chamados de “Super-Toscanos”, onde consegue expressar de forma exuberante todo o seu caráter. Com a flexibilização da legislação, mesmo os vinhos da região do Chianti Classico DOCG tem apresentado esta composição.

11) ZINFANDEL

A uva Zinfandel, cuja verdadeira origem permanece até hoje desconhecida, praticamente só é encontrada na Califórnia.

Muito versátil, pode dar origem a uma imensa gama de vinhos, desde os brancos (na verdade são levemente rosados), até aos fortificados tipo Porto.

No entanto, sua melhor expressão são os vinhos tintos secos, que costumam ser bastante potentes, ricos, encorpados e com aromas e sabores de frutas vermelhas escuras (amoras) e especiarias (pimenta do reino fresca). Com boa quantidade de taninos maduros e não agressivos, os vinhos de Zinfandel geralmente estão prontos para serem tomados em 2 ou 3 anos, sendo que os melhores exemplares chegam a durar 10 anos.

NOÇÕES BÁSICAS DE DEGUSTAÇÃO

INTRODUÇÃO

A vida pode ser encarada de uma forma casual ou então levada muito a sério. Todos nós escolhemos, de uma forma ou de outra, como e quando usar nossa energia e concentrar nossa atenção. Você pode ouvir música, cozinhar seriamente ou cuidar de um maravilhoso jardim. Talvez as coisas que você ame não sejam vitais, mas seguramente tornam a sua vida mais rica. Uma paixão nunca é um esforço perdido, sendo esta a razão pela qual os verdadeiros apreciadores do vinho aprendem a degustar. Nós sabemos que o esforço despendido em entender e apreciar o vinho, ao contrário de simplesmente gostar da bebida e de seus efeitos inebriantes, paga grandes dividendos. A verdadeira degustação do vinho acrescenta uma nova dimensão à rotina básica diária de comer e beber. Ela transforma a obrigação em prazer, uma necessidade elementar numa celebração da vida. Segundo o enólogo francês Emile Peynaud, para degustar um vinho é necessário submetê-lo aos nossos sentidos, analisando atentamente.

Degustação de Vinhos: Aspectos Gerais

Então, o que é realmente degustar um vinho? Como qualquer habilidade, uma degustação responsável requer uma combinação de técnica e experiência. Quanto mais você pratica, melhor você se torna. Dizem que, dado um vinho não identificado, um degustador experiente, usando apenas seus sentidos e sua memória, pode identificar a variedade de uva, a safra do vinho, sua região de origem e até o seu produtor. Este é o mito. Na verdade, se o vinho for servido na temperatura ambiente e o degustador estiver vendado, na maioria das vezes sequer conseguirá dizer se o vinho é branco ou tinto. A degustação às cegas é na verdade um grande exercício intelectual, um jogo de raciocínio, cujo verdadeiro objetivo é entender o vinho e não praticar um jogo de adivinhação. Através do apurado uso de todos os sentidos e da comparação das sensações obtidas com dados da memória de outras degustações, um degustador dedicado pode decifrar a biografia de um vinho com razoável extensão, incluindo informações sobre a uva e a região do vinho, sua relação com outros vinhos de mesmo tipo e origem, obtendo dados para fazer um julgamento responsável de suas qualidades intrínsecas.

Cada garrafa de vinho traz uma mensagem, a incorporação física de um determinado local e tempo, capturados e transmitidos para o prazer do degustador. É um verdadeiro contato físico com o passado.

Mais do que isto, o vinho tem um verdadeiro efeito catalisador. O esforço de entendê-lo através da degustação, repartindo este conhecimento com outros degustadores, cria uma experiência comum, construindo laços que aproximam as pessoas. Emile Peynaud enfatiza este aspecto da degustação em seu livro “O Gosto do Vinho”, um marco da literatura especializada. Segundo Peynaud, “o grande vinho tem a maravilhosa qualidade de imediatamente estabelecer a

comunicação dentre aqueles que o estão bebendo. Degustá-lo à mesa não deve ser uma atividade solitária, sendo que um vinho fino não deve ser bebido sem comentários”.

As técnicas de degustação ampliam nossa habilidade de compreender plenamente um vinho. Elas são realmente bastante simples e seguem uma série de passos logicamente definidos. Alguns dos procedimentos podem parecer pouco naturais ou mesmo pretensiosos para os não iniciados, mas eles foram desenvolvidos ao longo dos séculos para atingir finalidades específicas. Após algum tempo, estes procedimentos estarão automatizados.

As Normas Básicas da Degustação

Considere cuidadosamente as circunstâncias. Nem todos os vinhos merecem ser cuidadosamente analisados. Se você estiver bebendo um Liebfraumilch alemão de garrafa azul, em copos de plástico, numa festinha sem compromisso, qualquer tentativa de degustação a sério será um esforço perdido e uma atitude esnobe. Degustadores profissionais preferem uma sala com iluminação natural, livre de odores, com paredes e mesas brancas para poder apreciar o vinho num ambiente o mais neutro possível, tornando a análise mais precisa. Lembre-se que a degustação não é um teste - sua resposta subjetiva é mais importante do que qualquer “resposta certa”. Não importa quão avançada seja a sua técnica, a degustação não é uma ciência exata. A sensibilidade individual varia bastante quando o assunto é aroma e sabor. Estas diferenças são fisiológicas e culturais.

O objetivo da degustação de vinhos não é “descobrir” os mesmos aromas e sabores que outro degustador está descrevendo.

Se você afinar as suas habilidades perceptivas e desenvolver seu próprio vocabulário para descrevê-las, você certamente não apenas obterá maior prazer do vinho em si mesmo, mas também estimulará melhor comunicação entre você e os amigos com os quais você está compartilhando este precioso líquido.

Os Mecanismos de Percepção Sensorial

Existe um mecanismo comum de percepção sensorial, válido para todos os nossos sentidos, cuja sequência lógica poderia ser esquematizada da seguinte maneira: estímulo sensorial efetivo - receptor sensitivo - impulso elétrico – cérebro - avaliação. A primeira fase deste processo seria o que chamamos de sensação e a segunda fase, com a chegada do estímulo ao cérebro, seria a percepção. A avaliação da informação pelo cérebro se fará baseada em experiências prévias, traduzindo-a através de palavras adequadas preestabelecidas.

Lembre-se que os limiares de percepção são diferentes para cada indivíduo, e embora não sejam alteráveis, podem ser conhecidos através do exercício constante. É importante

ressaltar que o reconhecimento das sensações exige um conhecimento prévio ou memória sensorial, que pode e deve ser estimulado pelos interessados em degustar vinhos.

ASPECTOS VISUAIS: OLHANDO O VINHO

A Técnica

O primeiro passo no exame de um vinho é o visual. Preencha o copo com cerca de 1/3 de sua capacidade e nunca com mais da metade desta capacidade. Segure o copo pela base. Isto pode, no início, parecer embaraçador, mas há boas razões para tal - segurar o copo pelo corpo esconde o líquido de sua visão, impressões digitais dificultam a visão da cor e o calor de sua mão altera a temperatura do vinho. Peynaud diz, “ofereça a alguém um copo de vinho e você poderá dizer, pela maneira de segurar o copo, se é ou não um conhecedor”. Comece a observar a cor, a intensidade e a limpidez e a formação das “lágrimas”. Cada um desses atributos requer uma maneira diferente de observação.

Cor: A verdadeira cor, com suas matizes de tonalidades, é melhor julgada inclinando-se o copo, olhando o vinho a partir da borda, observando-se as variações de tonalidades existentes no líquido. Ainda com o copo inclinado, aproveite para avaliar o anel periférico, que se localiza na parte mais distante do observador, onde o líquido está mais próximo da borda do copo. Observe se há uma gradação de cor, do mais escuro para o mais claro à medida que se distancia do centro para a periferia do vinho. Quanto mais maduro estiver o vinho, mais aquoso será o anel periférico e mais perceptível será a gradação de cor. Outro aspecto fundamental para ser avaliado nesta fase do processo diz respeito à maturidade do vinho. Podemos afirmar de maneira genérica que os vinhos brancos tendem a ficar mais escuros com a idade e os tintos mais claros.

Para os vinhos brancos, de acordo com o grau de envelhecimento, teremos a seguinte seqüência de mudanças na cor:

branco papel – verdeal - amarelo palha - amarelo ouro - âmbar

Para os vinhos tintos, a seqüência seria a seguinte:

púrpura – rubi- granada - tijolo (alaranjado) - âmbar

Intensidade: A intensidade, um atributo do vinho que diz respeito ao fato deste ser mais claro ou mais escuro, ou seja, mais ou menos penetrável pela luz, e que não deve ser confundida com a limpidez. É melhor aferida olhando-se o vinho diretamente de cima, em direção à base do copo, através do líquido. A intensidade é um indício do extrato - a concentração de sólidos no vinho, um dos componentes do assim chamado corpo do vinho.

Limpidez: A limpidez - se o vinho tem ou não partículas em suspensão, é mais evidente quando se olha uma fonte de luz através do líquido. Em princípio, um vinho deve ser totalmente livre de partículas visíveis em suspensão. A presença de partículas em suspensão pode não ser obrigatoriamente um defeito, já que vinhos engarrafados sem filtração podem apresentá-las, porém exige um cuidado maior na análise dos aspectos olfativos e gustativos.

“Lágrimas”: O passo seguinte é fazer o vinho girar no copo. Além de misturar toda a gama de tonalidades, prepara o vinho para o próximo passo que é o exame olfativo do mesmo. A maneira mais fácil de fazer isto é segurar o copo pela base, segurando a haste com o indicador e o polegar e gentilmente rodar o pulso. Movimente o copo até que o vinho esteja dançando, subindo em direção à borda. Então pare. Assim que o líquido voltar para a parte inferior do copo, uma película transparente aparecerá na parede interna, caindo com velocidade variável e irregularmente, formando as chamadas “lágrimas” ou “pernas”. Estas são simplesmente uma indicação da quantidade de álcool do vinho: quanto mais alcoólico for o vinho, as “lágrimas” serão mais abundantes e mais estreitas. Lembre-se que o fenômeno da formação de “lágrimas” não tem qualquer relação com o teor de glicerol do vinho e sim com o seu teor de álcool etílico ou etanol. Cada um desses elementos revela diferentes aspectos do caráter do vinho e de sua qualidade. Não se esqueça, durante este processo de apreciar a cor do vinho. Nenhum outro líquido é tão vívido, com tonalidades variadas ou reflete a luz com tal prazer e fineza. Há boas razões para que a aparência do vinho seja frequentemente comparada com pedras preciosas tais como o rubi, o topázio, a granada e a metais nobres como o ouro. Em síntese, podemos dizer que a seqüência mais adequada para a análise visual de um vinho é a que se segue:

1. Com o copo na vertical

- a) Limpidez
- b) Transparência
- c) Brilho na superfície do líquido (bom indicador do teor de acidez do vinho)
- d) Intensidade de cor (indicativo do extrato do vinho)

e) Presença de bolhas (lembre-se de que estas são normais nos vinhos espumantes e que podem ser encontradas eventualmente e de forma passageira nos vinhos não espumantes. Neste caso, sua persistência pode significar uma segunda fermentação dentro da garrafa, constituindo-se num grave defeito).

2. Com o copo inclinado

- a) Teor aquoso do anel periférico (indica a maturidade do vinho)
- b) Cor: no centro do copo e no anel periférico
- c) Presença de sinais de amadurecimento do vinho: reflexos de cor

3. Após a agitação

a) Viscosidade: velocidade com que as “lágrimas” se formam e com que descem pela parede do copo.

b) Indicação do teor alcoólico do vinho: quantidade de “lágrimas” e sua largura.

ASPECTOS OLFATIVOS

A Técnica

Quando você parar de agitar o vinho, durante a queda das “lágrimas”, é tempo de começar o próximo passo: a análise olfativa. Agitando o vinho, este se vaporiza e a fina película do líquido que recobre a parede interior do copo se evapora rapidamente. O resultado é uma intensificação dos aromas que se tornarão mais concentrados se o copo for mais estreito em sua porção superior. Coloque seu nariz diretamente no copo e aspire. Não há consenso na maneira correta de se proceder esta aspiração. Alguns advogam duas ou três rápidas inaladas, outros preferem apenas uma inalação profunda e prolongada. Existem degustadores que preferem inalar isoladamente com cada uma das narinas.

A Percepção dos Aromas e a Via Olfativa

O objetivo destes procedimentos é conduzir os aromas profundamente no nariz, colocando-os em contato com os receptores olfativos e o bulbo olfativo, onde as sensações são registradas e decodificadas. Estes receptores estão situados num local remoto e protegido, na parte superior do nariz. Com prática e muita atenção, será possível aprender como maximizar a percepção dos aromas e a seguir como decifrá-los. Devemos ainda nos lembrar dos aromas que atingem os receptores nasais pela rinofaringe, a chamada via retro olfativa, constituindo-se no mais importante componente do chamado aroma de boca e da persistência aromática intensa. Este assunto será melhor visto mais adiante, quando tratarmos da análise gustativa do vinho.

Os Aromas do Vinho

O mundo dos aromas é vasto e confuso e sabe-se que o vinho tem uma assombrosa quantidade de elementos aromáticos. Nosso sistema olfativo é incrivelmente sensível, nos sendo possível distinguir aromas em quantidades tão pequenas, que mesmo os mais sensíveis equipamentos de laboratório terão dificuldade em medir. Nossa capacidade analítica é extraordinária, estimando-se em cerca de 10 mil o número de aromas diferentes que o ser humano pode identificar. São identificáveis nos aromas do vinho, pelo menos 181 ésteres, 52 álcoois, 75 aldeídos e cetonas, 22 acetatos, 18 lactonas, 6 acetamidas secundárias, 29 compostos

nitrogenados, 18 compostos de enxofre, 2 éteres, 11 furanos, 18 epóxidos, assim como 30 compostos não classificados. Muitas dessas substâncias são modificadas de diferentes formas pelo amadurecimento e envelhecimento do vinho, podendo interagir entre si, com propriedades aditivas, dissimuladoras ou sinérgicas. Degustadores experientes adoram identificar aromas no vinho, tais como chocolate, fósforo queimado, chá, tabaco, cogumelo, especiarias, frutas diversas e até cheiro de sela molhada, pêlo queimado, grama cortada, estábulo e outros. É notória a dificuldade de se encontrar palavras adequadas para descrever as complexas e efêmeras sensações olfativas que emanam de um copo de vinho.

Para aumentar esta dificuldade, deve-se ressaltar que o aroma de um vinho está em constante evolução, mudando suas características com rapidez desde o momento em que é colocado no copo. Numa degustação, deve-se freqüentemente reavaliar os aromas do vinho, captando-se estas mudanças.

Na realidade, o vinho tem aromas diversos do de uva. A análise de seus componentes voláteis revela as mesmas moléculas que criam aromas que nos são familiares. Eis alguns exemplos: rosa, cereja, banana, pêssago, mel e baunilha. Até alguns aromas pouco comuns, tais como alcatrão, bacon defumado ou meias molhadas, identificados por degustadores experientes, têm sua origem em substâncias com afinidades químicas básicas.

A Classificação dos Aromas

Numa tentativa de facilitar a análise olfativa dos vinhos, poderíamos dividir teoricamente os aromas em primários - originários da própria uva, secundários - originados do processo fermentativo e do amadurecimento em madeira (carvalho) e terciários - originados do envelhecimento na garrafa e também conhecidos por “bouquet”.

Segundo Peynaud, podemos agrupar os aromas, como se segue:

- a) Florais: rosas, violetas, jasmims, acácias, etc.
- b) Frutados: cassis, cerejas, ameixas, pêssagos, limões, laranjas, etc.
- c) Especiarias: pimenta, cravo, canela, alcaçuz, noz-moscada, etc.
- d) Animais: caça, carne, pêlo molhado, couro, etc.
- e) Vegetais : palha, capim, feno, cana de açúcar, cogumelos, chá, fumo, etc.
- f) Minerais : vulcânico, petróleo, pedra de isqueiro, etc.
- g) Balsâmicos: resinoso, pinho, eucalipto, baunilha, etc.

h) Químicos: odores da fermentação, fermento de pão, enxofre, esmalte de unha, mercaptana (aliáceo), cola de aeromodelo, removedor de esmalte, etc.

i) Empireumáticos: odores associados a calor e fogo, tais como o alcatrão, tostado, caramelo, café torrado, etc.

j) Outros aromas : chocolate, mel, caixa de charutos, “sous-bois”, etc.

Da mesma forma que a cor, os aromas do vinho oferecem pistas de seu caráter, origem e história. De uma maneira muito genérica e simplista poderíamos dizer que:

- ☐ Nos vinhos jovens predominam traços de flores e frutas frescas ou vegetais, que evoluem com o envelhecimento do vinho para os aromas de frutas mais maduras, secas ou em geléia.
- ☐ Nos vinhos mais envelhecidos predominam aromas animais ou de decomposição.
- ☐ Nos vinhos brancos predominam aromas de flores brancas e amarelas ou de frutas brancas ou amarelas: maçã, pêra, abacaxi, melão, pêssego, maracujá, lírio, jasmim branco, etc.
- ☐ Nos vinhos tintos percebemos aromas de flores ou frutas vermelhas: rosa, violeta, morango, cereja, framboesa, amora, groselha.
- ☐ Os aromas típicos das diferentes variedades de uvas e porque não, até de algumas regiões vinícolas, podem ser reconhecidos em determinados vinhos.

Ainda com relação ao aromas, devemos observar dois aspectos bastante importantes na análise do vinho: a Intensidade e a Persistência.

A intensidade nem sempre é sinônimo de qualidade: muitas vezes um aroma muito intenso pode ser comum, unidimensional, com pouca complexidade e fineza. Aromas mais delicados podem ser mais complexos, finos e agradáveis. Portanto, o julgamento da intensidade deve ter um peso relativo ao se analisar um determinado vinho. Lembre-se também que a intensidade dos aromas está intimamente relacionada com a temperatura de serviço do vinho, fato este que torna imprescindível a anotação deste dado na ficha de degustação.

A persistência dos aromas tem também uma importância relativa, dando indícios da qualidade do vinho. Também aqui deve-se levar em consideração a complexidade e a fineza dos aromas que persistem no copo.

Devido ao fato que o sentido do gosto é limitado a apenas quatro sabores simples - doce, salgado, ácido e amargo, o olfato adquire ainda maior relevância no exame sensorial de um vinho.

Portanto, não deixe de se divertir com as maravilhosas sensações que este sentido lhe proporciona. Dizem os cientistas que o aroma tem acesso direto ao cérebro, conectando-se imediatamente à memória e à emoção. Assim como o perfume do ser amado ou o delicado

dos bolos e dos biscoitos da infância, os aromas do vinho podem evocar lugares e épocas específicas, com grande intensidade.

ASPECTOS GUSTATIVOS

A última parte da avaliação sensorial do vinho diz respeito aos aspectos gustativos. É importante ressaltar que a expressão gosto abrange na verdade um conjunto de sensações: as gustativas propriamente ditas, as cutâneas e as olfativas retro nasais.

O sentido do gosto revela, como já foi dito, quatro sabores: doce, salgado, ácido e amargo.

A sensibilidade cutânea nos dá sensações táteis (adstringência, aspereza e maciez ou untuosidade), térmicas e doloríficas, que poderíamos definir como complementares.

O olfato por sua vez fornece o aroma (sensações odoríferas retro nasais), que é o componente mais importante do gosto, pois é o que mais influencia a avaliação do caráter e da qualidade do vinho.

Todas estas sensações são percebidas quase ao mesmo tempo, e por isso muitas vezes é difícil analisá-las, separá-las e atribuí-las com certeza a uma determinada modalidade sensorial.

Mais uma vez a técnica correta é essencial para uma completa avaliação. Com os aromas ainda reverberando em seus sentidos, leve o copo à boca e coloque uma quantidade suficiente, ou seja, o bastante para que o vinho possa percorrer toda a sua boca. Mantenha o vinho dentro da boca por cerca de dez a quinze segundos, fazendo-o manter contato com as diferentes partes da língua que identificam as sensações gustativas. Estas sensações se referem aos sabores doce, salgado, ácido e amargo.

Os Sabores do Vinho

Doce: No vinho, o sabor doce é provocado não só pelos açúcares residuais (frutose e glicose), mas também pelo álcool e pela glicerina (glicerol). Estas substâncias são percebidas na ponta da língua e são reconhecidas não apenas por sua doçura, mas também porque provocam sobre as mucosas da boca uma sensação tátil de maciez, pastosidade e untuosidade.

Salgado: É um sabor raramente encontrado nos vinhos. É descrito, às vezes em vinhos de denominações muito próximas ao oceano, sendo o Jerez na Espanha o exemplo mais citado.

Ácido: Proveniente no caso dos vinhos, dos ácidos próprios da uva (tartárico, cítrico e málico) ou dos ácidos provenientes da fermentação alcoólica (succínico, láctico e acético). Estas substâncias são percebidas nas bordas laterais da língua e reconhecidas pela salivação fluida e abundante que provocam, por irritação das mucosas.

Amargo: Os taninos podem provocar um amargor muito discreto e até agradável (se os mesmos forem finos e maduros), que é sentido no fundo da língua. Isto é normal e ocorre

praticamente com quase todos os vinhos tintos. O amargor intenso e desagradável é, sempre que presente, um defeito ou uma doença do vinho.

A amplitude destas sensações gustativas pode ser aumentada através de técnicas especiais, que são mais apropriadas para as salas de degustação do que para ocasiões sociais. Inicialmente segure o vinho na boca e, com os lábios entreabertos, inale uma pequena quantidade de ar. Isto criará um turbilhonamento, que acelerará a vaporização do vinho, intensificando os aromas. A seguir, mastigue o vinho vigorosamente para retirar do mesmo cada sutil matiz de sabor.

O Álcool e o Corpo do Vinho

Nesta fase, deve-se proceder a avaliação do chamado “corpo” do vinho, que é a sensação de “peso” que o vinho aparenta ter na boca. Pode ser definido ainda como o quão diferente da água o vinho em questão aparenta ser. O “corpo” do vinho está diretamente relacionado com o seu teor alcoólico - a quantidade de etanol do vinho e com o seu extrato - a quantidade de material sólido diluído no vinho. O álcool também poderá excitar os receptores térmicos da língua, provocando uma falsa sensação de calor (pseudo térmica), freqüentemente acompanhada de uma ligeira ardência na mucosa bucal.

O Aroma de Boca e a Persistência Aromática Intensa

Após a deglutição do vinho, expire lentamente através da boca e do nariz. Isto fará com que os aromas atinjam o bulbo olfativo pela via retro nasal, que conecta a garganta e o nariz, constituindo-se numa rota alternativa para os aromas, prolongando seus efeitos por muito tempo após o vinho ter sido ingerido. É o que se costuma chamar de retro olfato. Você descobrirá que quanto melhor for o vinho, seus aromas residuais serão mais complexos, profundos e duradouros. O tempo de percepção destes aromas é chamado de persistência aromática intensa, que nos grandes vinhos pode ultrapassar a marca de um minuto. Este é um momento sublime, de reflexão e comunhão, que só o vinho é capaz de proporcionar. Ao final da avaliação gustativa, deveremos ainda correlacionar todas as sensações percebidas, expressando um conceito de difícil definição, que é o de equilíbrio e harmonia do vinho.

O Equilíbrio do Vinho

O equilíbrio gustativo é o resultado da complexa interação entre as substâncias que formam a estrutura do vinho, isto é, álcool, taninos, açúcares, extrato e ácidos. No caso dos vinhos brancos devemos analisar a relação entre os açúcares (se for o caso) e o álcool, que conferem maciez ao vinho, em contraposição à acidez presente no mesmo. No caso dos vinhos

tintos, os elementos a serem apreciados são a acidez, os taninos e o corpo do vinho (álcool + extrato).

Quanto mais correta e equânime for a relação entre os elementos, melhor será o equilíbrio e a harmonia do vinho analisado. Para finalizar, lembre-se de que a degustação de vinhos deve ser uma atividade extremamente agradável. Constituindo-se numa inigualável atividade intelectual, que deve ser praticada com grande paixão. Segue-se o “Decálogo do Bom Degustador”, criado por Mario Telles Jr., da Associação Brasileira de Sommeliers - São Paulo.

1. Deguste sempre nas melhores condições ambientais possíveis.
2. Sempre que possível, deguste às cegas.
3. Sempre que possível, deguste em grupo.
4. Não se deixe levar pelas emoções.
5. Cheque suas impressões com os outros membros do grupo.
6. Jamais pontue um vinho abaixo dos 50 pontos.
7. Nenhum vinho é totalmente horrível ou perfeito: diante de um vinho “perfeito”, tente descobrir seu ponto fraco e diante de um vinho “ruim”, tente descobrir sua melhor qualidade.
8. Evite odores externos que possam confundir-lo: não use perfume para degustar e não fume antes ou durante uma degustação.
9. Confie nos seus sentidos, não se deixando intimidar com termos complicados ou demonstrações “mágicas” : degustar é um exercício de lógica e não um ato de adivinhação.
10. Não seja chato: deguste na hora de degustar e beba socialmente quando indicado. Não contribua para a injusta imagem de esnobismo que a degustação de vinhos tem junto ao público leigo.

TÉCNICAS DE VINIFICAÇÃO

Arte e Ciência Na Produção De Vinhos

Vinificação é o nome que se dá ao conjunto de operações e processos envolvidos na transformação das uvas em vinho. O vinho resultante deste processo é influenciado tanto pela variedade da uva utilizada, quanto pelo tipo de solo, pelo clima e pelas técnicas de vinificação empregadas pelo enólogo. Na produção de um grande vinho são fundamentais não apenas os conhecimentos de física e química, mas também algo especial, uma boa dose de arte e talento por parte do enólogo. A partir de uvas de boa qualidade, um enólogo talentoso certamente produzirá um bom vinho. Já um enólogo pouco competente, terá dificuldade para chegar a um mesmo resultado, apesar de contar com matéria prima adequada. O enólogo pode produzir vinhos que reflitam seus métodos pessoais de vinificação ou vinhos que respeitem as características intrínsecas da uva. As técnicas de vinificação influenciam diretamente não só a qualidade final do vinho, como também suas características e seu estilo. O processo básico e comum a todos os tipos de vinificação é a fermentação alcoólica.

FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA - FUNDAMENTOS

Por definição, fermentação é um processo biológico que inclui todos os processos nos quais substâncias orgânicas sofrem alterações químicas, produzidas pela ação de microorganismos, particularmente os fermentos e bactérias.

Na produção de vinhos, o processo se chama fermentação alcoólica, sendo que a substância orgânica que serve de substrato ao processo é o açúcar da uva, a glicose, que pela ação de fermentos, especialmente do gênero *Saccharomyces*, se transforma em álcool etílico (etanol) e gás carbônico, numa reação química que produz calor. É importante ressaltar que esta transformação particular só se dará num ambiente pobre em oxigênio. Caso isto não ocorra, não se dará a formação de etanol e toda a glicose será convertida em água e gás carbônico. Para cada molécula de glicose fermentada, duas moléculas de etanol e gás carbônico são produzidas.

Com relação à fermentação alcoólica na produção de vinhos, ressaltamos os seguintes aspectos:

- Como é a glicose o substrato da reação química, frutas como as uvas, naturalmente ricas em glicose, serão facilmente fermentadas.
- Como o processo produz gás carbônico e calor, ambos terão que ser cuidadosamente manuseados na produção de vinhos. Os tanques de fermentação são equipados com válvulas especiais para escape de gás carbônico, que ao mesmo tempo impedem a entrada de oxigênio nos mesmos. O calor é um grande problema na produção de vinhos brancos, pois os delicados compostos químicos que lhes conferem aromas e sabores são facilmente destruídos em altas temperaturas. Assim, os tanques de

fermentação são dotados de sistemas de resfriamento, que mantêm a temperatura estável durante todo o processo de fermentação.

- Como os microorganismos que transformam a glicose em álcool são leveduras e nem todas as leveduras são iguais, as cepas que irão produzir a transformação devem ser cuidadosamente selecionadas. As espécies selvagens que freqüentemente se encontram nas cascas das uvas devem ser evitadas, pois são pouco resistentes ao álcool, paralisando a fermentação ao redor de 6% a 9% de teor alcoólico, além de produzir aromas muito desagradáveis. Por esta razão, os produtores de vinhos adicionam o dióxido de enxofre (SO₂) durante o esmagamento das uvas, visando impedir o crescimento destas cepas selvagens e preparando o mosto para a inoculação de leveduras selecionadas, geralmente das espécies *Saccharomyces cerevisiae*, *bayanus* e *elipsoideus*.
- Como a fermentação alcoólica requer um ambiente muito pobre em oxigênio, deve-se evitar que o ar entre no tanque de fermentação. Este é um fator crítico na produção de vinhos brancos, levando a vinhos com baixos teores de álcool, com grave ameaça à estabilidade dos mesmos. No caso dos vinhos tintos, uma pequena quantidade de oxigênio não causará problemas, sendo até desejável no processo de fermentação.

VINIFICAÇÃO DE BRANCOS

O vinho branco é elaborado diretamente de uvas brancas ou do suco incolor de uvas tintas (o pigmento está nas cascas). No entanto, os grandes vinhos brancos são produzidos exclusivamente de uvas brancas. As principais etapas do processo são:

Remoção do Suco das Uvas Esmagando as Uvas / Produzindo o Mosto

Apesar de alguns vinhos brancos, especialmente os vinhos que servem de base para a produção de espumantes, serem feitos sem romper a casca das uvas, este processo praticamente inicia a vinificação. De maneira ideal, o esmagamento deve apenas romper a casca das uvas, permitindo o livre fluxo do suco, sem qualquer dano às sementes, engaços e cascas. Estas partes da uva não devem participar do processo de fermentação pois apresentam grande concentração de taninos, transmitindo adstringência e amargor ao vinho. O esmagamento das uvas normalmente é feito numa máquina chamada desengaçadeira-esmagadeira, que também retira o engaço (hastes e cabos dos grãos). Este equipamento normalmente está localizado do lado de fora da vinícola, e dá origem ao chamado mosto, que é a mistura de suco, sementes, engaços e cascas, produtos do esmagamento dos bagos de uva. O termo mosto também pode se referir ao suco produzido após a prensagem, portanto, de uma maneira mais ampla podemos definir mosto como sendo o material fermentável produzido por esmagamento ou prensagem da uva.

Resfriando o Mosto / Separando o Mosto-Flor

Se nesta fase da vinificação o mosto não estiver ainda resfriado, podemos fazê-lo através de equipamentos adequados. Parte do suco das uvas, durante o processo de esmagamento, flui livremente pelo próprio peso das uvas, sendo separado para posterior fermentação. Este mosto, rico em aromas e sabores, é denominado “mosto-flor”, sendo geralmente utilizado para a produção de vinhos mais nobres.

O restante do mosto é então encaminhado para as prensas, onde terá continuidade o processo de extração do suco das uvas.

Adicionando Dióxido de Enxofre

O dióxido de enxofre (SO₂) é freqüentemente adicionado às frutas inteiras durante o processo de esmagamento e posteriormente ao mosto e ao vinho. O objetivo é proteger as uvas do ataque de bactérias e impedir a oxidação do suco e do vinho, o que poderia levar à formação de pigmentos escuros e deterioração dos aromas e sabores. Além disso, o dióxido de enxofre inibe a fermentação produzida por leveduras selvagens. Os enólogos procuram manter os níveis de SO₂ bem baixos - 35 a 125 partes por milhão. No entanto, como o SO₂ é gradualmente consumido durante a vinificação, há necessidade de um cuidadoso monitoramento, com adições periódicas no decorrer do processo. O uso de dióxido de enxofre deve ser feito de maneira cuidadosa, pois pode transmitir odores indesejáveis ao vinho (fósforo queimado), além de desencadear reações alérgicas em indivíduos susceptíveis.

Deixando o Mosto em Contato com as Cascas - Maceração Pelicular

Ao produzir um vinho varietal de grande qualidade, alguns enólogos costumam deixar o mosto em contato com as cascas por algumas horas. Se este processo for conduzido adequadamente, ou seja, sempre em baixas temperaturas e por curtos períodos de tempo, haverá grande concentração de aromas e sabores varietais, sem o concomitante aumento de taninos. Este processo é utilizado na produção de vinhos das uvas Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc e Viognier.

Prensando o Mosto

Após o contato com as cascas ou diretamente após o esmagamento e a separação do mosto-flor, o restante do mosto é enviado para a prensagem. Nas modernas vinícolas, as prensas utilizadas são pneumáticas, onde um balão de borracha é inflado, exercendo pressões que podem ser controladas pelos enólogos.

Como já foi dito, o mosto-flor é obtido sem prensagem mecânica, sendo mais rico em açúcar e menos ácido e com menos taninos que o mosto obtido por prensagens mais fortes. As prensagens são realizadas em escala crescente, sendo o produto das prensagens diferente em seu conteúdo de açúcar, álcool e taninos. Quanto mais intensa for a prensagem, menor o teor de açúcar e maior o teor de álcool e taninos. A juízo do enólogo estes diferentes mostos de prensa

poderão ou não ser adicionados ao mosto-flor antes da fermentação, ou então ser fermentados separadamente para a utilização futura em cortes, ou mesmo para venda. Em algumas ocasiões este mosto de prensa é fermentado e a seguir destilado, dando origem aos aguardentes vínicos (grappa). Depois de extraído todo o suco, a prensa é esvaziada e o bagaço será usado como fertilizante.

Fermentação do Mosto

Corrigindo e Clarificando o Mosto

Entre a prensagem e o início da fermentação, o mosto é preparado para o processo, sendo resfriado e clarificado (por decantação, filtração ou centrifugação), visando a remoção de pedaços de cascas, gravetos ou partículas de terra provenientes do parreiral e de outros sólidos em suspensão. Se for necessário e a legislação local permitir, podem ser feitas correções no mosto, com adição de açúcar ou concentrado de uvas, visando aumentar o teor final de álcool ou ainda adicionar ácido tartárico para aumentar a acidez.

Fermentando o Mosto - Curvas de Fermentação - Fermentação Interrompida

Uma vez terminado o processo de prensagem, o mosto é submetido ao processo de fermentação alcoólica, conforme descrito anteriormente. Como já vimos, este processo transforma a glicose, pela ação de leveduras selecionadas, em álcool etílico, gás carbônico e água, produzindo calor. Como a glicose é mais pesada que o etanol, é possível acompanhar o progresso da fermentação medindo a queda da densidade do mosto. Este processo de acompanhamento se faz através das curvas de fermentação, que dão uma idéia bastante precisa do consumo de glicose e da produção de etanol, permitindo ao enólogo detectar precocemente qualquer anormalidade no processo fermentativo.

O problema mais temido pelos enólogos é uma parada na fermentação, quando, por uma série de razões, a fermentação é interrompida antes que toda a glicose tenha sido consumida. Entre as principais causas deste problema estão a desativação das leveduras por inibidores naturais, altas temperaturas no processo de fermentação ou ainda a falta de nutrientes necessários para a multiplicação das leveduras.

Fermentação em Aço Inoxidável - Fermentação em Barricas de Carvalho

O processo de fermentação dos vinhos brancos pode ser realizado tanto em tanques de aço inoxidável, com temperatura controlada, como em barricas de carvalho. Na imensa maioria das vezes se utilizam os tanques de aço, visando preservar o caráter varietal das uvas brancas. No entanto, alguns grandes vinhos, especialmente feitos com a uva Chardonnay, são fermentados diretamente nas barricas de carvalho.

A fermentação em barrica funciona como uma preparação para o amadurecimento em madeira, produzindo vinhos muito complexos e com perfeita integração entre o vinho e a madeira. Durante o período em que o vinho permanece na madeira, extrai da mesma pigmentos

corantes, aromas e sabores. Se a fermentação for feita na barrica, as leveduras também irão agir sobre estes componentes, produzindo alterações químicas que se traduzirão por um vinho de cor mais clara, com menos aromas e sabores próprios da madeira e com maior complexidade. Isto advém do fato de que o vinho, após a fermentação, ficará em contato com as leveduras mortas no processo - sim, as leveduras morrem durante o processo de fermentação, devido ao álcool produzido - extraíndo destas compostos nitrogenados e açúcares complexos, que darão origem a novos aromas e sabores durante o período de amadurecimento na madeira e no envelhecimento na garrafa. Este processo de fermentação é denominado “sur lie”, ou literalmente, sobre os sedimentos, sendo referido no rótulo dos vinhos como “Barrel Fermented”.

Temperatura de Fermentação

No caso dos vinhos brancos a temperatura de fermentação é um fator crucial para o sucesso, ou o fracasso, da vinificação. Como regra geral, quanto mais baixa a temperatura, maior a qualidade do vinho. A temperatura média habitual na fermentação de vinhos brancos é de 18°C, visando mais uma vez preservar os delicados aromas e sabores das variedades brancas. Nesta temperatura, a fermentação normalmente se completa em duas a seis semanas.

Produzindo Vinhos Brancos Secos e Doces

A fermentação alcoólica estará terminada quando a quantidade apropriada de açúcar tiver sido consumida, de acordo com o estilo do vinho que se pretenda produzir. Para os vinhos secos, deixa-se a fermentação se processar completamente, até que todas as moléculas de açúcar tenham se convertido em álcool. No entanto, mesmo estes vinhos sem qualquer resquício de glicose terão cerca de 0,2% a 0,3% de açúcar residual, detectado por análises químicas, representando uma pequena fração de açúcares complexos das uvas, que as leveduras não conseguem fermentar.

Em certos casos, permite-se que o vinho mantenha teores de açúcar residual, de acordo com o desejo do enólogo. Para isto, a fermentação pode ser interrompida antes que toda a glicose tenha se convertido em álcool, diminuindo-se a temperatura para cerca de -4°C, centrifugando-se ou filtrando-se o vinho a seguir, para a retirada das leveduras inativadas pelo frio. Desta forma, vinhos com 2% a 3% de açúcar residual podem ser obtidos. Outra maneira de se obter vinhos com açúcar residual são a adição da chamada “reserva doce”, que nada mais é que o suco da uva, às vezes até do mesmo mosto original, que foi conservado com SO₂, resfriado e guardado ou de suco de uva concentrado, técnica que não é recomendável para a produção de vinhos de qualidade superior.

Trasfega - Quando Realizar

Quando a fermentação alcoólica termina, as células das leveduras se depositam no fundo dos tanques, formando um sedimento. Os diferentes tipos de sedimentos que se formam durante estágios diferentes do processo de vinificação são nomeados de acordo com seu conteúdo, tais

como sedimento de fermentos, sedimentos de gelatina, etc. De maneira geral, o vinho recém produzido é prontamente transferido para um tanque limpo, para iniciar o processo de clarificação e estabilização. A este processo de transferência de tanque para tanque dá-se o nome de trasfega. Em alguns casos, especialmente para a uva Chardonnay, o enólogo pode permitir que o vinho permaneça em contato com as leveduras por algum tempo, variável de semanas a meses. Este processo se chama de amadurecimento “sur lie”, e exige um cuidadoso monitoramento para se evitar a formação de aromas e sabores indesejáveis.

Fermentação Maloláctica - Fundamentos

A fermentação maloláctica é um processo pelo qual o ácido málico presente no mosto é convertido em ácido láctico e gás carbônico, pela ação de bactérias, num ambiente livre de oxigênio. Como o ácido láctico (que também é encontrado no leite) é menos potente que o ácido málico substituído, há uma redução da acidez do mosto e do vinho produzido.

A redução do teor de acidez depende do quanto da acidez do mosto é devida ao ácido málico, cuja concentração depende do tipo de uva usada e da safra, já que o ácido málico é consumido pela respiração da planta durante o período de amadurecimento das uvas. Além de reduzir a acidez, a fermentação maloláctica produz outras alterações organolépticas, dentre as quais destacamos a produção de gás e a diminuição do caráter frutado do vinho, com a produção de aromas transitórios de queijo. Porém, há aspectos bastante positivos, como permitir ao vinho desenvolver maior complexidade com a idade, incluindo aromas e sabores amanteigados. Isto se dá porque dentre os sub-produtos da fermentação maloláctica, estão novas moléculas de aromas e sabores, que entram nas complexas reações de oxi-redução do amadurecimento em madeira e no envelhecimento na garrafa. Como a oferta de compostos para estas reações aumenta nos vinhos que sofreram a fermentação maloláctica, o “bouquet” destes vinhos será mais complexo.

A fermentação maloláctica, na vinificação de brancos, é muito utilizada em vinhos produzidos com a Chardonnay e em casos onde há acidez excessiva em sucos de uvas provenientes de regiões frias ou de safras onde houve muita exposição ao frio.

Um dos fatores mais críticos com relação à fermentação maloláctica é o controle do momento correto para se iniciar esta fermentação e ter-se absoluta certeza de que a mesma está totalmente concluída antes do engarrafamento, já que as bactérias que dão origem ao processo podem se desenvolver em ambiente livre de oxigênio, tolerando também os níveis de álcool etílico encontrados na maioria dos vinhos. Desta forma, o processo pode continuar após o engarrafamento, estragando completamente o vinho. Para se ter certeza que não ocorrerá a maloláctica na garrafa, deve-se ter certeza que todo o ácido málico foi consumido e quando for se utilizar o vinho em cortes, promover a remoção de todas as bactérias e proceder ao engarrafamento do vinho em condições assépticas.

Deve-se ressaltar que a imensa maioria dos vinhos brancos produzidos no mundo são produzidos com ênfase na fruta e como já dissemos, a fermentação maloláctica reduz o caráter

frutado do vinho. Assim, a maioria dos enólogos toma todos os cuidados necessários para prevenir a ocorrência da maloláctica, através de ajustes nos níveis de ácidos antes e após a fermentação, fazendo a trasfega o mais precocemente possível, usando a filtração, mantendo níveis adequados de SO₂ e resfriando adequadamente o mosto e o vinho.

Clarificação e Estabilização do Vinho

Uma vez completada a fermentação, o vinho branco recém produzido começa sua transformação, passando de um líquido turvo, cheirando a fermento, instável e talvez até ligeiramente amargo, para o aspecto familiar que conhecemos, ou seja, claro, límpido e brilhante. Os processos de clarificação e estabilização podem ser realizados enquanto o vinho passa pelo amadurecimento em tanques e tonéis, porém é freqüentemente terminado antes disso se o vinho for amadurecer em pequenas barricas de carvalho. Durante estes estágios, os níveis de SO₂ são mantidos em patamares baixos, para proteger o vinho durante as operações normais na vinícola.

Clarificação

As vinícolas costumam utilizar vários processos para a remoção de partículas em suspensão ou componentes do vinho que podem causar turvação, entre eles a trasfega, a centrifugação, a filtração e o uso de substâncias inertes. Estes processos são freqüentemente combinados entre si, visando minimizar a manipulação do vinho e reduzir o risco de exposição excessiva ao oxigênio, que sempre deve ser considerada quando um vinho é transferido de recipiente.

1. Trásfega: A trasfega consiste em aguardar que as partículas em suspensão se sedimentem naturalmente, pela força da gravidade, transferindo-se o vinho então para um novo recipiente.

2. Centrifugação: A centrifugação usa o mesmo princípio que a trasfega, porém com forças de maior magnitude e por esta razão a sedimentação se faz num período de tempo mais curto. Na vinificação dos brancos estes dois métodos podem ser utilizados para a clarificação do mosto, antes da fermentação.

3. Filtração: Na filtração o vinho é forçado através de um elemento filtrante, que seqüestra e remove as partículas. Uma enorme variedade de filtros é utilizada nas vinícolas, visando a remoção de partículas de diferentes tamanhos, conforme o desejo do produtor. Estes filtros podem remover desde partículas macroscópicas, tais como gravetos e pedaços de casca, até as microscópicas, como as bactérias que causam a fermentação maloláctica, num processo chamado de filtração estéril. No processo de filtração são utilizadas bombas de pressão para forçar a passagem do vinho através dos filtros. O processo de filtração deve ser feito cuidadosamente para não remover elementos importantes do vinho, diminuindo sua qualidade. Nos dias de hoje, muitos vinhos de qualidade superior são engarrafados sem qualquer processo de filtração.

4. Uso de Substâncias Clarificantes: Neste caso, substâncias orgânicas ou minerais são adicionadas ao vinho, interagindo com elementos específicos do mesmo e formando partículas que se depositam no fundo dos tanques, sendo posteriormente removidas por trasfega, centrifugação ou filtração. Este processo pode ser utilizado tanto para clarificar como para alterar algumas características organolépticas específicas do vinho. Entre estas substâncias encontramos por exemplo a gelatina e a clara de ovo - que reagem com os taninos, reduzindo a adstringência do vinho - a bentonita - que reage com proteínas causadoras da turvação do vinho quando este é exposto ao calor - e várias outras. Este é o processo mais utilizado na produção de vinhos de qualidade, pois preserva ao máximo as moléculas que dão aromas e sabores aos vinhos.

Estabilização: Este conjunto de processos visa proceder às estabilizações ao calor, ao frio e microbiológica do vinho e uma vez concluído, deve dar origem a um vinho que deve se manter claro e inalterável em seus aspectos de aromas e sabores, de acordo com parâmetros definidos pelo produtor, em função das condições esperadas de transporte e armazenamento. A estabilização do vinho visa também evitar que o vinho se estrague, devido a fermentações indesejáveis, especialmente após o engarrafamento.

Estabilização ao Calor: A estabilização ao calor visa evitar que um vinho que seja exposto a temperaturas elevadas não se torne turvo. Esta preocupação atinge principalmente as vinícolas cujos vinhos vão viajar por longas distâncias, em caminhões, trens ou navios, nem sempre dotados de refrigeração. O principal produto utilizado para a estabilização ao calor é a bentonita, um tipo de argila que remove as proteínas do vinho que podem causar turvação quando este é aquecido ou exposto à luz.

1. Estabilização ao Frio: A estabilização ao frio visa evitar a formação de cristais, quando o vinho é exposto a temperaturas ao redor de 0° C. Estes cristais são geralmente constituídos por bitartrato de potássio, podendo ser ocasionalmente vistos nas laterais das garrafas ou nas rolhas dos vinhos, sendo freqüentemente claros e simétricos. Para se conseguir a precipitação destes cristais e sua posterior retirada, os vinhos são resfriados a cerca de - 4° C por duas a quatro semanas, sendo então filtrados.

2. Estabilização Microbiológica: A estabilização microbiológica visa evitar que ocorram quaisquer outras fermentações adicionais ou crescimento bacteriano que provoquem a turvação do vinho (causada pelas leveduras que estão no processo de fermentação) ou a adição de gás carbônico, ou ainda que causem o aparecimento de odores e sabores indesejáveis. Diz-se que uma fermentação é indesejável quando esta produz alterações que estraguem o vinho, quando ocorra no vinho errado (por exemplo, a fermentação maloláctica num vinho de baixa acidez), ou ainda quando ocorrer no momento errado (após o engarrafamento, por exemplo).

Partindo-se do princípio que a fermentação exige a presença de microorganismos, seus nutrientes e condições ambientais específicas, as fermentações indesejáveis podem ser evitadas pela ausência de um ou mais destes elementos. A fermentação alcoólica, que
requer açúcar, 44

fermento e ausência de oxigênio é indesejável após o engarrafamento, e a estratégia mais simples para evitá-la é fazer o vinho seco, consumindo todo o açúcar disponível. Se no entanto desejarmos uma certa dose de açúcar residual, devemos retirar todos os microorganismos que poderiam fermentar este açúcar, fazendo a filtração estéril do vinho e prevenindo o crescimento de novas bactérias durante os processos de amadurecimento e engarrafamento. Outra estratégia possível seria deixar os microorganismos no vinho e prevenir seu crescimento através da fortificação com álcool ou da adição de conservantes. Em casos de vinhos muito doces, geralmente produzidos com uvas afetadas pela Botrytis, os açúcares têm concentração tão elevadas que inibe o crescimento de bactérias, tal como ocorre nas geléias.

Existem outros três tipos de fermentação indesejável que podem estragar o vinho: a causada pelas bactérias do vinagre, a maloláctica após o engarrafamento e a causada pelo Brettanomyces, uma levedura que produz ácido acético e ácido butírico, dando origem a aromas de “pau de galinheiro”, suor de cavalo, amônia, urina de rato e feijão queimado.

O Brettanomyces pode ser evitado desde que se adotem medidas higiênicas rigorosas em todos os equipamentos da vinícola, assim como nos tonéis e barricas.

Amadurecimento do Vinho - Tanques de Aço - Barricas de Carvalho

O amadurecimento do vinho pode ser feito em tanques de aço ou em barricas de carvalho, simultaneamente aos processos de clarificação e estabilização. Durante este estágio, os aromas dos vinhos brancos aumentam em complexidade e sua cor pode se tornar ligeiramente mais escura, tanto pela interação de seus componentes como por contato com o oxigênio durante seu manuseio na vinícola. O amadurecimento também pode incluir a adição de aromas e sabores de carvalho, através do contato com barricas desta madeira. É nesta fase que se completa a fermentação maloláctica, aumentando a gama de componentes do vinho, favorecendo o desenvolvimento de maior complexidade durante o envelhecimento na garrafa. Em geral os vinhos passam pelos processos de trasfega, clarificação e filtração quando ainda estão nos tanques de aço inoxidável, antes de serem transferidos para as barricas de carvalho, se for o caso. A exceção fica por conta dos vinhos fermentados em barris, onde então são realizados todos os procedimentos.

A imensa maioria dos vinhos brancos é produzida de forma a valorizar sua juventude e seu caráter frutado, preservando seus aromas e sabores varietais, sem a adição de qualquer novo componente. Assim, estes vinhos são amadurecidos por curtos períodos de tempo, em grandes tanques de aço inoxidável (e raramente em grandes tonéis de madeira).

No entanto, existe uma minoria de vinhos brancos, geralmente produzidos com as uvas Chardonnay e ocasionalmente com a Sauvignon Blanc e a Chenin Blanc, que são amadurecidos em pequenas barricas de carvalho, com conseqüências dramáticas para o produto final. Mais adiante veremos como se dá a influência da madeira nos vinhos nela fermentados e/ou amadurecidos.

Cortes, Varietais e Término da Vinificação

Os cortes, ou misturas, de diferentes vinhos, podem ser realizados com a finalidade de aumentar a complexidade, balancear componentes organolépticos ou corrigir defeitos do vinho final.

Estes cortes podem ser feitos em diferentes estágios da vinificação, desde o parreiral, onde diferentes castas de uvas podem ser plantadas, colhidas e até esmagadas em conjunto. Pode-se ainda, após esmagar e prensar separadamente as uvas, misturar diferentes mostos, que serão fermentados em conjunto. Nos vinhos de melhor qualidade os cortes são feitos com os vinhos praticamente prontos, imediatamente antes do engarrafamento. Os cortes podem ser feitos com vinhos de diferentes varietais; da mesma varietal, porém de diferentes safras ou de vinhedos diferentes, ou ainda de diferentes parcelas da mesma safra, manuseadas de forma diversa.

Assim, o enólogo poderá adotar técnicas de vinificação diferentes para um mesmo lote de uvas, misturando os produtos finais antes do engarrafamento. Desta forma, parte do vinho poderá sofrer fermentação maloláctica, parte ser fermentada em barricas e parte ser amadurecida em carvalho, obtendo-se vinhos com diferentes características organolépticas, que farão parte do vinho final em proporções variáveis, de acordo com o estilo de vinho desejado.

Além dessas diferenças causadas voluntariamente, problemas tais como o desenvolvimento de acidez volátil, de odores indesejáveis ou amargor poderão ser corrigidos com a mistura de diferentes lotes de vinho. Este procedimento deve ser conduzido com cautela para não se arruinar totalmente o vinho.

Os estágios finais da vinificação incluem uma clarificação e filtração, antes do engarrafamento. Quando se utiliza a filtração estéril, deve-se engarrafar o vinho em condições assépticas, evitando a contaminação por bactérias.

Engarrafamento do Vinho

O engarrafamento é a última etapa da produção de um vinho e também marca a última oportunidade para o enólogo controlar o que ocorre com o mesmo. Desta forma, todos os vinhos devem ser cuidadosamente checados com relação à sua estabilidade antes do engarrafamento, procedendo-se ao necessário ajuste dos níveis de SO₂, para proteger o vinho através desta derradeira manipulação na vinícola. Na maioria das vinícolas o engarrafamento é totalmente mecanizado, consistindo num processo rápido e eficiente

Envelhecimento na Garrafa

Os vinhos engarrafados costumam ser estocados nas vinícolas até estarem prontos para ser comercializados. O envelhecimento na garrafa, no caso dos vinhos brancos, pode durar desde alguns dias até alguns meses, sendo que existem alguns brancos que podem envelhecer por muitos anos.

De maneira geral, todos os vinhos se beneficiam com este período de envelhecimento após serem engarrafados, às vezes porque alguns aromas indesejáveis se produzem durante o engarrafamento e os vinhos precisam de um certo tempo para se recuperar desta chamada “doença da garrafa”.

Os vinhos que provavelmente irão melhorar por um período de um a cinco anos na garrafa são os produzidos com as uvas Chardonnay, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Pinot Blanc e Riesling. Note que os vinhos brancos procedentes de regiões mais frias costumam ser mais longevos que os vinhos procedentes de regiões mais quentes. Os vinhos brancos doces costumam ser muito longevos, alguns chegando a envelhecer muito bem por mais de um século!

Avaliação Sensorial e Análise Laboratorial

Todo o processo de produção de vinhos brancos deve ser cuidadosamente e continuamente avaliado por extensivos controles laboratoriais, além de avaliações sensoriais de suas características organolépticas, realizadas por técnicos e enólogos experientes. Como exemplo, pode-se citar o ajuste do nível de dióxido de enxofre em todas as fases do processo, que num vinho branco médio é feito cerca de quatro vezes, ou ainda a detecção precoce do crescimento das bactérias do vinagre, através da dosagem de acetato de etila, prevenindo a deterioração do vinho. Os testes laboratoriais também são utilizados para determinar a eficácia dos métodos de clarificação e estabilização do vinho, evitando excessos que seriam altamente prejudiciais para a qualidade final do mesmo.

A avaliação sensorial é de fundamental importância para qualquer vinícola e quase sempre envolve um painel de degustadores, que testam o vinho em degustações técnicas ou às cegas, freqüentemente comparando o vinho com produtos semelhantes de outra empresas.

VINIFICAÇÃO DE TINTOS

A vinificação dos tintos, em linhas gerais, possui as mesmas etapas da vinificação dos brancos, porém existem algumas diferenças fundamentais, que serão explicitadas a seguir. Os vinhos tintos possuem aromas e sabores mais intensos que os brancos, e estes são extraídos, juntamente com a cor e os taninos, das cascas das uvas durante a fermentação. O manuseio desta extração determina em grande parte o estilo do vinho e é a parte mais importante da produção de vinhos tintos. Os taninos extraídos protegem o vinho tinto durante os longos períodos em que desenvolvem seu complexo “bouquet”. Os processos vitícolas também são de importância fundamental na produção dos vinhos tintos, devendo as uvas ser cultivadas e colhidas dentro dos mais estritos padrões de excelência, visando oferecer ao enólogo as melhores uvas possíveis, colhidas em seu máximo grau de maturidade fisiológica. Uma vez colhidas, por processos

mecânicos ou manuais, as uvas deverão ser encaminhadas o mais rápido possível para a vinícola, onde se dará início ao processo de vinificação.

Removendo o Suco das Uvas / Rompendo as Cascas

Assim que as uvas chegam à vinícola, são colocadas no esmagador-desengaçador para a produção do mosto, sendo adicionado o dióxido de enxofre, em quantidades menores que no caso dos brancos, pois os taninos exercem um significativo efeito anti-oxidante. O ajuste de acidez, se necessário, é feito antes da fermentação, pela adição de ácido tartárico. Uma vez completado este processo, o mosto, composto pelas cascas, bagas e suco é bombeado para um tanque de fermentação, onde se dará a fermentação alcoólica.

Fermentação Alcoólica / Maceração

Neste estágio da vinificação dos tintos, a cor, os componentes de aroma e sabor e os taninos serão extraídos das cascas. A concentração destes componentes sensoriais definirá os parâmetros mais importantes para o estilo do vinho a ser produzido.

As diferenças mais importantes, determinadas pela técnica de vinificação entre um vinho rose - um vinho leve para consumo imediato - e um vinho de guarda - que exigirá 15 a 20

anos de adega - produzidos com a mesma uva, Cabernet Sauvignon por exemplo, são estabelecidas durante a maceração, ou seja, o contato com as cascas, no processo de fermentação alcoólica.

1. Formação do “Chapéu”:

O mosto colocado no tanque de fermentação é então inoculado com as leveduras, que darão início ao processo de fermentação alcoólica, com a transformação da glicose em álcool etílico e gás carbônico. Os sólidos dissolvidos no mosto (basicamente cascas, sementes, engaços residuais e a polpa da uva), que de início estão dispersos, com a produção de gás carbônico começam a ser empurrados para o topo do tanque de fermentação, dando origem ao denominado “chapéu”. Se este “chapéu” não se misturar com o mosto, a extração será mínima a partir das cascas, porque a maceração se fará apenas na interface entre o suco e as cascas. Além disso, a parte superior do “chapéu” está em contato com o ar, podendo haver o crescimento das bactérias do vinagre. Para aumentar a extração e reduzir o risco de contaminação, é necessário manter o “chapéu” coberto pelo mosto, saturado de CO₂.

2. Manuseando o “Chapéu”: Existem várias maneiras de se manter o “chapéu”, em contato constante com o mosto. A mais utilizada é o bombeamento do mosto sobre o “chapéu”, drenando-se o mesmo da parte mais baixa do tanque e conduzindo-o ao topo por meio de uma bomba, forçando-o através de um bico de forma a obter um spray com força suficiente para romper o “chapéu”, submergindo-o. Este método ainda permite resfriar o mosto, interpondo-se um resfriador entre a bomba e a parte superior do tanque e promovendo o esfriamento do mosto durante o processo de bombeamento. Pode-se utilizar também métodos mecânicos para a

submersão do “chapéu”, seja a perfuração por punção, seguida de sua mistura com o mosto, seja com o uso de dispositivos hidráulicos de diferentes concepções. Existem ainda tanques especiais que não permitem que o “chapéu” suba para o topo do tanque, mantendo-o preso no meio do mosto, método este denominado “fermentação com chapéu submerso”.

O método de bombeamento é o mais eficaz para a extração dos elementos da uva, sendo também o mais freqüentemente utilizado pelas vinícolas.

Na fermentação dos vinhos tintos são utilizados tanques abertos em sua parte superior, permitindo assim o acesso ao “chapéu”. Teoricamente, haveria uma exposição bastante intensa do vinho ao ar, favorecendo sua degradação, conforme foi discutido quando da vinificação dos brancos. No entanto, por ser a fermentação realizada em temperatura mais elevada, o tempo necessário para que esta se complete é menor, além do que, o gás carbônico formado protege o mosto da oxidação. Na verdade, o oxigênio é necessário para o bom desenvolvimento dos vinhos tintos. A exposição ao ar não prejudica os fortes aromas e sabores, além de remover os aromas indesejáveis que são produzidos durante a fermentação. A exposição ao ar começa também o processo de amadurecimento do vinho no tonel, que envolve uma exposição controlada ao oxigênio, além da incorporação de aromas e sabores da madeira.

3. Maceração - O Contato das Cascas com o Suco: Na casca das uvas tintas e nas porções da fruta imediatamente abaixo da casca estão a maioria dos compostos que lhes dão cor, aroma e sabor, enquanto que o suco destas uvas é praticamente incolor, no máximo um pálido rosado ou amarelo. As cascas das uvas tintas são também ricas em taninos (3,0% a 6,5%). As moléculas de taninos são na verdade polímeros, que contém duas a dez moléculas menores, que são intimamente relacionadas às moléculas de cor.

Maceração é o nome que se dá ao período em que as cascas são mantidas em contato com o mosto, durante a fermentação. A decisão de quando separar a casca do suco interfere diretamente no tipo de vinho que será produzido. Quanto maior for este período, maior será a extração de cor e taninos das cascas para o suco. Como as moléculas de cor são menores, são extraídas mais rapidamente que os polímeros de taninos, que são significativamente maiores. Deve ser também ressaltado que os sabores varietais mais intensos são conseguidos com períodos mais longos de maceração. Também deve ser levado em conta que os vinhos tintos irão perder cor, numa proporção que pode chegar a 50%, durante o processo de amadurecimento.

4. Maceração Prolongada: Maceração prolongada é a denominação que se utiliza quando o contato das cascas com o suco da uva se prolonga após o término da fermentação alcoólica, podendo se estender por várias semanas.

A maneira de se conduzir esta maceração inclui o uso de tanques de fermentação com capacidade de serem hermeticamente fechados, logo após o término da fermentação alcoólica. Esta é uma prática usada largamente em Bordeaux e também na produção de vinhos tintos de

guarda, em diversos países. A maceração prolongada produz alterações organolépticas altamente desejáveis na cor, aroma, amargor e adstringência, que tornam os vinhos mais acessíveis num prazo mais curto, sem interferir na sua capacidade de melhorar durante o envelhecimento na garrafa. Ao final da fermentação, quando todo o açúcar tiver sido consumido, o vinho resultante será amargo e adstringente. Tais sensações, percebidas como aspereza pelo palato, são causadas pelos taninos jovens, cuja adstringência é potencializada por seu amargor. Nesta fase, os pigmentos vermelhos do vinho exibem um evidente caráter purpúreo, sendo que os aromas são muito frutados e pungentes. A maceração prolongada muda o caráter das moléculas de tanino e também modifica o aroma do vinho. Nos estágios iniciais da maceração a aspereza do vinho jovem parece aumentar, porém após a primeira semana o amaciamento dos taninos tem seu início. Isto ocorre porque na primeira semana, mais taninos pequenos - que causam mais amargor e adstringência - são absorvidos pelo vinho, até que, por sua grande quantidade, começam a se combinar entre si, unindo-se na formação de longos polímeros. Ainda nesta etapa, mais moléculas de pigmento são extraídas, e também se unem umas às outras para dar origem a moléculas de cor maiores e mais estáveis. Os pigmentos de cor menores se juntam aos longos polímeros de taninos, criando estruturas tão grandes, que acabam se precipitando no fundo do tanque. Como as moléculas polimerizadas dos taninos são menos amargas e menos adstringentes, este processo dá ao vinho uma sensação de maciez quando em contato com o palato. Também a polimerização das moléculas de cor causa uma mudança de tonalidade do vinho, passando do púrpura para vermelho.

Durante a maceração prolongada o vinho deve ser continuamente monitorado, para se aferir as mudanças na cor e no teor de taninos. A decisão de terminar o processo de maceração é baseada totalmente no sabor e na cor do vinho. Uma vez concluída a maceração, o vinho é drenado do tanque, faz-se a prensagem do conteúdo sólido e iniciam-se os processos de clarificação e estabilização.

5. Temperatura de Fermentação dos Tintos: A temperatura de fermentação dos tintos é significativamente mais elevada que a dos brancos, oscilando entre os 26°C a 30°C. Devem ser evitadas temperaturas acima de 32°C a 34°C, pois existe o risco de inativação das leveduras pelo calor.

6. Fermentação Maloláctica: A fermentação maloláctica é realizada mais frequentemente nos tintos que nos brancos, sendo realizada nos mesmos moldes anteriormente descritos e desempenhando um importante papel no desenvolvimento da complexidade durante o amadurecimento e envelhecimento dos vinhos tintos. Tal como ocorre com os brancos, a maloláctica é evitada em vinhos tintos de regiões muito quentes, pois estes possuem níveis de acidez naturalmente baixos.

Drenagem dos Tanques / Vinho de Prensa

Após o término da fermentação e da maceração o vinho é drenado dos tanques, sendo então colocado nos tanques de aço ou nos tonéis e barricas de madeira para o período de amadurecimento. Os sólidos restantes nos tanques de fermentação são então prensados, obtendo-se o chamado “vinho de prensa”, que possui elevados teores de cor e taninos. Este vinho pode sofrer a fermentação maloláctica, sendo reservado para ser ou não utilizado no corte final do vinho, a critério do enólogo.

Clarificação e Estabilização

O processo de clarificação e estabilização dos tintos segue as mesmas técnicas e diretrizes já descritas na vinificação dos brancos. No entanto, como os vinhos tintos permanecem na vinícola por períodos mais longos, geralmente dois ou três invernos, a estabilização ao frio não precisa ser realizada logo após a fermentação. Da mesma forma, a estabilização ao calor geralmente não é necessária, pois as proteínas que criam a instabilidade ao calor se combinam com os taninos, sendo removidas durante o amadurecimento. A estabilidade do vinho ao frio e ao calor é testada imediatamente antes do engarrafamento, e se houver necessidade os vinhos serão estabilizados por resfriamento e pelo uso de bentonita.

Amadurecimento nos Tanques, Tonéis e Barricas

O amadurecimento dos vinhos tintos pode ser feito em tanques de aço inoxidável, em grandes tonéis de madeira ou em pequenas barricas de carvalho, dependendo do tipo de uva e do estilo de vinho que está sendo produzido. Podem-se ainda utilizar diferentes recipientes para parcelas diferentes do vinho, misturando-se os produtos finais em proporções variáveis, durante o processo de corte.

No caso dos vinhos tintos de qualidade superior, e principalmente para os vinhos de guarda, o amadurecimento é feito em pequenas barricas de carvalho, novas ou de idades variáveis, por períodos que variam de 12 a 18 meses. Neste período de amadurecimento os vinhos expressam suas características varietais, estabilizam sua cor, diminuem sua adstringência e amargor e se tornam mais concentrados. Durante o período em que permanecem na madeira, os vinhos são também expostos gradualmente a pequenas quantidades de oxigênio, ocorrendo então as reações de oxidação dos taninos e outros componentes do vinho, além de haver a extração de compostos aromáticos e taninos da madeira, preparando o vinho para seu envelhecimento na garrafa.

Corte e Término da Vinificação

Os vinhos tintos, da mesma maneira que os brancos, podem ser varietais - quando possuírem a quantidade mínima de uma mesma uva especificada pelas diferentes leis de cada país ou região - ou então ser um “corte”, onde vinhos de diferentes uvas, ou vinhos de uvas de uma mesma safra - porém tratadas com técnicas de vinificação diferentes - são misturados em proporções variáveis, de acordo com a intenção do enólogo. O corte mais famoso no caso dos

vinhos tintos é o chamado corte bordelês, utilizado em Bordeaux na França, que consiste na utilização das uvas Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot e Malbec para a obtenção do vinho final.

A tabela a seguir dá uma idéia da contribuição de cada uma das uvas para as características finais do vinho.

Variedade da Uva	Elementos Vegetais	Características da Fruta	Características Estruturais	Outros Efeitos no Corte
Cabernet Sauvignon	Cedro - hortelã Eucalipto - pimentão	Groselha – cassis “blackberry” - cereja negra	Taninos - corpo pleno riqueza de sabores	auxiliar no desenvolvimento do bouquet na garrafa
Cabernet Franc	Cravo - “dill” pimenta negra especiarias	cereja vermelha framboesa blueberry” “cramberry”	menos corpo - menos riqueza - pode ser mais tânica que a Cab. Sauvignon	tem mais aromas e é mais picante que a Cabernet Sauvignon e a Merlot
Merlot	elementos florais frutas delicadas	cereja vermelha ameixa	amacia os taninos macia ao palato	dá novas dimensões ao perfil aromático e ao sabor
Petit Verdot	pimenta negra	pouco frutada	fornece taninos, densidade e intensidade	aumenta a cor - é a mais escura das variedades de Bordeaux
Malbec	elementos apimentados	variáveis com o vinhedo e a safra	cor e taninos, em alguns casos	não relatados

Ficha de degustação profissional

		Tema:				Data:											
		Degustador:				Local:		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Exame Visual	Aspecto			5 Adequado	4 Regular	3 Duvidoso	2,5 Incorreto										
	Cor			5 Adequada	4 Regular	3 Duvidosa	2,5 Incorreta										
Exame Olfativo	Qualidade	10 Excepcional	9 Ótima	8 Boa	7 Média	6 Pequena	5 Nenhuma										
	Complexidade	10 Excepcional	9 Ótima	8 Boa	7 Média	6 Pequena	5 Nenhuma										
	Intensidade	10 Excepcional	9 Ótima	8 Boa	7 Média	6 Pequena	5 Nenhuma										
Exame Gustativo	Acidez			5 Adequada	4 Boa	3 Média	2,5 Baixa										
	Tanino			5 Finíssimo	4 Fino	3 Médio	2,5 Rústico										
	Amargor			5 Correto	4 Leve	3 Intenso	2,5 Intenso e Persistente										
	Corpo			5 Adequado ao estilo	4 Leve/ Abaixo	3 Abaixo	2,5 Inadequado										
	Qualidade	10 Excepcional	9 Muito boa	8 Boa	7 Média	6 Pequena	5 Nenhuma										
	Complexidade	10 Excepcional	9 Muito boa	8 Boa	7 Média	6 Pequena	5 Nenhuma										
Exame Final	Equilíbrio Harmônico	10 Excelente	9 Ótimo	8 Bom	7 Regular	6 Deseq. Importante	5 Total/e desequilib.										
	Persistência	10 Acima 10seg	9 8 a 10 seg	8 6 a 7 seg	7 5 seg	6 4 seg	5 igual ou menor que 3 segundos										
OBS:						Total:											
						Classif.:											

EMA06

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

ESTADOS UNIDOS DA AMÉRICA

CALIFÓRNIA

Foram os missionários espanhóis, em 1769, que plantaram as primeiras videiras na Califórnia, quando o território ainda estava sob o domínio da Espanha. Com a Revolução Mexicana em 1822, chega ao fim este domínio e em 1850 a Califórnia foi anexada aos Estados Unidos da América, em plena época da corrida do ouro, atraindo muitos imigrantes europeus para a região.

Em 1831 o General Yount se estabeleceu na região e plantou as primeiras videiras no Napa. A primeira vinícola foi fundada em 1858 pelo alemão Charles Krug, mas a lei seca implantada na década de 1920, afetou duramente o comércio de vinhos na Califórnia, que só começou a se revigorar por volta dos anos 50.

Em 1943, Charles Krug vendeu sua vinícola para um imigrante italiano, Cesare Mondavi, numa época de grandes transformações na indústria do vinho. O filho de Cesare, Robert Mondavi, foi o principal artífice da revolução que tomou conta do vinho da Califórnia, sendo sua figura de destaque até um passado bastante recente.

A Califórnia possui atualmente um destacado lugar na produção de vinhos de alta qualidade, bem no estilo do Novo Mundo e os progressos alcançados pelos vinhos americanos são hoje reconhecidos em todo o mundo.

VALE DO NAPA

A região de Napa estende-se por 54 km, a partir da Baía de San Pablo, em direção norte e oeste até o sopé do Monte St. Helena. É delimitada a oeste pelo Vale de Sonoma e a leste pelo Lago Berryessa.

Clima, Geografia e Solo

O clima é variado, bastante frio ao sul, nas áreas próximas à baía de San Pablo (Carneros), quase sempre coberta por neblina e muito quente na região norte do NapaValley e do Pope Valley. Grande parte dos vinhedos está plantada nos solos planos do Vale do Napa e os melhores vinhedos estão sendo cultivados nas encostas das montanhas, com excelente drenagem e insolação. Apesar de plana, a superfície do vale possui altitudes variáveis, tais como 5 metros na cidade de Napa, cerca de 70 metros em Sta. Helena no meio do vale e 122 metros em Calistoga, ao norte.

As encostas a oeste são recobertas por florestas, produzindo regiões de sombra no período da tarde, que somadas à altitude, propiciam um clima ameno, favorecendo o cultivo de

uvas brancas. Ao contrário, as encostas do leste, por receberem grande insolação no período da tarde, são mais propícias ao cultivo de uvas tintas.

Ao sul do vale, os solos são muito férteis, compostos especialmente por argila e finas camadas de solos de aluvião, formados por terra trazida pelos rios. Já na região norte, onde se cultivam as uvas para os vinhos de melhor qualidade, predominam os solos ricos em pedregulhos, de ótima drenagem e baixa fertilidade.

Viticultura e Vinificação

No Napa Valley encontramos um grande número de vinícolas, desde grandes empresas que produzem enormes quantidades de vinhos, usando modernas técnicas de vinificação, até pequenas vinícolas artesanais. Estas produzem vinhos em pequena quantidade, por métodos tradicionais, porém sem abrir mão do uso judicioso de técnicas vinícolas extremamente avançadas.

São os chamados cult wines, objeto de desejo dos enófilos de todo o mundo, que atingem preços inimagináveis nos leilões internacionais. Entre estes, podemos citar: Araujo, Screaming Eagle, Bryant Family, Dalla Valle Maya e Colgin, entre outros.

As principais variedades cultivadas são: Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Chenin Blanc, Merlot, Pinot Noir, Sauvignon Blanc, Riesling e Zinfandel. Recentemente, também a italiana Sangiovese passou a fazer parte do acervo vinícola do Napa, com bons resultados. O estilo de vinho mais prevalente é o encorpado, temperado com doses generosas (e às vezes excessivas) de carvalho. Os grandes Cabernet Sauvignon da região são muito apreciados, com direito a histórias que já fazem parte do folclore local.

A mais famosa delas diz respeito ao concurso vencido na França em 1976 pelo Stag's Leap Cask 23, quando foi comparado com os grandes vinhos de Bordeaux, por um júri composto por eminentes especialistas Franceses. Importante lembrar que esta comparação foi feita com vinhos jovens de Bordeaux, que naquela época não costumavam ter grandes encantos em sua tenra infância. De certa forma, isto poderia explicar o resultado da degustação, pois sabidamente os vinhos californianos são mais exuberantes e acessíveis em sua juventude. Mas isto faz parte do passado e hoje, neste início do século 21, podemos afirmar que, na média, os vinhos do Napa já tiveram melhores dias.

As Regiões vinícolas do Vale do Napa

As principais regiões de Napa são: Carneros, Napa County, Napa Valley, Oakville, Rutherford, St. Helena, Calistoga, Spring Mountain District, Stags Leap District e Wild Horse Valley.

SONOMA

O Vale de Sonoma situa-se ao norte de São Francisco, entre o Napa Valley e o Oceano Pacífico, separando-se do Napa Valley por uma cadeia montanhosa.

Clima, Geografia e Solo

A região experimenta temperaturas extremas, sendo muito quente ao norte e muito fria ao sul, principalmente por causa da brisa do Pacífico e onde é freqüente a ocorrência de neblina.

Os pequenos rios do Vale de Sonoma deságuam diretamente na Baía de São Francisco, enquanto que o Russian River o faz diretamente no Pacífico. As vinhas estão plantadas em altitudes de aproximadamente 120 metros, tanto em terras planas como em pequenas colinas. Nos dias de hoje, o cultivo em encostas mais escarpadas tem sido incrementado na região.

Há uma grande diversidade de solos na região: pouco férteis no Vale do Sonoma e de Santa Rosa, de aluvião e bastante férteis no Russian River Valley, calcário em Cazadera, pedregulho no Dry Creek Valley e vulcânicos nas vizinhanças do St. Helena Mount.

Viticultura e Vinificação

A produção de vinhos a granel foi muito importante na região e progressivamente estão surgindo vinícolas especializadas na produção de vinhos varietais de alta qualidade, em particular os produzidos com as uvas Cabernet Sauvignon e Pinot Noir.

Os Cabernet Sauvignon são muito ricos e complexos, com grande corpo e exuberantes em aromas e sabores. Costumam ter melhor custo/benefício que seus pares do Napa e são uma boa alternativa para o consumidor. Mas não espere algo muito barato, pois isto não mais existe no mercado de vinhos finos da Califórnia.

Na região do Russian River a Pinot Noir consegue alcançar níveis impressionantes de qualidade, chegando os vinhos de alguns produtores a se igualar com os grandes vinhos da Borgonha, na França, o padrão de excelência desta varietal.

Lamentavelmente, estes vinhos são muito raros e costumam atingir preços estratosféricos em leilões e lojas especializadas.

Regiões Vinícolas de Sonoma

As principais regiões de Sonoma são: Alexander Valley, Chalk Hill, Dry Creek Valley, Knights Valley, Los Carneros, Russian River Valley, Sonoma Coast, Sonoma County Green Valley, Sonoma Mountain, e Sonoma Valley.

COSTA CENTRO-NORTE

A parte norte da Costa Central se estende desde a área da Baía de São Francisco, até Monterey, ao sul. Data de 1830 o plantio de uvas nesta região e quando a expansão urbana de San Jose obrigou os produtores a procurar novas áreas vinícolas, surgiu o clássico relatório de regiões climáticas da Califórnia. Elaborado pela Universidade da Califórnia, este relatório mostrava a existência de áreas bastante frias ao sul, adequadas para o cultivo de uvas viníferas finas, próximas à cidade de Monterey.

Nos dias de hoje esta região possui vinícolas de grande renome e as variedades mais prestigiadas são a Pinot Noir, Zinfandel, Chardonnay e Sauvignon Blanc.

Clima, Geografia e Solo

O clima é geralmente quente, porém com áreas bastante frias nas Montanhas de Santa Cruz e na parte norte do Vale de Salinas. Ao sul da região a precipitação pluvial é mínima, necessitando muita irrigação, em contraste com algumas áreas muito específicas, que possuem elevados índices pluviométricos. As videiras estão plantadas em sua maioria em terras planas da parte central dos vales e em colinas suaves, porém há exceções como as uvas plantadas nas escarpadas encostas das Montanhas de Santa Cruz.

Os solos são muito variados, com áreas férteis e outras ricas em pedregulho, calcário, areia e argila. Os melhores solos são os de pedregulho, bem drenados e de baixa fertilidade (Monterey), além de algumas áreas de puro calcário (San Benito).

Viticultura e Vinificação

Algumas grandes vinícolas produzem uma enorme quantidade de vinhos baratos e sem expressão, geralmente utilizando-se de tecnologia de ponta e produção em grande escala. As pequenas vinícolas, em número cada vez maior, são responsáveis pela produção de vinhos de excelente qualidade, que fazem por merecer o prestígio que hoje desfrutam. Aqui são encontrados os melhores exemplares da uva Zinfandel, uma especialidade californiana.

COSTA CENTRO-SUL

A Costa Centro-Sul da Califórnia rapidamente se tornou uma das melhores áreas do novo mundo para o cultivo de Pinot Noir e Chardonnay, além de interessantes variedades italianas. A região se estende ao longo da costa, em direção sul, a partir de Monterey e inclui os condados de San Luis Obispo e Santa Barbara.

Clima, Geografia e Solo

O clima da região é geralmente quente, exceto nas áreas próximas ao mar, em especial nas proximidades de Santa Maria, na parte central da região, onde há neblina com bastante frequência.

Os vinhedos estão localizados em encostas inclinadas em San Luis Obispo ou em pequenas elevações de orientação sul em Santa Barbara, em altitudes que variam entre 40 metros e 460 metros. Os solos são sedimentares, baseados em areia, silt (um solo fértil e solto) e argila, com pequenas áreas de caráter alcalino, formadas por pedregulhos de origem calcária.

Viticultura e Vinificação

Em meados da década de 1980, as variedades Pinot Noir e Chardonnay, plantadas no início dos anos 1970 para suprir as necessidades dos produtores de vinhos espumantes do norte da Califórnia, começaram a ser vinificadas de forma experimental, dando origem a alguns vinhos de alta qualidade e muito reputados.

As técnicas de vinificação utilizadas são as consagradas em todo o mundo, com utilização de tanques de aço inoxidável e temperatura controlada, maceração a frio e amadurecimento em barricas bordalesas (225 litros) de carvalho Francês e americano.

As principais variedades cultivadas são: Barbera, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Chenin Blanc, Gewürztraminer, Moscatel, Pinot Noir, Riesling, Sangiovese, Sauvignon Blanc, Sémillon, Silvaner, Syrah, Zinfandel.

VALE CENTRAL

O Vale Central é responsável por 75% de todo o vinho produzido na Califórnia, metade originado em apenas uma companhia. Na verdade, o vinho produzido nesta região é destinado ao consumo de massa, sem qualquer preocupação em produzir vinhos que possuam qualquer atrativo maior que não seja o baixo preço e as quantidades astronômicas produzidas e vendidas em todo o país.

A área viticultural deste gigantesco e fértil vale se estende por 640 km, desde Redding ao norte até Bakersfield ao sul, delimitado pelas montanhas Coastal Rangers a oeste e pela Sierra Nevada a leste.

Clima, Geografia e Solo

As temperaturas são bastante quentes e estáveis, desde o norte até o sul, fazendo exceção a área ao redor de Lodi, que recebe uma refrescante brisa marítima que flui através do rio Sacramento. Os vinhedos são cultivados numa imensa área plana do vale, irrigados por uma

rede de pequenos riachos. Solos sedimentares extremamente férteis, dominam o vale, de norte a sul.

Viticultura e Vinificação

Nesta região se produz uma vasta quantidade de vinhos de baixa qualidade, usando as mais modernas técnicas de mecanização e irrigação, com fermentação e engarrafamento virtualmente contínuos. Na região de Lodi se encontram alguns Zinfandel de alta qualidade e também alguns vinhos doces. As principais variedades cultivadas são: Barbera, Cabernet Sauvignon, Chenin Blanc, Colombard, Grenache, Merlot, Moscatel, Petit Syrah, Sauvignon Blanc, Sémillon e Zinfandel.

MENDOCINO.

Nesta região, 160 km a noroeste de São Francisco, estão plantados excelentes vinhedos, que dão origem a alguns dos melhores vinhos espumantes da Califórnia. A região possui áreas de clima frio, bastante adequadas ao cultivo de variedades como a Chardonnay e a Pinot Noir.

NOROESTE DO PACÍFICO

Esta região dos Estados Unidos compreende dois estados importantes para a indústria do vinho: Washington e Oregon. Nesta área, o plantio de uvas tem longa tradição, desde o século 19, iniciado pelos imigrantes Franceses, alemães e italianos que se estabeleceram em Washington. Muito pouco deste passado conseguiu sobreviver, mas sem dúvida teve grande importância no estabelecimento de uma cultura do vinho, que serviu de base para a indústria do vinho dos dias atuais, em ambos os estados.

OREGON

A história da indústria do vinho no Oregon é relativamente recente, se considerarmos o renascimento por volta de 1960, depois dos longos anos de hibernação que se seguiram à Lei Seca, já que as primeiras parreiras foram plantadas em 1847. Os pioneiros da produção de vinhos finos na região foram David Lett, o proprietário da Eyrie Vineyards e Richard Sommer.

Procurando pelo clima ideal para plantar a Pinot Noir, Lett e Sommer rapidamente perceberam que o clima da Califórnia era muito quente para esta delicada varietal. Sommer explorou o Umpqua Valley e Lett encontrou no Willamette Valley, mais frio e úmido, o local ideal para a Pinot Noir. Nos meados da década de 1960, Lett começou seu trabalho, plantando a Pinot Noir e começando a vinificação em 1970. Seus vinhos tinham muito boa qualidade e tiveram um

bom desempenho quando comparados com os Pinot Noirs da Califórnia e da Borgonha. Eles também chamaram a atenção de um dos mais tradicionais produtores da Borgonha, Joseph Drouhin, levando-o a comprar terras no Oregon e construir uma vinícola no estado.

Outras áreas de plantio são o Vale do Rio Rogue e o Vale Umpqua, que começam a exibir algum potencial para o plantio da Pinot Noir.

Estas áreas vinícolas, mais ao sul, são um pouco mais quentes que o Willamette Valley e se mostram adequadas também para o plantio de Zinfandel, Cabernet Sauvignon e Merlot. Em algumas áreas, já se cultiva, com sucesso variedades como o Syrah e até a Tempranillo.

Nas últimas décadas tem crescido o plantio da Pinot Gris, uma variedade que parece se sentir em casa no Oregon, ao contrário da Chardonnay, que por problemas de má escolha dos clones, de início não se adaptou à região. Outras uvas brancas também começam a ser cultivadas, em especial a Riesling e a Gewürztraminer.

Muitas das vinícolas do Oregon são pequenas e produzem vinhos em escala minúscula, o que eleva exageradamente seus preços, tornando-os raros e principalmente caros para o consumidor. O pior é que até os vinhos que não tem uma qualidade superior se aproveitam da situação e tem preços totalmente incompatíveis com sua categoria. Temos aqui praticamente uma repetição do que ocorre na Borgonha, o que convenhamos não é muito interessante para o consumidor.

Estes problemas acabaram por comprometer a jovem indústria do vinho de Oregon, que em parte pela ganância dos produtores e em parte pela implacável “taxa de exigüidade”, que é tão alta no Oregon quanto na Califórnia, não conseguiu superar esta barreira e hoje vive apenas como uma promessa não cumprida. Claro que existem bons vinhos, mas estes são tão ou mais caros que seus pares da Borgonha, fazendo com que percam inexoravelmente na comparação. Mais grave ainda é cobrar um alto preço e não oferecer um produto que atenda à expectativa do consumidor. Esta é sem dúvida alguma uma tática suicida, que tinha tudo para dar errado e realmente foi o que aconteceu.

Clima, solo, topografia

As áreas de plantio do Oregon se situam entre os paralelos 42° e 45,50 de latitude norte e os vinhedos estão plantados em altitudes que variam entre 90 e 800 metros. No Willamette Valley estas altitudes variam entre 90 e 215 metros. A localização dos vinhedos é no oeste do estado, entre as cadeias de montanhas conhecidas como Coastal Range e Cascade Mountains. Os solos são de origem vulcânica, graníticos e com um importante componente de argila. O clima tem evidente influência marítima, vinda do Oceano Pacífico, com verões frios e outonos bastante úmidos. A temperatura média em julho, em pleno verão, é de 19o C. A precipitação pluvial também é generosa, algo como 1100 mm por ano. Esta combinação de chuva e frio acaba acarretando alguns problemas para os viticultores, em especial a ocorrência de doenças

provocadas por fungos e a dificuldade de se conseguir uvas perfeitamente maduras. Os vinhedos estão plantados em vales e também nas encostas mais escarpadas do interior do estado.

As regiões vinícolas

A principal região vinícola é o Willamette Valley, mais ao norte do estado e onde se localizam 75% das vinícolas de Oregon. É uma região focada na Pinot Noir, que se distribui por diferentes microclimas, encontrados nas diversas áreas de Willamette.

Por ser de clima frio, os vinhos se alinham melhor com os borgonhas do que com outros Pinot Noirs do Novo Mundo, mas já conhecemos os problemas que esta comparação pode acarretar. A Pinot Gris é matéria prima para vinhos frescos e agradáveis e a Chardonnay começa a sair da obscuridade, depois que os produtores passaram a adotar clones procedentes de Dijon, na Borgonha.

Outra região é o Umpqua Valley, situado a meio caminho entre o Willamette Valley ao norte a região dos vales dos rios Rogue, Applegate e Illinois, mais ao sul. O Rogue Valley é uma região de altitude elevada (300 a 800 metros) e solos variados, permitindo várias experiências, especialmente com uvas tintas, que amadurecem lentamente e dão origem a interessantes vinhos, inspirados no corte bordalês, baseados em Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Malbec.

Entre as brancas, surpreende a qualidade da Viognier, cujos vinhos se caracterizam pelo caráter de fruta madura, pela elegância e pelos aromas sutis. A Syrah também está começando a aparecer com boa qualidade, trazendo boas perspectivas para esta região, antes dominada quase que inteiramente pela Pinot Noir.

WASHINGTON ESTATE

As primeiras videiras foram plantadas em Washington em 1825, mas um longo tempo se passou para que a indústria do vinho se firmasse no estado, algo que só começou a acontecer na década de 1960. De início tímida, teve uma explosiva expansão nos anos 1970 e hoje caminha num ritmo alucinante, com abertura de novas vinícolas a cada mês. O que era apenas um punhado de produtores domésticos e fazendeiros visionários se transformou numa indústria importante e influente.

Hoje duas grandes companhias baseadas em Seattle dominam o cenário vinícola de Washington, a Stimson Lane e a Corus Brands, que juntas respondem por nada menos que 70% de toda a produção de vinhos do estado.

Geografia, clima e solo

O estado de Washington é cortado no sentido norte-sul pela uma cadeia montanhosa, as Cascade Mountains, um maciço granítico que, por servir de anteparo para a brisa úmida do

oceano, define duas regiões climáticas muito diferentes. Cinco das seis regiões vinícolas do estado, hoje chamadas de AVAs – American Viticultural Areas, estão situadas na região mais quente e seca, situada a leste das Cascade Mountains. Compreendidas entre os 45º a 48,5º de latitude norte e altitudes que variam entre 20 e 300 metros, estas regiões têm duas horas a mais de sol que a Califórnia e temperaturas moderadas. Isto permite um amadurecimento lento e gradual das uvas, que conseguem atingir elevados graus de maturidade, mantendo níveis elevados de acidez, o que contribui para um perfeito equilíbrio dos vinhos. Uma curiosidade da região é a ausência quase total da phylloxera, o que permite o plantio de uvas sem o recurso da enxertia.

Na área a leste das montanhas chove muito pouco, cerca de 200 mm por ano e os verões são quentes, mas com um bom diferencial de temperatura entre o dia e a noite. A temperatura média em julho é de 21º C. Os vinhedos estão plantados no assoalho dos vales e também em encostas pouco acentuadas.

O solo é basáltico-arenoso, com áreas constituídas por solos soltos, férteis, leves e muito bem drenados. Em outras áreas encontramos pedregulhos trazidos pelos rios.

As regiões vinícolas

As regiões mais importantes em Washington são o Columbia Valley, Walla Walla, Yakima Valley, Red Mountain e Columbia Gorge. A única região situada a oeste das montanhas Cascade é a pouco importante Puget Sound.

COLUMBIA VALLEY AVA

Estabelecida em 1884, esta imensa região de 4,3 milhões de hectares tem em seu interior três outras regiões, Walla Walla, Yakima Valley e Red Mountain, respondendo por 98% de todo o vinho produzido em Washington. A região de Columbia tem 6.680 hectares de vinhedos e uma imensa gama de microclimas diferentes. Os solos aqui são de pedregulho, areia, argila e basalto e os vinhedos estão situados em altitudes que variam de 20 a 300 metros.

Uma das primeiras uvas plantadas na região foi a Riesling, que até nos dias de hoje é vinificada em diversos estilos, desde o seco até o doce, em vinhos do tipo “ice wine”, quando as condições climáticas são favoráveis. Outra uva branca que faz sucesso é a Sauvignon Blanc, que dá origem a vinhos frescos e aromáticos. As grandes estrelas do Columbia Valley são a Merlot e a Chardonnay. A Merlot domina a cena desde os meados da década de 1970, dando origem a vinhos opulentos, maduros e alcoólicos, com muita estrutura e potência.

A Cabernet Sauvignon também produz vinhos concentrados e ricos, mas que não tem o prestígio dos Merlots. Outra atração são os vinhos de inspiração bordalesa, onde a Merlot e a Cabernet Sauvignon são mescladas à Cabernet Franc e à Malbec. Recentemente uma nova estrela apareceu, a Syrah, no melhor estilo do Rhône, com direito até a uma festejada e clássica parceria com a Viognier.

WALLA WALLA

Esta é a região das vinícolas boutiques, situada ao sul e a leste de Columbia. Com cerca de 400 hectares de vinhedos plantados em solo infértil de pedregulhos, Walla Walla tira proveito do clima mais quente para produzir vinhos maduros, ricos e encorpados, com as uvas Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah Yakima Valley & Red Mountain

Aqui temos um clima mais frio e cerca de 4.500 hectares plantados em solo basáltico, com areia, argila e pedregulhos. Criada em 1983, esta AVA produz especialmente as uvas Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Riesling, Chardonnay e mais recentemente a Pinot Gris, Syrah, sangiovese, Barbera e Malbec.

Em 2001 foi criada a AVA Red Mountain, no interior do Yakima Valley, numa região de clima mais quente, com apenas 285 hectares de vinhedos das variedades bordalesas (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Malbec), ao lado das variedades do Rhône (Syrah e Viognier), que são cultivadas numa versão local da Côte-Rotie, numa menção às encostas ensolaradas da região.

NEW YORK STATE

Apesar de possuir uvas viníferas desde o século 17, só agora o leste dos Estados Unidos começa a ter seus vinhos reconhecidos pelos consumidores. Em termos de volume é o terceiro produtor dos Estados Unidos, mas muito longe da Califórnia e de Washington.

A principal característica da região é a produção de vinhos artesanais, muitos com técnicas orgânicas, vendidos principalmente no comércio local.

As principais regiões vinícolas são Long Island, Hudson River Valley, Finger Lakes e Lake Erie, com topografia de vales profundos e encostas escarpadas, onde se encontram solos bem drenados, férteis e bastante profundos.

O clima destas regiões caracteriza-se por ter noites frias e dias moderadamente quentes, com forte influência de massas de água propiciadas por rios, lagos ou oceanos. A precipitação pluvial varia entre 900 a 1100 mm por ano e as uvas mais cultivadas são as clássicas variedades francesas, brancas e tintas, além da Riesling e da Gewürztraminer.

CHILE

O Chile é hoje uma inesgotável fonte de vinhos de alta qualidade, de grande prestígio em todo o mundo. Tal fato não é mera obra do acaso e sim uma união de diferentes fatores, que englobam desde a natureza privilegiada, com as condições próximas ao ideal para o plantio e cultivo de uvas viníferas, até o árduo trabalho de todos aqueles que se empenham para a produção de vinhos cada vez mais interessantes e acima de tudo, que reflitam a verdadeira expressão das uvas e do terroir (microclima).

O microclima deve ser entendido como o conjunto de atributos de uma determinada região vinícola, tais como a localização do vinhedo, a composição do solo, irrigação, ângulo de incidência do sol, tempo de exposição das videiras ao sol durante o ano, variação de temperatura nas 24 horas do dia e outros parâmetros, que a tornam particularmente interessante para o cultivo de uvas viníferas, utilizadas para a produção de vinhos de elevada qualidade.

Ausência de Phylloxera, diversidade dos solos e as barreiras naturais

O principal fator de qualidade do solo do Chile diz respeito à ausência da Phylloxera, parasita do sistema radicular das parreiras, que quase destruiu os vinhedos da Europa no século XIX e não atacou o Chile.

Este fato possibilita o encontro de videiras com mais de cem anos, que preservam integralmente o seu caráter original. A ausência da Phylloxera também permite o cultivo de parreiras pelo sistema de pé-franco, ou seja, sem utilizar o recurso de enxertia.

Outra característica que merece destaque é a diversidade de solos, uma verdadeira colcha de retalhos, com a presença de solos calcários, argilosos, arenosos, graníticos, de turfa, vulcânicos e muitos outros, formados a partir da mistura destes elementos citados.

A perfeita sanidade das uvas também não deve ser esquecida, em parte devido a um ecossistema perfeito, influenciado pelas barreiras naturais. Estas barreiras têm como componentes o Deserto de Atacama ao norte, os glaciares ao sul, a Cordilheira dos Andes a leste e o Oceano Pacífico.

Some-se a estes fatores os controles fito-sanitários muito rígidos e teremos as condições ideais para o crescimento de frutos absolutamente livres de doenças virais, fúngicas e bacterianas. Água escassa, muito bem aproveitada. A pouca quantidade de água é um dos grandes obstáculos para o cultivo de uvas no Chile. Na maior parte das regiões a irrigação se faz por gotejamento, com a ajuda de sofisticados equipamentos controlados por computador, que acionam bombas de alta precisão, utilizando-se água proveniente do degelo da neve da Cordilheira, armazenada em cisternas, ou então originária de poços artesianos.

Este cuidado faz com que as parreiras recebam a dose exata de água que necessitam para produzir uvas que beiram a perfeição.

O clima no Chile

As condições climáticas do Chile são bastante favoráveis para o perfeito amadurecimento das uvas. Além de chover muito pouco nas principais regiões de cultivo, as precipitações são concentradas no inverno, não interferindo com a colheita das uvas. Os verões são quentes e secos, o que impede a proliferação de fungos indesejáveis.

Uma das principais vantagens do clima chileno é a grande diferença de temperatura entre o dia e a noite, durante o período de amadurecimento das uvas. Isto faz com que este período seja bastante longo, permitindo que as uvas não só acumulem os açúcares, aromas e sabores, como também atinjam a desejada maturidade dos taninos, no caso das uvas tintas. A baixa temperatura durante a noite permite que a uva economize seu precioso conteúdo de ácidos, contribuindo desta forma para um melhor equilíbrio natural do vinho.

Tecnologia e modernidade nos vinhedos

As melhorias que vêm sendo implantadas no cultivo e seleção das videiras, com utilização de clones muito bem adaptados às condições de cada tipo específico de solo e relevo são elementos-chave na produção de vinhos no país.

A procura por locais mais adequados ao plantio das videiras, em especial nas encostas dos morros, fugindo do assoalho dos vales e buscando um melhor microclima, também pode ser citada como um fator importante na melhoria das uvas. Além destes cuidados nota-se uma progressiva tendência para se retardar a colheita, o que resulta em uvas com maior caráter varietal e em sua máxima condição de maturidade fisiológica. A colheita tardia permite também uma perfeita maturidade dos taninos, obtendo-se vinhos com taninos mais finos e menor adstringência, acessíveis em sua juventude, mas sem comprometer o potencial de envelhecimento.

Vinificação

Nos últimos anos, graças à estabilidade da economia chilena, empresas vinícolas e grandes conglomerados financeiros fizeram maciços investimentos no país, propiciando capital para a aquisição de sofisticadas prensas pneumáticas, tanques de aço inoxidável com controle computadorizado de temperatura e barricas de carvalho francês. As técnicas de vinificação no Chile mesclam o que há de melhor na tradição e na inovação, com a utilização de modernos equipamentos, sem deixar de lado a experiência acumulada em muitos anos de produção vinícola. A grande preocupação da nova geração dos enólogos chilenos é respeitar ao máximo as características das uvas, usando técnicas minimalistas, sem interferências desnecessárias no processo de vinificação.

As uvas do Chile

Encontram-se hoje no Chile as principais variedades de uvas, tais como as tintas cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, syrah e malbec e as brancas chardonnay, sauvignon blanc, riesling, sémillon e gewürztraminer. Uma grande novidade é a uva tinta carmenère, de origem francesa, quase extinta no mundo e existente em boa quantidade no Chile, onde dá origem a um vinho muito particular e interessante.

Os atraentes vinhos super-chilenos

Os grandes atrativos do mercado chileno, que despertam paixões em todo o mundo, são os chamados vinhos premium ou super-chilenos, quase sempre mesclas de diferentes varietais provenientes das melhores parcelas de vinhedos, que recebem na vinícola tratamento altamente diferenciado.

Estes vinhos vêm recebendo elevadas notas em avaliações dos principais críticos e revistas especializadas, o que se por um lado demonstra a elevada qualidade dos vinhos, por outro aumenta significativamente seu preço no mercado internacional, tornando-os quase inacessíveis para a maioria dos apreciadores de vinhos e transformando-os em verdadeiros cult wines e objetos do desejo.

OS VALES DO CHILE

O Chile possui uma topografia que é dominada pela Cordilheira dos Andes a leste e pelo Oceano Pacífico e a Cordilheira da Costa a oeste. Estes aspectos geográficos também têm um papel determinante no clima de todas as regiões vinícolas.

A Cordilheira da Costa tem um importante papel na temperatura de cada vale em particular, pois serve de anteparo para a brisa do Pacífico, resfriada pela Corrente de Humboldt proveniente do Pólo Sul. Em locais onde a Cordilheira da Costa é mais alta, menos frio chega aos vinhedos dos vales e vice-versa. Existem cinco grandes regiões vinícolas, subdivididas em sub-regiões, conhecidas como os Vales do Chile. De norte para sul, estas regiões são Atacama, Coquimbo, Aconcagua, Valle Central e Sur.

A região de Atacama tem pouco interesse para a produção de vinhos, sendo as uvas ali cultivadas utilizadas para a produção de pisco ou para o consumo à mesa.

A região seguinte, Coquimbo, dividida em Valle del Elqui e Valle del Limari, já começa a apresentar algum interesse.

VALLE DEL LIMARI

Conhecido no passado pela produção de uvas para pisco, O Vale de Limari hoje já mostra uma interessante produção de vinhos de boa qualidade. Trata-se de uma região bastante árida,

com baixíssima precipitação pluvial e de clima bastante quente durante o dia e moderado durante a noite.

Os solos predominantes são argilosos e graníticos, com bom potencial para receber uvas viníferas, especialmente cepas de introdução mais recente no Chile, tais como a sangiovese, gewürztraminer e riesling. Outras cepas que se destacam são a cabernet sauvignon, merlot, syrah, chardonnay, sauvignon blanc e viognier. A qualidade atingida por algumas destas variedades sinaliza para um futuro bastante promissor para este outrora esquecido vale chileno.

A região de Aconcagua é sub-dividida em duas sub-regiões principais, o Valle de Aconcagua propriamente dito e o surpreendente Valle de Casablanca. Outros sub-vales de Casablanca, como San Antonio e Leyda, já tem vida própria, com vinhos de excelente qualidade, produzidos com as uvas chardonnay, sauvignon Blanc e pinot noir.

VALLE DE ACONCAGUA

Um dos mais interessantes vales do Chile, o Aconcagua se estende desde Oceano Pacífico a oeste até a Cordilheira dos Andes a leste, criando inúmeras regiões de microclima bastante diferenciado e adequado ao cultivo de variedades tintas, de modo especial e brancas.

As altas temperaturas durante o dia e o intenso frio durante a noite, tornam o clima desta região bem próximo do ideal, pois permitem um amadurecimento lento e gradual das uvas. O relevo do vale também ajuda e encontramos vinhedos plantados tanto em área mais planas e próximas do leito do rio, como em encostas bastante escarpadas, o que muda de forma significativa o resultado final.

Os solos são compostos por granito nas encostas e calcário mesclado à argila nos fundos de vale. São solos muito pouco férteis e de excelente drenagem, bons para o cultivo de cabernet sauvignon, merlot e syrah, que dão origem a vinhos bem estruturados e potentes, mas de taninos muito maduros.

VALLE DE CASABLANCA

Local ideal para o plantio de uvas brancas e pinot noir, o Vale de Casablanca se beneficia das condições climáticas favoráveis, que são fruto de uma sutil combinação de fatores, sendo os mais importantes a ausência de proteção aos vinhedos propiciada pelas montanhas da Costa e a brisa gelada soprada pelo Oceano Pacífico desde o final da tarde, estendendo-se por toda a noite e levando à formação de uma capa de neblina que recobre os vinhedos até as primeiras horas da manhã.

Esta combinação faz com que o diferencial de temperatura entre o dia e a noite seja bastante elevado, permitindo uma perfeita maturação das uvas, sem a indesejável perda de acidez, elemento vital para qualquer vinho, em particular os brancos. Hoje, não se pode pensar nas uvas pinot noir e sauvignon blanc, além da chardonnay, riesling, gewürztraminer e viognier, 67

sem que a imagem do Casablanca nos venha à mente, numa associação inevitável, tal a quantidade de excelentes vinhos existentes na região. O solo da região é muito pobre e possui uma textura arenosa muito fina, com ótima permeabilidade e praticamente sem retenção de água. Nestas condições a produção não costuma ser muito grande, o que também contribui para a qualidade das uvas.

VALLE DE SAN ANTONIO

Nova Denominação de Origem do Chile, o Vale de San Antonio, situa-se bastante próximo ao Pacífico e tem relevo constituído por encostas suaves. Aqui, o clima é mediterrâneo, com solo pouco fértil, constituído por argila muito leve, de excelente drenagem. Algumas das vinícolas mais modernas do Chile estão sendo construídas neste local, que já é uma realidade e promete muito mais para o futuro.

A região seguinte, conhecida como Valle Central, é a mais importante do Chile e compreende as sub-regiões de Valle del Maipo, Valle del Rapel (dividido em Valle do Cachapoal e Valle de Colchagua), Valle de Curicó e Valle del Maule.

Cada uma destas sub-regiões tem características bastante particulares, o que confere aos vinhos uma interessante diversidade de caráter.

VALLE DEL MAIPO

O Maipo é o mais conhecido e tradicional vale do Chile, abrigando vinícolas antigas ao lado de vinícolas extremamente modernas, servindo como ponto de referência para a produção de vinhos no país.

De forma didática, a região pode ser dividida em Alto Maipo, mais próximo à Cordilheira dos Andes, a leste e Baixo Maipo, mais próximo da costa, a oeste. Esta distribuição geográfica faz com que no Alto Maipo as temperaturas, pela proximidade com a cordilheira e pela altitude em que os vinhedos são plantados, cerca de 1000m, sejam mais amenas, mas com grande diferencial de temperatura dia/noite, o que dá origem a vinhos com taninos mais estruturados, com elevada concentração de frutas. Aqui estão as sub-regiões de Pirque e Macul, bastante conhecidas.

Já o Baixo Maipo tem temperaturas um pouco mais elevadas, mas sempre mantendo uma boa diferença entre o dia e a noite. Os vinhos desta região, que compreende por exemplo Isla del Maipo e Talagante são mais frutados e exuberantes, com taninos bem maduros. Podemos considerar ainda uma região intermediária, que seria o Médio Maipo, com características comuns às duas regiões mais clássicas.

Em todo o Maipo chove muito pouco e o solo é constituído por calcário e argila, com excelente drenagem. O Maipo é hoje uma região em franca ascensão, onde são produzidos alguns dos disputados vinhos premium do Chile, muitas vezes como resultado de empresas de capital misto, havendo aporte de investimentos de vários países de renome na produção de vinhos.

VALLE DEL RAPEL

O Vale de Rapel é dividido em duas partes: ao norte o Valle del Cachapoal e ao sul o importante Valle de Colchagua, hoje muito valorizado em função da existência de sub-vales muito importantes e por ser o centro do turismo enológico chileno. A região tem dois rios, o Cachapoal e o Tinguiririca, que se juntam no Lago de Rapel antes de desaguar no Oceano Pacífico.

VALE DO CACHAPOAL

Esta interessante região tem se mostrado excepcional para o cultivo da Carmenère, que na região de Peumo tem dado origem aos melhores exemplares desta uva no Chile. O vale ainda abriga algumas vinícolas-boutique, que produzem vinhos em minúsculas quantidades, baseados em variedades de grande futuro, como a syrah.

Outras especialidades de Cachapoal são os vinhos em estilo bordelês, cortes de cabernet sauvignon e merlot, produzidos por vinícolas de capital francês.

VALE DE COLCHAGUA

Tendo Santa Cruz como referência geográfica, Colchagua vive hoje uma intensa agitação, propiciada por seus produtores de vinhos, hoje mais que nunca empenhados em produzir vinhos da mais alta qualidade, usando sofisticadas técnicas de manuseio dos vinhedos, incluindo o mapeamento por satélite, plantio em encostas e o uso de clones.

Com cerca de 20.000 hectares plantados principalmente com as uvas cabernet sauvignon, merlot, carmenère, syrah e malbec, a região se beneficia pela existência de interessantes sub-vales, o mais conhecido deles é o Vale de Apalta, onde microclimas específicos fazem a alegria de enólogos criativos e competentes.

De forma geral, o clima da região tem ótima insolação e muito calor durante o dia, havendo de forma destacada o contraponto da baixa temperatura à noite, ocasionada pelas gélidas brisas do Pacífico, aliadas nesta região à pouca altura da Cordilheira da Costa.

Em algumas áreas, como Chimbarongo, há a ocorrência de névoa matinal, o que torna esta região ainda mais interessante. Os solos são de calcário-argiloso, havendo a presença de subsolo granítico em muitos pontos do vale, o que aumenta a complexidade das uvas. Colchagua sinaliza para um futuro brilhante, que já começou e que promete muito mais surpresas agradáveis.

VALLE DE CURICÓ

O Valle de Curicó é o local ideal para o cultivo de uvas de alta qualidade, distribuídas em cerca de 15.000 hectares de área plantada. O solo possui boa diversidade, sendo composto por calcário-argiloso, argila e material vulcânico, com média fertilidade e boa drenagem.

O clima aqui é um pouco mais úmido, com precipitações da ordem de 400 a 700 mm/ano (concentradas no inverno) e temperatura média anual de 14oC, mas com um diferencial de temperatura médio dia/noite de cerca de 15oC.

Os vinhedos estão plantados nas encostas nos pés da Cordilheira dos Andes e também em grandes extensões planas ou em pequenas elevações existentes na região. As uvas tintas têm grande expressão na região, especialmente a cabernet sauvignon, a merlot, a carmenère e mais recentemente a pinot noir, cabernet franc e até a malbec. Os vinhos a que dão origem costumam ser bastante potentes e robustos, de grande qualidade e expressão varietal.

VALLE DE MAULE

O Valle de Maule possui a maior área plantada do Chile e tem longa tradição no cultivo de uvas, especialmente a clássica cepa País, trazida pelos espanhóis no período da colonização.

A topografia do Maule mostra áreas planas e pequenas elevações, onde os solos são basicamente calcário-argilosos, com granito em decomposição e material de origem vulcânica. Existem também solos de aluvião, um pouco mais férteis.

O clima é bastante frio, com média de temperatura anual de 14oC, com bom diferencial dia/noite, como acontece nas outras regiões do Vale Central, mas com risco de congelamento das vinhas durante a noite. As fortes chuvas que ocasionalmente ocorrem nesta região podem causar severos danos às parreiras.

Hoje existe uma boa quantidade de uvas brancas plantadas, em especial a sauvignon blanc e a chardonnay, aparecendo também a merlot e a carmenère. Outras variedades tintas, tais como a cabernet franc e a carignan, têm obtido muito sucesso na região.

A Région del Sur compreende o Valle de Itata e o Valle del Bio-Bio, que começam a aparecer no panorama vitivinícola atual do Chile.

VALLE DE ITATA

O Valle de Itata vem gradativamente se firmando como uma região produtora de vinhos de muito boa qualidade, produzidos a partir de uvas viníferas como a chardonnay e a sauvignon blanc. O solo é bastante interessante, algo avermelhado, de origem parcialmente vulcânica e composto por areia e granito decomposto. O clima é do tipo mediterrâneo semi-úmido. Outra característica da região é a baixa altitude da Cordilheira da Costa, propiciando forte influência marítima, diminuindo a temperatura média e aumentando a umidade relativa do ar.

VALE DEL BÍO-BÍO

As baixas temperaturas médias são a principal característica deste interessante vale do Chile, o que se por um lado favorece um lento e gradual amadurecimento das uvas, aumenta a chance de congelamento das vinhas na primavera e de aparecimento de doenças fúngicas no outono.

De qualquer forma, algumas variedades como a chardonnay, a pinot noir, a riesling e a gewürztraminer têm sido cultivadas com muito sucesso em solo argilo-calcário vulcânico, em parte devido às baixas temperaturas médias (13 a 14°C), mas com bom diferencial dia/noite, próximo dos 17°C. Trata-se de uma região de grande potencial.

ARGENTINA

A Argentina começa a se destacar no cenário do Novo Mundo pela produção de vinhos de grande personalidade, em especial os produzidos com a uva Malbec, hoje a mais pura expressão desta varietal tinta em todo o mundo. A busca de vinhos de boa qualidade, e que tenham uma boa relação custo/benefício, impulsionou de forma decisiva a vitivinicultura argentina, resultando em vinhos muito procurados em todo o mundo.

Importante salientar que a Argentina tem todas as condições necessárias para a produção de grandes vinhos, a mais importante delas a perfeita combinação de clima, solo e vinhedos, reunidos em microclimas diversos e que possibilitam a produção de vinhos de muita qualidade. Some-se a isto o grande talento dos enólogos argentinos, que conhecem como poucos as sutilezas próprias do país e teremos um cenário ideal para um presente luminoso e um futuro muito promissor.

Um pouco de história

O fator determinante do cultivo de uvas nas terras planas e desérticas de Mendoza foi certamente a irrigação, que mudou drasticamente o aspecto da região. Há evidências que algumas tribos indígenas que habitaram a região já utilizavam métodos de controle do fluxo de água, tais como reguladores triangulares de obstrução, que são usados até hoje.

As primeiras videiras teriam sido trazidas para a região por um religioso espanhol, Juan Cidrón, que chegou à Argentina vindo do Chile. A variedade de uva trazida por Cidrón é hoje conhecida como criolla e muito provavelmente se trata da mesma uva que foi introduzida inicialmente no Chile (a uva país) e na Califórnia (mission).

As primeiras variedades francesas foram introduzidas em Mendoza por volta de 1880, pelo botânico francês Aimé Pouget e em 1885 foi construída a primeira estrada de ferro ligando Mendoza a Buenos Aires. Esta obra estabeleceu um canal muito importante para que os vinhos da região pudessem chegar a um mercado ávido por novidades e com grande potencial de crescimento.

No entanto, esta imensa demanda levou a uma superprodução, com produtos de baixa qualidade, cuja única finalidade era atender ao mercado. Durante muito tempo a preocupação primordial dos produtores argentinos era o mercado interno, que chegou num certo momento a consumir a impressionante cifra

de 90 litros per capita/ano. Com a queda no consumo de vinhos para os atuais 40 litros per capita/ano, os produtores tiveram que necessariamente buscar novos mercados no exterior.

Uma das barreiras para a exportação era a qualidade do vinho produzido na Argentina, rústico e muito distante do gosto do consumidor internacional. Quando os produtores compreenderam esta situação, passou a ser prioridade implantar novas técnicas no vinhedo e nas vinícolas, que proporcionassem uma mudança radical no estilo e na

produzido. Somente desta forma estes produtos teriam condições de competir no seletivo mercado internacional. Com a chegada de capital num significativo montante, e com a mudança de

mentalidade dos produtores argentinos, o país ocupa hoje uma importante posição no mercado mundial, com grande potencial de crescimento, não só pelas qualidades intrínsecas do vinho como também pelas facilidades proporcionadas por uma moeda desvalorizada frente às moedas mais prevalentes no comércio internacional.

As uvas da Argentina

Encontramos na Argentina uma grande variedade de cepas viníferas, tais como a cabernet sauvignon, chardonnay e syrah, mas seus vinhos mais interessantes são produzidos com a uva malbec, que parece ter encontrado na Argentina a sua verdadeira vocação. A malbec, normalmente uma simples coadjuvante nos vinhos de Bordeaux, dá origem na Argentina a vinhos ricos e encorpados, com grande caráter, sendo vinificada isoladamente por vários produtores. É sem dúvida a grande uva tinta do país e merece uma especial atenção. Entre as uvas brancas, existe na Argentina uma varietal aromática, a torrontés, que produz vinhos perfumados e característicos, bastante apreciados. Recentemente outras uvas têm sido introduzidas no país com grande sucesso, entre as quais destacamos a tempranillo, a sangiovese e a barbera.

Um fato a ser destacado é o bom trabalho que alguns produtores têm feito com a uva bonarda, muito plantada no país e que vem dando origem a vinhos bastante interessantes, desde que os vinhedos recebam o tratamento adequado.

Nos últimos dois anos, a partir de 2008, a cabernet sauvignon começou a surpreender no país, originando vinhos de ótima qualidade, com boa expressão varietal, taninos finos e muito caráter. O mesmo ocorreu com a petit verdot, principalmente em cortes com a malbec. Por fim deve-se prestar muita atenção na syrah, que, especialmente em San Juan e no Valle do Uco vem se revelando uma faceta muito interessante.

AS PRINCIPAIS REGIÕES VINÍCOLAS

De norte para sul, as principais regiões vinícolas da Argentina, localizadas no oeste do país, são Salta, La Rioja, San Juan, Mendoza e Patagônia. Cada uma delas tem suas particularidades, que passamos a detalhar abaixo.

SALTA

A região mais ao norte da Argentina tem como principal característica a elevada altitude onde se plantam videiras, desde os inacreditáveis 2.000 metros de Yocochuya, até os 1.750 metros de Cafayate, a principal zona produtora. Incluída numa macroregião conhecida como Valles Calchaquies, a região tem solos de areia e pedregulhos, de boa permeabilidade, ar

puríssimo, irrigação fornecida pelos rios Calchaqui e Santa Maria e grande variação de temperatura entre o dia e a noite.

Em Salta, mais especificamente em Cafayate, reina absoluta a torrontés, uma uva muito particular, de aromas personalíssimos, da família das malvasias. Existem três tipos de torrontés: riojano (a mais característica), sanjuanino e mendocino. Por suas características, a torrontés é a uva branca emblemática da Argentina, não sendo cultivada em praticamente nenhum outro lugar do mundo.

Hoje, na região de Yocochuya, estão sendo produzidos alguns vinhos muito concentrados de malbec, que tem obtido elevadas notas de críticos especializados, dando ao local uma inesperada e bem vinda notoriedade.

LA RIOJA

A pequena La Rioja tem como fronteiras a Cordilheira dos Andes a oeste e os pampas argentinos a leste. Possui áreas montanhosas e áreas planas, com solos de aluvião, profundos e bastante permeáveis, constituídos por areia e argila fina na camada superior.

O clima é muito seco (150 a 300 mm de chuva por ano), ensolarado e muito quente no verão, mas com bom diferencial dia/noite nas áreas de altitude mais elevada. A uva mais plantada na região é a torrontés riojana e também pequenas parcelas de moscatel e bonarda.

O sistema de condução de parreira mais utilizado é a latada, pouco adequado para o cultivo de uvas de alta qualidade. Outros sistemas de condução mais modernos estão sendo implantados gradativamente, com sucesso. Uvas como a malbec, syrah e cabernet sauvignon de boa qualidade estão sendo obtidas com estas modificações na viticultura.

SAN JUAN

Até há pouco tempo esta região se dedicava quase que exclusivamente à produção de vinhos licorosos e de mesa. No entanto, as boas condições de clima e solo da região certamente pediam por vinhos mais altos.

E isto é exatamente o que vem ocorrendo, de forma lenta, porém segura. Para tanto foram plantados cerca de 2.000 hectares de vinhedos de variedades nobres, tais como cabernet sauvignon, syrah, malbec, chardonnay, assim como a identificação de microregiões específicas, como por exemplo El Pedernal.

O uso de tecnologia de ponta no processamento destas uvas resultou na produção de vinhos de muito boa qualidade.

A altitude média dos vinhedos varia entre 630 metros até os 1.300 metros na cidade El Pedernal, com um clima quente, estável e seco.

A irrigação é proveniente do rio San Juan, cuja nascente se situa na cordilheira.

Os solos são constituídos por pedregulhos, argila e areia, pouco férteis e de boa drenagem. Esta é a situação da margem esquerda do San Juan, o que contrasta com os solos da margem direita, que são muito férteis, argilo-arenosos. As uvas cultivadas para os vinhos mais simples são a bonarda, barbera, moscatel e torrontés riojano.

MENDOZA

Principal região vinícola da Argentina, Mendoza é a origem de cerca de 80% de todos os vinhos argentinos, que são produzidos a partir de uvas plantadas numa área de aproximadamente 50.000 hectares. A história da vitivinicultura em Mendoza é muito antiga, havendo relatos da produção de vinhos já no ano de 1744. As vinhas na região formam verdadeiros oásis, analogia bastante interessante para refletir a situação geográfica local. De norte a sul, existem cinco principais zonas, cada uma com suas sub-regiões, que possuem microclimas bastante distintos, dando origem a vinhos bastante diferentes. As regiões de Mendoza são:

Norte: Las Heras e Lavalle

Leste: San Martin, Junin, Rivadavia, Santa Rosa e La Paz

Centro: Lujan de Cuyo, Maipu, Godoy Cruz e Guayamallén,

Valle del Uco: Tupungato, Tunuyán e São Carlos

Sul: San Rafael e General Alvear

Região Norte

Esta é uma região onde a altitude aproximada é cerca de 700 metros com relação ao nível do mar e o solo é pouco profundo, com média permeabilidade. As temperaturas variam entre 7°C e 25°C, o que em conjunto com as condições de solo, tornam esta região muito adequada para a produção de vinhos brancos frutados e tintos para consumo imediato. As uvas mais plantadas na região norte são as brancas chenin blanc, tocai friuliano e a ugni blanc e as tintas bonarda, malbec, barbera e sangiovese.

Região Leste

Nesta região, que possui a maior área de vinhedos plantados e a maior produção vinícola, os solos são de aluvião, constituídos basicamente por argila e areia, com profundidades variáveis, onde as videiras são de alto rendimento, resultando em uvas não muito adequadas para a produção de vinhos de alta qualidade. As uvas tintas mais cultivadas aqui são as clássicas cabernet sauvignon, syrah, malbec, tempranillo, merlot, barbera, bonarda e sangiovese. Entre as brancas destacam-se a chardonnay, a chenin blanc e a sauvignon blanc.

Região Central

Uma região privilegiada, reconhecida como a primeira região produtora de vinhos de qualidade na Argentina, tem nas sub-regiões de Luján de Cuyo (uma das raras denominações de origem – DO, da Argentina) e Maipu suas melhores expressões. A altitude média dos vinhedos varia de 750 metros a 1.060 metros, com clima de elevados diferenciais de temperatura entre o dia e a noite e uma temperatura média de 15oC. Os solos são constituídos por argila e pedregulhos arredondados de origem aluvial, cobertos por uma areia solta e acinzentada, de boa drenagem e baixa fertilidade, onde são plantadas as variedades tintas, principalmente a malbec, a cabernet sauvignon, a syrah, a merlot, a barbera e a sangiovese. Também se plantam as brancas chardonnay, sauvignon blanc e sémillon.

O expressivo número de importantes vinícolas existentes na região central apenas confirma as boas condições para o cultivo de uvas e produção de vinhos de alta qualidade. Os investimentos de grandes grupos internacionais se multiplicam, assim como as vinícolas artesanais, responsáveis por vinhos de grande personalidade (e alto preço também).

O Valle del Uco

Situada ao sul de Mendoza, é uma região onde os vinhedos estão plantados em altitudes bastante elevadas, desde impressionantes 1.400 metros ao norte de Tupungato, até os 900 metros em Tunuyán. A amplitude térmica, ou seja, a variação de temperatura entre o dia e a noite é em média de 15oC, favorecendo o cultivo de uvas bastante estruturadas, com muita cor e taninos de boa textura. Os solos são bastante pedregosos, de origem aluvial e excelente drenagem.

O potencial desta região não passou despercebido e hoje grandes conglomerados internacionais construíram belíssimas e funcionais vinícolas, de onde saem vinhos muito interessantes. A uva merlot tem se destacado no Valle del Uco, bem acompanhada pela cabernet sauvignon, pela syrah e pela onipresente malbec.

Merecem também ser citadas a chardonnay e a sémillon, que na região dão origem a vinhos de boa acidez e bela expressão varietal.

Região Sul

Uma região de vinhos brancos perfumados e delicados, produzidos com a uva chenin blanc, cultivada em solos arenosos, com pouca matéria orgânica e baixo teor de nitrogênio, pouco férteis. A altitude média varia entre 450 metros e 800 metros, com temperaturas médias bastante baixas. Também plantam-se uvas tintas, em especial a malbec, a bonarda e a cabernet sauvignon. San Rafael, a principal sub-região, foi a primeira denominação de origem da Argentina.

PATAGÔNIA

Rio Negro é a região vinícola situada mais ao sul da Argentina, nas margens dos rios Negro e Colorado e Neuquén,. Os vinhedos estão, em sua maioria, plantados numa sub-região conhecida com Alto Valle del Rio Negro, uma região muito fértil, que contrasta com a aridez do sul Patagônia. O clima é temperado, com dias ensolarados e noites frescas, com baixas precipitações pluviais (200 a 400 mm por ano). Os solos são aluviais, de textura média a grossa.

As uvas tintas mais cultivadas são malbec, cabernet sauvignon, cabernet Franc, merlot, syrah e a exigente pinot noir (com sucesso, diga-se de passagem). No setor brancas, cultiva-se chardonnay, sémillon, torrontés e sauvignon blanc. Mesmo com um clima bastante frio, alguns vinhos desta região têm mostrado uma surpreendente concentração e qualidade, alinhando-se entre os melhores da Argentina. Rio Negro tem um bom potencial de evolução e merece ser acompanhada com atenção nos próximos anos.

NEUQUÉN

Esta é uma nova e promissora região, próxima a San Patricio del Chañar onde as primeiras videiras foram plantadas em 2001. Mesmo jovens, os vinhos têm demonstrado boa qualidade e ótimo potencial futuro. As uvas mais importantes são a Malbec e a Pinot Noir. O clima da região, bastante seco, é marcado pela presença de vento frio constante, baixa temperatura média e boa amplitude térmica, o que favorece o perfeito amadurecimento das uvas. Devido ao vento constante as videiras estão livres do risco de doenças. Os solos são pouco férteis.

URUGUAI

O Uruguai começa a aparecer no cenário internacional do vinho, principalmente por causa dos vinhos produzidos com a uva tannat, de origem francesa, que tem no Uruguai uma de suas melhores expressões. Os grandes investimentos que estão sendo feitos no país também começam a mostrar resultados bastante satisfatórios e a produção de vinhos, na maior parte dos casos, já atinge um grau de qualidade compatível com as imensas exigências do mercado internacional.

Um ponto positivo do vinho uruguaio é a sua excelente relação custo/benefício, muito favorável ao consumidor. Aos poucos, os vinhos uruguaio estão conquistando seu espaço no mercado brasileiro, ajudados pelas regras aduaneiras do Mercosul e por sua boa qualidade, constituindo-se numa alternativa muito interessante para o consumidor

História

A história do vinho no Uruguai começa quando as primeiras parreiras da uva tannat, provenientes da região de Madiran, no sudoeste da França, foram trazidas ao país pelo imigrante francês Pascual Harriague, por volta de 1870. Desde esta época a tannat se disseminou por todo o Uruguai, onde se tornou conhecida por Harriague, nome de seu introdutor no país. Somente na década de 80 é que a tannat recuperou seu nome original. Nesta época o Uruguai produzia vinhos rústicos e pesados, a partir de uvas híbridas, que eram consumidos quase que exclusivamente no mercado interno.

A vitivinicultura no Uruguai começou a mudar para melhor a partir de 1987, quando foi criado o INAVI - Instituto Nacional de Vitivinicultura. Até então, a gestão e o controle da indústria do vinho estava nas mãos do governo uruguaio, com resultados muito pouco satisfatórios, como era de se esperar. Com o advento do INAVI foi possível se descentralizar as decisões, o que facilitou o aporte significativo de capital, possibilitando a implantação de reformas estruturais em toda a cadeia produtiva do vinho.

O replantio dos vinhedos e os novos investimentos nas vinícolas

Um grande passo foi dado com o replantio dos vinhedos, havendo a substituição das uvas híbridas por videiras viníferas européias, com evidente melhoria na qualidade final do vinho produzido. Também foram feitos grandes investimentos nas vinícolas, onde hoje se utilizam modernos equipamentos para a produção de vinhos.

As novas vinícolas do país se destacam pelo uso de tanques de aço inoxidável com controle de temperatura, pelas prensas pneumáticas de última geração, pelo controle computadorizado de toda a produção, desde a colheita das uvas até o engarrafamento e pelo amplo estoque de barricas de carvalho, francês e americano, procedentes das melhores tonelarias.

O controle de qualidade, especialmente dos vinhos destinados à exportação é bastante rigoroso, havendo até a produção de alguns vinhos orgânicos, com certificação internacional.

No entanto, existem ainda raras vinícolas muito antigas, que estão longe de atingir o padrão de qualidade exigido para conquistar o mercado internacional. Os vinhos produzidos nestas vinícolas habitualmente se destinam ao mercado interno, pouco significativo do ponto de vista econômico, pois a população do país é muito pequena e de baixo poder aquisitivo.

Cerca de 90% dos vinhos produzidos são vendidos no próprio país, com consumo atual de cerca de 33 litros por habitante/ano, o que coloca o Uruguai em oitavo lugar no ranking mundial. O dado curioso é que 50% destes vinhos são rosados e de baixo custo, de pouca qualidade e praticamente impossível de ser exportado.

As regiões vinícolas, o clima e o solo

As principais regiões vinícolas se situam próximas a Montevideu (Canelones, San José e Juanicó) ou então próximas à fronteira do Brasil, ao norte do país (Salto, Artigas, Rivera e Cerro Chapéu). Canelones e Cerro Chapéu são as regiões mais conhecidas e se destacam pela produção de vinhos de elevada qualidade e com grande prestígio internacional.

San José e Juanicó são áreas de produção mais recente, com vinhedos espetaculares, onde se plantam videiras dos melhores clones disponíveis hoje no mercado. Novas variedades estão sendo plantadas em todas as regiões, ampliando as possibilidades de produção de vinhos modernos e adequados ao gosto do consumidor.

De forma geral, o clima é adequado para o cultivo de uvas, com bom índice de precipitação pluviométrica e chuvas mais concentradas no inverno. Na região norte do país o clima é mais quente e seco, o que explica a melhor qualidade das uvas ali produzidas.

Na maior parte das regiões produtoras, o solo é argilo-calcário, de boa drenagem e baixa fertilidade, o que também favorece o cultivo de uvas viníferas adequadas para a produção de vinhos de alta qualidade. O relevo é constituído por áreas planas e áreas com pequenas elevações e os sistemas de condução das parreiras utilizados são a espaldeira e a lira. Todos estes fatores levam à produção de uvas com excelente grau de maturidade fisiológica na maioria das safras, fator fundamental para a obtenção de vinhos de grande qualidade, especialmente os da uva tannat.

Tannat, a uva emblemática do Uruguai

A tannat, como seu próprio nome indica, é uma uva com grande quantidade de taninos, os elementos que além da cor, dão ao vinho tinto sua característica de maior ou menor adstringência, pois possuem a capacidade de coagular a saliva, dando a sensação de secura na boca. Os taninos são substâncias químicas da classe dos polifenóis, que agem como anti-oxidantes, responsáveis em boa parte pelos efeitos benéficos do vinho no sistema cardiovascular humano. Desta forma, os vinhos de tannat acabam se constituindo num bom elemento de

marketing, já que o vinho tinto é hoje amplamente procurado pelos consumidores, por seus efeitos benéficos à saúde.

O Uruguai possui uma extensa área de vinhedos plantada com a tannat, cerca de 3.000 hectares, um terço da área total dedicada ao plantio de uvas no país.

Como curiosidade, vale a pena lembrar que a região original da tannat, Madiran, possui apenas 1.400 hectares plantados com a uva.

No Uruguai, a exemplo do que aconteceu com a uva malbec na Argentina, a tannat perdeu um pouco de sua rusticidade natural, mas nem por isso os enólogos uruguaios têm uma vida muito fácil. O cultivo da tannat é bastante complicado, pois exige não só que a uva tenha um bom grau de açúcar, como também um perfeito amadurecimento dos taninos, pois taninos verdes são muito agressivos, conferindo ao vinho um elevado grau de adstringência. Também a vinificação deve ser muito cuidadosa, com criteriosa extração dos taninos e uso judicioso de carvalho francês ou americano.

Quando todos os pré-requisitos são atendidos, a tannat dá origem a vinhos de muito caráter e estrutura, com grande intensidade de cor, aromas deliciosos de frutas escuras em geléia e chocolate, com ótima concentração e bastante encorpados. Estes vinhos acompanham muito bem pratos de carnes suculentas, com molhos consistentes.

Outras uvas

Além da tannat, outras varietais conseguem se expressar de forma notável nos vinhos do país. Uma uva de grande destaque é a sauvignon blanc, que na sua melhor forma, é vinificada em aço inoxidável e à baixa temperatura, dando origem a vinhos vibrantes, frescos, com deliciosos aromas de frutas e notas herbáceas, no melhor estilo Novo Mundo.

A cabernet sauvignon vem melhorando dia após dia, sendo uma boa parceira para a tannat, em vinhos de corte de grande complexidade. A cabernet ainda tem lugar de destaque nos vinhos de corte bordalês (em associação com a merlot e a cabernet franc), que vêm fazendo muito sucesso no mercado.

As grandes surpresas ficam por conta das uvas merlot e cabernet franc, que estão recebendo um tratamento diferenciado no vinhedo, por meio da redução dos rendimentos médios e na vinícola, onde são tratadas com carvalho francês da melhor procedência, o que tem resultado em vinhos muito especiais, sofisticados e complexos.

Em resumo, podemos dizer que aos poucos, o Uruguai vai ocupando significativos espaços no mercado, tanto no Brasil quanto no restante do mundo. É sempre um país de menção obrigatória quando o assunto for tannat e que deve ser lembrado pela boa relação custo/benefício de seus vinhos.

BRASIL

A partir da última década do século 20, tivemos no Brasil uma significativa mudança no panorama vitivinícola, com o aparecimento de vinhos de muito boa qualidade, fruto da mudança de mentalidade de uma boa parcela de nossos produtores, que vêm investindo vultosas quantias para melhorar não só a viticultura, como também a vinificação. Os novos vinhos brasileiros são bastante interessantes, diferentes dos vinhos de algum tempo atrás, criticados e desprezados pelos consumidores.

As condições médias de cultivo de uvas viníferas estão longe daquilo que se considera o ideal, com raras exceções. Para se produzir vinhos de boa qualidade é necessário um grande esforço enólogos muito competentes, que conseguem se valer de técnicas vitivinícolas refinadas para contornar os problemas decorrentes de condições de cultivo não totalmente adequadas.

A abertura do mercado brasileiro, no início da década de 1990, para os vinhos produzidos em praticamente todos os países do mundo, a maioria com grande tradição, foi o grande impulso para que houvesse uma acentuada melhoria nos vinhos brasileiros e para que os produtores saíssem de uma letargia que já durava muito tempo..

Os vinhos brasileiros, até então protegidos por barreiras quase inexpugnáveis de importação, ficaram expostos a uma concorrência feroz, não só em termos de preço, como também de qualidade. Do dia para a noite, ficou muito evidente, até para o mais desatento consumidor, que a qualidade do vinho brasileiro deixava a desejar e que havia no mercado vinhos importados de melhor qualidade, a preços bastante interessantes.

Claro que nem tudo transcorreu de maneira tão fácil e junto com os vinhos de boa qualidade, o mercado brasileiro foi inundado por um mar de vinhos de qualidade duvidosa, o que acabou por confundir ainda mais o quase sempre desinformado consumidor de vinhos do Brasil.

A resposta não tardou e aos poucos os produtores brasileiros se viram na contingência de investir consideráveis somas de dinheiro, não só para construir vinícolas modernas, como para implementar as necessárias e inadiáveis mudanças nos vinhedos, que é onde, em última análise, começa a nascer um grande vinho.

Novos tempos, novos desafios, novas atitudes. Esta é a marca registrada da atual vitivinicultura brasileira, que se vale da consultoria de enólogos de renome internacional, procura os melhores clones de uvas para plantar, busca novos locais para o plantio e acima de tudo, procura produzir um vinho que esteja em sintonia com as exigências do mercado nacional e internacional.

A maior parte, cerca de 90%, da produção de vinhos do Brasil, está concentrada na Serra Gaúcha, no Rio Grande do Sul. Esta sempre foi e continua sendo a região mais importante

setor, mas como se sabe, tem alguns problemas crônicos, relacionados principalmente ao clima da serra, que comprometem uma boa parte das uvas lá plantadas.

Um pouco de história

As primeiras videiras chegaram ao Brasil pelas mãos de Brás Cubas, que acompanhava Martim Afonso de Souza quando este aportou em São Vicente em 1532. Esta primeira tentativa de implantar a cultura de uvas no Brasil não foi bem sucedida, da mesma forma que não deram certo, em 1626, os esforços do jesuíta.

Roque Gonzáles de Santa Cruz para introduzir a vinicultura no Rio Grande do Sul, na região de Sete Povos das Missões. Tentativas posteriores realizadas por açorianos no século 18 também não deram o resultado esperado. A popular casta híbrida Isabel, até hoje muito presente no país, teve seu cultivo iniciado próximo a 1840, também no Rio Grande do Sul, com mudas trazidas dos Estados Unidos.

Com o início da Imigração Italiana, em 1870, chegaram mudas de uvas européias à Serra Gaúcha, trazidas pelos imigrantes procedentes em sua maior parte do Vêneto. De início, estas plantas se adaptaram bem ao nosso clima, mas posteriormente foram atacadas por diversas doenças, sendo literalmente dizimadas. Foi então que os italianos resolveram plantar castas americanas em suas propriedades.

As primeiras vinícolas da Serra Gaúcha surgiram no início do século 20: Mônaco (1908), Salton (1910) e Dreher (1910). As cooperativas surgiram nos anos 30, sendo a Aurora (1931) a mais importante. Também nesta época a *Vitis vinífera* voltou a ser plantada na região, especialmente as uvas cabernet franc, merlot e riesling itálico.

Desde então, a vitivinicultura brasileira vem se desenvolvendo lentamente, recebendo o aporte de capital estrangeiro de algumas multinacionais (1973) e crescendo de forma significativa e consistente nos últimos anos pela tenacidade e ousadia de várias empresas brasileiras, que não têm medido esforços para elevar o nível de qualidade de nossos vinhos.

AS PRINCIPAIS REGIÕES VINÍCOLAS

SERRA GAÚCHA

A Serra Gaúcha é uma região montanhosa, que faz parte da Serra Nordeste do Rio Grande do Sul. Situa-se a aproximadamente 30º de latitude sul e possui altitudes que alcançam os 800 metros. O cultivo da uva se faz em altitudes que variam de 400 a 600 metros. O solo da região é argilo-arenoso, rico em matéria orgânica, com drenagem não muito eficiente, dificultando o correto desenvolvimento das parreiras.

O clima da serra é temperado, do tipo sub-tropical, mesotérmico úmido. A grande dificuldade nesta área são os índices de precipitação pluvial muito elevados (próximo a 1.750

mm por ano), especialmente na época da colheita das uvas (janeiro e fevereiro), com alta umidade relativa (média de 80%).

A excessiva umidade favorece o aparecimento de doenças fúngicas na videira, comprometendo a produção e a qualidade das uvas, além de encarecer o cultivo, pois exige um grande esforço e sucessivos tratamentos para se garantir a perfeita sanidade das uvas.

Some-se a isto um número de horas/sol muitas vezes insuficiente e teremos então o cenário propício para a obtenção de uvas que não conseguem atingir um adequado grau de maturidade. Com a experiência obtida às custas de muito sofrimento ao longo dos anos, os enólogos aprenderam a contornar estas adversidades, buscando áreas mais adequadas para o plantio e mudando os sistemas de condução das videiras, além de adotar técnicas de vinificação mais adequadas ao tipo de uva que se produz na região. Uma destas técnicas é a chamada sangria, onde se retira parte da água do mosto, obtendo-se desta forma uma maior concentração do vinho.

Os principais municípios onde se produzem as uvas que dão origem aos vinhos da região são Bento Gonçalves, Garibaldi, Farroupilha, Flores da Cunha, Monte Belo do Sul. Deve-se ressaltar que apenas uma pequena parte (algo como 15%) dos vinhos são produzidos com uvas viníferas.

A maior parte ainda é representada pelas variedades americanas e híbridas, responsáveis pela produção de vinhos comuns, de baixa qualidade e pouco valor agregado. Na Serra Gaúcha, em 2001, foram dados os primeiros passos para a criação de uma região demarcada para a produção de vinhos no Brasil, com a aprovação da “Indicação de Procedência Vale dos Vinhedos” (IPVV), concedida pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial.

É uma iniciativa pioneira no sentido de se qualificar o vinho produzido na região, dando ao consumidor a certeza da procedência do vinho. No entanto, esta indicação não é um sinônimo imediato de qualidade, pois isto depende de cada um dos produtores, individualmente.

CAMPANHA

Esta é nova e mais promissora região para a produção de uvas viníferas da mais alta qualidade no Brasil. Ocupa uma extensa região no extremo sul do país, na fronteira com o Uruguai, com pólos de produção concentrados em Santana do Livramento, Bagé e Dom Pedrito.

Nesta região a topografia caracteriza-se por coxilhas, com suaves elevações de altitude compreendida entre 100 e 200 metros e solo composto basicamente por arenito, de excelente drenagem e de média fertilidade. O clima é temperado subtropical, com verões quentes e secos. A precipitação pluviométrica anual é menor que na serra gaúcha (1.400mm), com umidade relativa do ar na casa dos 75%. O número de horas/sol é maior que na serra, o que garante melhores condições para o amadurecimento das uvas.

Outro fato importante diz respeito às uvas que estão sendo plantadas na Campanha. Trata-se de clones de variedades das melhores procedências, muito bem adaptados ao tipo de solo da região e adequados para a produção de uvas de excelente qualidade.

Estes cuidados são importantes para que toda uma nova geração de vinhos brasileiros seja produzida, agora em condições de competir com o que se produz hoje nos países mais conceituados no mercado internacional. Aqui se plantam cabernet sauvignon, merlot, sauvignon blanc e chardonnay, além de uvas até então inéditas no Brasil, tais como touriga nacional, alfrocheiro, petit verdot, tempranillo, pinot gris e viognier.

SERRA DO SUDESTE

Ainda no Rio Grande do Sul, no municípios de Pinheiro Machado e Encruzilhada do Sul, está surgindo uma nova região produtora de vinhos de qualidade, aproveitando-se da topografia local caracterizada por fortes ondulações e altitudes que variam entre 200 e 400 metros. O solo aqui é composto por granito, tem caráter ácido e baixos ou médios teores de matéria orgânica. A precipitação pluviométrica anual se situa entre a da Serra Gaúcha e a da Campanha, com boa quantidade de sol.

VALE DO SÃO FRANCISCO

Esta talvez seja a mais diferente e até mesmo por isto, controversa, região de cultivo de uvas viníferas do Brasil. Situada numa latitude de 9º Sul, no vale do médio São Francisco, na divisa entre Pernambuco e Bahia, próxima das cidades de Petrolina e Juazeiro, está fora das faixas para cultivo de uvas classicamente aceitas como sendo as ideais, que são as compreendidas entre 30 e 45º de latitude, tanto no hemisfério norte como no hemisfério sul, que é o nosso caso.

Numa paisagem de caatinga, típica do sertão nordestino, pratica-se a viticultura graças à irrigação dos vinhedos com água procedente do Rio São Francisco, já que o regime de chuvas é muito escasso, da ordem de 559 mm por ano. A topografia da região é basicamente plana e o solo é argilo-silicoso, de baixa fertilidade.

Como o clima é bastante quente, na média 27º C, tanto de dia como de noite, com pequenas variações sazonais, o cultivo de uvas viníferas não é tarefa das mais fáceis, complicado ainda pelo fato de se produzirem no mínimo duas safras ao ano, o que em tese não seria muito adequado para se obter uvas de alta qualidade.

No entanto, esforços estão sendo feitos, ao lado de pesquisas bastante sérias, para que se possa contornar este problema e por meio do manuseio do aporte hídrico para as videiras e da poda criteriosa, se conseguir condições mais favoráveis para uma viticultura de bom nível.

Hoje se pratica na região o que se chama de “viticultura de precisão”, uma técnica que permite um completo controle do ciclo vegetativo da parreira. Como resultado prático, pode-

encontrar no mesmo dia, parreiras em diferentes ciclos de evolução, o que propicia, se este for o desejo dos técnicos, a possibilidade de se colher uvas em todos os meses. A paisagem em determinados momentos chega a ser curiosa, pois podemos encontrar uvas totalmente maduras a alguns metros de uvas totalmente verdes.

A grande uva da região é sem dúvida nenhuma a clássica moscatel, que tem nesta região uma belíssima expressão varietal e serve de base para excelentes espumantes. Outras variedades cultivadas, como a cabernet sauvignon, a touriga nacional e a syrah começam a demonstrar que tem um bom potencial na região, dando origem a vinhos bastante satisfatórios.

VALE DO RIO DO PEIXE

A mais nova e menos conhecida região vinícola brasileira se localiza em Santa Catarina, próxima aos municípios de Videira, Tangará, Pinheiro Preto e Caçador, no oeste do estado. Aqui existem montanhas com altitudes variáveis entre 200m e 900m, sendo as videiras cultivadas na faixa que vai de 400m a 600m. O subsolo é basáltico e os solos têm argila em sua composição. A temperatura média anual é baixa, próxima do 17º C, com bastante chuva (1.800 mm por ano).

O progresso alcançado nesta região a partir de 2005 é realmente impressionante e graças a intensas pesquisas, desenvolvidas em parceria com a Embrapa, com o apoio da ACAVITIS, que é a associação dos produtores de vinho de Santa Catarina.

O conceito de vinhas de altura vem sendo utilizado, conseguindo-se um bom diferencial de temperatura dia/noite, o que favorece o amadurecimento das uvas tintas. As uvas brancas tem muito boa expressão na região, em especial a Sauvignon Blanc e a Chardonnay. Entre as tintas, o destaque é para a Cabernet

Sauvignon, com boas perspectivas para a Pinot Noir. Vinícolas moderníssimas e de arquitetura arrojada começam a aparecer na região, tornando-a atrativa para o eno-turismo.

Viticultura de ponta, em todas as regiões brasileiras

Hoje, mais do que nunca, as atenções de todos os produtores sérios estão voltadas para a melhoria das condições de cultivo das uvas, fator primordial para que os vinhos brasileiros melhorem sua qualidade. Sabe-se hoje que a produção de um grande vinho começa do vinhedo e daí o cuidado que se deve ter em todos os momentos do ciclo vegetativo da videira.

Além da identificação de novas áreas mais adequadas ao cultivo de variedades de alto desempenho, destaca-se a utilização de clones de videiras que perfeitamente se adaptem ao solo e ao clima, o que somado à mais que necessária, na verdade vital, diminuição de rendimento das parreiras por meio da poda verde (retirada de cachos verdes), resultará na obtenção de uvas de aromas e sabores muito mais concentrados, que por sua vez vão expressar todo este potencial

no vinho que delas resultará. Sem esta percepção do momento atual do cultivo de uvas, os vinhos brasileiros continuariam a ser apenas uma pálida idéia daquilo que poderiam ser.

Há uma natural resistência a estas práticas mais modernas por parte de antigos produtores, que não se conformam em ver os cachinhos verdes serem brutalmente arrancados das parreiras, mas não há progresso sem que se mudem práticas que não sejam condizentes com o que se preconiza como sendo o mais acertado para a produção de uvas de alta qualidade

No Brasil se cultivam as variedades francesas, especialmente a Cabernet Sauvignon, Merlot (a grande atração do Vale dos Vinhedos, na Serra Gaúcha) e Chardonnay. Outras uvas cultivadas são a Pinot Noir, Riesling Itáliaico, Cabernet Franc e Sauvignon Blanc (esta com boa expressão na região da Campanha e em Santa Catarina). Também estão despontando com força a Syrah (Vale de São Francisco), a Tannat e as castas portuguesas, em especial a Touriga Nacional (na Campanha-RS).

Vinificação: aço inoxidável e carvalho

As técnicas de vinificação utilizadas no Brasil são bastante modernas e neste setor, praticamente pouco ou nada ficamos a dever a países muito mais desenvolvidos em termos de produção de vinhos. As nossas melhores vinícolas estão equipadas com equipamentos de frio, tanques de aço inoxidável com temperatura controlada por computador, barricas de carvalho americano (em sua maior parte) e francês e todos os equipamentos necessários para que as uvas expressem no vinho toda a sua qualidade.

A chegada de enólogos de renome internacional, para trabalhar junto com os competentes enólogos brasileiros, deu um novo ânimo ao setor, resultando na criação de vários vinhos de autor, que poderão colocar o Brasil num lugar de destaque no panorama mundial. Estes novos vinhos são em sua maior parte produzidos a partir de um corte (mistura) de diferentes uvas, acompanhando uma tendência mundial para os vinhos deste nível de qualidade.

Os vinhos espumantes brasileiros

Um destaque na produção brasileira são os vinhos espumantes, de muito boa qualidade e ao que parece, nossa verdadeira vocação. Isto se explica em parte pelas condições climáticas da região sul, que é bastante fria, o que dá origem a uvas não perfeitamente maduras e com elevados teores de acidez, próprias para a produção do vinho base que irá ser posteriormente submetido à segunda fermentação.

Os melhores espumantes brasileiros são produzidos em Bento Gonçalves e Garibaldi, a partir das uvas chardonnay, riesling Itáliaico e pinot noir, processadas tanto pelo Método Champenoise (segunda fermentação na garrafa) ou pelo Método Charmat (segunda fermentação em tanques de aço inoxidável).

Um aspecto que deve ser considerado diz respeito ao recente aumento do volume de espumantes produzidos no Brasil, a partir de 2007, propiciando a produção de vinhos de qualidade irregular, o que pode comprometer a imagem de consistência projetada no passado. Atualmente, o nome do produtor é muito importante para garantir a qualidade.

Outro detalhe importante diz respeito ao melhor método para se produzir espumantes no Brasil. Ainda há controvérsias, mas parece ficar cada vez mais claro que, na maioria das vezes, o Método Charmat tem dado melhor resultado. A questão do preço final do produto também preocupa e hoje já é possível encontrar espumantes brasileiros com preço acima de alguns (bons) vinhos de Champagne, o que nos parece algo absolutamente fora de propósito.

O espumante produzido com uvas moscatel, tanto da Serra Gaúcha quanto no Vale de São Francisco se alinha entre os que de melhor se produz hoje no gênero.

ÁFRICA DO SUL

Riquezas naturais, geografia belíssima e alguns problemas político-raciais são os ingredientes do panorama mundialmente conhecido da África do Sul, país que pela excelente qualidade e relação custo-benefício de seus vinhos, integra o seleto clube de produtores de vinhos do chamado Novo Mundo. Com o fim da política do apartheid, os vinhos da África do Sul passaram a ter aceitação internacional e hoje não é surpresa para mais ninguém que alguns dos melhores vinhos do mundo têm origem nesta privilegiada região vinícola, a fronteira mais ao sul do imenso e desafiador continente africano.

História

O início da produção vinícola na África do Sul se dá com a chegada dos colonizadores holandeses no século 17, com a Companhia Holandesa das Índias Orientais. O Cabo da Boa Esperança estava distante de regiões vinícolas importantes e portanto seria interessante que tivesse vinho em quantidade suficiente para consumo de seus habitantes e para abastecer os navios que ali passavam a caminho das Índias.

Pensando nisto, o governador da província autorizou a importação e o plantio de uvas de diferentes variedades, de procedência francesa, que seriam utilizadas para a produção de vinhos para suprir as necessidades da nova colônia. O primeiro vinho da região data de 1659, o que torna a África do Sul a mais antiga região produtora do Novo Mundo. Este vinho é o mítico Vin de Constance, um vinho doce baseado na uva moscatel, que era produzido nas próprias terras do governador.

O tempo se incumbiu de mostrar no entanto, que mesmo com as condições favoráveis existentes na região para o cultivo de uvas, não ocorreu o sucesso esperado, tal como em outras regiões vinícolas do mundo. Isto porque durante a Revolução Francesa a Cidade do Cabo passou a ser de domínio britânico e houve corte no suprimento das uvas francesas. Além disso, toda a produção de vinho era exportada obrigatoriamente para suprir o consumo interno da Inglaterra.

A produção não era controlada e o número de produtores aumentou devido à chegada de imigrantes atraídos pelo ouro e diamantes que foram descobertos na região, porém a prosperidade ocasionou conflitos e a venda dos vinhos, assim como a qualidade diminuíram.

Em 1905 o governo encorajou os produtores a formar uma cooperativa e em 1918 foi fundada a Koöperatiwe Wijnbouwers Vereniging, dando início a uma nova era para os vinhos da África do Sul. Até 1992 a KWV controlou as cotas de plantio como um pré-requisito para uma boa produção.

A África do Sul entrou no rol de produtores de vinhos finos do Novo Mundo na década de 1970, depois da Austrália e da Califórnia. Nos dias de hoje, o cultivo de uvas nobres, sem a presença de pragas e com tratamento diferenciado nas modernas vinícolas, dá todas as condições necessárias para que a região possa produzir vinhos de grande qualidade.

Clima e Geografia

O clima geralmente é de calor moderado, porém as áreas costeiras possuem maior incidência de chuva e são mais frias na primavera e no outono. Uma brisa marítima muito fria, fortemente influenciada pela corrente Benguela proveniente da Antártida, atinge todas as áreas de plantio de uvas próximas ao oceano. Em decorrência destas condições, o padrão climático da região poderia ser descrito como do tipo mediterrâneo, com elevada amplitude térmica (diferença de temperatura entre o dia e a noite), especialmente no período de amadurecimento das uvas. Desta forma, as uvas têm amadurecimento mais lento e conseguem reter de modo satisfatório a acidez, o que irá contribuir para o equilíbrio dos vinhos, além de melhor maturidade fenólica, o que deixa os vinhos mais macios e acessíveis.

As áreas tradicionais de viticultura, situadas na Península do Cabo e regiões adjacentes possuem verões quentes, bastante secos e invernos com boa precipitação pluvial, sendo raramente necessária a utilização de irrigação artificial. A medida em que se avança para o interior do continente, em direção a Klein Karoo, o clima se torna ainda mais seco e quente, com grandes diferenciais de temperatura entre o dia e a noite e bastante chuva nos meses de maior calor.

A maior parte das vinhas é cultivada nas terras planas e ligeiramente onduladas do assoalho dos vales. Hoje se tem privilegiado o cultivo em encostas mais elevadas e escarpadas. Solos Existem diferentes tipos de solos: pedregosos, calcário-arenosos, sedimentares e graníticos na região costeira, além de solos de aluvião, profundos, ricos em calcário e arenosos, nos vales dos rios.

Viticultura e Vinificação

As condições climáticas de algumas regiões, especialmente as situadas próximas à costa, mais frias, propiciam um longo período de maturação das uvas, permitindo que não só que as mesmas acumulem grande quantidade de matéria corante, aromas e sabores, como também atinjam um elevado grau de maturidade dos taninos, o que leva à produção de vinhos muito mais macios e sedutores.

Em alguns anos, a chuva pode atrapalhar os planos dos enólogos, mas felizmente, este fato tem sido cada vez mais raro. Em algumas áreas a irrigação artificial é necessária e em outras onde o calor é um fator crítico, a colheita mecânica é feita no período noturno, sob iluminação artificial.

A África do Sul teve uma história de produção excessiva de uvas, devido especialmente à enorme área cultivada, pouca ênfase no cultivo de variedades de alta qualidade, clones pobres e colheitas muito generosas.

Isto no entanto faz parte do passado. Graças a pesquisas intensivas, realizadas principalmente na Universidade de Stellenbosch, a África do Sul ocupa atualmente uma posição

de vanguarda na utilização e exportação de novos clones e enxertos, obtidos por sofisticadas técnicas de engenharia genética.

Além disso, o rendimento dos vinhedos vem se reduzindo gradualmente, aumentando de forma exponencial a qualidade final das uvas colhidas e do vinho que é produzido.

Até a década de 1990, pouco se cultivava em áreas de encostas, porém hoje este já é o lugar preferencial de plantio.

A maioria das vinícolas sul-africanas são dotadas de equipamentos de última geração, mas ainda existem alguns produtores que se utilizam de técnicas muito tradicionais para a produção de vinhos em minúscula quantidade, que se alinham ao que de melhor se produz no mundo.

As técnicas de vinificação adotadas na África do Sul são modernas e sofisticadas, fazendo-se o uso de tanques de aço com temperatura controlada para a fermentação e de barricas de carvalho americano e francês para amadurecimento dos vinhos. No caso dos vinhos brancos tem-se usado a fermentação em barrica, o que aumenta consideravelmente a qualidade do vinho produzido.

As Principais Uvas Tintas

Pinotage: desenvolvida em 1925 pelo Prof. A.I.Perold, que obteve sucesso no cruzamento da Pinot Noir e da Cinsaut, a pinotage teve sua difusão graças ao Prof. C.J.Theron, que guardou as sementes originais e cuidou de propagá-las e incentivar seu cultivo. Os vinhedos de pinotage possuem um comportamento bastante peculiar, que influencia decisivamente o estilo de vinho produzido. Se for permitido que produzam uma grande quantidade de uvas, o vinho resultante será leve e diluído, com aromas simples e pouco inspiradores. Se ao contrário, for realizada uma criteriosa poda em verde para reduzir o rendimento do vinhedo, colhendo as uvas somente quando estiverem perfeitamente maduras, teremos como resultado um vinho escuro concentrado, com grande potência, elevado teor de álcool e exuberantes aromas e sabores.

Cabernet Sauvignon: não está claro quando esta varietal foi introduzida na África do Sul, mas com certeza vem sendo cultivada na região há longo tempo e desde o início da década de 20 tem sido considerada uma das principais uvas do país. Nos primórdios da indústria vinícola, costumava ser mesclada, ainda no esmagador, com a Cinsaut, na proporção de 1/3 Cabernet para 2/3 Cinsaut. Até hoje a Cinsaut é utilizada na África do Sul, com o objetivo de suavizar a Cabernet, assumindo o mesmo papel da Merlot em Bordeaux. A Cabernet Sauvignon também é utilizada em clássicos cortes bordaleses, muito bem sucedidos no país.

Merlot: a Merlot vem sendo usada na África do Sul tanto como varietal quanto em cortes com as Cabernets Sauvignon e Franc. Os merlots puros são muito suculentos e acessíveis, sendo os melhores dotados de notável concentração de aromas e sabores.

Syrah: usada como varietal, tem dado origem a vinhos de alta qualidade, com grande intensidade de cor, aromas notáveis e sabores ricos e concentrados. Os melhores exemplares se igualam e até superam alguns vinhos notáveis desta uva, provenientes da Austrália e do norte do Rhône. É uma varietal que merece ser seguida com atenção. Também tem sido bastante utilizada em cortes com outras uvas francesas, especialmente a Cabernet Sauvignon e a Merlot.

As principais uvas brancas

Chardonnay: esta uva dá origem, na África do Sul, a vinhos de alta qualidade, com excelente caráter varietal e delicado frescor, com intensos sabores e aromas de frutas tropicais. Recebe, com frequência, tratamento com carvalho, tanto na fermentação do mosto quanto na maturação do vinho. Por sua elevada acidez e alto teor de álcool, os vinhos desta varietal possuem um bom potencial de envelhecimento.

Chenin Blanc: é no momento a varietal mais cultivada na África do Sul, respondendo por cerca de 25% da produção total. É conhecida na região como Steen e bastante popular. É uma das pedras angulares da indústria vinícola local, sendo usada na produção de vinhos de mesa, espumantes, sherries e destilados.

Sauvignon Blanc: é hoje uma das grandes estrelas da África do Sul e seus vinhos estão entre os melhores do mundo. Plantada em locais de clima mais frio, tem dado origem a vinhos de grande tipicidade, que exibem um delicioso aroma floral, com intensa acidez e frutas exuberantes. A área plantada com esta varietal vem crescendo bastante, na mesma medida em que estes vinhos ganham notoriedade e prestígio.

Riesling Renana: esta nobre varietal produz na África do Sul vinhos de muito aroma e sabor, com grande frescor e acidez, além de notável capacidade de envelhecimento na garrafa. Quando afetada pela botrytis é vinificada em doce e dá origem a vinhos de grande complexidade e harmonia.

Sémillon: uma das mais antigas variedades cultivadas na África do Sul e por muitos anos a uva mais popular do país. Em 1822 respondia por 93,7% de toda a área cultivada. Hoje, encontra-se em quinto lugar em termos de volume e a área plantada tem declinado dramaticamente nos anos recentes. No entanto, alguns produtores têm acreditado no potencial desta uva e já existem alguns vinhos de extraordinário apelo, onde a Sémillon aparece sozinha ou em cortes com a Chardonnay.

AS REGIÕES VINÍCOLAS DA ÁFRICA DO SUL

Com a introdução do Wine Origin System na África do Sul em 1973, as áreas vitícolas foram divididas em uma série de regiões oficiais, com inúmeras subdivisões, com importância variável em função da localização e qualidade dos vinhos produzidos. As principais regiões vinícolas da África do Sul são:

STELLENBOSCH

Stellenbosch é a mais importante e prestigiada região vinícola da África do Sul e onde estão algumas das mais reverenciadas vinícolas do país. As condições vitícolas são privilegiadas, com solos Clovelly e Hutton nos vales dos rios e solos graníticos nas encostas das montanhas, onde estão as melhores uvas.

A precipitação pluvial é em média de 600 a 800 mm por ano. O distrito produz excelentes exemplares de praticamente todas as variedades nobres, sendo muito famoso por seus tintos em estilo bordalês.

No centro da região está a pitoresca e agradável cidade de Stellenbosch, cuja universidade possui um renomado departamento de enologia e viticultura, que vem treinando com muito sucesso várias gerações de enólogos.

Também perto de Stellenbosch situa-se a Elsenburg School of Agriculture, assim como o Nietvoorbij Institute of Viticulture and Oenology. Esta última organização possui uma das mais modernas vinícolas experimentais de todo o mundo e fazendas experimentais onde se realizam extensas pesquisas em novas variedades, clones e técnicas de plantio (raízes e enxertos).

PAARL

Nesta região, o clima é tipicamente mediterrâneo, com longos verões e precipitação pluvial de cerca de 650 mm por ano, não tão elevada quanto em Constantia, mas suficiente para não tornar a irrigação necessária, a não ser em circunstâncias especiais.

Os solos variam entre o pedregulho-arenoso dos maciços montanhosos próximos ao Berg River, o granito nas vizinhanças de Paarl e a rocha sedimentar laminada e finamente granulada, moderadamente fértil e com boa retenção de calor, mais ao nordeste da região.

Uma extensa gama de variedades é cultivada na região, em especial a cabernet sauvignon, pinotage, chardonnay, sauvignon blanc e chenin blanc, que dão origem aos melhores vinhos de exportação.

A região é uma das principais produtoras de vinho de alta qualidade e abriga alguns produtores de excelente nível e as mais progressistas cooperativas da África do Sul.

OVERBERG

Nesta região fria, situada ao sul da Cidade do Cabo, estão surgindo novas áreas vitícolas, tais como Elgin e Walker's Bay, com excelentes vinhos de pinot noir, chardonnay e sauvignon blanc, situados entre os melhores produzidos com estas variedades na África do Sul.

Os vinhedos estão localizados próximos à costa, se beneficiando das frias brisas do Atlântico, plantados em solos de rocha sedimentar finamente granulada, dentro de um microclima ideal para uvas afeitas a climas mais frios.

CONSTANTIA

A região de Constantia abrange o histórico Vale de Constantia e a fazenda de Simon van der Stel, o local original da produção do famoso vinho doce de Constantia. Os vinhedos situam-se nas encostas de Constantiaberg, uma extensão da conhecida Table Mountain. As vinhas são beneficiadas pela sombra das montanhas nas tardes quentes e pela brisa fresca do mar, que sopra desde a False Bay, situada a apenas 8 Km do local. A região é bastante chuvosa e não há necessidade de irrigação dos vinhedos.

DURBANVILLE

Da mesma forma que Constantia, Durbanville situa-se muito próxima à Cidade do Cabo, sendo alguns de seus vinhedos envolvidos pelos subúrbios ao norte da mesma. Na região se produz uma ampla variedade de vinhos, com ênfase nos tintos.

Os vinhedos estão plantados de preferência nas encostas e os solos, conhecidos como Clovelly e Hutton, são profundos e bem drenados. A brisa fria do oceano atenua o calor do verão e torna o ar mais seco, reduzindo o risco de fungos e outras doenças do vinhedo.

ROBERTSON

O distrito de Robertson é conhecido por seu solo rico em calcário, bastante propício ao cultivo de uvas. A temperatura no verão é bastante elevada, com uma taxa anual média de chuva ao redor do 400 mm.

A construção de uma grande represa no início do século tornou a irrigação barata e confiável, levando à proliferação de muitas vinícolas e cooperativas na região.

Hoje, Robertson é renomada pela qualidade de seus vinhos, em especial os chardonnay e syrah, sem se descuidar da produção de seus famosos vinhos fortificados que outrora lhe deram tanto prestígio.

WORCESTER

Este distrito cobre uma grande parte do vale do Breede River e seus tributários, cercado de montanhas em três de seus lados e pela fronteira de Robertson a leste, com marcantes diferenças entre os solos e os microclimas de cada um dos diferentes vales de cada rio. Existem nesta região cerca de 19 cooperativas, que respondem por 25% da produção anual de vinhos da África do Sul. É também a mais importante região de produção de destilados de vinho, muito apreciados no mercado interno do país.

KLEIN KAROO

Esta é uma região de forma alongada, estendendo-se de leste para oeste, entre Montagu e Oudtshoorn. O clima é de extremos, com verões muito quentes e baixas precipitações pluviais. Os vinhedos são habitualmente plantados nos vales dos rios, onde a água para a irrigação é amplamente disponível. Esta região produz alguns dos mais interessantes vinhos fortificados da África do Sul, assim como bons vinhos, ainda que bastante simples, de diferentes variedades.

OLIFANTS RIVER

Estendendo-se de norte para sul ao longo do vale do Olifants River, esta região possui clima bastante quente e baixas precipitações pluviais, com solos arenosos e de argila vermelha. O uso de técnicas vitícolas adequadas, permitindo que os cachos das uvas sejam protegidos do sol excessivo e de modernas técnicas de vinificação, têm propiciado o aparecimento de vinhos agradáveis e de boa relação custo/benefício.

PIQUETBERG

Esta é uma região de elevadas temperaturas durante o verão e a irrigação é absolutamente imprescindível, em função das baixas quantidades de chuva. A maior parte dos vinhos é produzida por cooperativas, que fizeram grandes investimentos em tecnologia, com uso de clones e modernas técnicas de viticultura, levando à produção de bons vinhos de mesa, de preços bastante razoáveis.

SWARTLAND

Situada ao sul de Piquetberg, esta região é muito parecida em termos de geografia e clima a este seu vizinho. É tradicionalmente uma fonte de vinhos tintos robustos e encorpados e vinhos fortificados de alta qualidade. Produz também vinhos leves e baratos, que são consumidos no mercado interno da África do Sul.

TULBAGH

Esta região é delimitada em três lados pelas Montanhas Winterhoek, sendo seus vinhedos cercados por orquídeas e campos de trigo. Os solos do vale são muito variados, com areia no assoalho do vale e pedregoso nas encostas das montanhas. As temperaturas no verão são elevadas, porém com microclimas muito variados criados pelo terreno montanhoso.

AUSTRÁLIA

A Austrália é um país de destaque no Novo Mundo, que produz vinhos de estilo inconfundível e muito apreciados internacionalmente, por possuírem grande concentração de frutas, textura sedosa e deliciosos sabores. Hedonísticos, acessíveis e sedutores, agradam de imediato tanto os neófitos, quanto os mais exigentes apreciadores de vinhos.

A razão desse sucesso pode ser encontrada nas vinícolas australianas, onde os enólogos utilizam técnicas de vinificação muito bem estabelecidas, executadas com extrema maestria. Hoje esses enólogos, auto-intitulados flying winemakers, estão viajando por todo o mundo, ensinando as técnicas a outros produtores, mesmo em países com enorme tradição na produção de vinhos.

Dentre as técnicas utilizadas, podemos destacar a fermentação em baixa temperatura, o uso de tanques de aço inoxidável com controle de temperatura, o uso de leveduras naturais e/ou selecionadas, o uso inteligente do carvalho, o uso de cortes (mesclas) criativos, eventuais correções na acidez dos vinhos e o rigoroso controle de higiene em todo o processo de vinificação

Esta sumária descrição de técnicas é na verdade uma simplificação grosseira do que realmente ocorre e se aplica primariamente à grande maioria dos vinhos australianos, que são produzidos em quantidades relativamente grandes, com uvas colhidas muitas vezes por meios mecânicos.

Os grandes vinhos australianos costumam ter um processo de vinificação bem mais elaborado e complexo, sendo cada vez com mais frequência a expressão de determinados microclimas.

A maior restrição que os puristas ainda fazem aos vinhos australianos é que os mesmos não possuem identidade própria, sendo muito parecidos entre si, não expressando diferenças importantes entre as diversas regiões vinícolas.

É possível que haja uma dose de razão neste tipo de crítica, porém a elevada qualidade de grande parte dos vinhos australianos, sua boa disponibilidade e sua relação preço/qualidade amplamente favorável ao consumidor (especialmente na Europa e nos Estados Unidos) talvez expliquem de maneira convincente o enorme sucesso que estes vinhos vêm obtendo.

Como resposta a essas críticas, há um forte movimento na Austrália para a produção de vinhos de terroir, expressivos e de grande caráter, que refletem perfeitamente as suas origens, porém são minoria e cobram altos preços pela exclusividade.

História

Em 1788 a primeira videira foi trazida do Cabo da Boa Esperança para a Austrália pelo seu primeiro governador, o Capitão Arthur Phillip, sendo plantada em Farm Cove. Nesta época, a produção de vinhos, devido a vários fatores negativos, não foi adiante.

Entre 1820 e 1840 a viticultura comercial foi sendo progressivamente instalada, inicialmente em New South Walles e depois sucessivamente na Tasmânia, Victoria, Western Australia e finalmente em South Australia.

Ela se baseava em vastas coleções de *Vitis vinífera* importadas da Europa, já que não existiam espécies nativas na Austrália e também não houve cruzamentos ou produção de híbridos no país. A *phylloxera*, parasita do sistema radicular, atacou as videiras da Austrália em 1877, a partir da região de Geelong, em Victoria provocando uma mudança no perfil de utilização das terras.

A produção de vinhos secos foi gradualmente diminuída, sendo substituída pela produção de vinhos fortificados. Nesta época também se instituiu o sistema de irrigação das videiras.

Em 1930, a região de South Australia produzia cerca de 75% dos vinhos da Austrália e o Barossa Valley se tornou o principal centro de produção, processando não apenas suas próprias uvas, mas também as produzidas na região de Riverland.

Entre 1927 e 1939, principalmente pelas facilidades criadas pela coroa britânica, a Austrália exportou mais vinhos para a Inglaterra, em sua maioria fortificados, do que a França.

A indústria nos moldes de hoje começou a tomar forma nos meados dos anos 50, com a introdução da fermentação dos brancos em baixas temperaturas, em tanques de aço inoxidável.

Com a mudança das grandes companhias para a região de Coonawarra e uma década depois para Padthaway e com o declínio da produção e do consumo dos vinhos fortificados, em contraste com o espetacular crescimento do consumo de vinhos tintos de mesa, seguido pelo aumento de consumo dos vinhos brancos, a indústria se consolidou definitivamente.

Em 1970 introduziu-se o uso de barris de carvalho, as variedades Cabernet Sauvignon e Chardonnay e as vinícolas de alta tecnologia, além de se retomar a viticultura no sudeste da Austrália, na região de Victoria. Desde então a vinicultura australiana não tem parado de crescer, produzindo vinhos de alta qualidade e muito sofisticados.

Clima

Apesar da imensa dimensão territorial da Austrália, pode-se dizer, de maneira simplificada, que existem dois padrões básicos de clima no país: um que se aplica às regiões de Western Australia, South Australia, Victoria e Tasmânia (todas ao sul), e outro no qual se enquadram Queensland (a nordeste) e New South Walles (a sudeste).

O primeiro caracteriza-se por apresentar chuvas no inverno e na primavera, verões secos e outono precoce, com temperaturas diurnas variando entre 25oC e 35oC, além de ter variável influência marítima.

Há uma distribuição uniforme das temperaturas mais elevadas na região dos melhores vinhos, com boa amplitude térmica, fator que se acredita ser um dos principais responsáveis pela qualidade dos mesmos. Na outra área o padrão é nitidamente tropical, com chuvas mais intensas, temperaturas mais elevadas e com maiores teores de umidade relativa do ar.

Viticultura

A moderna viticultura que hoje é praticada na Austrália é a principal responsável pela alta qualidade dos vinhos produzidos no país. Pesquisa avançada, uso de clones, implantação de sensores nos vinhedos, irrigação controlada por computador, uso de fotos de satélite e análise cuidadosa dos diferentes solos são diferenciais que explicam o sucesso dos vinhos australianos.

As uvas mais plantadas são: Shiraz, Cabernet Sauvignon, Grenache, Pinot Noir, Chardonnay, Riesling, Sémillon e Colombard. Não raramente as uvas costumavam ser transportadas por todo o país, desde as regiões produtoras até as vinícolas, em caminhões equipados com sistema de refrigeração, garantindo dessa forma a total integridade da fruta em trajetos que podem ser bastante longos. Esse procedimento está atualmente reservado para os vinhos mais simples, produzidos em grande volume.

Nos dias de hoje estão em franca ascensão os terroirs diferenciados, tais como o Clare Valley e o McLaren Vale, visando a maior valorização de vinhos de muito caráter e grande expressão, o que coloca a Austrália em pé de igualdade com os países produtores tradicionais do Velho Mundo. Nunca o conceito de terroir esteve tão em voga no país.

Vinificação

O principal trunfo da vinicultura australiana reside em suas sofisticadas e muito bem equipadas vinícolas, com modernos e eficientes sistemas de refrigeração, tanques de aço inoxidável com controle de temperatura por computador, equipamentos para processamento das uvas e do vinho (esmagadores, desengaçadoras, prensas, filtros, etc...), além de equipamentos de auto-vinificação (vinomatics).

Numa bem vinda volta ao passado, encontramos hoje nas melhores vinícolas os tanques abertos de carvalho francês, de 4.000 litros de capacidade e controle de temperatura, que são utilizados para a fermentação de vinhos tintos de extrema complexidade. Evidentemente são adotadas medidas de higiene extremamente rigorosas, durante todo o processo de vinificação e até este ponto, não há grandes diferenças com o que tem sido utilizado pelos melhores produtores em todo o mundo.

A grande e principal diferença está na maneira que os enólogos australianos utilizam o equipamento e a tecnologia a ele associada. Os principais objetivos destes enólogos são obter a máxima preservação do caráter e do sabor da varietal utilizada, além de uma textura macia, procurando tornar os vinhos, tanto brancos como tintos, bastante acessíveis ao consumidor comum. Visando atingir estes objetivos, são importantes a utilização de leveduras selecionadas para a fermentação alcoólica, o rigoroso controle da temperatura de fermentação (12oC a 14oC para os brancos e 22oC a 25oC para os tintos, mais baixas portanto que as usuais), o uso de fermentação em barris de carvalho e em modernos tanques de fermentação, além da utilização de uvas perfeitamente maduras. Nos vinhos de pequena produção a preferência é pelas leveduras naturais, o que confere individualidade a esses vinhos de alta gama.

Curiosamente, o uso da maceração prolongada não é tão comum quanto na Europa ou nos Estados Unidos, pois os enólogos australianos acreditam que este processo tende a diminuir o caráter de frutas dos vinhos. Ao contrário, cada vez mais se aposta na maceração pré-fermentativa a frio, processo que consegue extrair aromas e sabores interessantes, sem extrair, no caso dos tintos, taninos em excesso.

A maturação dos vinhos, se for este o estilo de vinho desejado pelo enólogo, é realizada em tonéis e barris de carvalho, de origem francesa ou americana,. O carvalho francês é o preferido no caso dos melhores vinhos brancos, para a Cabernet Sauvignon e para a Pinot Noir.

O carvalho americano é mais utilizado para a Shiraz, para os cortes de Shiraz com Cabernet e para alguns vinhos de Cabernet Sauvignon.

A procura de um vinho mais natural tem levado a uma drástica redução do uso de produtos químicos, tanto nos processos de cultivo da uva quanto na vinificação.

Ainda assim, a adição de ácido tartárico para correção da acidez é permitida pela legislação e utilizada em vinhos de regiões mais quentes. A chaptalização (adição de açúcar ao mosto com a finalidade de aumentar o teor alcoólico do vinho) é expressamente proibida, mesmo nas regiões mais frias.

O uso de dióxido de enxofre tem sido gradativamente reduzido, já existindo vinhos tintos produzidos sem qualquer adição do mesmo, cabendo aos taninos, que são os polifenóis e têm ação anti-oxidante a função de proteger o vinho.

Sistema de Classificação dos Vinhos

A Austrália possui um conjunto de leis e regulamentos para instituir um sistema de Denominação de Origem Controlada, nos moldes dos existentes em diversos países da Europa, dependendo apenas da delimitação das regiões. No entanto, até os dias de hoje esta organização ainda não está funcionando na prática, exceto em algumas pequenas regiões como Mudgee e Tasmânia.

A região de Victoria está tentando instituir um mecanismo de autenticação de seus vinhos e o Hunter Valley introduziu um sistema chamado de “Accreditation”. Também funciona na Austrália um programa de controle chamado LIP (Label Integrity Program), que garante a veracidade das informações contidas nos rótulos e contrarótulos dos vinhos australianos, que, diga-se de passagem, são de fácil leitura e compreensão, além de bastante informativos.

AS PRINCIPAIS REGIÕES VINÍCOLAS DA AUSTRÁLIA

NOVA GALES DO SUL – (NEW SOUTH WALES)

A Nova Gales do Sul é a região sul da Costa Leste da Austrália, entre Victoria e Queensland. Possui clima quente, com chuvas que podem favorecer o crescimento de fungos indesejáveis nas uvas. No entanto, em áreas selecionadas, o clima é bastante seco e propício ao cultivo de uvas viníferas. As videiras crescem em áreas planas e principalmente em encostas inclinadas, onde são encontradas áreas de cultivo entre 500 e 800 metros de altitude. Os solos são constituídos de areia e argila, com fertilidade variável, podendo também ser encontrados dispersos na região alguns solos de origem vulcânica e de aluvião. A viticultura nesta região exige o uso de irrigação, cultivando-se uma ampla gama de variedades tintas e brancas, especialmente Shiraz, Chardonnay, Sémillon e Cabernet Sauvignon.

As regiões demarcadas mais conhecidas nesta área da Austrália são o Hunter Valley, (Lower Hunter Valley e Upper Hunter Valley) e Riverina e Mudgee.

VICTORIA E TASMÂNIA.

Situada no extremo sul do continente, Victoria é a menor das regiões vinícolas da Austrália e a Tasmânia é uma ilha situada a 160 km ao sul de Victoria. São regiões de vinhos muito interessantes, sempre em evolução, sendo a Pinot Noir uma varietal em franca ascensão na região de Victoria. O clima é muito variado, desde muito quente a noroeste de Victoria até muito frio na Tasmânia.

O aspecto geográfico oscila entre terras planas até encostas escarpadas, onde as melhores uvas são cultivadas em altitudes que podem alcançar 500 metros. Como na maioria das regiões da Austrália, os solos são muito diversos, incluindo os arenosos, de aluvião, sedimentares, calcário e quartzo sobre argila, entre outros. A sub-região de maior prestígio é o Yarra Valley, onde se situam algumas das mais interessantes vinícolas-boutique do país.

AUSTRÁLIA DO SUL (SOUTH AUSTRALIA)

É a maior e a mais conhecida região da Austrália, localizada na parte central e ao sul do continente, nas proximidades e ao sul da cidade de Adelaide, respondendo por cerca de 60% de todo o vinho produzido no país, em diferentes níveis de qualidade.

Inclui regiões muito famosas, tais como Coonawarra, Padthaway, Adelaide Hills, Barossa Valley, Clare Valley, Eden Valley, Langhorn Creek e o McLaren Valley.

Como nas demais regiões da Austrália, o clima é extremamente variado, desde o intensamente quente e continental (Riverland), o quente e seco (Barossa Valley) e o frio e seco (Coonawarra).

As vinhas são plantadas em regiões planas (Riverland) ou em encostas inclinadas, sendo os solos muito complexos, compreendendo calcário, marga e argila. O solo mais famoso está em Coonawarra, a Terra Rossa, composto por matéria orgânica e mineral sobre um subsolo de calcário poroso.

OESTE DA AUSTRÁLIA (WESTERN AUSTRALIA)

Esta é hoje uma região muito prestigiada e ainda relativamente desconhecida, possuindo vinhos de excelente qualidade e produtores muito especiais, que gradativamente estão chegando ao Brasil.

Os vinhos mais interessantes vêm da Região do Margaret River, onde uma combinação única de clima e solo leva à produção de uvas com grande pureza e equilíbrio, que trabalhadas com técnicas de vinificação impecáveis, dão origem a vinhos muito interessantes.

Os climas variam desde muito quentes e secos, como no Swan River, (uma das regiões vinícolas mais quentes do mundo), até regiões de clima quente, com brisa fria proveniente do oceano (Margaret River). As vinhas são plantadas predominantemente em regiões planas e às vezes em áreas de pequena elevação.

Os solos são de origem aluvial, com argila no subsolo. A região se encontra praticamente ao nível do mar e os vendavais costumam ser um forte obstáculo para a produção de uvas. Outros contratempos são os jovens cangurus, que comem os brotos das videiras e os pássaros migratórios, que se alimentam das uvas. O uso de grandes redes protetoras sobre os vinhedos é bastante freqüente na região.

As técnicas de irrigação são largamente utilizadas devido à pouca água disponível e o stress hídrico é um grande problema na região. As plantações são extensas e o uso da colheita mecanizada é freqüente.

NOVA ZELÂNDIA

A Nova Zelândia é hoje uma estrela de primeira grandeza na constelação dos países do Novo Mundo. Seu vinho de sauvignon blanc é referência obrigatória e hoje considerado como o melhor do mundo.

A produção de vinhos começou no século 19, mas somente no final do século 20, mais precisamente na década de 1980 é que o país começou a despontar no cenário internacional. Os primeiros vinhos eram simples, frutados e de qualidade duvidosa e somente quando se iniciou uma completa remodelação dos vinhedos, com o plantio de variedades nobres, em especial a sauvignon blanc é que as coisas começaram a melhorar. A diminuição do rendimento dos vinhedos foi também um fator de fundamental importância para que a qualidade dos vinhos subisse de patamar. Hoje a Nova Zelândia desfruta de grande prestígio entre os países produtores do Novo Mundo, sendo o seu sauvignon blanc, produzido na Ilha Sul, na região de Marlborough, aclamado como o melhor se produz com esta uva.

Na Ilha Norte começam a surgir vinhos tintos de grande caráter, num estilo muito semelhante ao que se produz em Bordeaux na França, baseados nas uvas cabernet sauvignon, merlot e cabernet franc. A quase totalidade das áreas plantadas com vinhedos situa-se nas terras das duas principais ilhas, North Island (Ilha Norte) e South Island (Ilha Sul). Uma diminuta parcela dos vinhedos está situada na Ilha Waiheke.

Clima

A Ilha Norte possui um clima marítimo bastante fresco, porém com um índice de precipitação pluvial bastante elevado. Os períodos mais críticos do outono, próximos à colheita, raramente são secos, com pesadas chuvas e elevada umidade que se constituem numa constante ameaça às uvas, por favorecer o desenvolvimento de fungos. A Ilha Sul possui um clima nitidamente mais frio que a Ilha Norte, porém o verão é mais seco. A região de Marlborough é a mais quente e freqüentemente a que possui a maior quantidade de horas/sol de todo o país. A quantidade de chuva é muito variável.

Geografia e Solo

A grande maioria dos vinhedos está plantada em áreas planas ou de pequena elevação, sendo de fácil cultivo. Algumas colinas com orientação norte foram plantadas com videiras, propiciando melhor drenagem do solo e um maior período de sol intenso. Algumas encostas muito escarpadas são encontradas na Ilha Sul. Os solos são variados, baseados em argila, mesclada com areia ou pedregulho, com subsolo vulcânico em algumas regiões específicas.

Viticultura

A inexpressiva Müller-Thurgau, de origem alemã, dominava a cena na Nova Zelândia até a década de 80, quando teve início um programa de incentivo do governo para o cultivo de uvas de melhor qualidade. De início tímido, este programa desenvolvido entre 1985 e 1986,

baixa adesão e poucos vinhedos foram replantados com sauvignon blanc, chardonnay, pinot noir e outras variedades. Posteriormente o programa decolou e hoje um grande número de vinhedos já está dentro dos mais exigentes padrões de conformidade. As técnicas de viticultura introduzidas na Nova Zelândia foram adotadas tendo em vista as condições climáticas, o tipo de solo e a exposição ao sol, com o adequado manuseio das folhas, no sentido de diminuir o vigor vegetativo da videira, melhorando desta forma a maturação dos frutos e reduzindo a incidência de doenças. Dentro deste contexto, assume grande importância a escolha criteriosa dos clones mais adequados e de novos locais para plantio, visando atender a grande demanda por vinhos de melhor qualidade.

Vinificação

A vinificação na Nova Zelândia é muito moderna e foi bastante influenciada pelos enólogos formados na Universidade de Adelaide, na Austrália. O fato de o país ser um grande produtor de laticínios facilitou o fornecimento de tanques de aço inoxidável para a fermentação dos vinhos. O uso de equipamentos de refrigeração, também bastante comuns no país, possibilitou a adoção da fermentação em baixa temperatura, fundamental para que as uvas brancas pudessem expressar seu caráter varietal de forma exuberante. Para a produção de vinhos da sauvignon blanc, raramente se utilizam barricas de carvalho.

Estas têm seu momento na fermentação da chardonnay e no amadurecimento dos tintos nobres, geralmente baseados na pinot noir e nas uvas do corte bordelês (cabernet sauvignon, merlot e cabernet franc). O controle de todos os aspectos da produção vinícola é exercido pelo Wine Institute of New Zealand, que cuida da imagem e da qualidade do vinho produzido no país. Como norma geral no país, a acidificação, a desacidificação, a chaptalização e a irrigação são permitidas, mas não impedem que a qualidade seja altíssima.

Os vinhos da Nova Zelândia

O principal vinho da Nova Zelândia é o produzido com a sauvignon blanc, num estilo puríssimo e focado na fruta, com notas herbáceas e acidez cortante.

Raramente se produz a sauvignon blanc com passagem em madeira e realmente este não é um estilo que se possa destacar. A região mais importante para a sauvignon blanc é Marlborough, no norte da Ilha Sul. Outras uvas brancas dão origem a vinhos de ótima qualidade e aqui merecem destaque a chardonnay, em estilo elegante e a riesling, com toda sua mineralidade e suntuosidade. Os vinhos de riesling, provenientes de uvas atacadas pela botrytis, doces e sofisticados, são raros e muito disputados. No campo das tintas o destaque vai para a pinot noir, em especial da região de Wellington, no sul da Ilha Norte e Central Otago, ao sul da Ilha Sul. Merecem especial atenção os cortes bordaleses da Ilha de Waihiki e da região de Hawke's Bay, muito interessantes e complexos. Nestas regiões a syrah começa a mostrar qualidade, correndo por fora neste disputado páreo de purosangues.

AS REGIÕES VINÍCOLAS

ILHA NORTE

1. Northland - Em Northland encontramos as condições climáticas mais quentes de toda a Nova Zelândia, o que de certa forma explica a popularidade local desfrutada pela cabernet sauvignon e pela merlot, que são duas variedades bastante prevalentes na região. Os vinhedos situam-se principalmente em terras planas e em encostas baixas. Os solos são variados, desde argila sobre argila-arenosa, até solos vulcânicos de boa drenagem.

2. Auckland - A região de Auckland compreende os tradicionais distritos de Henderson, Kumeu e Huapai, todos situados a noroeste da cidade de Auckland. As principais variedades aqui cultivadas são a cabernet sauvignon, a merlot e a chardonnay, apesar de também serem plantadas a sauvignon blanc, a sémillon e outras variedades brancas. Os solos são compostos por areia, argila e silt (solo fértil e pouco drenado) e os vinhedos estão plantados em terras planas ou em encostas protegidas. Na década de 80 iniciou-se a produção de vinhos de alta qualidade, considerados os melhores tintos do país, baseados em merlot, cabernet sauvignon e cabernet franc, na Ilha de Waiheke, situada na Baía de Auckland.

3. Waikato e Bay of Plenty - Estas regiões situadas ao sul de Auckland possuem uma pequena produção de vinhos, originados de vinhedos espalhados entre outras culturas agrícolas. A chardonnay é a principal uva da região, seguida pela cabernet sauvignon e pela sauvignon blanc. O clima é quente moderado e os solos bastante férteis, sobre um subsolo argiloso.

4. Gisborne - Localizada na parte mais ao leste do país, esta região recebe generosas doses de sol sobre as planícies costeiras, protegidas a oeste por uma cadeia de montanhas. Os solos são de aluvião e areia, sobre subsolo vulcânico, de fertilidade moderada, com os vinhedos situados preferentemente em áreas planas. A chardonnay ocupa mais de 50% da área cultivada, sendo as uvas brancas responsáveis por 90% da produção total de vinhos, a maioria de média qualidade.

5. Hawke's Bay - Segunda maior região produtora da Nova Zelândia, com uma tradição de mais de cem anos na indústria do vinho, Hawke's Bay produz uma ampla gama de vinhos. Os variados tipos de solo desta grande região vinícola, além da intensa exposição solar, contribuem para a produção de vinhos de alta qualidade, baseados em chardonnay, cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, syrah e pinot noir. O clima oscila entre o muito quente a bastante frio, nos vinhedos plantados em elevadas altitudes, na área central da região.

6. Wellington - Wellington ocupa a parte mais ao sul da Ilha Norte e tem em Wairarapa, na parte leste inferior da região, seu único distrito vinícola. Dentro deste distrito está situada Martinborough, que é a mais antiga e conhecida área vinícola de Wairarapa. A variedade mais plantada e prestigiada é certamente a pinot noir, que contribuiu muito para o rápido

desenvolvimento desta região, cuja maior preocupação é sem dúvida a qualidade dos vinhos produzidos.

Em termos climáticos, Wairarapa se alinha muito mais a Marlborough, na Ilha Sul do que a qualquer outra região da Ilha Norte. Aqui também faz muito sucesso a sauvignon blanc, vinificada num estilo muito semelhante ao de Marlborough. A produção de Wellington é proporcionalmente muito reduzida, porém a alta qualidade de seus vinhos contribui de maneira muito significativa para a reputação de qualidade dos vinhos da Nova Zelândia.

ILHA SUL

7. Marlborough - O grande interesse pelos vinhos desta região, especialmente pelos produzidos com a sauvignon blanc, é devido ao intenso caráter frutado e pelo inigualável frescor destes vinhos, que hoje figuram entre os melhores desta varietal. A razão para tal sucesso está nos solos argilo-arenosos, muito bem drenados e situados sobre um subsolo pedregoso, em terraços nos vales dos rios Wairau e Awatere. A exposição solar perfeita e as noites frias, somados a um longo tempo para a maturação das uvas, completam o micro clima extremamente favorável ao cultivo de uvas fisiologicamente maduras, que dão origem a vinhos plenos de frutas, vibrantes, que fazem a fama desta aclamada região vinícola. A varietal mais plantada é a sauvignon blanc, seguida pela chardonnay, pinot noir e riesling. Os espumantes da região, produzidos pelo método tradicional, também são bastante conceituados.

8. Nelson - Em Nelson, região situada a noroeste da Ilha Sul, os vinhedos estão espalhados entre outras culturas agrícolas, tanto nas planícies, quanto no sopé das montanhas e nos vales da região. A estrutura do solo é de argila fértil sobre argila compacta. As montanhas situadas a oeste da região a protegem das chuvas e a proximidade com a costa ameniza as temperaturas elevadas, criando excelentes condições para o cultivo da chardonnay, talvez a melhor da Nova Zelândia. Aqui também são cultivadas outras variedades que se adaptam bem ao clima mais frio, tais como a sauvignon blanc, a riesling e a pinot noir.

9. Canterbury - Nesta região da Ilha Sul existem duas regiões vinícolas distintas: as planícies aos arredores da cidade de Christchurch, onde os vinhedos foram plantados no final da década de 70 e a área de desenvolvimento mais recente, Waipara, ao norte de Christchurch. Na área mais ao sul, os solos são de aluvião, compostos de areia, argila e silt, sobre subsolo de pedregulhos, enquanto que em Wairapa os solos são de calcário e giz. Os verões são longos e secos em ambas as áreas, com muito sol e condições de crescimento das uvas em clima relativamente fresco. Waipara, no entanto, por ser separada da costa por uma cadeia de montanhas baixas, é significativamente mais quente. As uvas mais plantadas na região são a chardonnay e a pinot noir, que juntas respondem quase 60% da área total de cultivo. A riesling é a terceira varietal mais cultivada, com a sauvignon blanc ocupando o quarto lugar. Canterbury é a quarta maior região vinícola da Nova Zelândia.

10. Central Otago - Esta é a região de maior altitude de toda a Nova Zelândia e a região de cultivo de uvas mais ao sul de todo o mundo. Também é a única região verdadeiramente de clima continental do país, com maiores diferenciais de temperatura, tanto durante o dia quanto entre as quatro estações do ano, do que qualquer uma das outras regiões marítimas da Nova Zelândia. O solo também é muito diverso do das outras regiões, aparecendo aqui o quartzo e o xisto. A uva dominante é a pinot noir, de excelente qualidade. A seguir aparecem a chardonnay e em muito menor quantidade a sauvignon blanc e a riesling. Os vinhos de Otago exibem intensa pureza de frutas, sendo intensos e vibrantes.

FRANÇA

Porque, ainda hoje, sempre que se fala de vinho, a França continua a ser a principal referência, a despeito de que, nos últimos anos, com a ascensão de países do Novo Mundo, como Chile, Argentina e Austrália, já não se bebam mais tantos vinhos franceses como no passado? O principal fator não parece ser a qualidade, já que o nível dos vinhos, seja do Velho seja do Novo Mundo, nunca esteve tão alto. A primeira parte da resposta reside na história viticultural francesa, que até hoje se mantém como modelo para produção de vinhos finos em qualquer arte do mundo.

Determinados conceitos, como o de terroir, criado na França, são até difíceis de traduzir corretamente para outros idiomas. Por outro lado, certos termos aceitos plenamente em outras línguas, tais como winemaker (enólogo), não tem uma tradução adequada em francês, mostrando que, mais do que uma diferença de idioma, produzir vinhos na França é filosoficamente diferente do que no restante do planeta. O sistema Appellation Contrôlée é outra parte da resposta.

Regulamentações. Para que se possa entender porque esta aderência às regras foi importante para justificar o prestígio de seus vinhos, tomemos como exemplo um país com até maior tradição que a França como produtor de vinhos, a Grécia. Em parte pela total ausência de normas e regulamentos durante séculos, o país teve importância quase nula no cenário vitivinícola mundial.

Hoje, a situação vem mudando justamente pela implantação de um sistema de classificação que, embora um tanto confuso para o iniciante, pode aumentar a aceitação de seus vinhos no mercado internacional. O prestígio alcançado pelo vinho francês fez com que mais que suas principais variedades de uva, hoje quase universais, como Chardonnay, Cabernet Sauvignon ou Syrah, a França exportasse verdadeiros modelos de vinhos, tais como os brancos e tintos da Borgonha e de Bordeaux. É evidente que este mesmo sistema, que levou o vinho francês à sua grandeza, desde o início do século 20, pode hoje ser acusado de torná-lo imobilizado e pouco competitivo em relação aos vinhos de outros países que dispõem de legislações menos rígidas. Seria interessante, por exemplo, ver o que os franceses fariam com uvas como a Dolcetto nos solos graníticos de Beaujolais, ou com a Alvarinho em solos calcários como os de Champagne.

A favor de se adotar normas para o controle da qualidade dos vinhos, poderia se lembrar que em todas as regiões vitivinícolas do mundo, quando se atinge certo grau de evolução, procura-se criar um sistema de Apelação de Origem Controlada, objetivando-se atingir maior credibilidade regional e internacional. Se isto vai ou não melhorar a qualidade do vinho produzido é outra discussão. Exemplos positivos e negativos dessa prática podem ser encontrados hoje em todo o mundo, o que por si só mostra o caráter polêmico da questão.

O que parece mais lógico, no momento, é adaptar os sistemas de Apelação de Origem Controlada aos tempos atuais, permitindo a incorporação das modernas tecnologias vitivinícolas, impedindo a sua extinção pura e simples como alguns produtores famosos sugerem. Desde a criação do INAO (Institut National des Appellations d'Origine) em 1935, os grandes vinhos franceses são regulamentados por esta instituição, que, desde 1949, regula também os VDQS (Vin Delimité de Qualité Supérieur). Desde 1979, o ONIVINS (Office National Interprofessionnel des Vins) tornou-se responsável pela regulamentação dos Vins de Pays e do conjunto dos Vins de Table.

Principais Regiões	% do total França Vinhos	Total garrafas por Região 2005	Produção AOC	% AOC da Prod.	Produção Vin de Pays (VdP)	Produção Vin de table
Loire	9	511	355	69	106	50
Bordeaux	15	804	800	93	-	04
Bourgogne	4	224	212	95	1	10
Beaujolais	3	148	142	96	2	4
Alsace	3	160	154	96	-	6
Champagne	7	398	340	85	-	58
Languedoc-Roussillon	29	1.627	277	17	1.105	245
Côtes du Rhône	17	978	415	42	463	100
Provence	5	290	180	19	92	18
Sud-Ouest	3	157	130	83	14	13
Total	95%	5.357	3.005	56%*	1.783	568

1

AOC/Vin de Pays e Vin de Table – A quantidade aproximada de garrafas por categoria produzida por região, em milhões de garrafas.

Dados da produção geral (incluso conhaque e similares) – Aproximadamente 43% é AOC, 27% de Vin de Pays e VDQS, 13% de Vin de Table e 17% de Cognac/Armagnac e Calvados

* Porcentual referente tão somente aos dados constantes desta tabela, ou seja, dos cerca e 95 % dos vinhos produzidos, excetuando-se os Cognacs, Armagnacs e Calvados.

Principais Regiões	AOC's por Região	Uvas Tintas principais	Uvas Brancas principais	% vinhos brancos
Loire	55	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Grolleau	Chenin Blanc e Sauvignon Blanc.	54
Bordeaux	57	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot e Malbec	Sauvignon Blanc e Semillon.	12
Bourgogne	102	Pinot Noir e Gamay	Chardonnay e Aligoté	63
Beaujolais	14	Gamay e Pinot Noir	Chardonnay	2
Alsace	4	Pinot Noir	Riesling, Sylvaner, Pinot Blanc, Pinot Gris e Gewurtzraminer	94
Champagne	3	Pinot Noir e Pinot Meunier	Chardonnay	99
Languedoc-Rousillon	25	Carignan, Grenache, Syrah, Mourvèdre, Merlot, Cinsaut e Cabernet Sauvignon	Ugni Blanc, Muscat Blanc, Chenin Blanc, Maccabéo, Mauzac e Chardonnay.	13
Sud-Ouest	28	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Tannat	Ugni blanc, Sauvignon Blanc, Semillon e Muscat	9
Provence	12	Cabernet Sauvignon, Carignan, Cinsaut, Grenache, Syrah	Bourboulenc, Clairette, Grenache Blanc, Marsanne, Vignier, Chardonnay, Sauvignon Blanc e Ugni blanc	5
Cotes du Rhône	28	Grenache, Syrah e Mourvèdre, Carignan, Cinsaut.	Vicognier, Roussanne, Marsanne, Clairette, Bourboulenc Blanc, Grenache Blanc e Ugni Blanc.	34

O SISTEMA DE CLASSIFICAÇÃO DOS VINHOS NA FRANÇA

O sistema francês apresenta quatro categorias com graus de exigência crescentes em termos de gradação alcoólica e de especificação de origem dos vinhos: Vin de Table, Vin de Pays, Vin Delimité de Qualité Supérieure (VDQS) e Appellation de Origine Contrôlée.

APPELLATION DE ORIGINE CONTRÔLÉE (AOC) - É o nível mais alto do vinho francês e funciona como uma garantia que o vinho foi produzido numa área designada, de acordo com leis e regulamentos determinados pelas autoridades locais (a comissão de experts que figuram entre estas autoridades inclui geólogos, enólogos e representantes dos profissionais). Estas regras compreendem diferentes fatores da produção vitivinícola, tais como os limites geográficos da região, as variedades de uvas permitidas, o estilo do vinho, o sistema de condução da parreira, o rendimento do vinhedo, a data da colheita, os níveis mínimos de álcool e outras especificações pertinentes à produção dos vinhos. Algumas AOCs permitem ainda que se façam outras classificações dentro da região demarcada, de forma a diferenciar vinhos de maior categoria. Esta categoria soma aproximadamente 431 apelações, que se distribuem por 462 mil hectares, com um total estimado de 80 mil produtores, que representam por volta de 40% de todo o vinho francês.

VIN DÉLIMITÉ DE QUALITÉ SUPÉRIEUR (VDQS) - A delimitação da área de produção VDQS não é baseada nas parcelas, mas nas comunas, e as regras e disciplinas são exatamente as mesmas aplicadas às AOC. Esta categoria hoje não tem maior importância, estando em vias de extinção. Na prática é um estágio intermediário, de passagem para a categoria AOC.

VIN DE PAYS - O Vin de Pays se origina numa área designada de grande extensão. Não apresenta regulamentos tão estritos quanto as duas categorias superiores (AOC e VDQS) e, até por isso, às vezes é utilizada por alguns produtores que querem se libertar das normas restritivas da AOC. O rótulo pode trazer especificada a safra e eventualmente a(s) variedade(s) de uvas utilizadas para a produção do vinho. Corresponderia à elite dos vinhos de mesa, devendo apresentar uma graduação alcoólica mínima de 10% na região mediterrânea e 9% a 9,5% nas outras regiões da França. Em algumas regiões, a designação "Vin de Pays" também pressupõe recomendação das castas a serem utilizadas.

VIN DE TABLE - Esta é a menos regulamentada de todas as categorias. Aqui, o vinho deve ser produzido em qualquer região dentro do território francês, ter graduação alcoólica superior a 8,5% e inferior a 15%, não se permitindo designar no rótulo a safra ou as variedades utilizadas na produção do vinho.

AS REGIÕES VINÍCOLAS FRANCE S

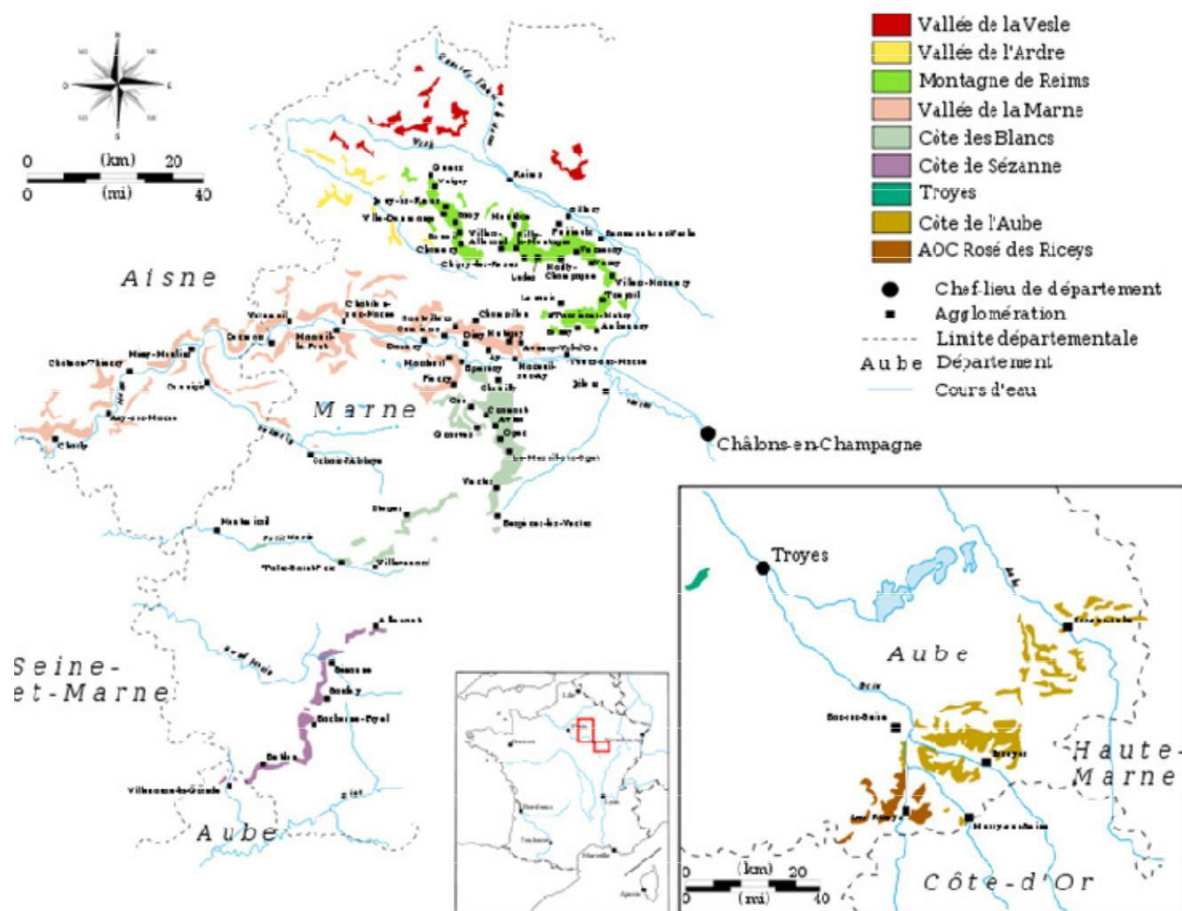


A França se divide em uma dúzia de regiões vinícolas, conforme o mapa abaixo.

O Hexágono (referência comum na literatura sobre vinhos devido ao formato do mapa da França) é o líder mundial na produção de vinhos, de acordo com a estatística oficial da OIV de 2004, com cerca de 57.386 milhares de hectolitros (5,7 bilhões de litros). Os franceses são também, dentre os grandes produtores, os maiores consumidores do mundo, com média de 54,8 litros per capita em 2004 (o

1)CHAMPAGNE

Champagne é a região demarcada situada mais ao norte da França, a cerca de 145 km de Paris, tendo as montanhas de Ardennes, recobertas por florestas, a separá-la da Bélgica. Cerca de 80% da AOC está situada no distrito de Marne, sendo os restantes 20% localizados em Aube, Aisne, Seine-et-Marne e Haut-Marne.



CLIMA - O clima frio e úmido dessa região é fortemente influenciado pelo Atlântico, o que torna os verões bastante frescos, dando às estações do ano características muito variáveis. A posição de Champagne, no extremo norte da faixa de latitude ideal de produção de vinhos, prolonga a duração do ciclo de crescimento das videiras até o seu limite máximo, tornando o congelamento das vinhas um problema de grande relevância durante a primavera e o outono. O clima frio da região é o principal responsável pela extrema acidez das uvas, que raramente atingem elevados graus de maturidade. A alta acidez é um fator de extrema importância para a elaboração bons champagnes.

ASPECTO - Na Côte des Blancs (ver abaixo), os vinhedos estão plantados em encostas pouco inclinadas, com orientação leste e sudeste, em altitudes de 120m a 150m. Nas encostas de Montagne de Reims, as vinhas crescem em altitudes semelhantes às da Côte des Blancs, e no Vale do Marne, em áreas mais planas, os melhores vinhedos estão situados na margem direita do rio.

SOLO - Os vinhedos de Côte des Blancs, Montagne de Reims, Vale do Marne e Côte de Sézanne, estão situados sobre um subsolo poroso de calcário branco (giz), fino e solto, de aproximadamente 300m de espessura, recoberto por uma fina camada de sedimento, composto por diferentes proporções de areia, lignita, marga, argila e pedregulho calcário. O solo puro de gizcalcário propicia ótima drenagem do solo, uma vantagem numa região de clima chuvoso, retendo profundamente a água em quantidade suficiente para que as vinhas não sofram em períodos longos de seca. Deve-se ainda ressaltar que este solo possui considerável quantidade de óxido de cálcio (CaO ou cal), na forma ativa, o que lhe confere um forte caráter básico, fazendo com que os vinhedos produzam uvas com um conteúdo relativamente alto de ácidos, mesmo na rara eventualidade de se atingir elevados graus de maturidade fisiológica. No entanto, deve-se ter em mente que o clima frio é o principal responsável pela elevada acidez das uvas da região.

VITICULTURA E VINIFICAÇÃO - A colheita mecânica não é permitida e as uvas são prensadas pelas tradicionais prensas verticais de Champagne, ou Pressoir Coquard, além de modernas prensas automáticas, tanto verticais quanto horizontais. O uso de tanques de aço inoxidável, com temperatura controlada para a primeira fermentação é hoje norma na região. Mas estes são sempre de pequeno volume, para que se possibilite a vinificação individualizada de cada vinhedo. A segunda fermentação dá ao vinho sua característica efervescência e sempre é realizada na mesma garrafa em que o mesmo será comercializado (Méthode Champenoise). As variedades primárias utilizadas em Champagne são Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier -- a primeira branca e as duas últimas tintas, mas vinificadas sem contato com as cascas.

OS CINCO PRINCIPAIS DISTRITOS - Existem cinco distritos principais em Champagne sendo que cada um deles produz vinhos base que se diferenciam entre si dentro da mesma região, assim como entre regiões diferentes. Quando estes vinhos são misturados em proporções variadas, são produzidos Champagnes de estilos diferentes e até contrastantes.

A. MONTAGNE DE REIMS - Os vinhedos do norte da “montagne” são voltados para o norte e, por sua localização, dificilmente dariam origem a uvas maduras, a não ser por uma característica única do local, que permite que o ar frio da noite “escorregue” pelas encostas até a planície, sendo então substituído pelo ar aquecido da zona termal que se forma acima da montanha durante o dia.

As vinhas desta região geralmente dão origem a vinhos com mais concentração de cor e corpo do que os vinhos da parte sul da “montagne”, que freqüentemente apresentam maior profundidade de sabor, caráter mais aromático e maior elegância. A uva primária desta região é a Pinot Noir e as melhores comunas são Ambonnay, Ay-Champagne, Bouzy, Verzenay e Verzy.

B. CÔTE DES BLANCS - O nome desta região deriva do fato que a única varietal cultivada a branca Chardonnay. Os vinhos produzidos por estas uvas têm sido os mais procurados em toda a região de Champagne, pois são os que mais contribuem para a fineza e delicadeza do Champagne, além de propiciar inigualável intensidade de sabor com o envelhecimento. As melhores comunas são Cramant, Avize e le Mesnil-sur-Oger.

C. VALLÉE DE LA MARNE - Nesta região, os vinhos são produzidos com proporções extremamente altas de Pinot Meunier, o que os torna frutados, acessíveis e fáceis de serem consumidos. A Pinot Meunier é cultivada nos vinhedos do vale, que são extremamente susceptíveis ao congelamento, pela demora de desenvolvimento dos brotos e pelo amadurecimento precoce dos frutos. A varietal primária desta região é a Pinot Meunier e as melhores comunas são Mareuil-sur-Aÿ (para a Pinot Noir); Dizy e Hautvillers (tanto para a Pinot Noir como para a Pinot Meunier); Cumières, Leuvrigny e Ste-Gemme (para a Pinot Meunier).

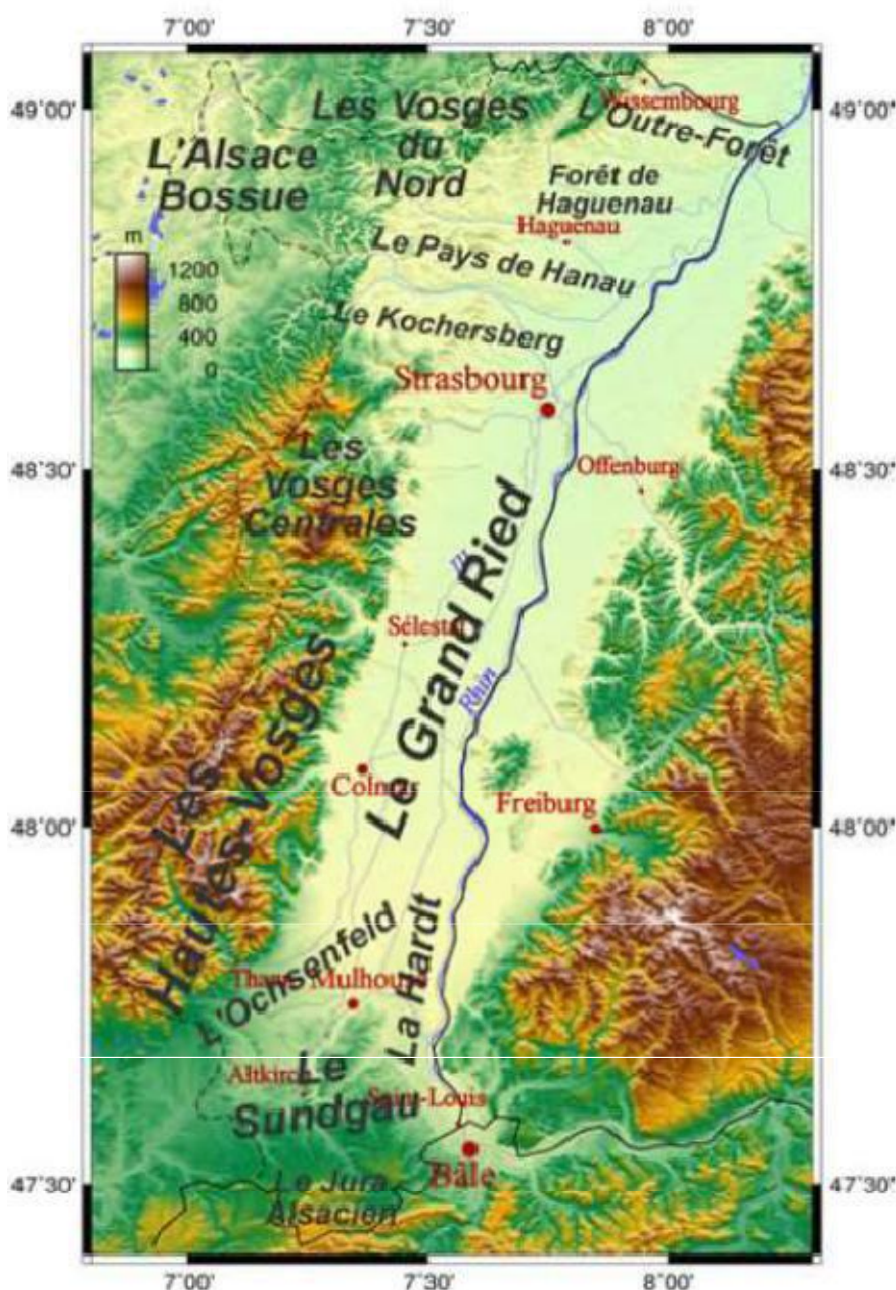
D. AUBE - Neste distrito, ao sul da região de Champagne e mais próximo de Chablis do que dos clássicos vinhedos do Marne, são produzidos vinhos frutados e maduros. Estes vinhos são de estilo mais límpido e de melhor qualidade do que os vinhos produzidos nas áreas externas do Vallée de La Marne, nos arredores de Château-Thierry. A varietal primária desta região é a Pinot Noir, sendo Les Riceys sua melhor comuna.

E. CÔTE DE SÉZANNE - Esta região tem-se desenvolvido com muita rapidez, estando situada a sudoeste da Côte des Blancs. Assim como nesta última, a uva mais cultivada é a Chardonnay, porém seus vinhos são mais frutados, com menos fineza que os vinhos da Côte des Blancs, podendo ser bastante exóticos. Esses vinhos são ideais para aqueles que apreciam os espumantes do Novo Mundo e que, de alguma maneira, tem dificuldade em apreciar os estilos mais clássicos de Champagne. A varietal primária desta região é a Chardonnay, sendo as melhores comunas Bethon e Villenareaxe-la-Grande.

CLASSIFICAÇÃO DOS VINHEDOS - Os vinhedos de Champagne são classificados, de acordo com a qualidade, de comuna em comuna, usando um sistema percentual conhecido como Échelle des Crus (escala de crus), que se constitui numa base pró-rata para os preços das uvas. As comunas com o percentual máximo de 100% são consideradas Grands Crus, enquanto que as classificadas entre 90% a 99% são os Premiers Crus, recebendo um valor proporcionalmente menor por suas uvas. As comunas de menor classificação atualmente são cotadas a 80%. Em sua forma original, porém, o Échelle des Crus era um sistema realmente percentual, começando em apenas 22,5%. Quando foi concebido, o sistema tinha uma estrutura mais abrangente, contemplando melhor os vinhedos de qualidade média, fato este que não ocorre nos dias de hoje. Devido a inúmeras reclassificações honoríficas e a injunções políticas, a percentagem mínima foi gradualmente elevada de 22,5% para 80%, sendo o atual sistema, na verdade, nada mais que uma escala de 20 pontos.

2) ALSÁCIA

A Alsácia é a única região clássica da França que construiu sua reputação apoiando-se no conceito de vinhos varietais. A região, de cultura franco-alemã, produz vinhos brancos muito ricos, com ênfase no caráter frutado, que são adequados tanto quando consumidos na refeição como quando degustados isoladamente. Não por acaso, são grandes “rivals” dos alemães em termos de qualidade.



LOCALIZAÇÃO - A Alsácia situa-se no nordeste da França, sendo delimitada pelas montanhas de Vosges a oeste e pelo rio Reno (Rhin) e pela Floresta Negra da Alemanha a leste. Do alto das Montanhas de Vosges, nascem seis rios, que atravessam cerca de 97 quilômetros de magníficos vinhedos que totalizam cerca de 13.500 hectares.

CLIMA - Os vinhedos da Alsácia são protegidos plenamente da influência do Atlântico pelas montanhas de Vosges, recebendo excepcional insolação, com baixíssima taxa de precipitação pluvial. Isto se deve ao fato de que as nuvens de chuva descarregam seu conteúdo na face oeste dos Vosges, à medida que vão alcançando maiores altitudes.

ASPECTO - Os vinhedos estão situados nas encostas do Vosges, com orientação leste, a altitudes entre 180 a 360 metros, com inclinações que variam de 25° nas encostas mais baixas a 65° nas mais elevadas. Os melhores vinhedos possuem orientação sul ou sudeste, porém existem

excelentes propriedades nas encostas voltadas para o norte e nordeste. Na década de 70, o excesso de cultivo nas férteis regiões planas deu origem a problemas decorrentes da superprodução de uvas. Entretanto, alguns vinhedos destas regiões planas dão origem a vinhos de muito boa qualidade, devido à constituição favorável do solo.

SOLO - A Alsácia possui a constituição geológica mais complexa de todas as grandes regiões produtoras da França. As três principais áreas, considerando-se sua estrutura e morfologia são: a borda de silício dos Vosges, as colinas de calcário e os solos de aluvião da planície. Os solos dos Vosges incluem colúvio (terras trazidas pelas chuvas que caem sobre as encostas), areia fértil sobre base de granito, solos de argila e pedras sobre xisto, solos férteis variados sobre rocha sedimentar de origem vulcânica (onze dos Grands Crus estão sobre este tipo de solo também chamado de rochas cristalinas) e, finalmente, os solos pobres e leves, de areia sobre pedregulho arenoso. Aqui, os Rieslings possuem caráter distinto. Nas colinas, encontramos solos pedregosos, marrons, alcalinos e secos, sobre base de calcário; solos marrons e arenosos sobre pedregulho arenoso e calcário; solos pesados e férteis sobre argila e calcário e solos alcalinos marrons sobre giz e marga.

Nas planícies, o solo de aluvião (trazido pelos rios) é composto de areia, argila e pedregulhos, além de um solo composto por um material poroso, marrom e pobre em cálcio, sobre o qual, em alguns lugares se deposita um escuro solo calcário. Vinhos menos longevos de Riesling e Sylvaner são produzidos aqui.

VITICULTURA E VINIFICAÇÃO - O sistema de condução dos vinhedos os mantém mais elevados, evitando a proximidade com o solo congelado na época da primavera. Habitualmente, os vinhos são fermentados até o máximo consumo possível do açúcar, apesar de atualmente muitos vinhos não serem tão secos como costumavam ser, pois, nos últimos dez anos, houve drástica redução na quantidade de uvas de cada colheita, com o objetivo de se conseguir os elevados níveis de açúcar exigidos para a produção de vinhos “Vendange Tardive” e “Sélection de Grains Nobles”.

As principais variedades de uvas cultivadas na Alsácia são as germânicas Riesling e Gewürztraminer, a francesa Pinot Gris e a exótica Moscatel, em suas quatro principais variedades,

entre elas as Moscatel branca e rosé “à petit grains” e a Moscatel Otonell. Também encontramos a Sylvaner, a Pinot Noir, a Pinot Blanc, a Auxerrois e a Chasselas. Deve-se ressaltar que, na Alsácia, a Gewürztraminer e a Pinot Gris (que é uma uva neutra em todas as outras regiões), assumem um caráter decididamente spicy, ou seja, picante, pungente e com toques de especiarias.

Tradicionalmente, a produção na Alsácia é de vinhos brancos secos, bastante frutados, apesar dos vinhos produzidos com a Gewürztraminer serem menos secos do que os produzidos com as demais varietais. 90% da produção são de brancos. O pequeno percentual de tintos é quase que exclusivamente à base de Pinot Noir. Com a introdução dos vinhos Vendange Tardive

e Sélection de Grains Nobles, e com a deliberada redução das quantidades de uvas colhidas, buscando obter maior teor de açúcar, mesmo os “cuvées” mais básicos acabaram se tornando muito ricos para a produção de um vinho verdadeiramente seco. Em vista disso, a tendência à produção de vinhos não verdadeiramente secos (off-dry) vem se espalhando para todas as outras variedades.

OS GRAND CRUS DA ALSÁCIA - A legislação que instituiu os grands crus na Alsácia data de 1975, porém somente em 1983 é que surgiu a primeira relação de 25 vinhedos incluídos nessa categoria. Três anos mais tarde, 25 novos vinhedos entraram na lista, totalizando 50 grands crus, número que é alvo de intensa controvérsia. Embora em longo prazo deva trazer benefícios aos consumidores, o fato da legislação restringir o uso da denominação grand cru aos vinhos 100% varietais das quatro principais uvas (gewürztraminer, riesling, pinot gris e moscatel), certamente irá inibir o plantio e o desenvolvimento das outras variedades, privando o mercado de uma gama maior de vinhos de alta qualidade.

3)BORDEAUX

Situada no oeste do país, Bordeaux é a mais famosa região produtora da França e sem dúvida a sua maior estrela em termos de reconhecimento internacional. A principal referência geográfica de Bordeaux é o estuário da Gironde, formado pela confluência dos rios Garonne e Dordogne, em cujas margens situam-se os vinhedos de onde saem alguns dos mais famosos vinhos do mundo. Na chamada margem esquerda do Gironde situa-se o Médoc, sede de regiões demarcadas (AOC) muito conhecidas, tais com St-Estèphe, Pauillac e St-Julien. Aqui são produzidos alguns clássicos de Bordeaux, como, por exemplo, Château Margaux, Château Lafite- Rothschild, Château Mouton-Rothschild e Château Latour, para citarmos os Premier Grand Crus Classés, além de outros vinhos excepcionais como os château Ducru-Beaucaillou, Leoville-Las- Cases, Cos d'Estournel e Lynch-Bages. Ao sul da cidade de Bordeaux, temos a região de Graves, com seu Premier Grand Cru Classé, o Château Haut-Brion. Ela abriga ainda a AOC Sauternes, fonte dos mais nobres vinhos de sobremesa do mundo, cujo mais conhecido representante é o inigualável Château d'Yquem, produzido com uvas afetadas pelo fungo Botrytis cinerea, que produz a chamada podridão nobre. Graves é também a região dos vinhos brancos secos de Bordeaux, geralmente produzidos com as cepas Sémillon e Sauvignon Blanc. Na margem direita do Gironde, o destaque fica para as AOCs Saint-Émilion e Pomerol. Os vinhos mais conceituados de Saint-Émilion são os Château Cheval-Blanc, Valandraud, L'Angélus e Ausone, enquanto que em Pomerol as grandes estrelas são os Château Petrus, Le Pin, La Conseillant, L'Evangile e La Fleur. As principais variedades de uvas tintas cultivadas em

Bordeaux são Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc, além da Malbec e da Petit Verdot. Entre as variedades brancas, destacam-se Sémillon e Sauvignon Blanc, embora a Muscadelle também entre em alguns cortes.

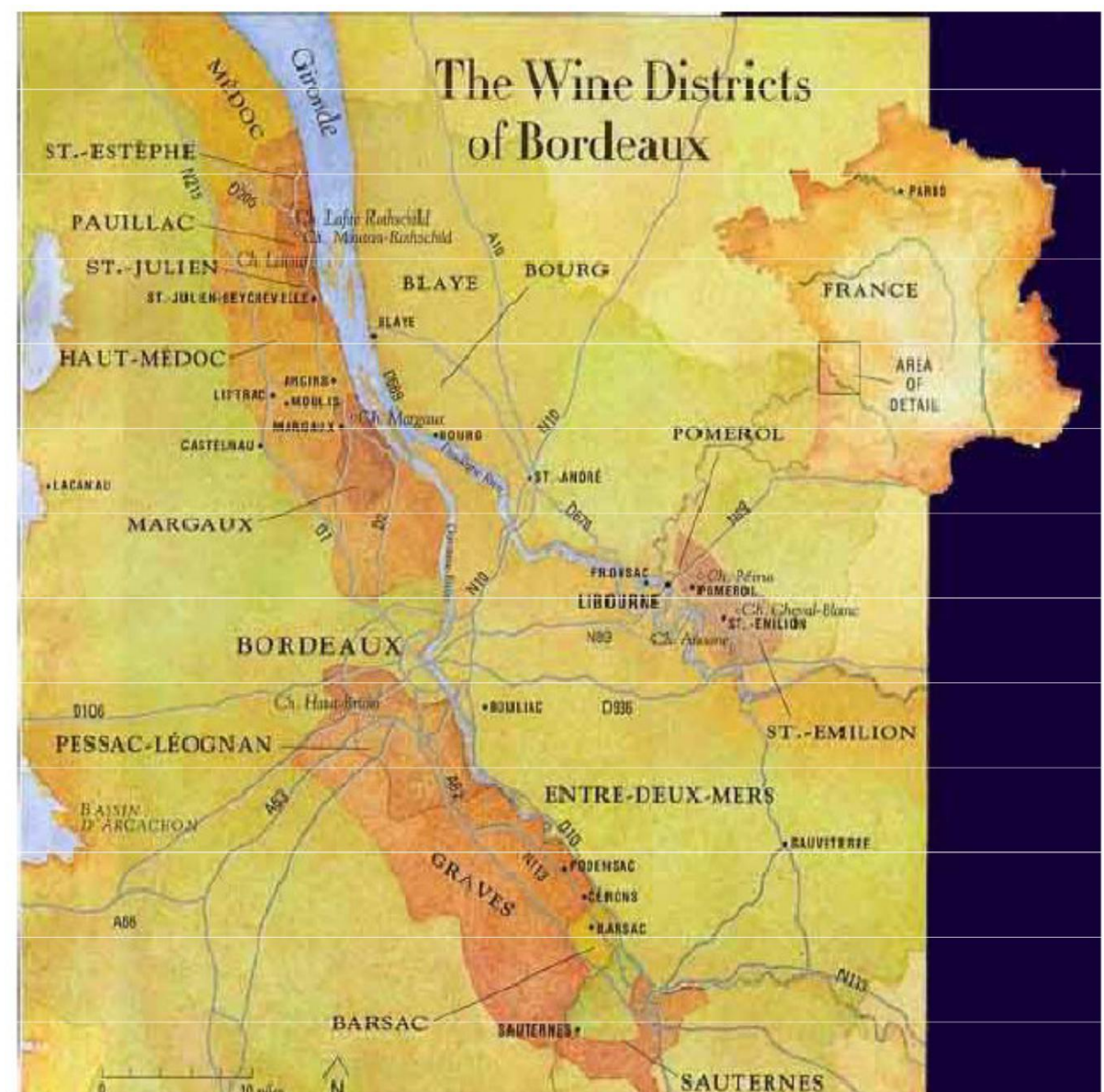
AS CLASSIFICAÇÕES DOS VINHOS DE BORDEAUX (Classificação de 1855) - Esta é a mais famosa classificação de Bordeaux e diz respeito aos vinhos tintos do Médoc e aos vinhos doces de Sauternes. Foi encomendado pelo imperador Napoleão III para os vinhos que seriam mostrados na Exibição Universal de Paris, em 1855. Foi organizada uma classificação dos vinhos pelo Bordeaux Syndicat des Courtiers, baseada nas estatísticas de comércio de várias décadas. Sessenta châteaux do Médoc e um de Graves foram ordenados em cinco diferentes níveis (Premier Cru a Cinquième Cru), de acordo com o valor comercial de cada vinho. Da mesma forma, vinte e seis châteaux de Sauternes e Barsac, foram ordenados em dois níveis (Premier Cru e Deuxième Cru), com destaque especial para o Château d'Yquem, único a receber a classificação Premier Cru Supérieur. Até hoje, a classificação original só mudou uma vez, em 1973, quando o Château Mouton Rothschild passou de deuxième (segundo) para Premier Cru. Hoje, esta classificação deve ser vista com reservas, pois, com o passar do tempo, houve alterações de qualidade. Assim, certos châteaux não mais merecem a classificação original enquanto outros mereceriam serem promovidos.

CLASSIFICAÇÃO DE GRAVES -1959 - A classificação de Graves foi realizada originalmente em 1953, pelo Institut National des Appellations d'Origine (INAO) e atualizado em 1959. Existe apenas uma categoria, Graves Cru Classé, tanto para vinhos brancos quanto para vinhos tintos. Todos os 16 châteaux selecionados estão localizados na AOC Pessac-Léognan.

CLASSIFICAÇÃO DOS MÉDOC CRUS BOURGEOIS - A primeira classificação dos Crus Bourgeois do Médoc surgiu em 1932, como uma forma de promover os vinhos de Bordeaux em tempos difíceis. Esta classificação foi atualizada em 2003 por um comitê de especialistas, voltada basicamente às propriedades que não foram incluídas na classificação de 1855. Composta por 247 châteaux, esta re-classificação se dividia em três categorias: Cru Bourgeois Exceptionnel (9), Cru Bourgeois Supérieur (87) e Cru Bourgeois (151). Todavia, em fevereiro de 2007, após uma questão judicial, fez-se valer novamente a classificação original, que comportava 447 châteaux. Desde então, todos são denominados simplesmente Cru Bourgeois.

CLASSIFICAÇÃO DE SAINT-ÉMILION - A primeira edição desta classificação foi divulgada em 1955 e seu diferencial é que existem revisões periódicas a cada dez anos (a mais recente foi em 2006). Aqui existem duas categorias: Premier Grand Cru Classé (15) e Grand Cru Classé (46).

Dentro da classificação Premier Grand Cru Classé, dois produtores, o Château Ausone e o Château Cheval Blanc foram posteriormente distinguidos com uma honraria, a classificação "A", enquanto para os restantes foi reservada a classificação "B". Todavia, esta reclassificação está também suspensa por medida judicial.



3-1) MÉDOC – Médoc - significa "terra do meio", nome da mais famosa região vinícola do mundo, deriva da frase latina medio aquae, literalmente entre as águas, numa referência direta ao Estuário do Gironde e ao Oceano Atlântico, que são suas fronteiras naturais ao norte, a leste e a oeste. É formado por uma estreita e longa faixa de vinhedos de enorme prestígio, que se estendem a noroeste da cidade de Bordeaux até a Pointe-de-Grave, seu limite ao norte. Em seu coração está a área clássica de Bordeaux, onde se localiza a maioria dos mais famosos châteaux, termo que designa as propriedades vinícolas daquela região da França, independentemente de abrigarem um não um “castelo”. É difícil de acreditar que esta região, hoje tão valorizada, tenha sido a última área de Bordeaux a ser utilizada para o cultivo de uvas, pois era constituída de solo pantanoso, de difícil acesso e onde a viticultura era praticamente impossível.

LOCALIZAÇÃO - A região de Médoc localiza-se na margem esquerda do estuário do Gironde, que é formado pela confluência dos rios Dordogne e Garonne, no oeste do território francês, tendo como limites a cidade de Bordeaux, ao sul, e Soulac-Sur-Mer, ao norte. Divide-se em duas partes: Haut-Médoc, ao sul, e Médoc, ao norte. Esta região era conhecida como Bas-Médoc, designação que foi abandonada pelos produtores, temerosos de uma possível conotação negativa para seus vinhos.

CLIMA - As duas imensas massas de água que ladeiam Médoc - o Atlântico a oeste e o Gironde a leste, atuam como um verdadeiro regulador de temperatura, criando um microclima ideal para a viticultura. A Corrente do Golfo faz com que a região de Médoc apresente invernos amenos, verões quentes e outonos longos e ensolarados. O grande temor dos produtores são as chuvas do final de setembro e início de outubro, quando normalmente é feita a colheita, que podem diluir as uvas, prejudicando sensivelmente a produção. A região é protegida dos ventos provenientes do oeste e do noroeste por uma faixa contínua de pinheiros, que se estende por toda a costa, paralela ao Médoc.

ASPECTO - A região se caracteriza pela presença de encostas montanhosas ondulantes, de pouca inclinação e por pequenas colinas arredondadas (outeiros). Os melhores vinhedos podem, literalmente, ver o rio, sendo que praticamente todas as regiões de Haut-Médoc têm ligeira inclinação desde o topo das encostas até o Gironde. Existem áreas de solo úmido e macio em pontos isolados de praticamente todas as comunas, nas quais o cultivo de uvas não é possível.

SOLO - Enquanto o subsolo de Médoc é bastante variável, a camada superficial do solo é praticamente comum a todas as regiões, sendo constituída por pedregulhos silicosos, de diversos tamanhos, misturados com areia. O subsolo pode conter pedregulhos até a profundidade de alguns metros, podendo aparecer areia rica em matéria orgânica (húmus), além de calcário e argila.

VITICULTURA E VINIFICAÇÃO - Somente vinhos tintos podem usar a designação Médoc. A colheita mecânica das uvas é bastante comum e toda a produção é separada do engaço antes da fermentação do mosto, que é feita em tonéis e tanques de madeira. É cada vez mais freqüente o uso de modernos tanques de aço inoxidável, com controle de temperatura. O período de contato com as cascas (maceração) tem duração média de uma a duas semanas, sendo que alguns produtores chegam a prolongar este período por quatro semanas. As principais variedades de uvas cultivadas são Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot. Petit verdot e Malbec são variedades consideradas secundárias.

OS ESTILOS DE VINHOS DO MÉDOC - As quatro regiões demarcadas mais famosas - Margaux, Saint-Julien, Pauillac e Saint-Estèphe, mais duas outras não tão famosas, mas em franca ascensão - Listrac e Moulis se encontram na região conhecida como Haut-Médoc, que costuma produzir vinhos finos, estruturados e suculentos. A região de Haut-Médoc se estende ao norte de Bordeaux, desde a cidade de Blanquefort até a comuna de Saint-Seurin-de-Cadourne, ao

norte de Saint-Estèphe. A partir daí, até Point-de-Grave, os vinhos são classificados apenas como Médoc AOC, sendo produzidos num estilo muito mais simples que os de Haut-Médoc, com amplo predomínio da uva Merlot. Nesta região, nota-se uma influência positiva da tecnologia, que tem contribuído para transformar vinhos muito robustos e picantes em vinhos de grande riqueza. Os melhores exemplares têm imenso potencial de guarda, evoluindo de forma admirável com o tempo.

Principais Produtores e em relação aos vinhos produzidos nas regiões demarcadas (AOC) e Haut-Médoc, pode-se dizer, de maneira genérica, que:

3.1.1) MARGAUX: Ch. Margaux, Ch. Palmer, Ch. Lascombes, Ch. D'Issan, Ch. Kirwan, Ch. Brane-Cantenac. Os vinhos de Margaux são gentis e aveludados, repletos de charme e elegância, apesar de serem autênticos vinhos de guarda, que vão melhorar muito com o envelhecimento.

3.1.2) PAUILLAC: Ch. Lafite-Rothschild, Ch. Latour, Ch. Mouton-Rothschild, Ch. Lynch-Bages, Ch. Pichon-Longueville Comtesse-de-Lalande, Ch. Pichon-Longueville Baron. Os vinhos produzidos em Pauillac são potentes e estruturados, apresentando com frequência ricos sabores de groselhas negras, com toques de cedro e tabaco. São muito finos e de grande potencial de guarda, sendo considerados por muitos como os melhores do Médoc.

3.1.3) SAINT-JULIEN: Ch. Léoville-Las Cases, Ch. Léoville-Barton, Ch. Ducru-Beaucaillou, Ch. Lagrange, Ch. Talbot. Os vinhos de Saint-Julien são elegantes, apresentando aromas muito puros e bem definidos, com o delicado toque dos Margaux, mas com mais corpo e estrutura.

3.1.4) SAINT-ESTÈPHE: Ch. Cos D'Estournel, Ch. Montrose, Ch. Haut-Marbuzet, Ch. Phélan- Ségur, Ch. Calon-Ségur, Ch. Les Ormes de Pez. Saint-Estèphe inclui muitos produtores pequenos, com vinhos um pouco mais rústicos, porém providos de certo charme.

3.2) GRAVES - Região abaixo da cidade de Bordeaux que acompanha o curso do Garonne. O solo é mais arenoso e argiloso, produzindo vinhos tintos mais encorpados. Sua melhor denominação é Pessac-Léognan. O distrito de Graves localiza-se na margem esquerda do Garonne, estendendo-se para o sul desde os limites de Bordeaux ao norte até 10 km a leste de Langon. No sudeste de Graves estão localizados os distritos de Cérons, Barsac e Sauternes. A região era conhecida pela predominância de brancos sobre os tintos, uma produção até quatro vezes maior. Hoje, a relação está se invertendo com cerca de 2/3 da produção atual de tintos. Com a criação de uma appellation para Pessac-Léognan, em 1987, a região de Graves “perdeu” muito de seus belos châteaux, entre eles um dos cinco ícones de Bordeaux, o Haut-Brion, mas continua mantendo certo prestígio, sobretudo pelo peso de nomes como Denis Dubourdieu, considerado um “mago dos vinhos brancos”. O seu terroir é tão renomado que um dos raros a emprestar seu nome à denominação (“graves” são os pedregulhos ou cascalhos típicos da região). Os vinhos são tintos, brancos secos (Graves) e “moelleux” (Graves supérieures). Estes últimos não incluem os brancos doces, que possuem sua própria e prestigiosa AOC, Sauternes, dentro do distrito de Graves.

CLIMA - Muito similar ao do Médoc, porém minimamente mais quente e com discreta quantidade a mais de precipitação pluvial.

ASPECTO - Mais montanhoso que Médoc, com pequenos vales e inúmeros riachos que desaguam no Garonne. Alguns vinhedos estão localizados em montanhas muito escarpadas.

SOLO - Caminhando em direção ao sul, a camada superficial do solo, que é de pedregulhos, torna-se gradualmente mesclada com areia e às vezes com calcário e argila. O subsolo também varia, sendo constituído de calcário, argila e ferro. O solo da região é tido como muito complexo, com muitos estratos que o fazem ser chamados de “patchwork” (como uma enorme colcha de retalhos).

VITICULTURA E VINIFICAÇÃO - Em Graves, o período de contato das cascas com o mosto (maceração) varia de 8 a 15 dias, podendo se estender por até 25 dias. O vinho de prensa é utilizado por alguns produtores. A maturação em carvalho se dá num período de 15 a 18 meses. As principais varietais são: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Sèmillon e Sauvignon Blanc. São consideradas secundárias as uvas Malbec, Petit Verdot e Muscadelle.

AS AOC DE GRAVES - São as seguintes: Graves AOC, Graves Supérieur AOC e Pessac-Leognan AOC. A designação Pessac-Leognan foi criada em 1987 e engloba as dez melhores comunas que têm o direito de usar a AOC Graves, incluindo, não por acaso, os 55 melhores produtores e todos os Grand Crus. O Château Haut-Brion, o único Premier Grand Cru Classé que está fora do Médoc, fica em Pessac.

3.2.1) PÉSSAC-LÉOGNAN - Compreende uma porção de Graves logo ao sul da cidade de Bordeaux que se tornou AOC em 1987, e que se vem impondo pela qualidade de seus vinhos tanto brancos como tintos de excepcional qualidade, inclusive atingindo preços quase tão altos quanto os do Médoc e Saint-Émilion. Entre seus grandes châteaux, podemos citar Carbonnieux, Domaine de Chevalier, Haut-Bailly, Haut-Brion, la Mission Haut-Brion, Pape-Clément, Fieuzal.

3.2.2) SAUTERNES - A área mais importante ao sudeste do distrito de Graves é sem dúvida a região da AOC Sauternes. É a fonte dos mais prestigiosos vinhos brancos licorosos do mundo, afetados pela podridão nobre, que encontra nesse terroir a combinação microclimática perfeita para seu desenvolvimento com as brumas matinais e o sol da tarde.

CLIMA E GEOGRAFIA - A região de Sauternes é atravessada por um riacho de águas frias, o Ciron, que se lança em um grande rio de águas mais quentes, o Garonne. Esta configuração se torna extremamente propícia ao aparecimento das brumas de outono que se sobrepõe às vinhas. O sol do início da tarde dissipa a neblina, mas deixa um rastro de umidade que estabelece a condição ideal para a ativação dos esporos da Botrytis cinerea e também da desidratação dos bagos. Os vinhos da vizinha Barsac têm direito à denominação Sauternes e, a exemplo do Médoc, existe uma classificação que data de 1855. Dela consta um único Premier Cru Supérieur, o soberbo Château d'Yquem, e mais 11 Premiers Crus e 14 Deuxième Crus.

VINIFICAÇÃO - Exceto em anos excepcionais, a podridão nobre não se desenvolve por igual em todo o vinhedo e isso cria a exigência de se realizar muitas operações de vindima (tries), que é sempre manual, às vezes colhendo-se as uvas botritizadas bago a bago.

3.3) POMEROL - Pomerol é a região demarcada de Bordeaux onde se produzem vinhos de altíssima qualidade e reputação. Mas é difícil acreditar que esta pequena área rural na extremidade oeste do distrito de Saint-Émilion, à nordeste da cidade de Libourne, com suas fazendas decadentes e raras propriedades que realmente merecem o título de “Château”, possa produzir vinhos com tal magnitude e preços tão elevados. Embora não exista uma classificação oficial dos vinhos de Pomerol, o Château Pétrus é aceito universalmente como sendo o melhor produtor e não lhe deve ser negada uma classificação equivalente a um Premier Cru. Não é fácil imaginar que um dia Pomerol foi considerada uma sub-região inferior de Saint-Émilion, obtendo sua independência em 1900. No entanto, mesmo o Château Pétrus só conseguiu fama e prestígio a partir da metade da década de 60.

CLIMA E GEOGRAFIA - O clima é semelhante ao de Saint-Émilion, ou seja, menos marítimo e mais continental do que o de Médoc, com grandes variações de temperatura durante o dia, um pouco mais de chuva durante a primavera e substancialmente menos durante o verão e o inverno.

Topograficamente falando, Pomerol é uma modesta colina, com o Château Pétrus e o Vieux- Château-Certan situados em seu centro geográfico, constituindo-se no prolongamento, em direção leste do chamado Pomerol-Figeac Graves (na verdade, um terreno de pedregulhos). As vinhas crescem em colinas ligeiramente onduladas, cuja altitude varia entre 10m e 40m em relação ao nível do mar.

SOLO - O solo de Pomerol, à oeste da auto-estrada nacional, é arenoso, sendo que, à leste da referida rodovia, onde estão situadas as melhores propriedades, temos o solo de areia e pedregulhos do Pomerol-Figeac Graves. O grande diferencial desta região é o seu subsolo, que se constitui de uma verdadeira panela de ferro, conhecida na região como crasse de fer, com pedregulhos à leste e argila no centro e ao norte. O Château Pétrus está exatamente no centro do Pomerol-Figeac Graves, numa formação geológica única, de argila arenosa sobre molasse, um solo sedimentar pouco permeável e bastante consistente, semelhante ao arenito.

VINICULTURA E VINIFICAÇÃO - As principais uvas de Pomerol são Merlot, Cabernet France Cabernet Sauvignon, sendo a Malbec uma varietal secundária. A vinificação é feita pelos métodos tradicionais, ficando as cascas em contato com o mosto por um período médio de 15 a 21 dias, podendo este tempo variar de escassos 10 dias até longas quatro semanas. Alguns produtores adicionam o chamado vin de presse, ou vinho de prensa, em porcentagens que variam de acordo com a necessidade da safra. No caso do Château Pétrus, o vinho de prensa é adicionado antes do período habitual, para que amadureça junto com o vinho principal, diminuindo assim a costumeira aspereza e a elevada quantidade de taninos, que lhes são

características. Os vinhos de Pomerol costumam amadurecer em tonéis de carvalho (novo ou não), por cerca de 18 a 20 meses.

MELHORES PRODUTORES - Pomerol tem excelentes e conceituados produtores, sendo que o preço de seus melhores vinhos sempre é extremamente alto, qualquer que seja o referencial adotado. Entre os vinhos, destacamos: Château Pétrus, Le Pin, Vieux-Château-Certan, Lafleur, La Conseillante, L'Église-Clinet, Petit Village, L'Évangile, La Fleur-Pétrus, Certan-de-May, Latoura- Pomerol, Clinet, Trotanoy, Bon-Pasteur e Gazin.

3.4) SAINT- ÉMILION - Os romanos foram os primeiros a cultivar uvas em St-Émilion, uma pequena área da França que tem exportado seus vinhos para diferentes partes do mundo há mais de 800 anos. Durante a primeira metade do século 20 permaneceu na mais completa obscuridade, porém nos últimos quarenta anos renasceu das cinzas, para um futuro bastante promissor. A região demarcada de St-Émilion, tal como hoje a conhecemos, é um fenômeno do pós-guerra, porém há vários aspectos que nos lembram seu passado remoto, desde o famoso Château Ausone, que tomou seu nome emprestado do poeta romano Ausonius, à própria cidade de St-Émilion, que permaneceu praticamente intacta desde a Idade Média.



LOCALIZAÇÃO - Saint-Émilion está localizada na margem direita do rio Dordogne, 50 quilômetros à leste da cidade de Bordeaux, na costa oeste da França.

CLIMA E GEOGRAFIA - O clima de St-Émilion é menos marítimo e mais continental do que o de Médoc, com uma variação maior de temperatura durante o dia. Também chove um pouquinho mais durante a primavera e substancialmente menos durante o verão e o inverno. A cidade de St-Émilion está situada num planalto, onde as vinhas crescem numa altitude de 25m a 100m. Estes vinhedos estão situados em encostas bastante inclinadas, particularmente ao sul da cidade. O planalto se estende para o leste, na forma de colinas arredondadas, sendo que ao norte e a oeste da cidade, os vinhedos estão plantados em solo plano.

SOLO - O solo de St-Émilion é extremamente complexo, desafiando qualquer tentativa de classificações simplistas e inexatas, tais como as que existiam até há bem pouco tempo, dividindo os vinhos em duas categorias: côtes (ou das encostas) e graves (terrenos de pedregulhos). Hoje se sabe que existem vários tipos de solos em St-Émilion, e com tal diversidade de distribuição, que não é raro um mesmo produtor ter suas vinhas espalhadas por solos bastante diferentes. Podemos dizer que o fator de qualidade dos vinhos de St-Émilion não é dependente apenas do tipo de solo e sim de um conjunto de fatores que constituem o chamado “terroir” ou microclima, tais como a drenagem do solo e insolação dos vinhedos, entre outros. Os tipos de solos mais comuns em St-Émilion e que se distribuem por toda a região demarcada, são os seguintes:

A. GRAVES - Pedregulhos (pequenas pedras arredondadas), distribuídos em camadas espessas, com um subsolo de areia granulosa, sobre um solo mais profundo, duro e impermeável, composto basicamente de rocha sedimentar, conhecido localmente como molasse.

B. AREIAS ANTIGAS - Camadas de areia muito granulosa, sobre um subsolo de molasse.

C. AREIA PEDREGULHOSA - Areia e pedregulhos arenosos, sobre um subsolo de pedregulho ferruginoso e depósitos de ferro.

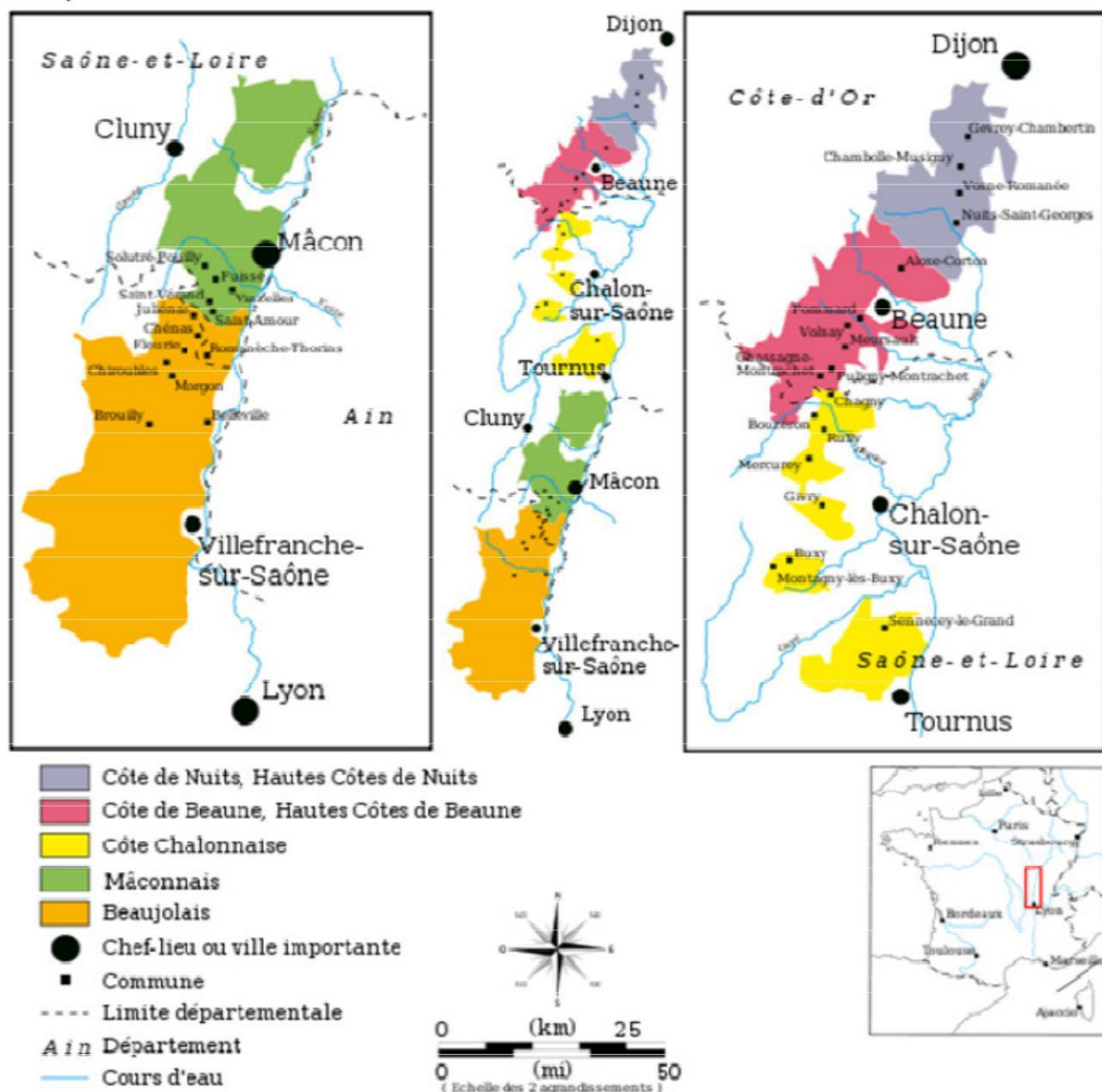
D. PLANALTO DE SAINT-ÉMILION - Fina camada de calcário argiloso e argila arenosa, com restos de conchas marítimas e terras de aluvião (trazidas pelo rio), sobre um subsolo de calcário erodido.

E. BASES DAS ENCOSTAS - Marga arenosa, profunda, de cor marrom avermelhado, sobre um subsolo de areia amarela.

F. CÔTES (ENCOSTAS) - As partes média e inferior das encostas mais altas possuem um solo fino, baseado em calcário, argila, marga, terras de aluvião, com um conteúdo elevado de óxido de cálcio ativo. O subsolo é, em sua maior parte, constituído de molasse, porém de um tipo diferente do molasse impermeável encontrado em “graves” e nas “areias antigas”. Trata-se de um molasse absorvente, constituído de calcário ou arenito.

VITICULTURA E VINIFICAÇÃO - As uvas cultivadas em St-Émilion são Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Malbec. As técnicas de vinificação são as tradicionais para os vinhos tintos, com a maceração durando habitualmente de 15 a 21 dias, podendo, no entanto, em alguns casos, se estender por até quatro semanas. Alguns produtores fazem uso do vin de presse, porém utilizando apenas o vinho da primeira prensagem. O uso de barris de carvalho novo para o amadurecimento dos vinhos é a regra geral. Em média, eles ficam de 15 a 22 meses nas barricas, mas, em alguns casos, esse período é encurtado para 12 meses.

4) BORGONHA



A simples menção do nome Borgonha nos traz à mente os famosos vinhos da Cote d'Or, sejam os tintos da Côte de Nuits ou os brancos da Côte de Beaune, com toda sua mística, sofisticação e requinte. No entanto, não podemos nunca nos esquecer que esta é apenas uma pequena fração da enorme região vinícola chamada Borgonha, que se estende desde Chablis ao norte, próximo ao distrito de Champagne, até Beaujolais ao sul, já praticamente no Rhône. Ninguém duvida de que a Borgonha produz os melhores vinhos baseados em Pinot Noir e Chardonnay em todo o mundo, assim como os únicos vinhos de Gamay que merecem consideração. Infelizmente, porém, é cada vez maior o número de produtores inescrupulosos, que se aproveitam do enorme prestígio que o nome Borgonha carrega, para produzir vinhos inexpressivos e, às vezes, até desagradáveis, que invariavelmente são vendidos a preços totalmente incompatíveis com sua qualidade. A Borgonha é uma região extremamente rica em história, gastronomia e vinhos e, ao contrário do que ocorre em Bordeaux, um mesmo vinhedo

costuma pertencer a inúmeros proprietários. Antes de 1798, a Igreja era a proprietária da maior parte dos vinhedos, que, após a Revolução Francesa, foram divididos em pequenas parcelas, já que os principais alvos da revolução eram a Igreja e a aristocracia. Em Bordeaux, tal fato não ocorreu com a mesma intensidade, pois, apesar de algumas grandes propriedades pertencerem à aristocracia, uma boa parte pertencia à chamada burguesia, que, por sua longa associação com os ingleses e postura anti-papal conseguiu escapar à ira revolucionária. Posteriormente, com as leis da herança instituídas na Era Napoleônica, os vinhedos da Borgonha foram novamente fragmentados, em parcelas cada vez menores, aumentando como consequência o número de proprietários em cada vinhedo. Esta situação levou ao aparecimento na região da figura do negociante de vinhos, que comprava os vinhos de diferentes produtores, dando-lhes um determinado padrão antes de serem liberados para a venda. Os negociantes tinham uma imagem negativa diante dos conhecedores de vinhos, que os acusavam de mascarar o verdadeiro caráter da maioria dos vinhos que passavam por suas mãos. Com o passar do tempo, esses negociantes passaram a comprar parcelas dos vinhedos, vinificando suas próprias uvas e produzindo vinhos, em alguns casos, de excelente qualidade. Nunca é demais lembrar que Borgonha é a região onde as comunas costumam ter nomes compostos por duas palavras, separadas por um hífen, onde o segundo nome é sempre o do vinhedo de maior prestígio da respectiva comuna. Como exemplo, citamos a comuna de Gevrey, que tomou emprestado o nome de seu conceituado grand cru Chambertin, tornando-se Gevrey-Chambertin. Com isso, seus vinhos comunais passaram a ostentar no rótulo o nome famoso, confundindo os menos avisados. Por esta e muitas outras razões é que os vinhos da Borgonha são conhecidos como insider's wines, ou seja, vinhos de quem realmente sabe o que está comprando, pois sua demanda e preços são muito altos, mas nem sempre dão ao comprador a satisfação que se espera pelo preço pago. Na Borgonha, é essencial conhecer o produtor. Como em nenhum lugar do mundo, é ele que realmente faz a diferença. Conhecer o produtor, suas técnicas vitícolas e de vinificação, é sem dúvida o primeiro e mais importante passo para se comprar um bom Borgonha.

BORGONHA – AS REGIÕES DEMARCADAS (AOC) E A CLASSIFICAÇÃO DOS VINHEDOS

A. DESIGNAÇÕES GENÉRICAS - A designação Bourgogne engloba o nível básico dos vinhos tintos e brancos produzidos respectivamente com Pinot Noir e Chardonnay, plantadas em qualquer lugar da região. Existem enormes diferenças de estilo e qualidade, porém alguns vinhos interessantes podem ser encontrados sob este rótulo, provenientes de bons produtores e de vinhedos bem localizados. Se o vinho for rosado, sempre proveniente da Pinot Noir, a designação será Bourgogne Rosé, sendo que existem ainda bons espumantes produzidos sob o rótulo de Crémant de Bourgogne. Os vinhos produzidos com a uva Aligoté, independente da localização dos vinhedos em toda a região, deverão obrigatoriamente ser chamados de Bourgogne-Aligoté, para distingui-los dos vinhos produzidos com a Chardonnay. As recém criadas AOCs Bourgogne-Côte d'Auxerre, Bourgogne-Hautes-Côtes de Nuits, Bourgogne-Haute-Côtes de Beaune e Bourgogne-Côte Chalonnaise são geograficamente mais específicas.

As designações genéricas da Borgonha são:

Bourgogne AOC - Esta é a mais básica e a menos prestigiada de todas as designações da Borgonha, podendo, no entanto, ser muito instrutiva, na medida em que revela o cuidado que alguns produtores têm com seus vinhos. É óbvio que, se um determinado produtor consegue produzir um vinho básico de boa qualidade, muito melhor resultado certamente conseguirá quando estiver lidando com uvas selecionadas de seus melhores vinhedos, os chamados Premier Cru e Grand Cru.

Bourgogne Aligoté AOC - Estes são vinhos habitualmente de corpo leve e acídulos, produzidos com a uva Aligoté, com uma adição máxima permitida de 15% de chardonnay. Com raras e honrosas exceções, os Aligotés são mais bem aproveitados em mistura com o Creme de Cassis, no famoso aperitivo Kir.

Bourgogne Grand Ordinaire AOC (ou Bourgogne Ordinaire AOC) - São os vinhos de pior qualidade feitos com a Gamay, porém existem alguns raros exemplares feitos com a Pinot Noir que podem ter algum resquício de qualidade. As uvas permitidas para os tintos são a Pinot Noir e a Gamay. Os vinhos brancos são ainda menos interessantes e não merecem maiores considerações.

Bourgogne Passetoutgrains AOC - Produzido a partir de uma mescla de Pinot Noir e Gamay, este vinho é um legítimo descendente dos chamados vinhos rurais, ou vinhos do campo, muito consumidos na região no passado. Naquela época, o passetoutgrains era produzido a partir de inúmeras variedades de uvas, já que o proprietário do vinhedo colocava num mesmo tonel para fermentar todas as uvas por ele cultivadas.

Crémant de Bourgogne AOC - Esta designação engloba os espumantes brancos e rosados produzidos na Borgonha, sendo que os três maiores centros produtores são o distrito de Yonne, a região de Mercurey e o Mâconnais.

Bourgogne Mousseux AOC - Desde dezembro de 1985, esta designação é reservada exclusivamente para os vinhos espumantes tintos da Borgonha, um vinho frisante muito apreciado nos pubs britânicos antes da guerra e com um toque adocicado que o torna pouco aceitável para os sofisticados padrões atuais de consumo. As uvas permitidas são Pinot Noir e Gamay.

B. DESIGNAÇÕES REGIONAIS - Estas são geralmente regiões demarcadas de grande extensão territorial, representando áreas específicas, tais como Chablis, Côte de Nuits-Villages, Côte de Beaune-Villages, Beaujolais ou Mâcon.

C. DESIGNAÇÕES COMUNAIS (OU DE VILLAGES) - Na Côte d'Or e na Côte Chalonnaise, cada comuna possui seus vinhedos legalmente definidos. Os vinhos podem ser o resultado da mistura de vinhos provenientes de vários vinhedos, situados dentro dos limites da comuna. Se o vinho é proveniente de apenas um local especificado (lieu-dit), isto pode ser especificado no rótulo, logo abaixo do nome da região demarcada e sempre em letras com metade do tamanho.

D. PREMIERS CRUS - Alguns vinhedos situados em locais específicos dentro da área comunal, geralmente com uma ótima e bem estabelecida reputação, são classificados como Premier Cru. No rótulo, o nome deste local pode vir ligado ao nome da comuna por um hífen, como em Mersault-Charmes ou então aparecer logo abaixo do nome da designação comunal como em Vosne- Romanée Les Malconsorts. Se dois ou mais vinhos provenientes de vinhedos classificados como Premier Cru estão misturados, no rótulo aparecerá escrito Premier Cru, porém não serão utilizados nomes individuais. Em Mâconnais e em Beaujolais não existem Premiers Crus.

E. GRANDS CRUS - Os vinhedos classificados como Grand Cru são em tese os de melhor qualidade na Borgonha, o que eventualmente pode não se refletir na qualidade do vinho. Os Grands Crus da Côte d'Or possuem suas próprias designações individuais e usam apenas seu nome no rótulo, omitindo a comuna na qual estão localizados, já que este é intrinsecamente superior ao da designação comunal. Com exceção de Corton, na Côte de Beaune, todos os Grands Crus de tintos estão na Côte de Nuits e com a exceção de alguns raros vinhos brancos de Musigny, todos os Grands Crus de brancos estão ou em Chablis ou na Côte de Beaune. Os vinhedos Grand Cru tendem a se localizar muito próximos entre si, em cada região, em locais onde o solo, a localização do vinhedo e o mesoclima são particularmente favoráveis. Em sua maioria, os melhores Premiers Crus geralmente estão muito próximos aos Grands Crus, em locais muito menos privilegiados. A área de cada Grand Cru individual é muito pequena, existindo restrições legais e voluntárias sobre a produção das uvas, com a finalidade de reduzir ainda mais a quantidade de vinhos produzidos nesses locais. Apesar de quantidades pequenas produzidas (abaixo de 35 hectolitros por hectare) não garantirem por si só a concentração e a complexidade dos vinhos rotulados de Grand Cru, não resta dúvida que a produção excessiva certamente dará origem a vinhos diluídos. Dessa forma, o sacrifício da quantidade em favor da qualidade é a marca registrada dos bons produtores, não apenas na Borgonha como em qualquer região vinícola do mundo.

REGIÕES VINÍCOLAS DA BORGONHA E SUAS PRINCIPAIS DESIGNAÇÕES (AOC)

A Borgonha costuma ser dividida em áreas distintas, onde os vinhos, apesar de serem produzidos com as mesmas uvas, possuem características próprias, que refletem diferentes climas e/ou diferentes tipos de solo.

4.1) CHABLIS - Chablis é uma região mundialmente conhecida pela alta qualidade de seus vinhos, baseados na uva Chardonnay, em sua imensa maioria sem passagem por carvalho. Em sua melhor forma, são vinhos de elevada acidez, excelente concentração e extraordinária expressão varietal. Suas principais designações são:

Chablis AC - Plantada no solo de calcário Kimmeridgiano, a uva Chardonnay produz vinhos que são frescos e florais nos bons anos, com boa persistência, corpo e acidez.

Estes vinhos são bons com um ano de idade e os melhores exemplares podem durar cinco anos ou mais. Melhores produtores: La Chablisienne, René & Vincent Dauvissat, Droin, Drouhin, Laroche, Long-Depaquit, de la Maladière, Raveneau e Verget.

Chablis Premier Cru AC - Os vinhedos Premier Cru estão limitados a 581 hectares circundando a cidade de Chablis, em ambas as margens do Rio Serein. Os melhores vinhedos estão ao norte e à leste de Chablis, em ambos os lados dos Grands Crus. Existem 29 Premiers Crus reconhecidos, sendo Montée-de-Tonnerre o mais conceituado, seguido por Beugnons, Côte de Lechet, Les Forets, Fourchaume, Montmains, Mont de Mileu, Sechets, Vaulorent e Vaillons. Possuem boa relação custo/benefício. Seus melhores produtores são os mesmos citados em Chablis AC.

Chablis Grand Cru AC - Os sete Grands Crus de Chablis ocupam uma área de apenas 105 hectares, com os vinhedos plantados em encostas de orientação sul, acima da margem esquerda do Rio Serein, no limite nordeste da cidade de Chablis. A uva Chardonnay atinge a perfeita maturidade nos solos de calcário solto das encostas e a produção de uvas é mantida em limites estreitos, para dar ao vinho o corpo e a presença necessários para refletir o terroir único. Os Grands Crus são: Blanchots, Bougros, Les Clos, Grenouilles, Les Preuses, Valmur e Vaudésir. Cada Grand Cru possui características próprias e o estilo final do vinho é determinado não só por essas características como também pelas diferentes técnicas de vinificação utilizadas. Os melhores produtores são os anteriormente citados nas outras designações de Chablis.

4.2) CÔTE DE NUITS - A Côte de Nuits é a parte norte da famosa Côte d'Or, sendo quase que exclusivamente um território de vinhos tintos. Os vinhedos se estendem rumo ao sul, desde a periferia de Dijon até a cidade de Nuits-St-Georges. As comunas desta região produzem alguns dos vinhos mais desejados do mundo, todos produzidos com a Pinot Noir, que aqui alcança resultados praticamente mágicos. Na Côte de Nuits estão localizados os principais Grands Crus da Borgonha, tais como Romanée-Conti, La Tache, Richebourg, Grands Echezeaux, Clos de la Roche, entre outros. As principais regiões demarcadas (AOCs) são:

Fixin - Fixin localiza-se logo ao sul de Dijon, na porção mais ao norte da Côte d'Or. Não possui Grands Crus e seus Premiers Crus são sete, a saber: Le Meix Bas, Clos Napoleon, Clos du Chapitre, Clos de La Perrière, Queue de Hareng, Les Arnelets e Les Hervelets.

Os vinhos ali produzidos são potentes e robustos, e, com frequência, carecem de elegância e charme. No entanto, costumam envelhecer bem por cinco a doze anos, podendo lembrar um bom Premier Cru de Gevrey-Chambertin. Melhores produtores: André Bart, Bruno Clair, Faiveley, Philippe Joliet e Mongeard-Mugneret.

Gevrey-Chambertin - Gevrey-Chambertin situa-se a cerca de nove km ao sul de Dijon, sendo a comuna com Grands Crus situada mais ao norte da Côte d'Or. Possui um total de nove Grands Crus: Chambertin, Chambertin-Clos de Bèze, Chapelle-Chambertin, Charmes-Chambertin, Griotte-Chambertin, Latricières-Chambertin, Mazis-Chambertin, Mazyères-

Chambertin e Ruchottes-Chambertin. Possui ainda 28 Premier Crus, sendo os mais importantes: Le Clos St-Jacques, Lès Cazetiers, Aux Combottes, Combe aux Moines, Lavant St-Jacques e Estournelles. Existe uma grande variação na qualidade e no estilo dos vinhos de Gevrey-Chambertin, mais do que em qualquer outra AOC da Borgonha.

Os melhores exemplares são relativamente encorpados, com aromas e sabores de frutas vermelhas e negras, exibindo com frequência aromas terrosos e de carne. Possuem bom potencial de envelhecimento, dependendo da safra e do produtor. Alguns dos bons produtores da região são: Rousseau, Leroy, Drouhin, Hospices de Beaune, Jadot, Hubert Lignier, Roumier e Ponsot.

Morey-St-Denis - Morey-St-Denis é uma minúscula comuna, situada logo ao sul de Gevrey-Chambertin, na porção norte da Côte d'Or. Possui cinco Grands Crus: Bonnes Mares, Clos St-Denis, Clos de Lambrays, Clos de la Roche e Clos de Tart. Os Premiers Crus são 20, sendo os mais conceituados o La Bussière, Clos de Ormes e Monts Luisants. Os melhores vinhos são potentes, ricos e fragrantes, bastante longevos e com aromas e sabores de frutas vermelhas e negras. São mais equilibrados do que os de Gevrey-Chambertin, com maior profundidade e concentração e um pouco menos de taninos. São vinhos ainda pouco valorizados, quando comparados com outras regiões mais famosas da Borgonha e, por isso mesmo, muito procurados pelos verdadeiros conhecedores. Os melhores produtores são:

Domaine Dujac, Joseph Drouhin, Louis Jadot, Georges Lignier, Hubert Lignier, Mommessin, Ponsot, Roumier e Domaine Rousseau.

Chambolle-Musigny - A comuna de Chambolle-Musigny possui como limite ao norte Morey-St-Denis e ao sul, Vougeot. Possui apenas dois Grands Crus: Bonnes Mares e Musigny. Seus Premiers Crus somam 24, sendo Les Amoureuses, Les Charmes, Les Baudes, Aux Combottes, Les Combottes e Les Cras os mais conceituados. Os vinhos de Chambolle-Musigny são considerados os mais leves e delicados tintos da Borgonha. Isto é atribuído ao solo de calcário e ao fato de que há muitos séculos houve plantações de Pinot Blanc mescladas à Pinot Noir. Hoje não mais existe Pinot Blanc, porém os vinhos são claramente menos encorpados e firmes do que seus vizinhos, mas com um espetacular aroma de frutas vermelhas e flores. Uma minúscula quantidade de Musigny Blanc é produzida, com preços excessivamente altos, apesar da boa qualidade do vinho. Os melhores produtores são:

Bernard Amiot, Joseph Drouhin, Domaine Dujac, Faiveley, Louis Jadot, Domaine Leroy, Georges Mugneret, Georges Lignier, Ponsot, Georges Roumier e Comte de Vogüé.

Vougeot - Vougeot situa-se a cerca de dois quilômetros ao sul de Chambolle-Musigny, caracterizando-se por seus vinhedos cercados por muros e pelo imponente Castelo de Vougeot. Possui apenas um Grand Cru, o Clos de Vougeot e quatro Premiers Crus: Les Cras, La Vigne lanche, Les Petit Vougeots e Clos de La Perrière. O Grand Cru Clos de Vougeot é um perfeito exemplo de como é complicada a situação da Borgonha. Por possuir um imenso número de

proprietários (fala-se em mais de 100), fica difícil caracterizar qual o verdadeiro Clos de Vougeot, tal a diversidade de estilo e de qualidade. No entanto, os melhores exemplares exibem sedosas frutas vermelhas e silvestres, sem, no entanto, serem tânicos e potentes como os Gevrey-Chambertin e Morey-St Denis, nem fragrantes e perfumados como os Chambolle-Musigny. Na verdade, seu ponto alto é a pureza das frutas silvestres (framboesa, cereja negra e groselha). Os bons vinhos são bastante longevos (cinco a quinze anos), apesar de serem acessíveis quando jovens. Os melhores produtores são: J. Confuron-Contidot, Jean Gross, Haegelen-Jayer, Leroy, Méo-Camuzet, Mongeard-Mugneret e Georges Roumier.

Vosne-Romanée e Flagey-Echézeaux - A comuna de Vosne-Romanée situa-se há menos de cinco quilômetros ao norte da cidade de Nuits-St-Georges, no lado oeste da Route Nationale

74. Flagey-Echézeaux situa-se no lado leste da mesma rodovia. Aqui estão localizados os mais famosos Grands Crus da Borgonha: Echézeaux, Grands Echézeaux, La Romanée, Romanée-Conti, Romanée St-Vivant, Richebourg e La Tache. Existem ainda 14 Premiers Crus, entre os quais destacamos: Les Suchots, Lès Malconsorts, Les Gaudichots, Clos des Rêas, La Grand Rue e Les Beaux Monts. Os melhores vinhos de Vosne-Romanée poderiam ser descritos como celestiais e suntuosos, são ricos, opulentos, expansivos e com aromas deslumbrantes, sendo hedonísticos (diferente, feliz, exótico) e sedutores. No entanto, cuidado! Os Vosne-Romanée genéricos estão entre os vinhos de pior relação custo/benefício de toda a Borgonha. Os grandes produtores são: Domaine de La Romanée-Conti, Domaine Leroy, Domaine Dujac, Mongeard-Mugneret, Méo-Camuzet, Henri Jayer, Louis Latour e Domaine Prieuré-Roch.

Nuits-St-Georges - A cidade de Nuits-St-George é a de maior população entre Beaune e Dijon e um importante centro comercial. É nesta cidade que se dá a transição entre a Côte de Nuits e a Côte de Beaune. Aqui não existem Grands Crus, porém há nada menos que 40 Premier Crus, entre os quais destacam-se o Les Saint-Georges, Les Vaucrains, Les Pruliers, Les Cailles, Roncière, Les Perrières, Les Poirets e Clos des Corvéas.

Semelhante ao que ocorre em Gevrey-Chambertin, há uma enorme diversidade de estilos e qualidade entre os vinhos de Nuits-St-Georges, que costumam ser potentes, encorpados e robustos, com níveis de tanino relativamente elevados, além de possuírem toques empireumáticos e terrosos. Melhores produtores: Henry Gouges, Louis Jadot, Domaine Leroy, Méo-Camuzet, Alain Michelot, Mongeard-Mugneret, Henry Jayer e Domaine Prieuré-Roch.

4.3) CÔTE DE BEAUNE - Com seu início na grande montanha de Corton, ao norte da cidade de Beaune, os vinhedos continuam em direção sul até Santenay, próximo a Chagny, ocorrendo gradativamente o predomínio dos vinhos brancos sobre os tintos, ou seja, da Chardonnay sobre a Pinot Noir. Os melhores vinhedos estão no lado oeste da rodovia N74 e as vinhas que estão plantadas em solos mais compactos, a leste da estrada, são obrigadas a usar a designação genérica Borgonha, em vez do nome da comuna. As principais regiões demarcadas da Côte de Beaune são:

Auxey-Duresses - Esta pequena comuna situa-se logo ao sul de Monthélie e a noroeste de Mersault, com produção de vinhos tintos e brancos. Os vinhos brancos são frescos e elegantes, comparáveis a um Mersault menor, devendo ser consumidos entre dois e quatro anos. Os tintos possuem mais fineza que os de Monthélie, sendo também mais macios e de maturação mais rápida. Possui nove Premiers Crus, sendo Clos du Val, Lès Duresses e Les Grand Champs os mais conceituados. Os melhores produtores são: d'Auvenay, Armand, Bouchard, Bouzereau, Coche-Dury, Drouhin, Jadot e Olivier Leflaive.

Aloxe-Corton - Esta região demarcada localiza-se cerca de 35 quilômetros ao sul de Dijon e seis quilômetros ao norte da cidade de Beaune, no sopé da Montanha de Corton, uma enorme elevação coberta de vinhedos. Possui nada menos que 22 Grands Crus (21 para vinhos tintos e um para brancos), que na verdade se resumem a um enorme Grand Cru, ao qual se acrescentam designações diferentes. Há certo exagero nessa classificação e os Grands Crus que realmente merecem este título, originando vinhos tintos de qualidade, são o Les Bressandes, Le Clos du Roi, Les Rénaudes e Le Corton. Já com o único Grand Cru de brancos, isto não ocorre, pois sua qualidade é indiscutível. Situado no alto da Montanha de Corton, em solo de calcário e pedras, imediatamente abaixo da floresta que recobre o topo, o vinhedo de Corton-Charlemagne, com orientação sudeste, é um dos melhores locais do mundo para o cultivo da Chardonnay. Os vinhos tintos de Aloxe-Corton possuem um caráter de cereja, com toques empíreumáticos, terrosos e apimentados, semelhantes aos dos vinhos minerais e com notas de tabaco da região de Graves, em Bordeaux. Apresentam ainda um nível relativamente alto de taninos, tornando-os difíceis de serem apreciados em sua juventude. No entanto, costumam evoluir muito bem com o envelhecimento. Como já ressaltado, o branco Corton-Charlemagne é realmente uma das melhores expressões da chardonnay em todo o mundo. É intenso, potente e necessita de longo tempo de guarda (de 5 a 20 anos) para revelar seus encantos. Melhores produtores: (Corton-Charlemagne) Bonneau de Martray, Maurice Chapuis, J. F. Coche-Dury, Faiveley, Hospices de Beaune, Louis Jadot, Louis Latour, Georges Roumier. Para os tintos: Faiveley, Hospices de Beaune, Jadot e Latour.

Savigny-Lès-Beaune - A comuna de Savigny-Lès-Beaune situa-se a apenas cinco quilômetros ao norte de Beaune e produz vinhos tintos leves, com aromas de frutas (cerejas), com toques terrosos. Não possui Grands Crus e seus Premiers Crus, em número de 11, podem dar origem a vinhos interessantes, especialmente os da margem norte do Rio Rhoin (Aux Vergelesses, Les Lavières, Aux Serpentières e Aux Guettes). Os vinhos da margem sul são mais leves e menos alcoólicos, enquanto que os da margem norte são mais ricos e intensos, com potencial para envelhecer. Os melhores produtores são Simon Bize, Champy Père, Joseph Drouhin, Hospices de Beaune e Mongeard-Mugneret. Savigny-Lès-Beaune é uma interessante fonte de vinhos com boa relação custo/benefício e uma ótima opção aos caros vinhos da Côte d'Or.

Beaune - Beaune é a capital e o coração da Borgonha, localizando-se a apenas 40 quilômetros ao sul de Dijon, sendo a porta de entrada da Côte d'Or. Apesar de não possuir Grands Crus, seus Premiers Crus dão origem a vinhos muito bons, que nunca conseguiram entusiasmar os consumidores com a mesma intensidade das regiões da Côte d'Or. Por esta razão, seus vinhos apresentam preços bem mais acessíveis que seus vizinhos Pommard e Volnay. O melhor vinho de Beaune vem dos Premiers Crus Les Epenottes, Le Clos de Mouches, Les Grèves, Les Bressandes, Les Cents Vignes, Clos du Roi, Lès Marconnets, Les Avaux e Les Sizies. Os "cuveés" produzidos a partir de vinhedos de propriedade dos Hospices de Beaune são, em geral excepcionais, porém muito caros. Os vinhos tintos (95% da produção) apresentam como característica marcante o intenso predomínio de frutas (principalmente cerejas negras e morangos), sendo geralmente pouco potentes e mais voltados para o lado da maciez e da textura sedosa, além de exibirem extrema harmonia e elegância. A pequena produção de vinhos brancos não permite que se trace uma característica geral, mas seu melhor exemplo, o Drouhin Clos des Mouches Blanc, não é muito diferente de um Mersault, rico, amanteigado e com notas de frutas secas (nozes, avelãs e castanhas). Melhores produtores: Bouchard Père & Fils, Champy Père, Joseph Drouhin, Faiveley, Hospices de Beaune, Jadot, Latour e Leroy.

Pommard - A comuna de Pommard, situada ao sul de Beaune, produz o mais hedonístico e encorpado vinho da Côte de Beaune, mais rico que o Corton, concentrado e com aromas exuberantes. Apesar de estigmatizado por ser pouco fino, muito alcoólico e óbvio, o Pommard proveniente dos melhores produtores pode ser um vinho extraordinário e multidimensional.

Não existem Grands Crus na appelação, porém os Premiers Crus Les Rugiens, Lès Epenots e talvez até Pézerolles estejam merecendo uma mudança de categoria. Como regra geral, evite os Pommard engarrafados pelos négociants de Beaune, pois geralmente são de baixa qualidade. Melhores produtores: Joseph Drouhin, Hospices de Beaune, Jadot, Leroy, Hubert de Montille, Château de Mersault.

Volnay - Situa-se imediatamente ao sul de Pommard e, tal como Morey-St-Denis na Côte de Nuits, apresenta elevado nível de qualidade na vinificação de suas uvas e por isso seus vinhos costumam ser muito interessantes. Os melhores exemplares, particularmente de vinhedos como Clos de Chênes, Taillepieds, Bousse d'Or, Clos de Ducs e Les Pitures, oferecem um sedutor e rico caráter frutado. O vinho mais tânico e estruturado de Volnay provém dos vinhedos de Les Caillerets e Les Champans. Não há Grands Crus na região, porém há Premiers Crus de alta qualidade. Principais produtores: Robert Ampeau, J. F. Coche-Dury, Joseph Drouhin, Faiveley, Hospices de Beaune, Comte Lafon, Leroy, Château de Mersault e Hubert de Montille.

Meursault - Meursault situa-se imediatamente ao sul de Volnay e é a fonte dos mais acessíveis e hedonísticos vinhos brancos de toda a Borgonha. A razão é que seus melhores vinhos são opulentos, quase untuosos, suculentos, com aromas muito intensos de maçã e manteiga dourada ao fogo. No entanto, isto só é percebido nos vinhos dos produtores mais cuidadosos, tais como Jean-François Coche-Dury e Comte Lafon, que os produzem sem

manipulação ou filtragem, a partir de vinhedos com produção cuidadosamente limitada. Não existem Grands Crus na região demarcada e o melhor Premier Cru é Lès Perrières, que dá origem a vinhos extraordinários, lembrando um Le Montrachet. Existe um grande número de vinhos diluídos e inexpressivos, geralmente provenientes de grandes négociants. Melhores produtores: Robert Ampeau, Ballot-Millot, J. F. Coche-Dury, Hospices de Beaune, Louis Jadot, Comte Lafon, Leroy, Château de Mersault, Perin-Ponsot e Guy Roulot.

Puligny-Montrachet - A comuna de Puligny-Montrachet, logo ao sul de Mersault e a apenas 12 km ao sul de Beaune, é a mais famosa região demarcada de vinhos brancos da Borgonha, que, até por esta razão, atingem níveis de preços estratosféricos. A região possui quatro famosos Grands Crus: Le Montrachet, Chevalier Montrachet, Bâtard-Montrachet e Bienvenues-Bâtard-Montrachet, cujos vinhos são considerados os melhores chardonnays de todo o mundo. Seus 14 Premiers Crus também são de excelente nível, dando origem a vinhos menos alcoólicos e opulentos e com maior nível de acidez que os de Mersault e Chassagne-Montrachet. Os mais conceituados são Les Combettes, Les Pucelles, Lès Folatières e Le Cailleret. Os melhores Puligny-Montrachet Premiers Crus e Grands Crus exibem ricos aromas de manteiga, maçãs, ervas e laranja, emoldurados por exuberante acidez. São muito longevos, podendo durar de 7 a 20 anos. Melhores produtores: Domaine Leflaive, Étienne-Sauzet, Domaine Ramonet, Joseph-Drouhin, Louis Jadot, Comte Lafon e Domaine de La Romanée-Conti.

Chassagne-Montrachet - Logo ao sul de Puligny-Montrachet situa-se a comuna de Chassagne-Montrachet, a última das três grandes regiões demarcadas de vinhos brancos da Borgonha. Raramente é lembrado que 50% da produção desta AOC se constituem de vinho tinto. Estes tintos, de preço moderado, não devem ser desprezados, pois costumam ser aveludados, macios, com corpo leve a médio e intenso caráter frutado. Os vinhos brancos, as grandes estrelas da região, são opulentos, alcoólicos, com aromas típicos de frutas tropicais, tais como abacaxi, coco e laranjas, bem mais exuberantes do que nos vinhos de Puligny-Montrachet. Ao contrário do que ocorre naquela comuna, aqui a qualidade geral dos vinhos é bastante elevada, sendo o Domaine Ramonet o produtor de maior reconhecimento internacional. Existem quatro Grands Crus: Les Embrazées, Les Ruchottes, Les Caillerets e Lès Vergers, além de 16 Premiers Crus. Como a região não possui o mesmo apelo de Mersault ou Puligny-Montrachet, seus vinhos ainda podem ser comprados por preços cerca de 15% a 25% mais baixos que os de Puligny. Os vinhos comunais, que ostentam no rótulo somente o nome Chassagne-Montrachet, são muito melhores que os vinhos comunais de Mersault e Puligny-Montrachet. Melhores produtores: (tintos) Château de La Maltroye, Domaine Ramonet, Domaine Roux; (brancos) Domaine Ramonet, Marc Colin, Georges Deleger, Michel Niellon, Bernard Morey, Jean-Marc Morey, Marc Money e Château de La Maltroye.

Saint-Aubin - Saint Aubin situa-se alguns quilômetros a oeste de Chassagne-Montrachet, ao lado da Autoroute 6, fazendo fronteira com a referida denominação e também com Puligny-Montrachet. Seus vinhos têm bom nível de qualidade, a preços razoáveis. Os vinhos tintos podem

ser surpreendentemente robustos, encorpados e concentrados, enquanto que os brancos mostram-se bastante frutados, com toques de avelãs. Apesar de não possuir Grands Crus, os Premiers Crus, em número de 10, são muito bons, especialmente La Chatèniere, Le Charmois e Sous Roche Dunay. Melhores produtores: Jean-Claude Bachelet, Marc Colin, Gérard Thomas, Henri Prudhon, Gilles Bouton e Domaine Roux Père & Fils. Santenay - Santenay é a última AOC importante da Côte d'Or, imediatamente ao sul de Chassagne-Montrachet. Produz vinhos tintos (99%) e brancos (1%) de qualidade média, em seus oito Premiers Crus, já que não dispõe de nenhum Grand Cru. Existe uma grande quantidade de tintos que são excessivamente tânicos e sem concentração, porém os bons exemplares possuem quantidade adequada de frutas (morangos e cerejas), têm caráter mineral e terroso, com notas de amêndoas e bom corpo. Melhores produtores: Joseph Drouhin, Domaine Leroy, Château de La Maltroye e Prosper-Maufoux.

4.4) CÔTE CHALONNAISE - Os vinhedos da Côte Chalonnaise continuam em direção sul, a partir da Côte de Beaune, praticamente sem interrupção, sendo que esta área cresceu muito em importância nos últimos anos. Chardonnay e Pinot Noir continuam sendo as uvas mais importantes, aparecendo alguns excelentes vinhos da uva Aligoté. Suas principais designações são:

Rully - Rully é a primeira das grandes comunas da Côte Chalonnaise, situando-se a alguns quilômetros da cidade de Chagny, com vinhedos de Pinot Noir (53%) e Chardonnay (43%).

Os tintos de Rully são menos bem-sucedidos do que os brancos, por serem extremamente leves, com aromas e sabores de frutas, com toques herbáceos nas piores safras. Os brancos não são longevos, porém são extremamente frescos e vívidos, com um puro caráter de maçã, próprio da Chardonnay. Alguns produtores mais ambiciosos estão fermentando seus vinhos em barris de carvalho, conseguindo vinhos mais interessantes e complexos. Rully é também a fonte de um surpreendente Crémant de Bourgogne, um bom espumante produzido a partir de uma mistura de uvas aligoté e chardonnay. Melhores produtores: Antonin Rodet, Joseph Drouhin e Faiveley.

Mercurey - Logo ao sul de Rully, situa-se Mercurey, uma comuna onde predominam os vinhos tintos (95%), sendo a mais importante da Côte Chalonnaise. Os tintos de Mercurey variam muito em qualidade, sendo produzidos desde vinhos diluídos, com vagos aromas de morangos, até vinhos muito ricos em frutas maduras (morangos e cerejas). Não existem Grands Crus na appelação e apenas seis são Premiers Crus: Clos du Roi, Clos Voven, Clos Marcilly, Clos des Fourneaux, Clos des Montaignes e Clos de Barraults. Existem ainda excelentes vinhedos, que poderiam muito bem ser classificados como Premier Cru, tais como o Clos des Myglands (monopólio da Faiveley) e o Clos Rochette (branco). Os melhores vinhos brancos possuem caráter mineral, com frutas (maçãs) amanteigadas, boa acidez e muito caráter. Devem ser bebidos ainda na juventude, não se prestando ao envelhecimento.

Givry - Situada a três quilômetros a oeste de Chalon-Sur-Saône, Givry é uma AOC de vinhos tintos (90%) relativamente simples e de bom preço. Seus melhores tintos, amadurecidos em carvalho, exibem caráter terroso, frutado (cerejas e às vezes framboesas), com bom corpo, acidez suficiente e taninos para garantir cinco a sete anos de guarda. Os vinhos brancos são raros e não exibem a mesma consistência dos tintos. Melhores produtores: Jean-François Delorne, Louis Latour, Domaine Thenard e Gerard Mouton.

Montagny - Esta é a região demarcada situada mais ao sul da Côte Chalonnaise, com acres de vinhedos, exclusivamente da uva Chardonnay. Os vinhos brancos dos melhores produtores, como Antonin Rodet, Château de La Saule e Jean Vachet possuem delicioso caráter amanteigado, frutas, toques de frutas secas (nozes, amêndoas e avelãs), acidez marcante e um estilo semelhante a um bom Chassagne-Montrachet genérico.

4.5) MÂCONNAIS - Nesta região, três quartos dos vinhedos são de uva Chardonnay. As denominações Mâcon e Mâcon Supérieur produzem vinhos tintos, brancos e rosados. Os tintos costumam ser elaborados com a Gamay, além da Pinot Noir. A denominação Mâcon Villages, que comporta o grosso de toda a produção, só faz brancos de Chardonnay. A AOC mais conhecida é Pouilly-Fuissé, com alguns excelentes produtores.

Pouilly-Fuissé - Esta é uma designação exclusiva de vinhos brancos, produzidos com a uva Chardonnay, cobrindo cinco comunas, todas com direito de usar o nome Fuissé. Os Pouilly-Fuissé de bons produtores são vinhos acessíveis, com aromas florais e frutados, geralmente ressaltados pelo uso de carvalho novo, sendo que os melhores exemplares podem se rivalizar em intensidade de fruta aos vinhos brancos da Cote d'Or. Melhores produtores: Drouhin, Duboeuf, J. F. Ferret, Château Fuissé, Jadot, Labouré-Roi e Latour.

St-Véran - Esta designação foi criada em 1971 para classificar alguns vinhos comunais de superior qualidade no Mâconnais, que possuíam um pouco mais de vivacidade de frutas do que um simples Mâcon Blanc, porém sem atingir a riqueza de um Pouilly-Fuissé. Devem ser consumidos jovens. Melhores produtores: Duboeuf, Château de Fuissé, Verget.

4.6) BEAUJOLAIS - Apesar de teoricamente ser parte integrante da Borgonha, Beaujolais costuma ser tratado como uma região autônoma. Por uma questão de coerência, vamos considerar a região como sendo parte integrante da Borgonha. Seus vinhedos estão entre os mais belos da região. Apenas metade dos vinhos recebe o rótulo da designação básica Beaujolais, que se constituem em tintos leves, para serem consumidos dentro de poucos meses após a colheita. Os melhores vinhos vêm das dez comunas selecionadas ou "crus" de Beaujolais, situados na parte norte da região. A Gamay é a única uva permitida para Beaujolais tinto, com exceção dos crus Brouilly (que tem permissão de usar Melon de Bourgogne, Chardonnay e Aligoté) e Côte-de-Brouilly (que pode usar as Pinots Noir e Gris). A Chardonnay é utilizada para uma minúscula produção de Beaujolais branco. Os Crus de Beaujolais são:

St-Amour - este Cru de Beaujolais apresenta vinhos com boa concentração de cor, porém de corpo leve e pouca persistência. Nos bons anos, mostram frutas intensas (blackberry e framboesa), com corpo médio e textura sedosa. Longevidade de um a três anos.

Juliéna - um dos melhores Crus de Beaujolais produz vinhos excitantes, ricos e com ótima concentração de cor. São vinhos frutados (framboesas), exuberantes, de bom corpo, intensos e relativamente alcoólicos. Podem ser bebidos com 1 a 2 anos ou guardados por 4 ou 5 anos.

Chénas - é o menor dos Crus de Beaujolais, sendo na verdade uma sub-região de Moulin-a- Vent. Um bom vinho desta região demarcada possui cor intensa e profunda, com um estilo rico, concentrado e potente. É mais encorpado do que um Juliéna, porém falta-lhe a elegância e o aroma deste último. Potencial de envelhecimento: dois a quatro anos.

Moulin-à-Vent - é o Cru de Beaujolais de maior prestígio, com 670 hectares de solo granítico, o que lhe dá um aroma muito fragrante, além de intensos sabores de frutas. É o mais potente, concentrado e longo vinho da região, que com frequência lembra mais um tinto da Côte d'Or do que um Beaujolais. Tipicamente, apresenta textura sedosa e é conhecido como sendo o Rei de Beaujolais. Potencial de envelhecimento: quatro a seis anos.

Fleurie - considerado um dos melhores Crus de Beaujolais, com cerca de 800 hectares de extensão, assentados em solo baseado em granito, que é perfeito para a uva gamay. Conhecido como Rainha de Beaujolais, seus vinhos exibem um puro, sedoso e sedutor caráter frutado, com grande riqueza. Potencial de envelhecimento: dois a quatro anos.

Chiroubles - considerado o mais etéreo dos Crus de Beaujolais, possui notável caráter aromático de frutas muito delicadas. É vinho de rápida maturação, devendo ser consumido dentro de dois anos após a safra.

Morgon - é o segundo maior Cru de Beaujolais, com cerca de 1030 hectares de vinhedos. Existem dois estilos de Morgon, dependendo do local onde o vinhedo se encontra. Os vinhedos da Côte de Py dão origem a vinhos muito ricos, frutados, suculentos e robustos, com ótimo potencial de envelhecimento, que dão a Morgon a reputação de produzir os mais longevos Beaujolais. Os vinhedos da região plana de Morgon dão origem a vinhos muito menos concentrados, que devem ser consumidos jovens. Não é raro que os produtores usem uma mescla de vinhos dessas duas procedências. Os melhores exemplares de Morgon ganham sabor semelhante ao de um Borgonha após cinco a seis anos de adega.

Régnié - elevado à categoria de Cru em 1989, Régnié possui 3 estilos diferentes de vinhos. Mais ao norte se produz um vinho robusto e marcado pelos aromas de cerejas, kirsch, framboesas e, em alguns casos, bananas. É um estilo muito semelhante ao Morgon. Ao sul, os vinhos são mais florais, com mais cassis, acidez elevada e menor concentração de cor, se assemelhando mais ao estilo dos vinhos de Brouilly. Finalmente, na parte oeste da região surgem os vinhos mais originais e talvez mais típicos de Régnié. Estes possuem aromas intensos de

cassis e framboesas, e parece uma síntese de Brouilly e Morgon. Nesta seção, destacamos as regiões indicadas de La Plaigne, Vernus, Lês Forchets e La Tour Bordon.

Brouilly - Cru de maior produção em Beaujolais, com grande quantidade de vinhos de qualidade medíocre, o que tira o brilho de alguns excelentes produtores da região. Os melhores vinhos são relativamente leves, aromáticos e frutados, que podem combinar o charme de um excelente Chiroubles, com as frutas sedutoras e a consistência de um Régnié. Potencial de envelhecimento: um a três anos.

Côte de Brouilly - com seus vinhedos situados nas encostas da parte mais alta do Mont de Brouilly e, portanto com melhor exposição ao sol, os vinhos deste Cru de Beaujolais são em geral mais concentrados e vigorosos do que os de Brouilly. Por lei, devem possuir grau mínimo de álcool mais elevado que os de Brouilly. Potencial de envelhecimento: dois a cinco anos.



5) VALE DO RHÔNE

O Rhône, um dos mais importantes rios da Europa, abriga em suas margens imensa quantidade de vinhedos, desde a região de Visp, ainda na Suíça, a apenas 50 quilômetros de sua origem nos Alpes, até os vinhedos Vin de Pays de Bouches-du- Rhône. Em termos de viticultura, podemos dividir o Vale do Rhône em duas regiões distintas: o norte, dominado pela uva Syrah, e o sul, fortemente influenciado pela Grenache. Aliás, norte e sul apresentam diferenças muito mais marcantes do que apenas o terroir ou o clima, pois envolvem também aspectos sociais, culturais e gastronômicos.

5.1) NORTE DO RHÔNE - O norte do Rhône é o domínio da Syrah, uma uva clássica, de cor intensa e aromas marcantes. Essa região abriga as clássicas designações de Hermitage e Côte- Rôtie, cujos melhores vinhos se equiparam aos Crus Classés de Bordeaux. É ali também que se localizam as famosas regiões demarcadas de Condrieu e Château Grillet, ambas de vinhos brancos, assim como a surpreendente Clairette de Die, com seus vinhos espumantes.

LOCALIZAÇÃO - A estreita tira de vinhedos que pertencem à região norte do Rhône se estende desde Vienne, ao sul de Lyon, até a cidade de Valence.

CLIMA - O Mediterrâneo têm leve influência no norte do Rhône, mas o clima aqui sofre uma decisiva influência continental. Isso resulta num padrão climático de verões quentes e invernos frios, que se aproxima mais do padrão do sul da Borgonha do que do sul do Rhône. O fator climático que esta região do Rhône tem em comum com a porção sul é o mistral, um vento frio que pode alcançar até 145 km por hora, capaz de desnudar uma parreira de suas folhas, brotos e até frutos. As parreiras localizadas em regiões por onde passa o mistral costumam ser protegidas por árvores, como os ciprestes. O vento, no entanto, pode ter um efeito benéfico, ao secar as uvas quando existe umidade na época da colheita. Aspecto A paisagem dessa região é menos árida que a do sul, com cerejeiras, pessegueiros, castanheiras e outras árvores, e com os vinhedos plantados em encostas muito inclinadas, em terraços.

SOLO - O solo do norte do Rhône é, na maior parte, granítico e xistoso, bem drenado e de textura leve. Na Côte-Rôtie, é composto de granito e areia, com calcário arenoso nas encostas da Côte-Blonde e areia argilosa, rica em ferro, nas da Côte Brune, diferenças estas que se refletem no tipo de vinho produzido em cada uma das encostas. Em Hermitage, o solo é granítico-arenoso, ressaltando-se que em Condrieu este mesmo solo é recoberto por uma fina camada de solo de decomposição, constituído de pederneira, mica e giz, quando então recebe o nome de arzelle. Em Crozes-Hermitage, o solo é mais denso, com camadas de argila, sendo que em St-Joseph e St- Peray aparece um solo granítico-arenoso com alguma argila. À medida que se caminha para o sul, o solo se torna mais pedregoso, com ocasionais ocorrências de calcário e argila.

VITICULTURA E VINIFICAÇÃO - Os vinhos do norte do Rhône, em sua imensa maioria, são produzidos com a uva Syrah, no caso dos tintos, e com a Viognier, no caso dos brancos. Outras varietais são permitidas, porém raramente usadas. As operações vitícolas são extremamente difíceis e custosas na Côte-Rôtie e em Hermitage, devido à localização das vinhas, situadas em terraços debruçados sobre as íngremes escarpas. Esta é uma das principais razões do alto custo dos vinhos destas regiões, já que é praticamente impossível qualquer tipo de mecanização nos cuidados e na colheita das uvas. As técnicas de vinificação são bastante tradicionais e, quando o vinho é amadurecido em madeira, a ênfase no uso de carvalho novo é menor do que, por exemplo, em Bordeaux e na Borgonha. As principais regiões demarcadas (AOC) do norte do Rhône são:

Côte-Rôtie - É na Côte-Rôtie que se produzem os mais elegantes e complexos vinhos da uva Syrah em todo o mundo, onde ela atinge, sem qualquer dúvida, sua máxima expressão. Os Côte-Rôtie dos melhores produtores, especialmente os Guigal, são a quintessência da Syrah.

A região demarcada, criada em 1940, produz somente vinhos tintos (aos quais se podem acrescentar por lei, até 15% de uva branca Viognier, o que poucos produtores fazem). Os Côte-Rôtie são intensamente fragrantes, de nariz instigante e complexo, exibindo aromas e sabores de cassis, framboesas negras, defumado, bacon, violetas, azeitonas e carnes grelhadas, além daqueles aportados pelo carvalho novo, tais como tostado, chocolate e pão grelhado (pain grillé). Além disso, os Côte-Rôtie são elegantes e potentes, bastante profundos e consistentes, com corpo médio a plenamente encorpado e com níveis de acidez surpreendentes para toda a maturidade e potência que possuem. Entre os grandes vinhos da Côte-Rôtie, podemos citar: Guigal (La Landonne, La Mouline, La Turque e Château D'Ampuis); Chapoutier La Mordorée, Clusel-Roch Lès Grandes Places, Jamet, René Rostaing La Landonne e Côte Brune, Louis de Vallouit Les Roziers, Vidal-Fleury La Chatillone.

Hermitage - Hermitage, uma das mais nobres regiões demarcadas do Rhône e da França, possui uma longa e interessante história, havendo relatos da produção de uvas na região desde o ano 500 AC. Situada próxima à cidade de Tain l'Hermitage, apresenta grandes elevações, com extraordinária exposição ao sol, sendo que os vinhedos são distribuídos em encostas bastante escarpadas. Some-se este fato ao solo de granito em decomposição e ter-se-á uma pálida idéia da dificuldade que se enfrenta para cultivar uvas nessa região. Em Hermitage se produzem vinhos tintos e brancos, sendo que nos primeiros se utiliza a uva Syrah. As uvas brancas empregadas são a Marsanne e, em menor escala, a Roussanne. Os vinhos tintos, encorpados, potentes e muito longevos, caracterizam-se por intensos aromas e sabores de cassis, pimenta negra, alcatrão e frutas vermelhas e negras, muito maduras. Com o envelhecimento, surgem aromas de cedro, especiarias e cassis, que podem muito bem lembrar um Premier Cru de Pauillac. Os brancos apresentam aromas de abacaxi mesclado com flores (acácia), pêssego e toques de mel. Com 15 anos ou mais de idade surgem aromas de nozes tostadas e mel, podendo evocar um Jerez fino. Os vinhedos mais famosos de Hermitage são Les Bessards, Les Beaunes, Lès Diognières,

L'Hermite, Le Méal, Péleat, Les Rocoules e Les Graffieux, cada um com suas próprias características de solo, dando origem a vinhos distintos. Os grandes produtores possuem propriedades em cada um desses vinhedos, vinificando suas uvas separadamente para posterior mistura no corte final. A produção na região é relativamente pequena, com o emprego de técnicas tradicionais, mas sem utilização de processos de clarificação e filtração, além do uso moderado de carvalho novo. Os grandes vinhos de Hermitage, em suas melhores safras, são incontestavelmente um dos grandes vinhos produzidos em todo o mundo, além de elegantes e complexos. São uma demonstração clara de pureza da uva Syrah. Melhores produtores: J.L. Chave (Cuvée Catheline, Regular Cuvée), Bernard Faurie (Le Méal), Paul-Jaboulet-Aîné (La Chapelle), Marc Sonel (Le Gréal) e M. Chapoutier (Le Méal, L'Hermite e Le Pavillon).

Crozes-Hermitage - Crozes-Hermitage é uma região demarcada muito maior que a de Hermitage e, em que pese o fato de produzir alguns raros vinhos de excepcional qualidade, a grande maioria é constituída de vinhos com pouco caráter e distinção. Seu perfil aromático lembra o de Hermitage, porém com muito menos intensidade. Aqui, a Syrah não consegue atingir o mesmo grau de maturidade que alcança em Hermitage, exibindo, no entanto, nos melhores exemplares, atrativos aromas de cassis, com toques de especiarias e tostado. Os melhores vinhos de Crozes-Hermitage são: Chapoutier Les Varonnières, Alain Graillot La Guiraud, Paul Jaboulet Aîné Domaine de Thalabert, Laurent Colombier Clos des Grives e Domaine du Pavillon Cuvée Vieilles Vignes (Stephane Cornu).

Condrieu - Esta é a melhor denominação de vinhos brancos de todo o Rhône, produzidos a partir da uva Viognier. Os vinhos são habitualmente secos, porém intensamente aromáticos, revelando delicados toques florais e frutados, que lembram rosas, violetas, pêssegos e damascos, além de notas de mel nas safras mais ricas. As frutas são tão perfumadas que podem dar uma falsa sensação de doçura, com muita riqueza, elegância e fineza. Melhores produtores: Yves Cuilleron, E. Guigal, Andre Perret, Philippe Pichon, Georges Vernay.

St-Joseph - Alguns vinhos interessantes são produzidos sob esta denominação. Os tintos de melhor expressão são escuros, de corpo médio ou plenamente encorpados, com aromas intensos de groselhas negras e amoras, e sabores de frutas muito marcantes. Os brancos costumam ser ricos, com toques cítricos e resinosos. Melhores produtores: Domaine Chave, Paul Jaboulet Aîné, M. Chapoutier (Lês Granites), Louis de Vallouit.

St-Peray - Denominação exclusiva de vinhos brancos, produzidos com as uvas Roussanne e Marsanne, densos e frutados, com boa acidez, porém pouco interessantes e desprovidos de charme. Melhores produtores: Auguste Clape, Marcel Juge e Jean Lionnet.

Cornas - Esta região produz vinhos de excelente relação custo/benefício, de boa qualidade e com potencial de envelhecimento que pode variar entre sete e 20 anos. Os vinhos tintos são produzidos exclusivamente da uva Syrah, sendo muito escuros e encorpados, generosos em groselhas negras e amoras, com menos fineza que um Hermitage ou um Côte-Rotie.

Melhores produtores: Auguste Clape, Paul Jaboulet Aîné, Jean Luc Colombo, M. Chapoutier e Delas.

5.2) SUL DO RHÔNE - O sul do Rhône é o domínio da uva Grenache, que apesar de ser encontrada na imensa maioria dos vinhos ali produzidos, tem que dividir o território com outras variedades, que podem ser encontradas em vinhos de diferentes estilos e níveis de qualidade.

LOCALIZAÇÃO - O sul do Rhône inicia-se em Viviers, 50 quilômetros ao sul de Valence, estendendo-se ao sul, rumo a Avignon.

CLIMA - O clima é inegavelmente mediterrâneo, por isso os vinhedos estão muito mais sujeitos a temporais do que seus vizinhos do norte.

SOLO - O solo possui o predomínio do calcário, às vezes com argila, sendo as camadas superficiais ricas em pedras. Em Châteauneuf-du-Pape são famosas as grandes pedras redondas de cor creme e em Gigondas aparece um solo de marga-pedregosa. Ainda podem ser encontradas áreas de argila pedregosa, argila arenosa, calcáreo argiloso e grandes pedregulhos.

VITICULTURA E VINIFICAÇÃO - As vinhas são geralmente plantadas com inclinação em direção ao vento, permitindo que o vento mistral as empurre para cima, enquanto amadurecem suas uvas. Nesta região predominam os vinhos de corte, provenientes da mistura de diferentes variedades.

O clássico Châteauneuf-du-Pape pode conter uma mescla de até 13 variedades, embora a maioria contenha apenas quatro ou cinco. Os métodos tradicionais de vinificação ainda podem ser encontrados, porém, a utilização de técnicas modernas é hoje muito mais frequente. Atualmente, os vinhos variedades estão ganhando terreno na região.

PRINCIPAIS VARIETAIS - As principais uvas são: Grenache, Mourvèdre, Cinsaut e Carignan. A Syrah, apesar de secundária, aparece sempre em maiores proporções nos vinhos de melhor qualidade. Nas uvas brancas, merecem destaque a Muscat, a Marsanne, a Roussanne e a Viognier.

AS PRINCIPAIS REGIÕES DEMARCADAS DO SUL DO RHÔNE

Châteauneuf-du-Pape - Châteauneuf-du-Pape, tanto do ponto de vista qualitativo quanto quantitativo, é uma das regiões demarcadas mais importantes do vale do Rhône. O potencial da região é imenso, porém ainda falta muito para que seja atingido em sua plenitude, já que dos cerca de 300 produtores da região, menos de 50 conseguem produzir vinhos de boa qualidade. No entanto, deve-se ressaltar que em nenhum outro local da França existe uma combinação tão apropriada de solos magníficos e microclimas adequados, com enorme quantidade de vinhedos muito antigos. O nome Châteauneuf-du-Pape deriva da rica história da região e de sua proximidade da cidade de Avignon, onde, entre 1309 e 1378, se estabeleceu os

Papas Romanos, como resultado das tumultuosas relações entre o rei da França e o Papado Romano. Depois de o francês Clemente V ter sido nomeado Papa em 1305, transferiu a sede do papado para Avignon, em 1309. Nessa região, os vinhedos já existiam há muitos anos e Clemente V não era propriamente um neófito no assunto, já que havia plantado os famosos vinhedos de Pape-Clement em Graves (Bordeaux).

Posteriormente, o sucessor de Clement V, o Papa João XXII construiu seu castelo de verão na área, para escapar do calor e da confusão de Avignon. Este castelo permaneceu intacto por alguns séculos, até que durante a II Guerra Mundial, foi utilizado como depósito de munições. Em agosto de 1944 foi explodido. Suas ruínas até hoje permanecem como um marco importante da região. A região é muito conhecida por seu solo pedregoso, formado por pedras de cor clara, que durante a noite refletem o calor acumulado durante o dia, favorecendo o amadurecimento das uvas. Deve-se ressaltar que o tamanho, tipo, profundidade e distribuição das pedras variam muito por toda a região, assim como o aspecto dos vinhedos. Essas variações (e as inúmeras combinações dos 13 tipos de uvas permitidos) respondem pela diversidade de estilos de vinhos dessa appelação. A região demarcada de Châteauneuf-du-Pape é a única a possuir uma salvaguarda legal para assegurar que somente as uvas em seu perfeito grau de maturidade sejam utilizadas na produção dos vinhos. De acordo com a lei, 5% a 20% da produção de uvas, colhidas dentro do máximo estipulado para a região, deverão ser recusadas, podendo ser utilizadas apenas para a produção de vin de table. Este processo é conhecido como le rapé.

Gigondas - Até 1971, Gigondas era apenas mais uma das “villages” da Côte-du-Rhône, quando então foi distinguida com sua designação própria. Em sua imensa maioria, os vinhos ali produzidos são tintos (93%), baseados na uva Grenache Noir. No entanto, Syrah e Mourvèdre estão gradativamente ganhando importância. Nos melhores exemplos, o Gigondas é um vinho encorpado e potente, com cor intensa e aromas de cerejas negras, cassis e amoras, com notas de especiarias e ervas da Provence.

Vacqueyras - Elevada à categoria de região demarcada em 1990, Vacqueyras é totalmente dominada pela cooperativa local, que congrega 130 dos 160 produtores, respondendo por mais de 50% da produção de vinhos. Os outros 30 produtores vinificam e engarrafam seus vinhos na propriedade. A uva predominante é a Grenache, sendo que Mourvèdre e Syrah estão-se tornando importantes. Cinsaut e Carignan vêm sendo sistematicamente eliminadas do corte em Vacqueyras. Praticamente todo o vinho produzido é tinto, com produção insignificante de um vinho rosado e minúsculas quantidades de vinho branco. Os vinhos possuem um perfil aromático de frutas negras e vermelhas, azeitonas e ervas provençais, com toques terrosos. São vinhos muito potentes, que, não raramente, apresentam taninos grosseiros.

Muscat de Beaufort - Estes são vinhos doces fortificados, produzidos com a uva Moscatel, e muito apreciados em todo o mundo. O processo de fortificação envolve a adição de álcool vínico quando a fermentação natural já produziu 5% de graduação alcoólica. O vinho final deve ter um teor alcoólico de pelo menos 15% e teor de açúcar residual mínimo de 110

gramas por litro. O Muscat de Beaumes-de-Venise apresenta baixa acidez, com um exótico perfil aromático de flores secas, devendo ser consumido jovem, no máximo com três anos de idade. Oferece intensos sabores de damasco, pêssego e laranja, podendo apresentar ainda toques de avelãs e nozes tostadas, sempre com grande riqueza, untuosidade e maciez.

Tavel - Tavel é o mais famoso vinho rosado da França, porém são raros os que merecem destaque. Em sua melhor expressão, são vinhos frescos, com aromas frutados. As uvas predominantes são Grenache, Cinsaut e Clairette.

Côte-du-Rhône - Esta é a designação genérica, que compreende toda a região do Rhône, porém, na prática, os vinhos são produzidos na região sul do vale do Rhône. A qualidade é extremamente variável, havendo produção de vinhos tintos, brancos e rosados.

Côte-du-Rhône Villages - Quando comparados com os Côte-du-Rhône, estes vinhos geralmente mostram maior profundidade, caráter e qualidade. A área demarcada compreende todo o sul do Rhône e, se o vinho provém de uma única comuna, pode-se colocar o nome da mesma no rótulo. Os melhores vinhos são os tintos, porém os brancos têm apresentado sensíveis melhoras.

6) PROVENCE

A Provence sempre foi conhecida por seus vinhos rosados (ou rosés), que combinam perfeitamente com o clima, a comida e o modo de vida desta tradicional e belíssima região do sul da França. Nos últimos anos, alguns bons vinhos estão surgindo, produzidos com as uvas Syrah, Grenache, Mourvèdre e Cabernet Sauvignon. Em Bandol, a Grenache tem sido utilizada para a produção de alguns tintos bastante potentes.



GEOGRAFIA, CLIMA E SOLO - O clima é de padrão mediterrâneo, com verões quentes e secos, invernos amenos e chuvosos. As rajadas do vento mistral ajudam a secar as uvas em chuvas ocasionais. O solo é muito variado, mas no geral muito pobre, com mistura de calcário, argila, arenito, xisto, granito e pedregulhos. O relevo é montanhoso, com vinhas em encostas e sopés, principalmente no interior. Nos vinhedos do litoral, a influência marítima é acentuada.

PRINCIPAIS REGIÕES DEMARCADAS DA PROVENCE

Bandol - Bandol é a região de vinhos mais sérios e potentes, na verdade tintos produzidos com a uva Mourvèdre, que é cultivada em terraços, em forma de anfiteatro, voltados para o Mediterrâneo. A altitude média é de cerca de 400 metros e o clima permite uma generosa exposição das uvas ao sol, cerca de 3000 horas/ano. Outra especialidade da região é o delicado vinho rosado, que é produzido em grandes volumes. Os brancos não merecem maiores considerações.

Coteaux d'Aix en Provence - Esta enorme região demarcada, de cerca de 3.500 hectares, estende-se de norte a sul, desde o Luberon até o Mediterrâneo e de leste à oeste, a partir da cidade de Aix-en-Provence até o vale do Rhône. A altitude varia desde o nível do mar até cerca de 400 metros e os solos são argilo-calcário e calcário-arenosos. A maior produção é de vinhos rosados (55%), com 40% de tintos e apenas 5% de brancos. As uvas são as clássicas do sul da França e também a Cabernet Sauvignon.

Les Baux de Provence - Antigamente, esta região fazia parte de Coteaux d'Aix en Provence e somente em 1995 ganhou sua própria designação para os tintos e os rosados. Os vinhos brancos ainda usam a antiga denominação. Os vinhedos se localizam no sopé das montanhas Alpilles e as uvas cultivadas são as tradicionais do sul: Grenache, Cinsaut, Syrah, Carignan e Mourvèdre, acompanhadas pela Cabernet Sauvignon (até no máximo 20%).

Cassis - Localizada a leste de Marselha, esta pequena região demarcada, de apenas 175 hectares, já ameaçada pelo desenvolvimento urbano, é conhecida pelos seus vinhos brancos, produzidos com as uvas Ugni Blanc, Sauvignon Blanc, Clairette, Doucillon, Marsanne e Pascal Blanc, cultivadas em solo calcário. Os tintos e rosados, produzidos com as uvas tradicionais da região, não têm grande expressão.

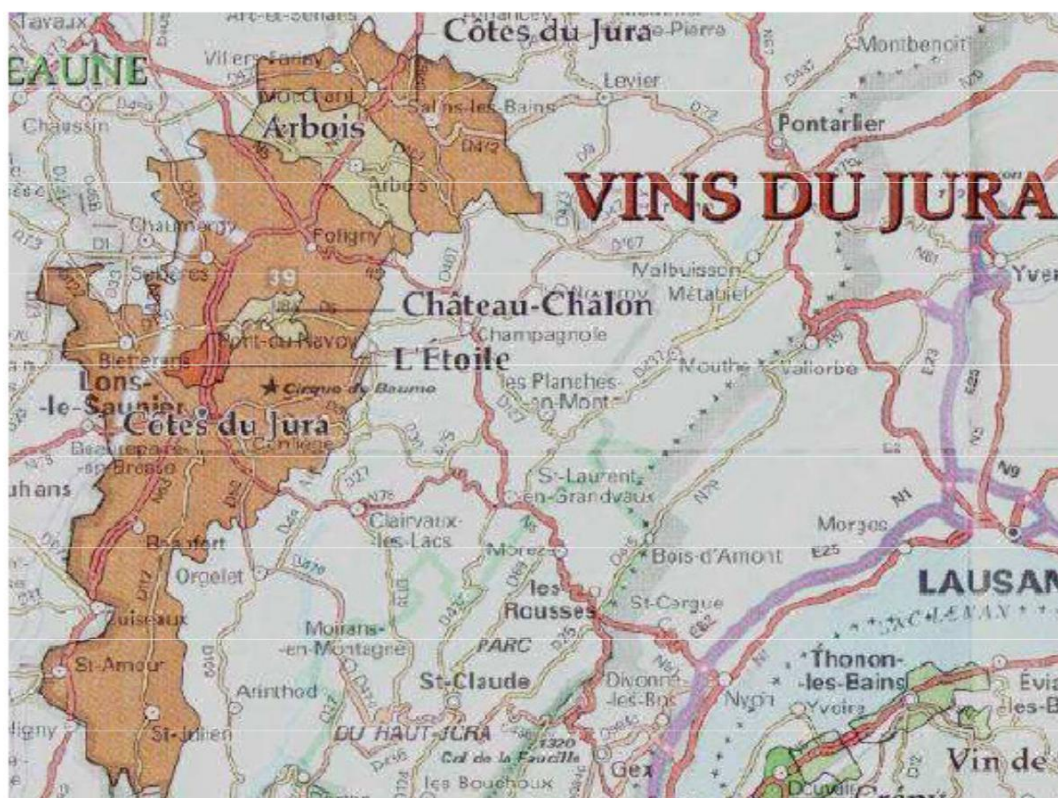
Bellet - Uma das menores apelações da França está situada nas colinas a oeste de Nice. Seu microclima é surpreendentemente frio pela influência dos ventos gelados originários dos Alpes, produzindo tintos fragrantes a partir das uvas Brachet (Brachetto) e Uella, e brancos com Ugni Blanc e Rolle (Vermentino).

Côtes de Provence - Esta imensa área de 20.000 hectares totalmente coberta por vinhedos, produz um mar de vinhos rosados, ou seja, cerca de 80% de todo o vinho produzido na região. Essa região apresenta grande diversidade de relevos e clima, estendendo-se por áreas costeiras até áreas montanhosas. O solo é de arenito, calcário, granito e xisto. Os novos cortes de Cabernet Sauvignon, Syrah e Mourvèdre têm sido a grande atração da região.

Pallete - Esta minúscula região demarcada, de apenas 35 hectares, possuiu solo muito particular, chamado de Calcaire de Langesse. Tintos, brancos e rosados são produzidos a partir das uvas tradicionais do sul da França.

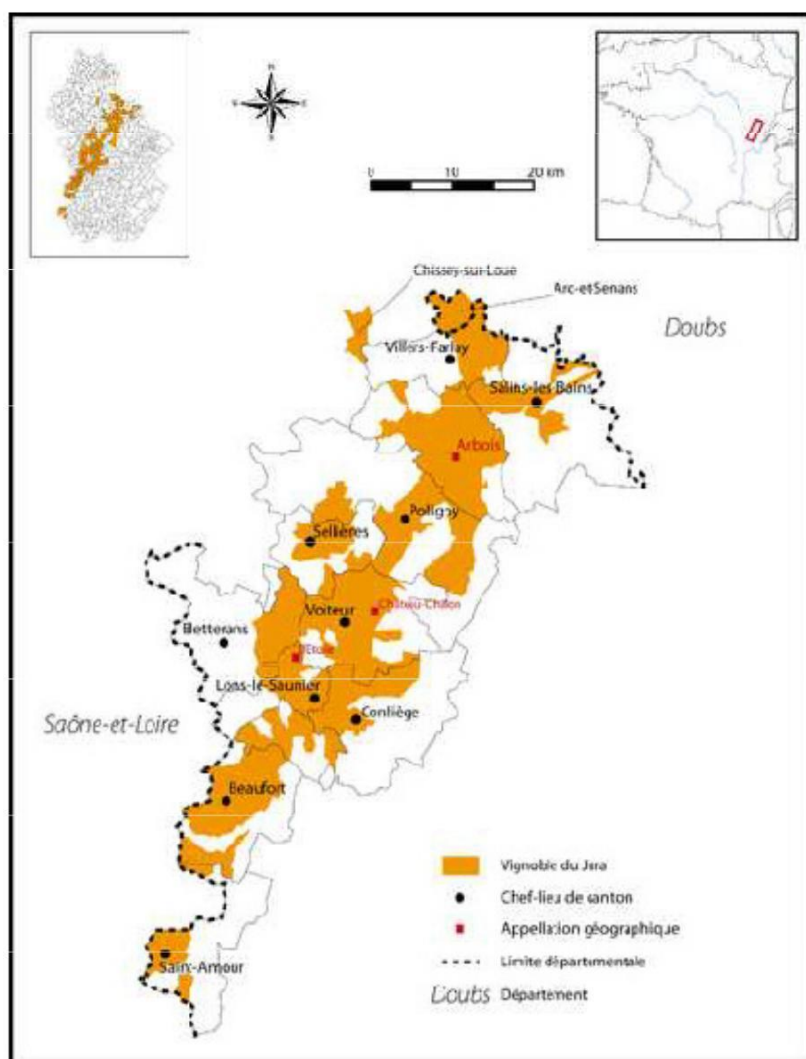
Coteaux Varois - Situada ao redor da cidade de Brignoles, esta região demarcada foi criada em 1993 e seus vinhedos se situam afastados da costa, em locais frios e de altitude elevada. Os vinhos ali produzidos têm bom potencial, mas ainda precisam de uma melhor definição de caráter.

7) JURA



O Jura é uma região pouco conhecida, situada no leste da França. Ela deve seu prestígio a um tipo particular de vinho, que é uma especialidade local: o personalíssimo vin jaune. Em Les Rosières, próximo à cidade de Arbois, localiza-se um vinhedo famoso, onde Louis Pasteur, originário desta região, a pedido de Napoleão IV, estabeleceu os princípios da vinificação científica das transformações do mosto em vinho e deste em vinagre. Aliás, é muito provável que seu interesse por fungos e bactérias tenha sido incentivado pelo famoso vin jaune da região, que se desenvolveu embaixo de uma espessa camada de leveduras do gênero *sacharomyces*, chamada de flor, originando um vinho de forte caráter oxidado, muito parecido com o Jerez da Espanha. Outro vinho que tornou a região famosa foi o vin de paille, um vinho doce feito com uvas passificadas por meio do mais antigo método conhecido, a secagem em esteiras de palha, como se faz até hoje no Veneto, para produzir o Recioto.

Hoje, no entanto, o enfoque principal, como em resto do mundo, está no vinho tinto. Prevaleram os tintos e rosés produzidos com a Pinot Noir e uvas locais como Poulsard e Trousseau. Os vinhos brancos são produzidos a partir da Sauvignon Blanc e da Chardonnay, sempre consumidos jovens. A uva mais famosa da região é a Savagnin, que dá origem ao famoso vin jaune. Em relação a outras uvas, seu diferencial é o fato de possuir pigmento não apenas na casca, mas também na polpa, o que leva os vinhos mais intensamente amarelos em sua juventude.



O relevo da região é muito montanhoso com vinhedos em encostas e sopés das montanhas, voltados para o sul e sudeste. O clima é essencialmente continental, com invernos rigorosos e verões ensolarados. As temperaturas médias são muito baixas e as precipitações concentram-se no inverno. Os solos são compostos de argilas escuras, margas calcárias e algum solo aluvial. A principal casta branca local é a Savagnin, seguida por Chardonnay, Pinot Blanc, Roussanne e Chasselas. Entre as tintas, destacam-se Trousseau, Poulsard e Pinot Noir.

AS REGIÕES DEMARCADAS - As principais regiões demarcadas são Arbois, Côtes du Jura, L'Etoile e o famoso Château-Chalon.

Arbois - Esta região, onde viveu Louis Pasteur, tem como principal referência os tintos, que têm por base a Pinot Noir, muitas vezes tão bons quanto os produzidos na vizinha Borgonha.

Quando são utilizadas a Poulsard e a Trousseau, os vinhos resultantes são mais leves e para consumo imediato.

Château Chalon - Embora, no Jura, os vins jaunes sejam produzidos em várias sub-regiões, esta é certamente a mais famosa. Os vinhos que pretendem receber esta designação devem ser amadurecidos em barricas parcialmente preenchidas, durante seis anos e três meses, em contato com as leveduras (flor) e desenvolvendo ao longo dos anos seu forte caráter de oxidação. Além disso, devem ser vendidos em garrafas de 625 ml chamadas "clavelin", que têm um formato único e especial.

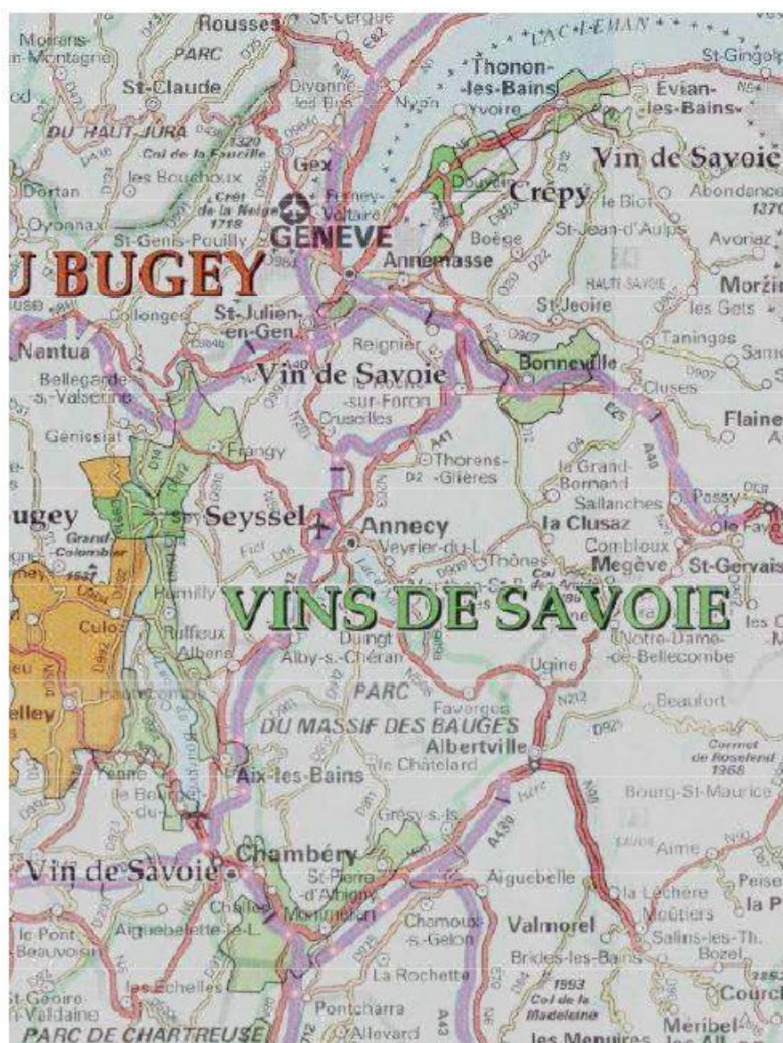
Côtes du Jura e L'Etoile - Côtes du Jura gera vinhos semelhantes à appelação Arbois, a partir das mesmas uvas. L'Etoile é especializada em vins jaunes, semelhantes ao Jerez, elaborados com a casta Savagnin, mas sem a notoriedade de Château-Chalon.

8) SAVOIE

Esta é uma região bem menos íngreme do que o Jura, em que o solo de origem aluvial é rico em calcário. As uvas brancas mais utilizadas são Jacquerè, Roussette, Molette, Roussanne, Chasselas e Chardonnay; as tintas são a Mondeuse, Gamay e Pinot Noir.

AS REGIÕES DEMARCADAS

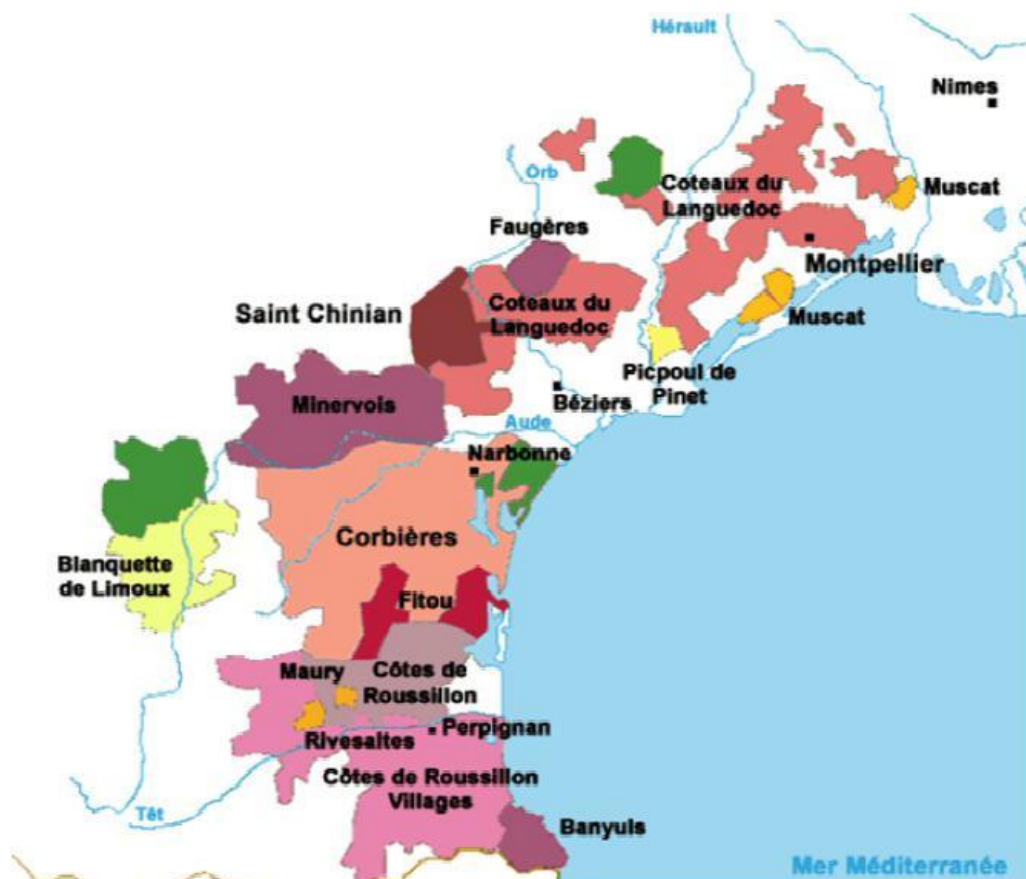
Vin de Savoie - Uma região demarcada onde o destaque são os brancos produzidos com a uva local Jacquerè, num estilo leve e fresco, com alguma adição de Chardonnay, Roussanne ou Chasselas.



Os tintos, relativamente leves, são elaborados com Pinot Noir e Gamay, além da cepa local Mondeuse, que gera vinhos com um pouco mais de corpo. Roussette de Savoie – Designação exclusivamente de brancos com a uva local Roussette. Seus vinhos são leves, com destacada acidez. Em alguns locais é permitida a adição da Chardonnay. Seyssel - Região de vinhos brancos produzidos com as castas Roussette e Molette, num estilo bem leve e ideal para combinar com a especialidade local, a raclette. Há também o Seyssel Mousseaux, espumante à base de Molette, mas que deve conter pelo menos 10% de Roussette.

9) LANGUEDOC-ROUSSILLON

O Languedoc-Roussillon é hoje uma importante região vinícola da França, com cerca de 330.000 hectares, três vezes a área de Bordeaux. De lá provem uma de cada dez garrafas de vinho produzidas em todo mundo e cerca de 30% do vinho produzido na França. Esta tradicional área produtora de vinho barato, conhecida no passado como Midi e composta na verdade por duas regiões, Languedoc e Côtes de Roussillon, é hoje o cenário da maior revolução que ocorre em termos de vitivinicultura na França. O fato é que, com a chegada de enólogos de todas as partes do mundo, esta região criou quase que uma dicotomia entre o antigo estilo de seus vinhos, que poderia ser descrito educadamente como rústico, e o novo estilo, mais frutado e agradável e mais próximo do Novo Mundo. Até a chegada destes flying winemakers, esta era a terra do chamado vin de pays. A elevação de várias regiões a VDQS ocorreu apenas em meados da década de 1980. Uvas não permitidas nessas designações tradicionais, como Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Sauvignon Blanc e até Pinot Noir começaram a ser plantadas e, hoje, o potencial da região começa a emergir. Assim, a visão de homens como Robert Skalli, de Fortant de France, ou do australiano James Herrick, que apostaram no clima especial e no potencial de alguns terroirs, acabaram vencendo a visão burocrática de alguns gênios da Comunidade Européia que preferiam transformar os vinhedos da região em hortas. Mas não se pode generalizar. Embora seja possível encontrar hoje bons vinhos, muitos dos produzidos do Languedoc- Roussillon são absolutamente inexpressivos, sem alcançar a intensidade dos vinhos do Novo Mundo e sem a complexidade e a elegância dos clássicos franceses.



AS REGIÕES DEMARCADAS (AOC) PARA VINHOS SECOS:

Coteaux de Languedoc - Os vinhedos localizados nesta AOC já eram famosos por sua qualidade desde o tempo dos romanos, a ponto de serem objeto de uma tentativa de proibição. Após um período de relativo esquecimento, houve rápido renascimento, abortado pela Phylloxera. É uma das áreas onde estão ocorrendo os investimentos mais intensos, com vinhos que apresentam ótima relação custo/benefício. Seu destaque é a região de Pic St Loup.

Faugeres - Região demarcada desde 1982, produz quase que inteiramente vinhos tintos robustos, elaborados a partir de Carignan, Syrah, Mourvèdre e Grenache, sem grande distinção. Outrora, embora com potencial para explorar tintos, a região notorizava-se pela produção de Muscats e eaux-de-vie (aguardentes).

St-Chinian - Um pouco a oeste de Faugeres e com um perfil de vinhos mais elegantes e frutados (notas francas de cerejas) a partir das mesmas castas, devido à natureza do solo calcário xistoso e da maior altitude.

Minervois - Minervois tem um perfil semelhante à Faugères, com ênfase nos vinhos tintos, que compõem mais de 95% da produção. A qualidade está em ascensão desde 1985 quando foi promovida a AOC. As uvas são as tradicionais languedocianas, com ênfase na Carignan. Destaque para a cidade de Carcassonne.

Limoux/Blanquette de Limoux - O Blanquette de Limoux é o espumante local feito com a uva Mauzac, famoso desde sua criação em 1531. Desde 1990, se tiver mais que 30% de outras uvas, além da Mauzac, recebem o título de Crémant de Limoux. Além disso, criou-se a designação 158 Limoux para os vinhos brancos produzidos com Chardonnay, Chenin Blanc e a própria Mauzac.

Corbières e Fitou - Talvez uma das mais extensas e mais características regiões demarcadas do velho estilo da região, rústico e dominado pela Carignan. Mas oferecendo uma diversidade de solos, climas e terroirs que permitem dividir a AOC em 11 sub-regiões não oficiais, de onde, no futuro, poderão surgir novas designações. Fitou, a mais antiga das apelações do Languedoc-Roussillon, divide-se em duas subzonas e tem muito em comum com Corbières. Os vinhos, tintos em sua maioria, são produzidos em duas zonas situadas dentro dos limites de Corbières. Em Fitou também se produz vin doux naturels.

Cabardés - Uma das AOC mais recentes na região, desde 1998, esta área se destaca por mostrar duas inclinações vinícolas diferentes: uma para vinhos semelhantes à Bordeaux, baseados na Cabernet Sauvignon e na Merlot; outra marcada pela influência do vale do Rhône, com predomínio de uvas como Grenache e Syrah.

Côtes de Millau e Côtes de Malapère - Estas duas regiões situadas próximas de Carcassonne são VDQS e, por estarem situadas no limite entre o Languedoc-Roussillon e o Sudoeste, podem utilizar em seus vinhos uvas permitidas em ambas as regiões.

OS VINHOS DOCES FORTIFICADOS DO LANGUEDOC

O Languedoc tem uma longa tradição de produzir vinhos doces fortificados, enganosamente conhecidos como Vins Doux Naturels, mas na verdade produzidos pela adição de álcool de cereais ao mosto, parando a fermentação antes de seu final e conservando parte do açúcar existente. São vinhos com cerca de 16 o a 17 o de álcool e perto de 8 a 10% de açúcar residual. A maioria desses vinhos fortificados são baseados nas uvas Muscat a petit grains e Muscat de Alexandria, que já era conhecida desde o tempo dos romanos, quando era cultivada em Narbonne e Frontignan. São pelo menos quatro os Muscats da região:

Frontignan, Lunel, St Jean de Minervois e Rivesaltes. Embora os Muscats sejam os vinhos fortificados mais conhecidos da região, talvez os vinhos com mais personalidade (e uma das raras opções viáveis para combinar com chocolate), sejam os Banyuls e os Maury, tintos fortificados produzidos a partir da uva Grenache. Embora comparados frequentemente ao Porto, apresentam um caráter aromático e gustativo completamente diverso.

10) SUDOESTE DA FRANÇA

Esta é uma região onde os limites das regiões demarcadas são determinados mais por conveniência que por motivos lógicos. Existem, por exemplo, várias AOCs onde as uvas utilizadas são as mesmas de Bordeaux, como é o caso de Bergerac, que era uma região mais famosa antes do Médoc alcançar sua fama, e que deve sua fama de menor qualidade, ao menos em parte, aos esforços discriminatórios dos negociantes de Bordeaux em relação aos seus vinhos. O mesmo se pode dizer de Montbazillac e Jurançon, com seus vinhos doces, sempre uma boa e mais barata opção em relação à Sauternes. Por outro lado, ao contrário do vizinho Languedoc, onde as uvas praticamente não mudam aqui cada designação tem uma personalidade muito mais forte, sendo a região muito menos influenciada nos últimos anos pelos flying winemakers. Além disso, esta é, depois da Borgonha, talvez a mais tradicional região da França em termos de gastronomia, com clássicos como foie gras e os embutidos de Toulouse.

GEOGRAFIA, CLIMA E SOLO - O sudoeste da França tem um relevo relativamente montanhoso, principalmente próximo aos Pirineus. A proteção dos fortes ventos do Atlântico é fundamental para os vinhedos. Os solos são muito variados, com arenito, marga calcária e cascalho aluvial. O clima é semelhante à Bordeaux, com forte influência marítima, porém com temperaturas mais elevadas e menor índice pluviométrico.

Na região de Bergerac, nos arredores do rio Dordogne, uma extensão natural de St-Émilion, os vinhos, tanto brancos como tintos, são inspirados no estilo de Bordeaux. A influência marítima, embora importante, é arrefecida pelos efeitos continentais, que vão cada vez mais ganhando importância, à medida que se caminha para o interior da região demarcada. Em

regiões próximas aos Pirineus, com forte influência continental, os brancos de Jurançon, como os tintos de Madiran, assumem estilos e personalidades marcantes.

PRINCIPAIS REGIÕES DEMARCADAS (AOC):

Bergerac - Vinhas muito antigas (desde Roma) e tradicionais, com grandes exportações para a Inglaterra desde o século XI, muito antes do sucesso dos vinhos de Bordeaux. Com um solo muito semelhante à Bordeaux, esta é hoje a maior AOC do Sudoeste, produzindo vinhos principalmente com Merlot e Sémillon. A AOC Côtes de Bergerac é utilizada para vinhos com teor alcoólico ligeiramente mais elevado (11º contra 10º) que a AOC Bergerac.

Buzet - Localizados entre as cidades de Agen e Marmande, os vinhos desta AOC eram utilizados, há até relativamente pouco tempo, para ser misturados com vinhos de Bordeaux, até que isto fosse legalmente proibido. Nos bons anos (os mesmos que em Bordeaux) podem ser uma opção tão boa quanto alguns vinhos do Haut Médoc ou de St-Emilion.

Cahors - A alcunha de “vinho negro de Cahors” provém da cor escura, quase impenetrável dos vinhos produzidos a partir da uva Malbec, principalmente na era pré Phylloxera. Banido dos mercados ingleses, a partir da Guerra dos Cem Anos, pelos negociantes de Bordeaux, Cahors tentou desenvolver seu próprio mercado na Holanda, para quem preferia vinhos mais encorpados que as versões mais “pálidas” de Bordeaux. Hoje, o uso de uvas como Merlot, ou Tannat, afastou o Cahors de sua versão tradicional. Os saudosos devem preferir os vinhos dos solos planos calcários, no lugar dos vinhos originados dos solos pedregosos das colinas.

Côtes du Duras - Uma extensão geográfica de Entre-Deux-Mers usa as mesmas uvas de Bordeaux e, embora não se encontrem vinhos excitantes nessa região, há grande quantidade de vinhos decentes e muito mais baratos que os vinhos de Bordeaux.

Côtes du Marmandais - Vinhos rústicos pela obrigatoriedade de que se utilizem apenas 75% de uvas de Bordeaux, mescladas com as locais Abouriou e Fer.

Gaillac - Região que vive um novo renascimento, graças à valorização de suas cepas nativas, como as tintas Duras e a Fer, e as brancas Mauzac, Ondenc e Len de l'Elh, que, quando cortadas com uvas como Syrah ou Sauvignon Blanc, produzem vinhos de melhor qualidade. No passado, esta AOC ficou famosa pelo espumante que continua sendo produzido pelo chamado méthode gaillaçoise.

Jurançon - Diz a lenda que Henrique IV, por ocasião de seu batismo, recebeu em seus lábios algumas gotas deste nobre vinho doce. Situada aos pés dos Pirineus, próximo à cidade de Pau, a maioria dos vinhedos está localizada a uma altitude de mais de 300 m, onde se cultivam as variedades Petit Manseng, Grand Manseng e Courbu, que dão origem a vinhos muito ricos e complexos.

Ma diran - Esta é uma das regiões mais tradicionais e conservadoras do Sudoeste e uma das poucas áreas da França onde se produzem vinhos tintos com a uva Tannat. Os vinhos têm um caráter rústico, atribuído às uvas Tannat e Fer, cortadas com Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, que dão ao vinho seu caráter frutado, pouco comum nos vinhos da região.

Marcillac - Terra de origem da uva Fer, que deve estar presente em pelo menos 90% do vinho, sendo os 10% restantes completados com Merlot, Cabernet Sauvignon ou Cabernet Franc. Os vinhos, muito tânicos quando jovens, adquirem um caráter apimentado, quase perfumado, com a idade.

Monbazillac - Nesta região, os vinhedos foram plantados aos pés do Mont Bazailhac, há cerca de 900 anos e os vinhos tiveram grande prestígio nos séculos XVI e XVII, quando seus maiores consumidores eram os holandeses. É geralmente conhecido como o "irmão pobre de Sauternes". A partir de 1993, a colheita mecânica foi abolida, adotando-se a colheita manual de uvas botritizadas, numa clara tentativa de privilegiar a qualidade sobre a quantidade.

Montravel - Produz vinhos brancos a partir da Sémillon e da Sauvignon Blanc, refrescantes por sua agressiva acidez.

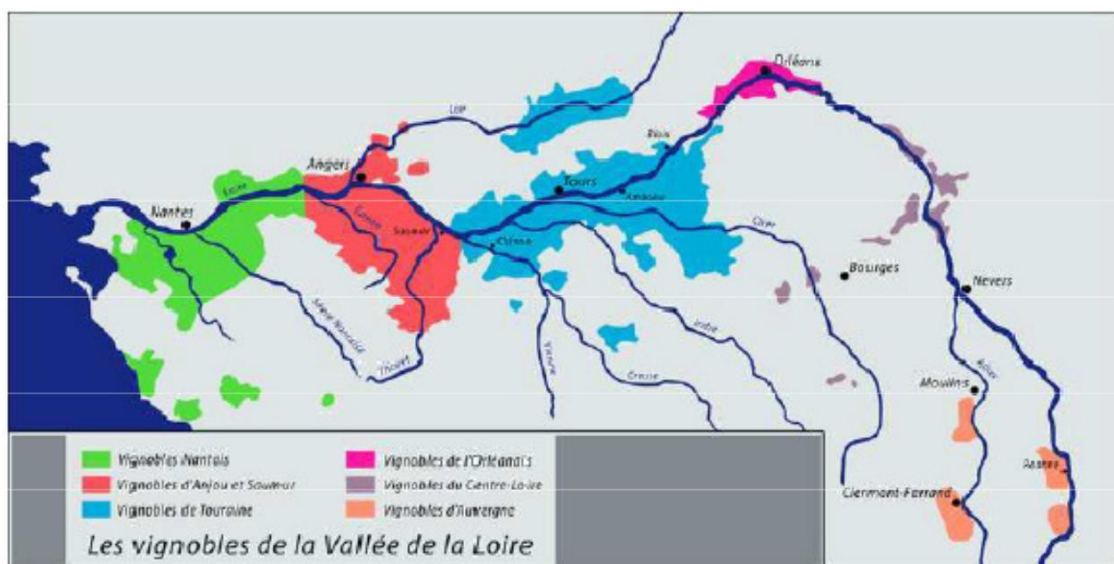
Pacherenc du Vic-Bilh - Uma das jóias desconhecidas da França, esta AOC de cerca de 100 hectares localiza-se à leste de Auch e ao norte de Pau, caracterizando-se por vinhos secos e doces feitos com as uvas Ruffiac, Petit Manseng, Petit Courbu e Gros Manseng, associadas às conhecidas Sémillon e Sauvignon Blanc. São geralmente muito frutados, com toques de madeira.

Pecharmant - Esta AOC, situada à leste de Bergerac, tem cerca de 180 hectares e deixa muitos Bordeaux envergonhados pela qualidade de seus Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot, que acompanham maravilhosamente a tradicional cozinha do Périgord.

Tursan - Localizada a oeste de Armagnac, seus vinhos são produzidos a partir da uva Tannat, mas contêm pelo menos 25% de Cabernet Franc, Fer ou Cabernet Sauvignon. A quase totalidade dos vinhos produzidos por esta VDQS pertence à cooperativa local.

11) VALE DO LOIRE – FRANÇA

O Loire é o rio mais longo da França, estendendo-se por cerca de 1000 quilômetros, desde sua nascente, nas montanhas Cevennes, até desaguar no Oceano Atlântico. As variações de solo, clima e tipos de uvas encontradas ao longo de suas margens e de seus tributários, se refletem na ampla gama de vinhos produzidos em suas quatro principais regiões vinícolas. Encontramos vinhos tintos, brancos e rosés, além de vinhos frísantes e espumantes, distribuídos por sessenta regiões demarcadas diferentes, sendo produzidos em estilos que variam do totalmente seco até o intensamente doce. A uva branca mais importante do vale do Loire é a Chenin Blanc, com a qual se produzem quatro tipos diferentes de vinhos: seco, semi-seco, doce e espumante. Isto se deve a práticas tradicionais de vinificação, praticamente impostas aos produtores pelas incertezas do clima da região. A Chenin Blanc tem acentuada acidez natural, e, quando recebe sol suficiente, elevado teor de açúcar.

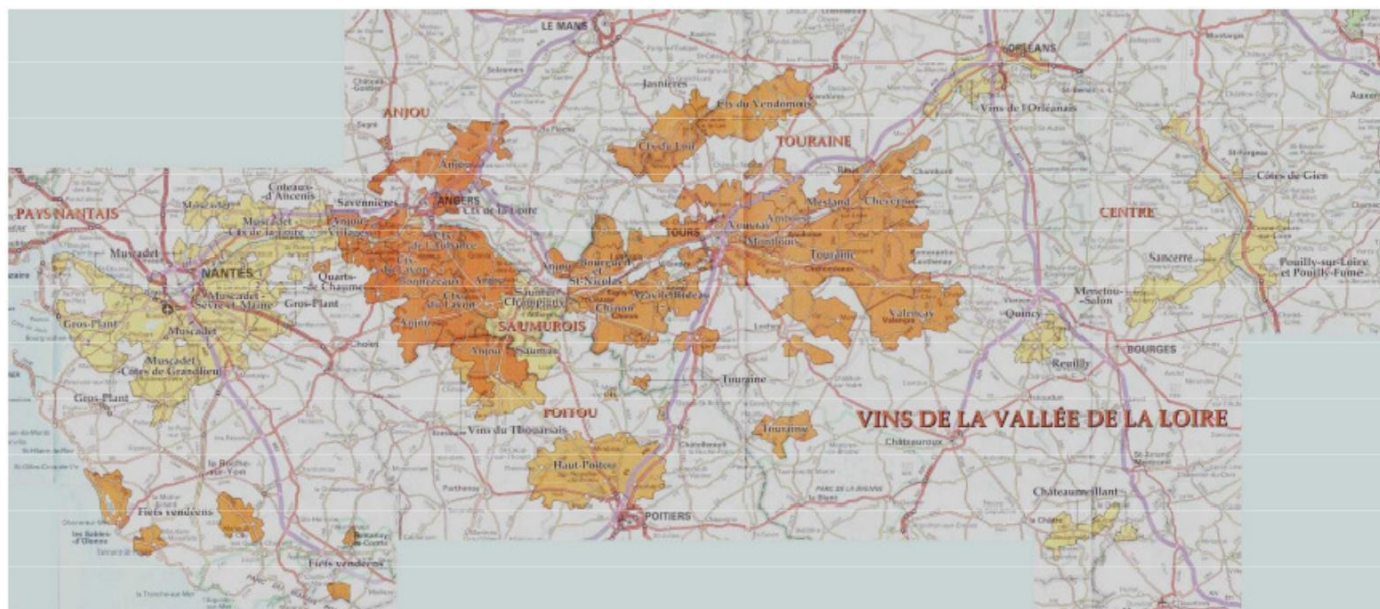


Porém, todo o Vale do Loire se encontra bastante ao norte em termos vitícolas, o que significa que os produtores se defrontam com geadas tardias, ventos frios e verões variáveis. Num ano muito ensolarado, a tendência natural do produtor é fazer o vinho mais rico possível com essa uva doce e ácida, porém em muitas safras, apenas vinhos semi-secos ou secos podem ser produzidos.

OS DISTRITOS DO VALE DO LOIRE

Pays Nantais - Nantes, região da uva Melon de Bourgogne, com a qual se produz o Muscadet, um vinho branco seco e de grande acidez, frequentemente associado a pratos à base de frutos do mar, é a região mais à oeste do Vale do Loire. O clima dessa região é úmido, com temperaturas moderadas, porém os invernos podem ser muito rigorosos, com geadas na primavera. Os verões costumam ser quentes e ensolarados, mas muito chuvosos.

A técnica de vinificação empregada nessa região para a produção dos melhores vinhos, consiste em deixar o vinho em contato com o sedimento (sur lies), até o engarrafamento. Este procedimento aumenta sua complexidade e realça o sabor da fruta. Por causa da retenção do gás carbônico na garrafa, esses vinhos possuem uma agradável sensação de frescor e vivacidade. O vinho mais conhecido da região é o Muscadet de Sèvre et Maine, considerado ideal para acompanhar ostras, mariscos e frutos do mar.



Anjou-Saumur - A região de Anjou-Saumur, situada no centro-oeste do vale, é uma reprodução em escala menor do vale do Loire, produzindo virtualmente todos os estilos de vinho, a partir de praticamente todas as uvas disponíveis na região: dos secos aos doces, dos tintos aos brancos, passando pelos rosés e dos vinhos tranquilos aos espumantes. É nessa região que se situam as regiões demarcadas de Quarts-de-Chaume, Bonnezeaux e Coteaux du Layon, famosas pelos seus vinhos doces, produzidos a partir de uvas afetadas pela Botrytis cinerea ou “podridão nobre”. Na região demarcada de Savennières, encontramos vinhos muito interessantes, produzidos com a Chenin Blanc, intensamente frutados e refrescantes. Em Saumur, para a produção dos tintos e rosados, são utilizadas as uvas Cabernet Franc e Gamay. Esses vinhos são geralmente leves, próprios para consumo imediato e de ótima relação custo/benefício. São ótimos para o verão e muito interessantes para harmonizar com comida. Os melhores tintos de Saumur vêm de uma área mais restrita, o AOC Saumur-Champigny, e são produzidos com a Cabernet Franc. Em Anjou também se produzem vinhos brancos e tintos secos. Os primeiros, a partir da Chenin Blanc, às vezes associada à Chardonnay e à Sauvignon Blanc; e os segundos a partir da Cabernet Franc. Existem ainda as AOC Anjou-Gamay, para tintos da uva Gamay e Anjou-Villages e Anjou-Villages Brissac, exclusivas para tintos, feitos com uvas de locais selecionados, situados ao sul do Loire. Nesse caso, as uvas utilizadas são a Cabernet Franc e a Cabernet Sauvignon e os vinhos ganham um pouco mais de cor e estrutura que a média dos vinhos da região, uma boa opção de consumo. Em Anjou também se produzem vinhos rosés

bastante conhecidos e em diferentes estilos, tais como o Cabernet d'Anjou e Rosé D'Anjou, com leve toque de doçura, e o Rosé de Loire, mais seco.

Touraine - O distrito vinícola de Touraine, ao redor da cidade de Tours, no centro-leste do vale do Loire, existe desde os tempos romanos, assim como a própria cidade. Tours era um local de peregrinação, no século VI, e tornou-se famosa por sua produção de seda nos séculos XV e XVI. Aqui, encontramos a região demarcada de Vouvray AOC, fonte de vinhos produzidos com a uva Chenin Blanc, em estilos que variam de sedutores vinhos doces até os intensamente ácidos vinhos secos. A Chenin Blanc, fisiologicamente madura e bem vinificada, dá origem a vinhos com deliciosos aromas e sabores de maçãs verdes e damascos. Com o envelhecimento do vinho na garrafa, surgem elegantes aromas de nozes, avelãs, amêndoas, mel e marzipan. Os melhores tintos do Loire são elaborados com a Cabernet Franc e produzidos em Touraine, mais especificamente nas AOC Chinon, Bourgueil e St-Nicolas-de-Bourgueil. Na maioria, são vinhos relativamente leves, para consumo imediato, sendo bons rivais do Beaujolais. Seus aromas são frutados e herbáceos, apresentam tanicidade razoavelmente baixa, e bons níveis de acidez. A produção de vinhos mais estruturados e com certo poder de guarda é exceção. A produção de rosés mais estruturados e equilibrados merece destaque.

Vinhedos Centrais - Neste distrito, o mais a leste do Vale, existem vinhedos esparsos, sendo todos os vinhos clássicos secos, constituindo-se em variações da Sauvignon Blanc. Há algumas diferenças entre as regiões, passando pelos sabores concentrados de um Sancerre, pela elegância dos melhores Pouilly-Fumé, ou pelo delicado caráter floral dos Menetou- Salon. A região demarcada de Pouilly-Fumé costuma ser a fonte dos mais elegantes vinhos produzidos com a uva Sauvignon Blanc. Os melhores vinhos costumam ter acidez elevada e evidentes aromas de groselhas brancas (gooseberry), de grama recém cortada, de folhas de groselha (em alguns casos da própria groselha negra), exibindo com frequência um caráter mineral, de pedra de isqueiro, com toques discretos de defumado. Seu melhor período de consumo oscila entre dois a cinco anos. Já os Sancerre devem ser secos ou muito secos, intensamente aromáticos e com sabores marcantes de groselha branca ou mesmo pêssego, nos grandes anos. Os Sancerre brancos também são produzidos exclusivamente de Sauvignon Blanc, devendo ser consumidos entre um a tres anos após a safra. Os Menetou- Salon, de modo geral, são vinhos pouco valorizados, porém são, em essência, puros Sauvignon Blanc em caráter, secos ou muito secos e com um inesperado e delicado toque floral. Devem ser consumidos com um a dois anos de idade. Na AOC Sancerre são encontrados também tintos e rosés produzidos com a cepa Pinot Noir (geralmente leves e frescos, para consumo imediato). Em Menetou-Salon são produzidos vinhos tintos e rosados, a partir da Pinot Noir, assim como na AOC Reuilly, na qual, além dos tintos, se produz um vinho rosado a partir da uva Pinot Gris.



A legislação italiana - A legislação de 12 de julho de 1963 sofreu modificações em 1992, lei 164, que busca adequar-se aos padrões europeus mais recentes. As leis são determinadas pelo MiPAF (Ministero delle Politiche Agricole e Forestali). As quatro categorias, acima citadas, podem ser resumidas assim (do nível inferior ao superior de qualidade média):

VdT: Vino da Tavola que compreende os vinhos mais simples e alguns excelentes que não se adequam às leis de DOC/DOCG. As uvas podem vir de regiões diferentes da área de produção do vinho.

IGT: vinhos com indicação de procedência cujas uvas são colhidas obrigatoriamente dentro destas zonas, ao contrário do VdT. Por questões de bilingüismo, se aceita as denominações equivalentes de “Vin de Pays” (Valle d’Aosta) e “Landewein” (Bolzano – Alto Adige).

DOC: são em número de 319 e seguem as regras rígidas de produção de acordo com a lei.

DOCG: o topo da pirâmide, em número de 36, algumas existe somente por pressões políticas (áreas de turismo), algo típico da Itália, cujas paixões predominam sobre a razão. Estes vinhos têm de possuir o status de DOC por ao menos cinco anos e superar exames técnicos para ser alçado. Tem leis mais rígidas. É muito importante se ter em conta que o DOCG não garante a mais alta qualidade dos vinhos, mas somente que foram feitos de acordo com as normas. Você provavelmente não vai provar vinhos ruins, mas podem ser decepcionantes em relação à

produção de outros países. A garantia é de um patamar mínimo de qualidade, sendo que o máximo depende da boa vontade do produtor e felizmente muitos a têm. As categorias DOC/DOCG são expressões utilizadas na Itália e correspondem à denominação VQPRD (Vini di Qualit  Prodotti in Regione Determinate) da CEE. O governo garante ainda a repressão às fraudes, vigiando a produção para que se evite escândalos como o de contaminação por metanol, através do Servizio de Repressione Frodi. A Itália tem um potencial muito grande, pois nenhum outro país talvez tenha tantas variedades de solos, de uvas autóctones (nativas), microclimas (sobretudo por ser tão montanhoso) e vinhedos espalhados por toda a sua extensão. Num mundo onde a globalização pode se transformar em padronização, isso pode fazer muita diferença.

I - NORDESTE ITALIANO – AS TRÊS VENEZAS



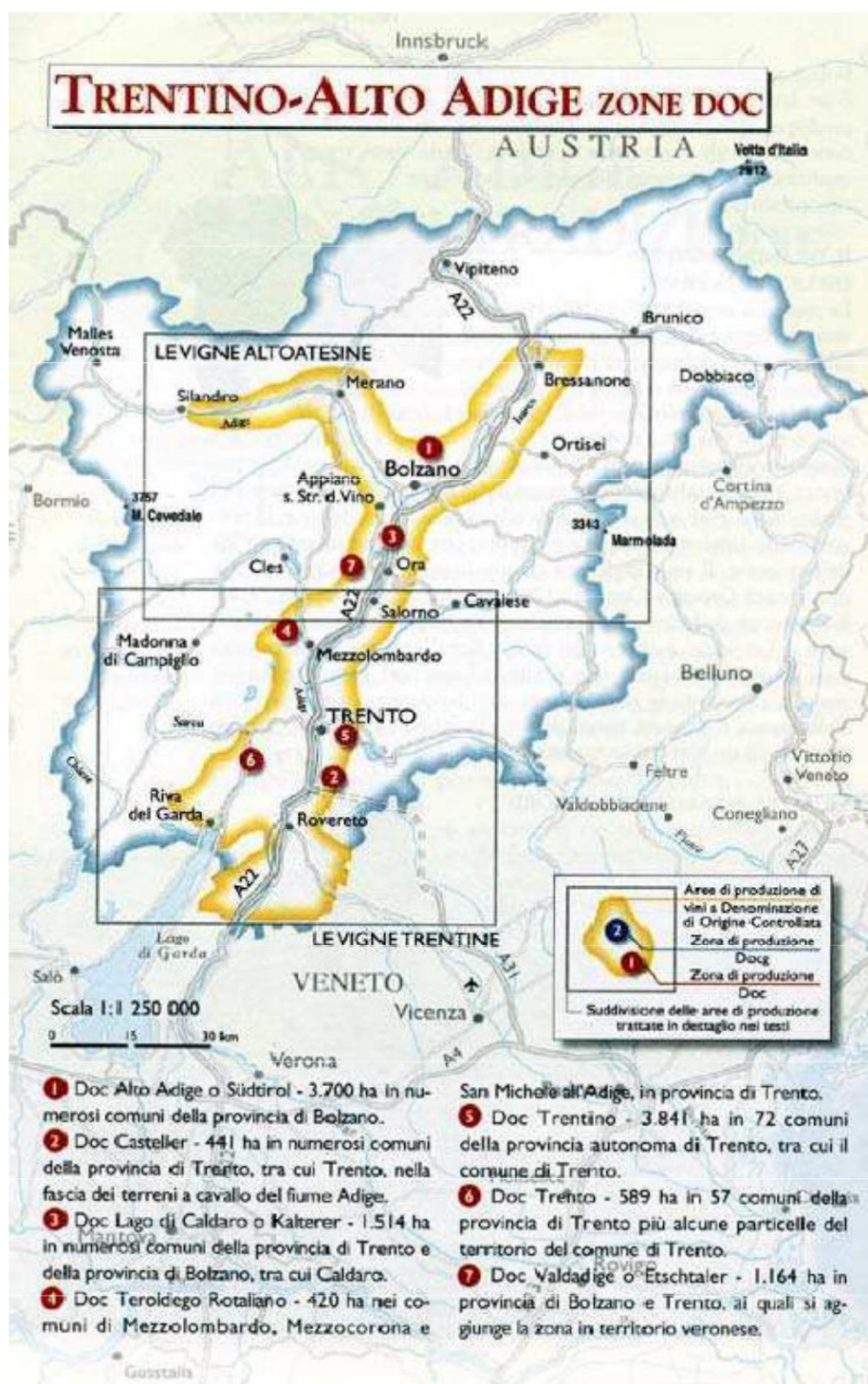
Assim, como “As três Venezas” (Le ter Veneze), é conhecido o nordeste da Itália que compreende as regiões de Veneto, Trentino Alto-Adige e Friuli-Venezia-Giulia. As três regiões têm muito em comum, desde a geologia, a geografia e a história, muitas vezes dominada pela grandiloquência da República Veneziana, “La Seren ssima”, assim citada porque apesar de possuir bons exércitos, era uma república que soube ter a virtude

de ser governada em paz por muito tempo. Tratase antes, de uma das mais ricas regiões da Itália e sede de grandes transformações na enologia italiana, inclusive com sede de institutos de pesquisa muito conceituados: o Istituto Agrário Sperimentale di San Michele em Adige e Laimburg, em Bolzano.

As maiores transformações da técnica vitivinícola foram as fermentações a frio, mudanças nos métodos de conduzir o crescimento das videiras e a seleção de leveduras que realizam a fermentação alcoólica. Isso se deu sobretudo, na década de 70. O nordeste responde por cerca de 15% de toda a produção de vinhos da Itália e em termos de produção (quantitativamente falando) o Veneto é a terceira maior região produtora, atrás da Sicília e da Puglia, mas ao contarmos apenas os vinhos categorizados como DOC ou DOCG, o Veneto tem a liderança, com 11% da produção italiana de vinhos finos.

A geografia da região compreende colinas não muito íngremes, com boa insolação, correntes de ar quente vindas do Mar Adriático e de grandes rios como o Pó, o Piave e o Adige e os ventos frios do norte são amenizados pelos Alpes. Muitas variedades são cultivadas e em alguns casos, abrigadas numa única DOC, fato que faz com que a região de Trentino Alto-Adige seja a que tem a maior número percentual de DOCs em relação ao total produzido: cerca de 85% dos vinhos.

1 - TRENTINO E ALTO-ADIGE



Embora politicamente juntas, as duas regiões tem alguma diversidade cultural e lingüística que merecem ser observadas, portanto sendo colocadas em separado aqui no nosso estudo dos vinhos, porque justamente em termos enológicos as regiões são bastante diferentes.

1.1) Trentino

Viticultura - A diferença principal do Trento em relação ao Alto-Adige é a nítida influência da vinicultura do vizinho Veneto. A região de Trentino se concentra na província de Trento (Alto-Adige na de Bolzano). A uva bandeira da região é ou foi a nosiola cujos

vinhedos foram brutalmente devastados pela *philoxera*, o pulgão que mata as raízes da planta. Hoje em dia a uva mais difundida é a *chardonnay*, que tem uma DOC que abriga vinhos espumantes, a Trento Clássico. Dos cerca de 12.800 hectares de uvas plantadas, a região trentina se ocupa de aproximadamente 9.000 contra apenas 3.800 da região de Alto-Adige, que se concentra na província de Bolzano, com uma maior influência tedesca. Quanto à produção em hectolitros, Trento responde por cerca de 750.000 enquanto Alto-Adige pelos restantes 475.000 hectolitros.

Uvas principais e seus aromas mais comuns:

Branco:

- ☐ Muller-Thurgau: Flores, ervas verdes e lichias;
- ☐ Pinot grigio: Pêssego, damasco e especiarias;
- ☐ Sauvignon blanc: Maçãs verdes, grama cortada e aspargos.
- ☐ Nosiola: Maçãs verdes e amarelas, frutas cítricas;

Tinto:

- ☐ Teroldego: Cerejas, amoras e ameixas;
- ☐ Lagrein: Grama cortada, cerejas e ameixas;
- ☐ Merlot: Cerejas, ameixas e rosas;
- ☐ Schiava: Morangos, chá e aromas lácteos.



1.2) Alto-Adige



Geografia e Vinicultura - As pequenas áreas produtoras desta DOC estão localizadas ao longo dos vales presentes às margens dos dois principais cursos fluviais da região, o Adige e o Isarco na província de Bolzano, com um rendimento anual em torno de 600.000 hectolitros ou 60 milhões de litros de vinho.

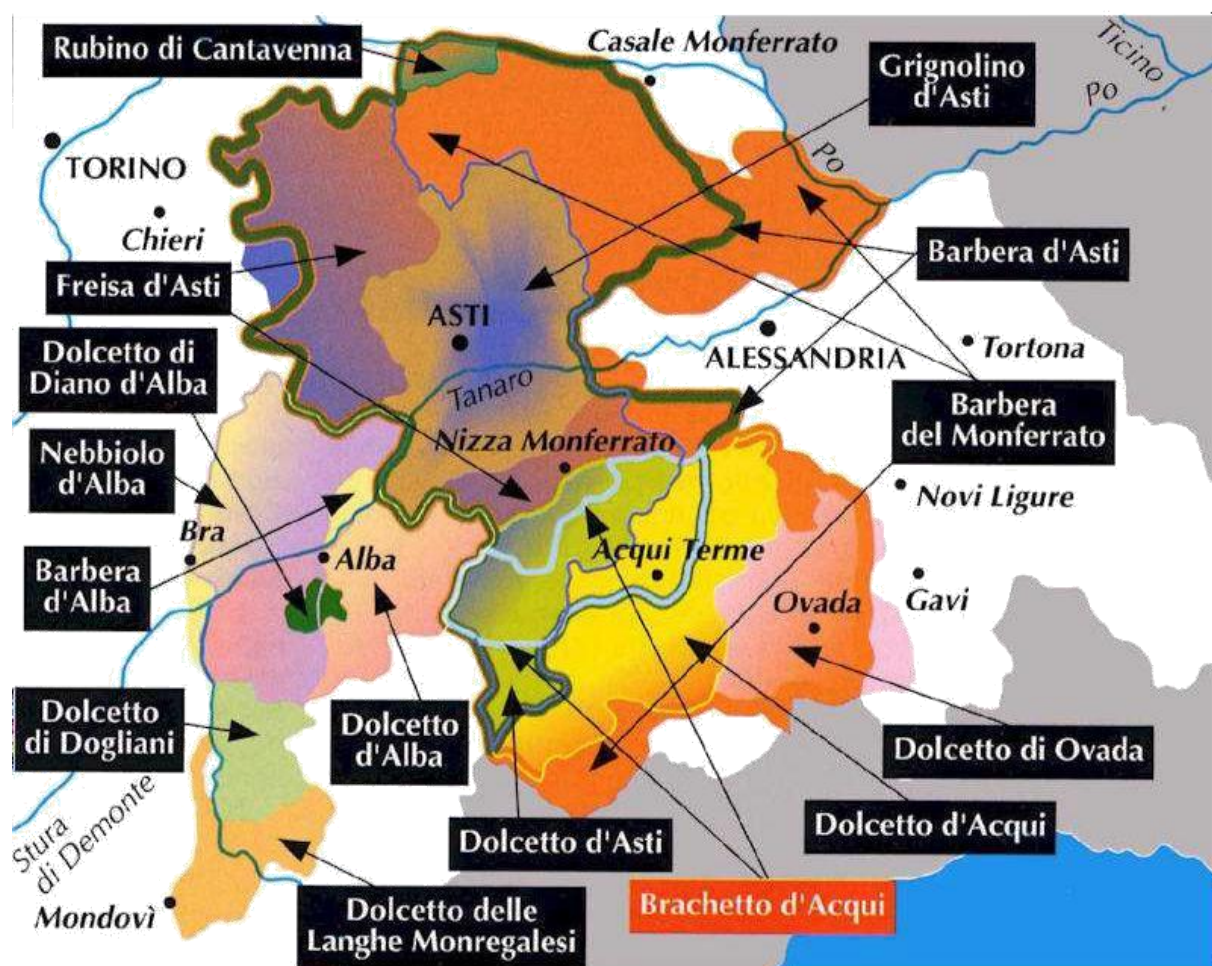
Uvas principais e seus aromas mais comuns:

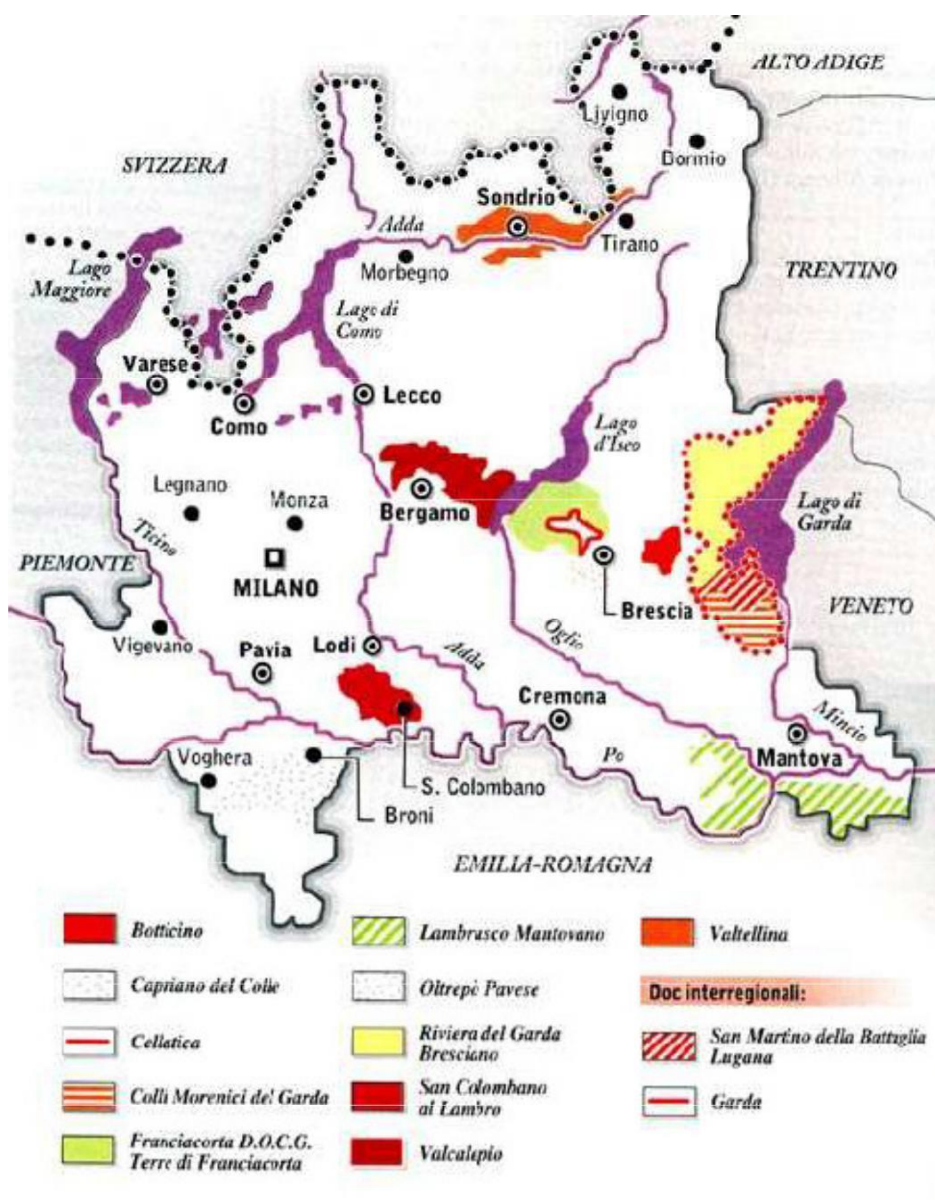
Branco:

- ☐ Pinot bianco – Weissburgunder: Maças verdes, pêssegos e lichias;
- ☐ Pinot grigio – Rùlander: Pêssego, damasco e especiarias;
- ☐ Traminer aromático – Gewürztraminer: Lichias, rosas e especiarias;
- ☐ Riesling renana – Rhein riesling Flores, mel e frutas cítricas.

Tintos:

- ☐ Pinot Nero (Blauburgunder): Morangos, pitangas e violetas;
- ☐ Lagrein: Grama cortada, cerejas e ameixas;
- ☐ Merlot: Cerejas, ameixas e rosas;
- ☐ Cabernet sauvignon: Cedro, chocolate e groselhas pretas.





2.1) Franciacorta e Terre di Franciacorta - Sem dúvida a estrela da região, pois possui um dos melhores espumantes do mundo.

O nome deriva de “Franzacurta” (corte franca) que na Idade Média significava território livre no sentido de coleta de impostos. A região é muito fria, mas chega até mesmo a mostrar a presença de oliveiras, que gostam do clima quente meridional, uma vez que o Lago d’Iseo funciona como um modulador térmico, aquecendo os invernos rigorosos desta região.

Com a ajuda da Universidade de Milão a região de Franciacorta tem se modernizado bastante no que se refere à otimização da utilização do solo para se plantar videiras, do mesmo modo como países como a França procedem, com vasta documentação das características de solos, climas e micro climas determinando as melhores uvas a serem exploradas. Ninguém aqui planta o que quer só o que é determinado por estes estudos. As uvas usadas para os espumantes são as pinot bianco e nero e a chardonnay e a exemplo de Champagne ficam no mínimo por 18 meses envelhecendo nas garrafas antes de serem comercializados. O paladar dos Franciacorta são mais secos, se comparados a outros espumantes mundiais. Ainda podemos citar os Terre de Franciacorta, que são os vinhos brancos secos da região, produzidos com a chardonnay e pinot bianco e alguns Rosso que são feitos de variedades internacionais como a cabernet e a merlot, além da barbera e nebbiolo. Os Terre di Franciacorta Bianco são muito bons.

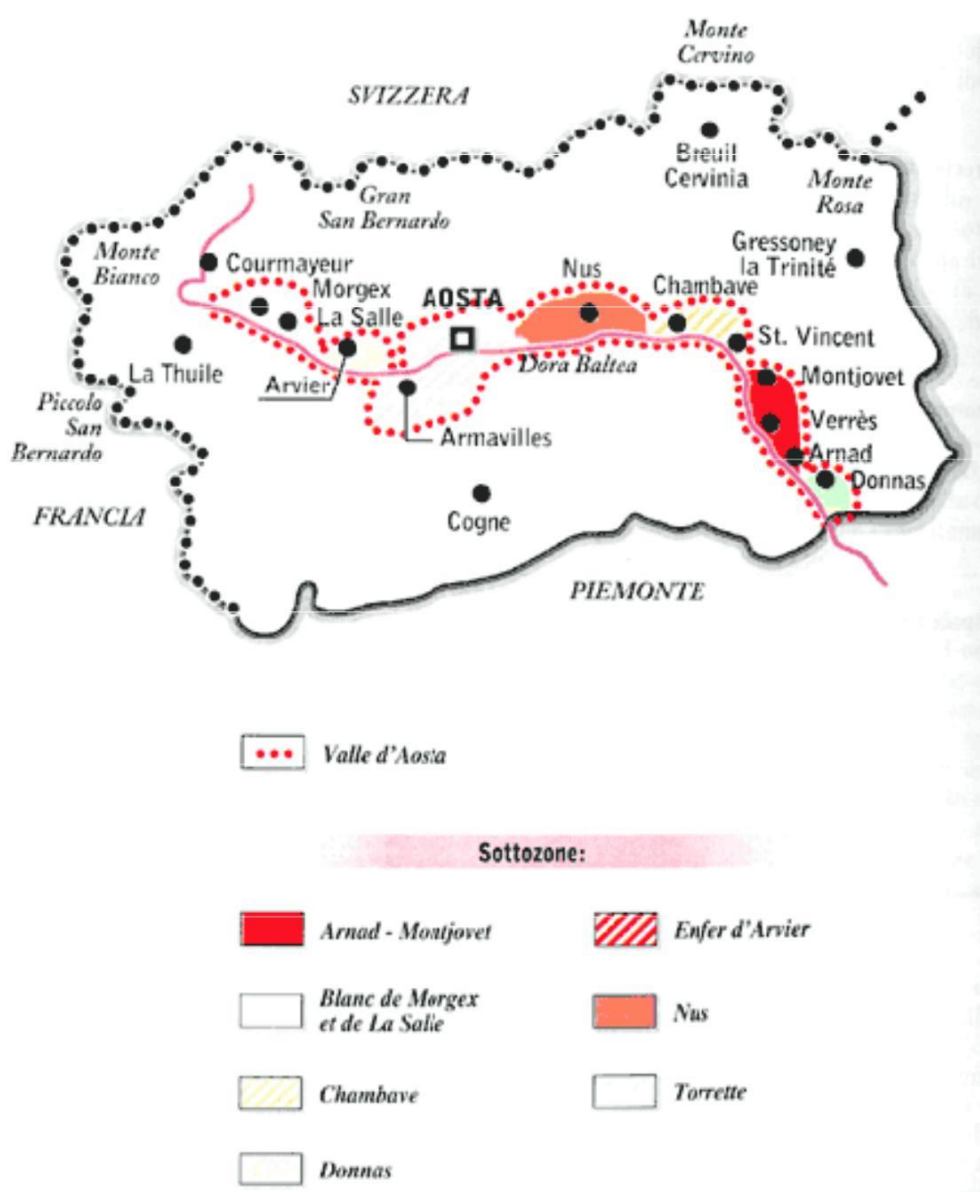
As uvas da região:

Tintas

- Marzemino: Erva cortada, cerejas e groselhas;
- Bonarda: Flores, mirtilo, frutas

vermelhas. Brancas

- Riesling itálico: Damascos, cítricos e maçãs verdes;
- Pinot bianco: Pêras, chá e compota de marmelos;
- Trebbiano: Nozes, cítricos e maçã verde;
- Garganega: Flores selvagens, amêndoas e cítricos.

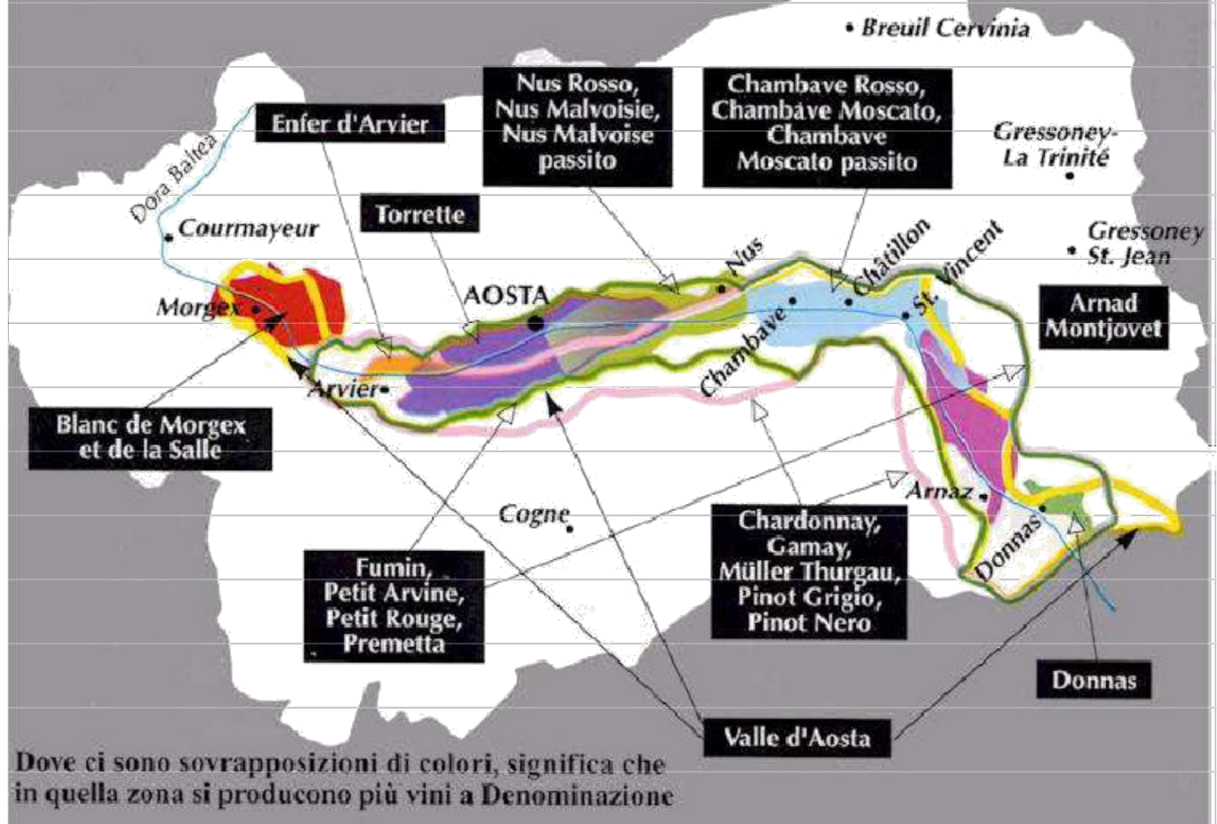


Le zone di produzione dei vini Doc della Liguria

Dove ci sono sovrapposizioni di colori, significa che in quella zona si producono più vini a Denominazione



Le zone di produzione dei vini Doc della Valle d'Aosta



III – ITÁLIA CENTRAL - APENINOS (EMILIA-ROMAGNA, MARCHE E ABRUZZI)



A cordilheira dos Apeninos (em italiano: Appennini) estende-se por 1000 km ao longo da Itália central e costa leste, formando a coluna dorsal geográfica da Itália, dividindo-a quase por completo de norte a sul. Na parte centro-norte do país, teríamos a Emilia como uma “cabeça” de um prego e sua haste seriam as montanhas. A leste, em direção ao mar Adriático, temos as regiões restantes de Marche, Abruzzi e Molise. Produzindo milhões de litros e com um pé na modernidade está a

Emilia. Sua maior produção é de Lambruscos, sem pretensões maiores que saciar o ávido mercado de vinhos para o dia-a-dia. Marche, uma região pequena e modesta, tem no seu Verdicchio um branco alegre e cheio de frutas que agrada a maioria das pessoas e tem um nível superior de qualidade em relação aos vinhos emilianos. Abruzzi tem um ótimo potencial: uvas tintas que podem produzir vinhos tânicos e encorpados e alguns deles já bem conhecidos muito além das fronteiras da bota e uma, senão a única, região do mundo a elaborar vinhos da uva branca trebbiano de altíssima qualidade. Tal como na Emilia, é uma região pródiga em grandes cooperativas vinícolas.

1) Emilia-Romagna

A Emilia-Romagna é uma região de transição que apresenta traços de cultura da vizinhança ao norte como o Piemonte e a Lombardia e os vizinhos ao sul, em especial Marche e Toscana. No quesito extensão de vinhedos é uma das maiores da Itália, com uma produção média de 700 a 900 milhões de litros ao ano, com 12% destes sendo DOC ou DOCG. A despeito das dimensões citadas não é difícil compreender esta região vinícola, pois todas as suas denominações confiáveis se baseiam em pouquíssimas variedades de uvas: trebbiano, sangiovese e albana são as mais expressivas e o rótulo costuma indicar o essencial, que são o nome da região e a uva. As outras uvas recomendadas são as internacionais cabernet sauvignon e franc,

merlot, chardonnay e sauvignon blanc, as nativas tintas lambrusco, croatina, fortana, barbera, bonarda e ancellotta e por fim, as brancas malvasia, riesling itálico, bombino e moscato.



1.2) Reggio nell'Emilia e Modena - Esta região mais conhecida por fabricar o aceto balsâmico, elabora bons espumantes que evoluíram muito principalmente pelo apelo culinário da região. Além dos brancos, a região se notabiliza por fazer tintos também espumantes, secos e doces (Lambruscos), com uvas como cabernet e uma uva única, típica da região, a malbo gentile. O coração do Lambrusco italiano está nas comunas de Montecchio, Cavriago e Gualtieri ao redor de Reggio nell'Emilia e ao redor de Modena vêm talvez os melhores: de Sorbara, Salamino di Santa Croce e de Grasparossa di Castelvetro. Estas três denominações abrigam por sua vez, pequenas comunas que são especializadas neste vinho tão popular (o que o torna motivo de desprezo de alguns entendidos). O de Grasparossa di Castelvetro é provavelmente o mais apto a agradar os paladares mais exigentes, pois é o mais pleno e encorpado.

Tintas

- Bonarda: Frutas vermelhas, flores e mirtilo;
- Sangiovese: Ervas, baunilha, cereja;
- Lambrusco: Morangos, framboesas e cerejas.

Branças

- Albana: Damascos, mel e abacaxi;
- Trebbiano: Cítricos, maçã verde e nozes;
- Bombino: Maças amarelas e verdes, nozes.

2) Marche



A produção é considerável, cerca de 200 milhões de litros, embora em área plantada seja apenas o 12º colocado. Aproximadamente uma dúzia de DOCs se distribuem ao longo da faixa de terra marcheggiana, mas as principais estão nas proximidades das cidades de Ancona, Macerata e Ascoli Piceno. Nas duas primeiras vemos o seu mais famoso vinho, o branco Verdicchio dei Castelli di Jesi e na última os tintos agradáveis Rosso Cónero e Rosso Piceno.

2.1) Verdicchio dei Castelli di Jesi - A verdicchio é não só a uva (branca) mais importante da região, como integrante do seu vinho mais conhecido. A área de Castelli di Jesi fica na província de Ancona, Jesi é uma cidade interiorana a cerca de 35 quilômetros de distancia da litorânea Ancona. O nome que evoca a presença de vários castelos é porque diversas vilas medievais, fortificadas como os castelos, sediam a produção do vinho. Portanto, algumas tem de fato, nomes de castelos: Castelbellino, Castelplanio e a principal é Montecarotto. Estes vinhos tem alguns traços característicos como aromas vivazes e delicados de frutas frescas, um paladar bem seco e um retro gosto amargo típico (nada que incomode a maioria dos consumidores). Eles podem possuir a denominação “Clássico”, de vinhedos mais antigos e por isso eles tem um diferencial entre a maior parte dos vinhos brancos da Itália que é a capacidade de envelhecer alguns anos.

2.2) Rosso Cónero e Rosso Piceno - A DOC de Rosso Cónero está numa das mais belas paisagens do litoral italiano, com colinas cheias de verde que se dirigem ao mar azul. As uvas usadas são a montepulciano, 85% e o restante do blend é de sangiovese. Os melhores produtores costumam diminuir os rendimentos das videiras até bem abaixo do legalmente permitido para que tenham vinhos ainda mais finos e concentrados. Os vinhos são concentrados, aromáticos com notas agradáveis de ervas frescas, especiarias, violetas e frutas negras como amoras e na boca é cheio, encorpado e potente, sobretudo os Reserva. Os Rosso Piceno crescem na região mais extensa das vinhas de Marche e tem uma mistura que ao contrário do Cónero, valoriza a sangiovese, que entra com 30% a 50%, no mínimo e além da montepulciano aceita a branca

trebbiano que dá notas mais delicada e floral. O Rosso Piceno é um vinho mais leve que o Cónero e fica ótimo com pratos típicos, como o bolliti, à base de carnes cozidas.

Uvas tintas e brancas:

- Verdicchio: Marmelo, pêras e feno;
- Montepulciano: Cereja, amora e pimenta;
- Sangiovese: Cassis, cogumelos, especiarias.

3) Abruzzo



3.1) Montepulciano d'Abruzzo - Sem dúvida é a mais importante DOC abruzzese e crescentemente melhorando sua participação no mercado internacional, graças, sobretudo ao seu excelente custobenefício. A denominação alcançou o status de DOCG em 2003, mas de vinhos de uma área restrita: é o Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane, elaborado próximo à província de Teramo. As outras províncias produtoras são Chieti, L'Áquila e Pescara. Estende-se

por toda a orla até Teramo, seguindo o rio Pescara, ao norte pelo rio Aterno até a cidade de L'Aquila e ao sul até a cidade de Sulmona.

3.2) Trebbiano d'Abruzzo - É a denominação que segue a primeira em importância, ainda que não reconhecida do mesmo modo. Isso é justificado pela má fama da uva branca trebbiano, que para alguns é "maligna", porque de fato não é sempre que se obtêm bons vinhos com ela. Na França, ela praticamente só é usada na fabricação dos conhaques, sob o nome local de ugni blanc. Os produtores mais conscienciosos buscam sempre alternativas modernas que permitam melhorar a qualidade de seus vinhos.

Características das uvas:

- Montepulciano: Cerejas, amoras e pimenta;
- Trebbiano: Frutas cítricas, maçã verde e nozes.

3) Toscana



História e geografia - Logicamente é quase desnecessário comentar sobre a importância histórica da Toscana, que é um ponto nevrálgico de toda a cultura italiana e também a base do que veio a ser a língua oficial do país (ainda que com um italianíssimo ressentimento de outras regiões). Se como em toda a Itália os etruscos tiveram importância crucial e aqui não foi diferente, todavia os romanos detêm os méritos de seu desenvolvimento, difusão e até certa imposição sobre o resto do país. Mas voltando aos etruscos, a Toscana bem como partes da Úmbria, Marche e Lazio constituía o território chamado Etrúria, que teve seu esplendor nos

séculos VIII até V a.C. Cidades como Firenze (Florença) tem um significado cultural mais que italiano, universal, servindo de ponto de referência em toda espécie de manifestações artísticas e culturais, como na música e na pintura, nas mais diversas ciências, como política e arquitetura. Em termos enológicos a Toscana é o coração pulsante da Itália, dada a riqueza geológica da região, de seu clima favorável, do desenvolvimento de técnicas, de seu potencial turístico que sempre faz com que o progresso jamais se detenha. A região tem um formato triangular e é muito propícia à cultura das videiras, com uma topografia de contínuo sobe-desce que desenham vales e colinas de diferentes altitudes. A parte costeira, cada vez mais valorizada (Maremma é a "bola da vez"), tem um clima mais ameno graças à ação moduladora do Mar Tirreno. Quanto

mais se vai ao interior mais o clima tem características continentais, ou seja, de invernos frios e verões bem quentes. Cerca de 45% dos vinhos da região são classificados dentro das 33 DOCs, 7 DOCGs e 5 IGTs que constituem o soberbo mosaico toscano. Na sequência, vamos às diversas sub-regiões e denominações destes clássicos que tem sido um motor primordial da vinicultura mundial.

4.1) Chianti

Esta famosa região foi se desenhando na Idade Média com pequenas vilas que se formavam em torno das plantações de uvas. Depois de um período de maior turbulência, ainda na fase medieval, entre os séculos XIII e XVI (lutas entre cidades rivais, principalmente Siena e Firenze), as coisas foram se acalmando e no século XVIII, em 1716, o Grão Duque da Toscana, Cosimo III, definiu as áreas de plantação das videiras que compõe a denominação Chianti, sendo então um precursor remoto do que são hoje as leis das DOCs. Os

motivos eram comerciais, claro, pois os consumidores estrangeiros que tinham acesso aos vinhos preferiam os franceses aos toscanos, o que aborrecia os produtores que sabiam do potencial da região. Só que para explorar este potencial era preciso se empenhar nos trabalhos das vinhas e isso só se conseguiu com os esforços de um homem que foi um tenaz e apaixonado empreendedor: o Barão Bettino Ricasoli. É a área mais vasta da Toscana abraçando as províncias de Firenze, Siena, Prato, Arezzo, Pistoia e Pisa, que juntas derramam um oceano de vinhos, da ordem de 75 milhões de litros por ano. A DOCG Chianti Clássico é uma denominação à parte das outras produtoras de Chianti, que são: Montalbano, Rúfina, Montespertoli e os Colli Aretini, Fiorentini e Senesi. Uma das principais “melhorias” do vinho de Chianti foi feita à partir de 1984, quando a legislação determinou que as uvas brancas como a trebbiano e malvasia que podiam constituir até 20% da mistura, passariam a ser aceitas até o máximo de 6%. A uva tinta canaiolo nero é também usada em baixos percentuais. Todavia as principais aziende, as mais prestigiosas, usam 100% de uvas sangiovese.

A região de Chianti Clássico - Se a menção deste nome, Chianti Clássico, é sinônimo de vinho italiano para muitos, poucos sabem que a região é além de tudo, uma das mais belas paisagens do planeta, com colinas repletas de vinhas, oliveiras e ciprestes encravados no coração da Toscana, o berço e paradigma de grandes revoluções culturais e artísticas. Já foi mencionado que até o século XIII as disputas entre Siena e Firenze pareciam intermináveis,



transformando em campo de batalhas sangrentas os belos campos toscanos. Uma lenda diz que a disputa por território foi decidida de um modo muito peculiar. Dois cavaleiros cada um partindo de sua cidade, um de Siena outro de Firenze, deveriam partir em carreira logo que o galo cantasse e o local de encontro de ambos seria o ponto de demarcação da fronteira de cada cidade. Aparentemente, o galo negro fiorentino cantou mais cedo e os cavaleiros se encontraram em Fonterutoli, a apenas 15 quilômetros de distância dos muros de fortificação de Siena. Por isso, uma grande parte do atual território de produção dos Chianti Clássicos, passou a ser propriedade da Republica Fiorentina e esta região tem importantes e favoráveis pontos de microclima que permite a elaboração de excelentes vinhos. Curiosidade: é por isso que a região do Clássico tem o emblemático galo negro nos rótulos. Conforme já mencionado, Cosimo III descendente dos mais famosos membros da família Médici, estabeleceu a demarcação da área de produção dos Chianti em 1716 e por isso foi o pioneiro mundial nesta iniciativa; mas ainda não havia a legislação definida e daí os pioneiros nesse assunto foram os portugueses, que com o Marquês de Pombal criaram as regras de vinificação para uma região demarcada, a do vinho do Porto, em 1756.

Principais Sub-regiões

4.1.1) Barberino Val d'Elsa - Situado sobre as colinas que descem ao vale de Elsa, tem altitude média acima dos 350 metros e abriga numerosos castelos medievais e uma igreja de San Michele Arcângelo que reproduz em escala diminuta, a cúpula do maravilhoso Duomo de Firenze, obra-prima da arquitetura, concebida por Filippo Brunelleschi.

4.1.2) Castellina in Chianti - Sobre as colinas que separam os vales d'Elsa, Pesa e dell'Arbia, com alturas de até 576 metros. É a região onde foram encontrados os maiores achados arqueológicos e se situa na metade do caminho entre Siena e Firenze, sendo por isso muito disputada por ambas, o que não chegou a atrapalhar seu desenvolvimento. Aqui cabe um mísero comentário sobre os vinhos. O Castello di Fonterutoli é sem dúvida um dos melhores desta DOCG (e foi historicamente, o local do encontro dos cavaleiros da famosa disputa do século XIII).

4.1.3) Castelnuovo Berardenga - O território é dividido em duas partes delimitada pelo rio Arbia e altura dos vinhedos continua subindo, aqui chegam aos 648 metros. É um burgo fortificado com seu nome derivado de um nobre francês que tinha lá seus domínios ligados a um monastério (San Salvatore a Fontebuona) fundado por sua família: Berardo. Vinho que vale a pena conhecer: Felsina.

4.1.4) Gaiole in Chianti - O território ocupa a parte das colinas que saem dos Monti Del Chianti indo em direção ao leito do rio Arbia, com altitudes de 356 metros. É uma região de muitas paróquias inclusive preservando as estruturas românicas, antiquíssimas. Foi um domínio feudal que pertenceu ao Feudo di San Lorenzo a Coltibuono, com muitos castelos que eram as fortificações para que se defendessem das investidas da república fiorentina. Num destes

castelos temos vários dos melhores vinhos da região: Castello di Brollio (Barone Ricasoli), Castello di Ama, Riecine e o Podere il Palazzino.

4.1.5) Greve in Chianti - O território é delimitado pelo vale da Pesa e aqui as altitudes estão na casa dos 900 metros de altura. A região se desenvolveu pela sua posição bem central, próxima a cidades importantes como Valdarno e Firenze. Também de vocação religiosa com muitas paróquias de estruturas originais medievais, tem destaque o castelo e a igreja de Montefioralle. 4.1.6) Panzano in Chianti - Quase uma extensão da anterior em uma zona onde existem indústrias importantes como a de Alberto Novarese, têxtil de origem piemontesa. É uma sub-região que possui um terroir exaltado pelos italianos, chamado de "Conca d'Oro".

4.1.7) Radda in Chianti - Outra região rica em restos arqueológicos que confirmam a dominação etrusca, principalmente nas áreas de Poggio alla Croce e Malpensata. O seu mais antigo castelo data do século XI e aqui se vê também muitas paróquias belíssimas, como Santa Maria Novella e também do convento de Santa Maria in Prato, conhecida por uma pintura de 1474, a belíssima "La Madonna con il bambino"

4.1.8) Montalcino - A pequena comuna de Montalcino faz parte da província de Siena, da qual dista 45 quilômetros e já era muito conhecida por seu vinho desde a Idade Média, em especial o Moscadello di Montalcino, que é um vinho branco e doce. Havia uma lenda na qual o Imperador Carlos Magno que viajava a Roma, teve seu exército quase todo comprometido por uma doença misteriosa. Durante uma noite, ele sonhou com um anjo que lhe trazia a receita para que os soldados se curassem: deveria fazê-los beber um pouco do vinho de Montalcino misturado a algumas ervas aromáticas; e isso os curou. Hoje este vinho constitui uma das quatro DOCs, só que já não é mais o estandarte da região. O astro atual é o Brunello di Montalcino, feito de uma subespécie de uvas sangiovese, a mesma do Chianti mas de bagos menores que ficou conhecida como brunello ou brunellino.

4.1.9) Brunello di Montalcino - Um grupo de estudiosos no século XIX fez esta descoberta, de que esta subespécie de sangiovese dava excelentes vinhos. Entre os descobridores, viticultores e um farmacêutico de nome Clemente Biondi. Muitas pesquisas se fizeram com estas uvas até que em 1888 a primeira safra do Brunello di Montalcino se concretizou nas mãos do sobrinho daquele farmacêutico. O seu nome: Ferruccio Biondi Santi, um jovem ex-combatente do exército de Garibaldi, o baluarte da unificação italiana datada de 1861. Este sobrenome é reconhecido no mundo todo e alguns dos vinhos desta safra inicial, de 1888 e da segunda, de 1891, ainda existem e recentemente foram arrematadas em leilão por cerca de 20 mil dólares cada garrafa. Este vinho tem a DOCG desde 1980.

4.1.10) Rosso di Montalcino - Irmão menor do Brunello, é feito também com mesmas uvas mas de vinhas mais jovens dando vinhos mais frutados e menos encorpados e complexos. Tem um potencial de vida de 4 a 5 anos, ao contrário do Brunello que em anos médios, ainda tem vitalidade aos 15 anos.

4.1.11) Sant'Antimo - Última DOC a ser criada na região em 1996 tem o nome da abadia local. Inclui vinhos tintos de sangiovese, malvasia nera e cabernet sauvignon, e brancos feitos de trebbiano, malvasia e chardonnay. Também faz o Vin Santo (famoso vinho doce e alcoólico da região toscana, mas feito em outras partes do país também; aqui leva principalmente a malvasia).

4.1.12) Montepulciano - Mais uma esplêndida cidade medieval na região do Val d'Orcia e o centro de mais um vinho de excelente reputação no universo do vinho: o Vino Nobile de Montepulciano, feito de sangiovese, lá chamada de prugnolo gentile. A região já tinha fama graças aos vinhos desde o século VIII a.C.

4.1.13) Vino Nobile di Montepulciano - Como descrito o vinho já existe há tempos, séculos, mas seu formato atual teve início nos anos 20, no século XX, graças ao vinhateiro Adamo Fanetti e alguns colegas de profissão. A uva prugnolo gentile é um clone da sangiovese e tem características muito especiais, quer dizer, uma personalidade própria que deveria ser explorada. A DOC veio em 1966 e depois de muitas boas colheitas e vinhos, veio posteriormente a DOCG em 1980. Mas o vinho não é 100% feito só com esta uva, mas recebe pequenas adições como a canaiolo nero e a mammolo.

4.1.14) Rosso di Montepulciano - O Rosso é um vinho de médio corpo, do tipo fácil de beber, para acompanhar as refeições sem pretensões e adequado para ser bebido na juventude e sua relação com o Vino Nobile tem a mesma proporção existente entre o Brunello e o Rosso di Montalcino, ou seja, pode ser considerado um “segundo vinho” ou irmão caçula.

4.1.15) Vin Santo di Montepulciano - O Vin Santo é muito especial na Toscana, cada produtor tem o seu e o seu próprio estilo de fazê-lo basicamente variando o tempo de secagem e o percentual das uvas, malvasia e trebbiano (e uma pouco comum versão rosada, “Occhio di Pernice”, de sangiovese e malvasia nera).

4.1.16) Carmignano - Zona histórica de muita importância e que tem lá sua DOCG apesar de não tão conhecida fora de sua área no mundo do vinho. Os vinhos são muito bons: Carmignano Riserva tem sua data de lançamento definida por lei, tem de ser até o dia 29 de setembro do terceiro ano após a colheita, nunca depois. Tudo isso para que não estrague a Festa de San Michele, patrono da pequena região a leste de Firenze que é composta das comunas de Carmignano e Poggio a Caiano. Sua composição é do estilo “super-toscano”: 50% de sangiovese e o restante pode incluir canaiolo, cabernet sauvignon e franc e às vezes a trebbiano toscano, malvasia bianca e canaiolo bianco. É um vinho bastante encorpado e tânico e ótimo companheiro para carnes grelhadas e assadas com molhos pesados. San Gimignano Trata-se de uma cidadezinha medieval próxima de Siena, aliás, visível a olho nu de algumas partes do território “senese”. Lá se faz um DOCG conhecidíssimo na Itália e por muitos experts espalhados pelo mundo afora, que é o branco Vernaccia di San Gimignano, cujo nome vem do latim “vernaculum” que significa “do lugar” ou nativo. O vinho já tinha destaque na região desde o ano 1000 d.C. e nessa época em que os brancos eram muito mais populares, ele era o concorrente natural dos

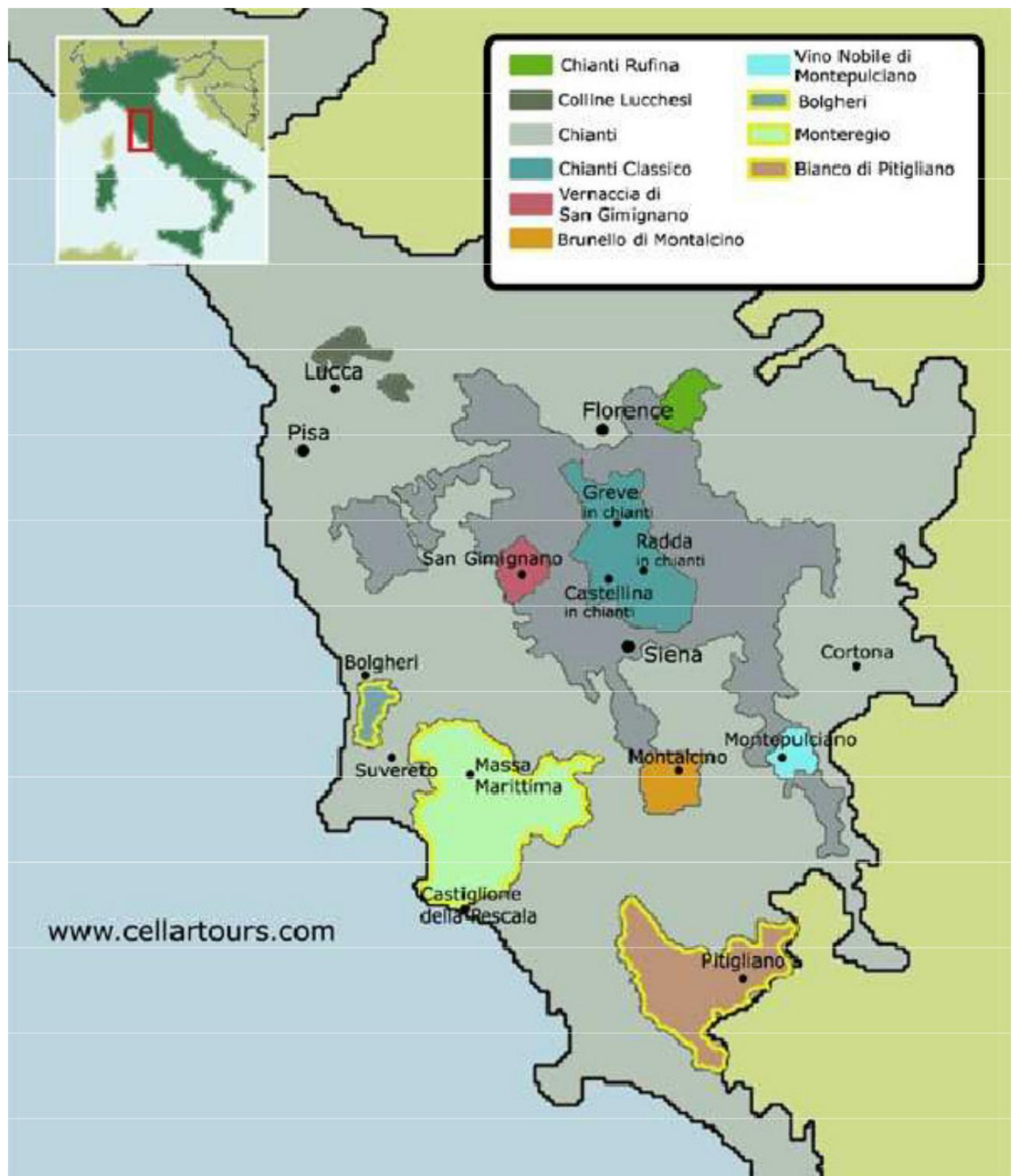
brancos meridionais feitos à moda grega (não esquecer que o sul da Itália era conhecido como Magna Grécia).

4.1.17) Bolgheri - Bolgheri é a região próxima da costa mais famosa e foi um potente catalisador de mudanças revolucionárias na enologia italiana desde os anos 60, graças, sobretudo à genialidade de um grande enólogo chamado Giacomo Tachis, que supervisionando a produção do Marchese Mario Incisa della Rocchetta, na sua Tenuta San Guido, permitiu o nascimento de um cabernet sauvignon que deu uma reviravolta na península itálica: o Sassicaia, considerado o melhor vinho do mundo em 78 em Londres. Pela primeira vez se criou na Itália um vinho de moldes franceses, com tamanha grandeza e à margens do Tirreno, numa região que não tinha quase nenhuma tradição vinícola quando comparada à rica e antiquíssima história vinícola de áreas consagradas. Quando concebido em fins dos anos 60 (1968), a região de Bolgheri não tinha nem sequer uma DOC só produzindo vini da tavola. Só que isso foi o primeiro passo para que a região comesse a ser notada, pois outras “aziendas” deram início a um processo de elaboração contínua de outros super-toscanos de altíssimo nível também: Tenuta dell’Ornelaia do Marchese Lodovico Antinori e seus igualmente “mega-vinhos” Ornelaia (cabernet e merlot) e o Massetto (merlot), Tenuta Del Terriccio e seu Lupicaia (cabernet e merlot), Tua Rita e os incríveis Redigaffi (merlot) e Giusto di Notri (cabernet e merlot). A região de Bolgheri se tornou uma DOC em 1994, para que se acomodassem os novos vinhos que ao liderarem as preferências mundiais não poderiam mais ser marginalizados pela própria legislação vinícola italiana. Esta DOC possui as denominações Bolgheri Rosso, Rosato e Bianco sendo que esta última usa as brancas trebbiano, vermentino, malvasia e sauvignon blanc e o Rosato, com a sangiovese unicamente.

4.1.18) Maremma (sul) - O nome Maremma se refere à grande faixa litorânea da Toscana ao longo do Mar Tirreno nas planícies costeiras de Grosseto e se estendendo aos distritos vinicultores de toda a costa, inclusive Bolgheri e a área é conhecida por “Califórnia italiana”. Aí temos mais alguns destaques, sobretudo motivado por uma nova DOCG de Morellino di Scansano. Este vinho feito a base de sangiovese (também chamada dentro desta zona, de morellino) é do tipo médio corpo, fácil de beber e tem feito sucesso pelo seu estilo moderno, intensamente frutado, aveludado.

As uvas toscanas

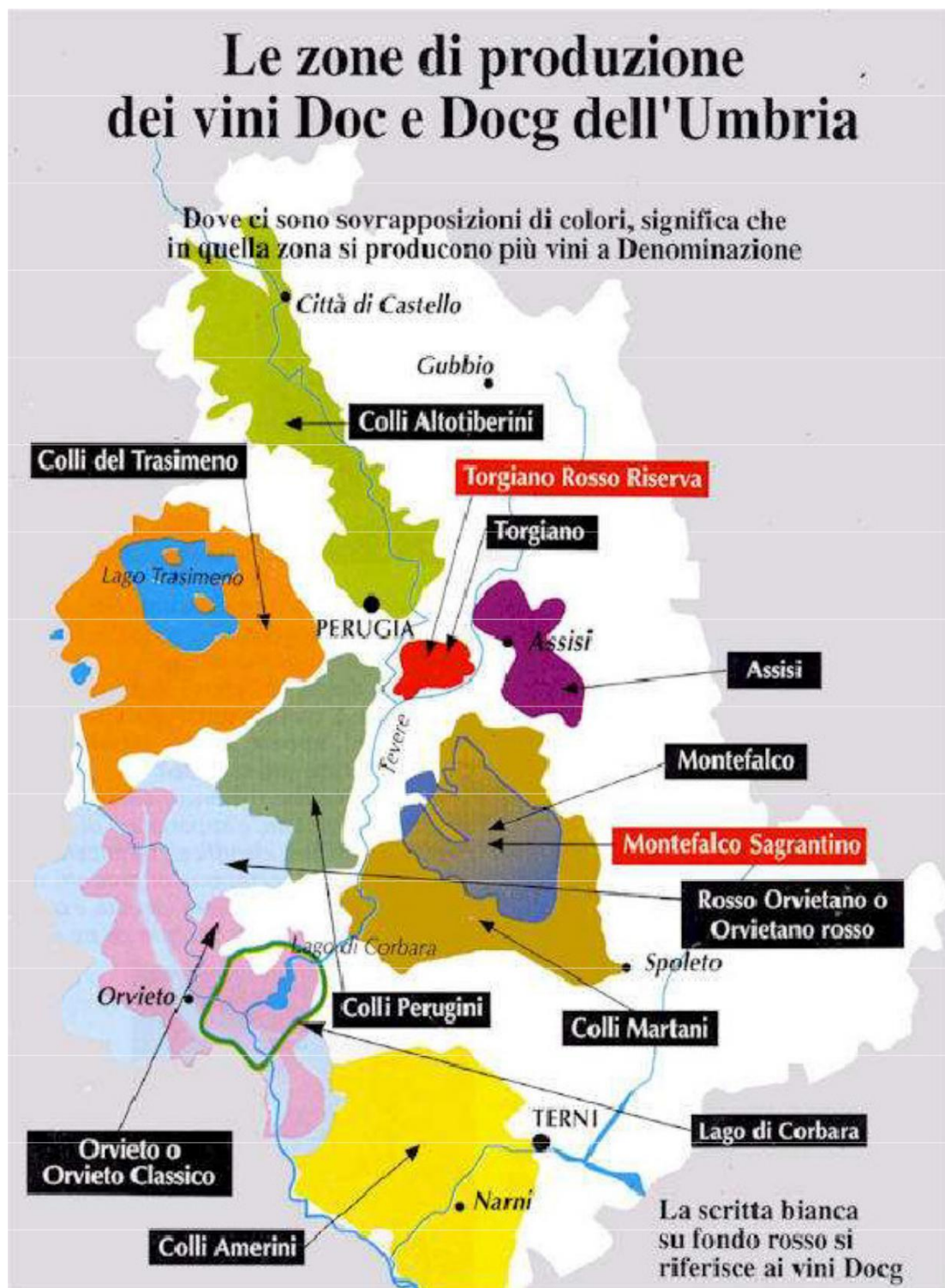
- Sangiovese: Cassis, champignons e especiarias;
- Brunello: Cerejas negras, alcatrão, chá;
- Canaiolo nero: Morango, tinta, couro;
- Ansonica (branca): Cítricos, erva cortada, toranja;
- Vernaccia (branca): Limão, erva cortada e amêndoas.



Zones of production for wines DOC and DOCG in Tuscany

The map illustrates the various wine production zones in Tuscany, Italy. The zones are color-coded: red for Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) and white for Denominazione di Origine Controllata (DOC). Major cities and towns are marked with black dots. The map includes labels for numerous wine zones, such as Colli di Luni, Colline Lucchesi, Bianco della Val di Nievole, Carmignano, Chianti, and Brunello di Montalcino. A legend at the bottom left states: "The white text on red background are wines with appellation DOCG".

5) Úmbria



A Úmbria é a única região central que não é banhada pelo mar, sendo circundada pela Toscana, pelo Marche e Lazio. Se não há o azul do mar, todavia a região é chamada de "o coração verde da Itália", de fato há paisagens deslumbrantes cheias de verde e amarelo, as principais cores que tingem seu interior, rico em bosques e água do belo Lago Trasimeno, o quarto maior do país. As montanhas, da parte tirrênica dos Apeninos, podem chegar a incríveis 1500 metros de altura e são testemunha do legado dos povos que ali se uniram os umbros e os etruscos. A

região é pródiga também em uvas autóctones como a ciliegiolo, a bacca nera, grecchetto, verdello, drupeggio e a mais conhecida da região: a sagrantino. E também claro, a sangiovese e as também comuns na vizinhança, as brancas trebbiano e malvasia. Uma das grandes estrelas dos dias de hoje é a merlot, que encontrou na Úmbria condições ideais de cultivo, dando origem a vinhos de grande personalidade. A região se divide em três áreas principais: a de Torgiano, de Montefalco e a do Lago di Corbara (onde se faz o Orvieto).

5.1) Orvieto e Lago di Corbara - Orvieto é também uma cidade, tanto quanto é um nome de vinho e esta cidade medieval é dita como uma das mais fotogênicas de todas as cidades italianas. Está situada numa área de solo de tufa, uma espécie de solo vulcânico que dá muita personalidade aos vinhos (em geral se souber que as vinhas de uma dada região repousam em encostas vulcânicas, experimente!). O Orvieto é um vinho que se encontra na Úmbria, mas também se estende à vizinha Lazio, na província de Viterbo, mas somente a umbra é DOC. Seu estilo mais clássico é hoje, o seco, mas ainda se encontra em versões doces, semi-doces (amabile) e ligeiramente doces (abboccato). Este vinho é feito de uma mistura de castas brancas, sendo que a principal delas é uma sub-variedade da trebbiano que é conhecida como procanico. As outras são drupeggio, malvasia, grecchetto e verdello. É muito agradável e tem perfume de flores e frutas de polpa branca.

5.2) Torgiano Rosso - Este vinho é um dos dois únicos a possuírem o status de DOCG na Umbria, ao lado do Sagrantino que veremos adiante. Ambos são encorpados, carnudos e aptos para o envelhecimento em garrafa. O Torgiano Rosso Riserva foi o primeiro a conseguir sua DOCG em 1990 e é feito de sangiovese com uma pequena parte de canaiolo nero provenientes dos vinhedos que cercam a cidade de Torgiano. O Torgiano Bianco é feito com as uvas trebbiano e grechetto e se maturada em pequenos barris pode envelhecer bem também. Outros bons vinhos brancos são feitos com chardonnay, pinot grigio e riesling itálico, bem como alguns tintos de pinot nero e cabernet sauvignon.

5.3) Montefalco - Entramos no terreno do segundo DOCG da Umbria, o Sagrantino de Montefalco, a 20 quilômetros de Torgiano e usando as uvas sagrantino e às vezes, sangiovese e ainda algumas uvas internacionais. O vinho já era conhecido desde a Idade Média e o nome sagrantino (de sagração) vem do fato dos vinhedos serem situados na região urbana de Montefalco na Idade Média e cultivados por freiras de um convento local. Nos dias de hoje obedecem a exigência do paladar moderno com uso de tudo que a tecnologia pode dar de melhor: seleção de melhores clones, diminuição do rendimento médio das videiras e mudanças das técnicas de condução das parreiras. Isso resultou em vinhos modernos, frutados, intensos, concentrados, ricos em polifenóis e alcoólicos (pelo fato das uvas serem colhidas em grau máximo de maturação). Seco ou doce o Sagrantino fica por no mínimo 30 meses se afinando, sendo 12 meses em barricas de carvalho. Há ainda um potente Rosso di Montefalco e um branco também feito como em Torgiano, com trebbiano e grechetto.

As uvas tintas da região

- Sagrantino: Mirtilo, cereja e tabaco;
- Ciliegiolo: Cereja, groselhas, flores selvagens;
- Colorino: Amoras, cassis, taninos;
- Aleatico: Rosas, cerejas, framboesas.

Uvas brancas

- Procanico: Cítricos, maçãs verdes, frutas secas;
- Grechetto: Cítricos, flores selvagens, nozes;
- Drupeggio: Damasco, nozes e frutas secas;
- Trebbiano: Cítricos, maçã verde, nozes.



IV - O SUL DA PENÍNSULA ITÁLICA



1 – Campania



História e geografia - Uma das regiões de maior prestígio na Antiguidade senão a maior, ela se espalha por 460 quilômetros (do Lazio à Calábria) de solos vulcânicos que se aliados à tecnologia e empenho dos cultivadores, resultam em vinhos muito bons. Modernamente se pode dizer que a Campânia é uma das mais inovadoras e bem-sucedidas regiões vinícolas de toda a Itália. Seus solos e climas propiciam uma diversidade de bons vinhos de estilos contrastantes, mesmo

quando feitos com a mesma casta. Mesmo gozando de ótima reputação, vinhos brancos como o Greco di Tufo, Fiano di Avellino, Biancolella, Falanghina e tintos como o Piediroso e Aglianico, não representam mais que 4 a 5% do volume produzido que é de cerca de 200 milhões de litros. O litoral da Campânia tem em Nápoles e Salerno duas das principais áreas de vinhos (e turismo) e nos solos vulcânicos do interior outras duas cidades importantes:

Benevento e Avellino. Aglianico é uma uva tinta que não é exclusiva da Campânia, mas aqui dá origem um excelente vinho, pleno e robusto, o Taurasi. Piediroso é uma uva de zonas costeiras,

que resultam um vinho mais delicado e macio. Parte dos Apeninos ainda chega à esta região e onde há mais altitude, o clima pode parecer até com o do Piemonte.

As uvas da região:

Tintas

- Aglianico: Ameixas, violetas, animais, chocolate;
- Piedirosso: Morangos, cerejas e chá;

Branças

- Falanghina: Cítricos, toranjas e maçãs verdes;
- Greco Pêra: pêssago e ervas secas.



2 – Puglia

História e geografia - A Puglia ou Apúlia, é uma grande e estreita faixa de terra banhada pelo Mar Adriático que se projeta também no Mar Mediterrâneo. Tradicionalmente, há



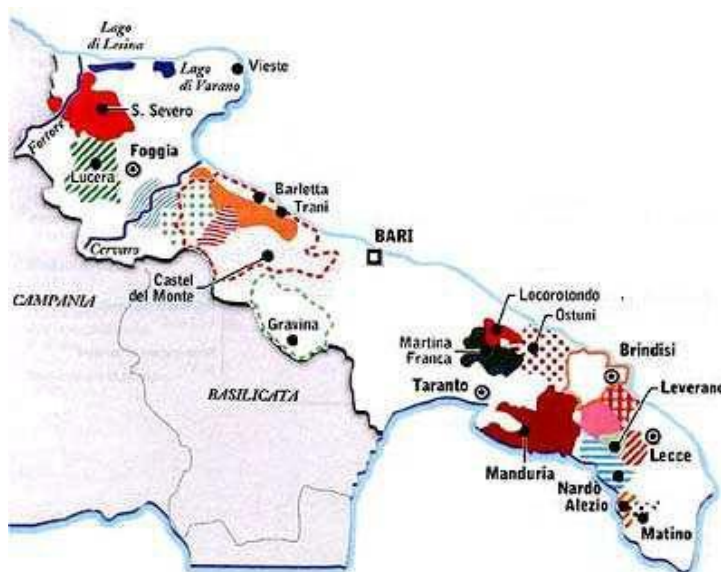
milênios, é uma espécie de ponto de encontro ou uma passagem de dupla via entre culturas diversas, como a grega, bizantina, fenícia, árabe, gótica, lombarda, normanda e as nativas do Mediterrâneo. Os habitantes da Apúlia são considerados Indo-europeus (um grande tronco inclusive lingüístico de tribos

nômades e povos de origem asiática) de linhagem semelhante aos habitantes da antiga Ilíria, que reunia povos dos Bálcãs. A atividade viticultural remonta a 2000 anos antes de Cristo e a

dominação grega foi motivo de sedimentação e progresso das técnicas de cultura das vinhas e de fabricação dos vinhos. A cidade de Taranto foi a mais importante da Magna Grécia, não obstante a resistência das tribos itálicas à invasão helênica. Outra cidade, Brindisi, já foi um importante porto de comércio com o oriente e era ligada a Roma pela famosa Via Appia. No século XVII a região sobrevivia às custas de vinhos, óleos de oliva e este quadro só foi mudado quando da invasão da filoxera, que devastou os campos no século XIX. Geograficamente é a única região da Itália que não é cruzada pelos Apeninos e por isso tem mais planícies e colinas baixas que montanhas. A região tem poucos cursos fluviais de importância e como chove pouco, praticamente só nos meses de inverno (250 mm ao ano), é quente demais e muitas vezes faltaria água, não fossem os aquedutos vindos da Campânia. Cerca de 80% da região pugliese é plantada com uvas tintas e em área plantada com uvas viníferas, seus mais de 100 mil hectares só são suplantados pela Sicília.



As regiões principais são quatro, Dauni, Terra di Bari, Salento e Tarantino mas somente duas merecem maior destaque:



2.1) Castel Del Monte – Nas vizinhanças da província de Bari, que se situa praticamente no meio da faixa de terras da Puglia, temos Castel Del Monte. Dois tintos chamam a atenção: Rosso Barletta feito de um corte de uva di Troia e mais proporções variáveis de uvas sangiovese, montepulciano e malbec e o Rosso Canosa que leva as duas primeiras uvas somente. Castel Del Monte tem uma DOC

desde 1971 e os melhores vinhos são feitos da uva di Tróia e aglianico. Há alguns solos vermelhos que fazem ótimos vinhos de aglianico e cabernet sauvignon e até pinot nero. Em Bari há ainda o Moscato di Trani, um vinho doce delicioso.

2.2) Salento - Mais ao sul, esta região protagonizou o maior desenvolvimento em termos vinícolas graças a uma dádiva geológica, o solo é árido e as vinhas gostam disso, há muito calcário (chamam-no de murge) e ainda há bons ventos para minimizar o calor, já que esta região está entre dois mares, o Jônio e o Adriático. As uvas principais já são reconhecidas internacionalmente, destacam-se a negroamaro, primitivo e em menor escala a malvasia nera. Alguns vinhos brancos também se destacam embora a “maré vermelha” predomine, com bons chardonnay e pinot bianco. Há ainda os vinhos doces da uva tinta aleatico em Salice Salentino.

As principais uvas (só as tintas):

- Negroamaro: Cereja amarga, cassis e alcaçuz;
- Primitivo: Especiarias, cerejas e compota de ameixas;
- Uva di Tróia: Cassis, amoras e trufas;
- Aleatico: Rosas, cerejas e framboesas.

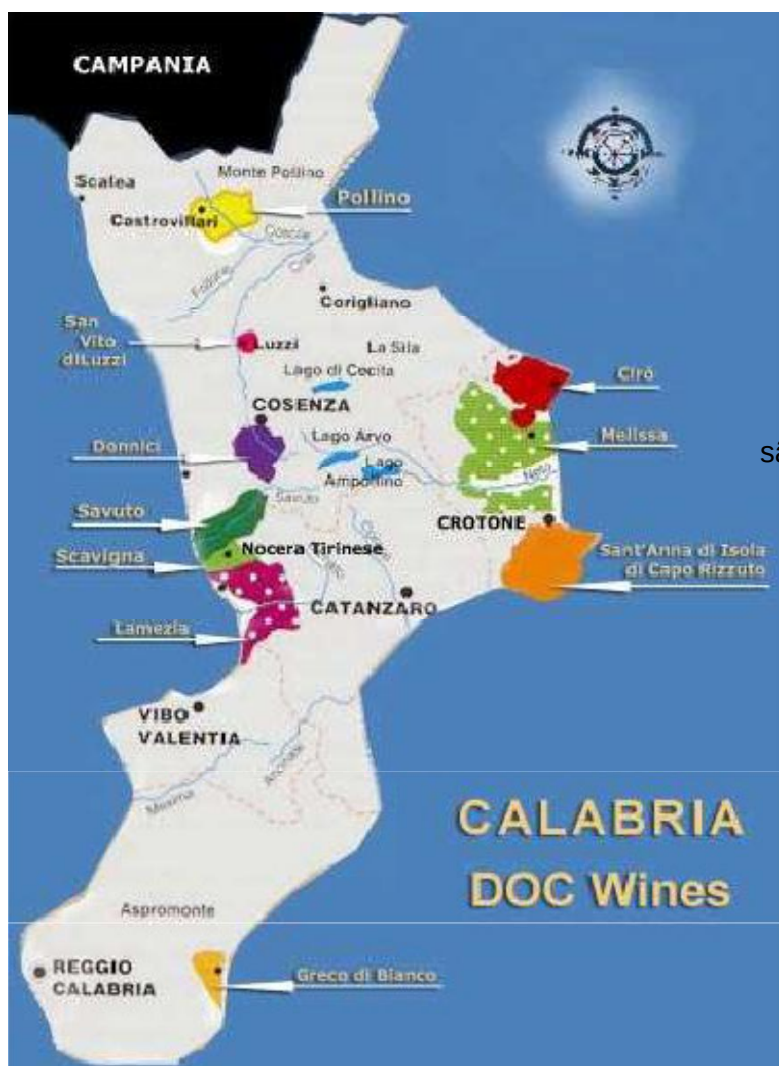
3- Calábria



História e geografia - A Calábria é literalmente o pé da “Bota” na alusão ao formato do mapa da Itália. Sua forma apresenta quase tudo que um pé de verdade tem: tornozelo, calcanhar, peito e sola. As regiões principais estão no peito e no calcanhar. Das doze sub-regiões vinícolas o tornozelo e a sola somados contam um terço do total de área plantada e muito pouco no volume de vinho produzido, pois só há uma única DOC entre as duas. O peito do pé corresponde à província de Cosenza e o calcanhar à Catanzaro que juntas tem 11 das 12 DOCs calabresas. A Calábria é também banhada por dois mares, o Tirreno e o Jônio e aqui ao contrário da Puglia, as montanhas são uma constante e uma das principais, a Sila (que chega a quase 2000 metros), define

uma área que é uma boa opção de agroturismo, repleta de estâncias hidrominerais (aqui se vê

também que de novo ao contrário da Puglia, água não é problema). Por ser um território relativamente estreito, a paisagem da Calábria muda drástica e rapidamente da zona costeira



para o interior, passando rapidamente do ambiente marinho à montanha. Do ponto de vista produtivo a Calábria tem cerca de 24000 hectares de vinhedos (décimo maior produtor em área cultivada) produzindo cerca de 7,2 milhões de litros dos quais somente 5% são DOCs. Nesse caso a geografia montanhosa acaba dificultando a viticultura. Somente 9% de toda a Calábria constituem-se de planícies.

A viticultura é também muito antiga e tal qual a Puglia, por ser um ponto de encontro cultural absorveu influências fenícias e gregas. Os gregos inclusive costumavam oferecer um vinho da zona costeira jônica calabresa, o Krimisa, aos

vencedores de provas olímpicas. As uvas tintas predominam sobre as brancas e a principal, a de maior destaque, é a gaglioppo que entra na composição de seu mais famoso vinho, o Cirò. Todos os brancos são praticamente de uma uva só, a greco bianco. O Cirò é o único vinho de reputação internacional, ainda que mais conhecido de experts, e é potente, alcoólico, um tanto rústico para alguns, mas com bom potencial. A gaglioppo é assim: Cerejas, ameixas, groselhas e cardamomo

V- AS ILHAS – SICÍLIA E SARDEGNA

1) Sardegna

Geografia - Geograficamente a Sardegna tem colinas a leste, colinas a oeste, 13% de área montanhosa contra 18% de planuras, sendo que a ilha é dividida ao meio por uma grande planície, a de Campidano. Há poucos cursos fluviais e o mais importante é o Tirso que corta a ilha desde o norte, próximo a área de Gallura até o centro-oeste, em Oristano. A capital Cagliari fica no extremo sul, em zona costeira. A água é um problema relativamente sério, pois as coisas andaram bem ruins em termos de clima e suprimento de água potável nos últimos 300 anos, quando um desmatamento sem igual teve lugar na ilha. Os verões são muito quentes e os invernos moderados, trazendo consigo a chuva que apesar de boa, se concentra no curto período invernal sardo. Quanto à viticultura há uma enorme gama de cepas autóctones espalhadas pela região só que vinham sendo tratadas até com descaso nas últimas décadas, com total falta de atenção à qualidade e hoje isso está se invertendo. As principais uvas são as brancas malvasia e moscato e as tintas cannonau e carignano (a espanhola cariñena). As internacionais mais presentes são a sauvignon blanc, chardonnay e cabernet sauvignon que pode se mesclar com a italiana sangiovese (chiantigiana).

1.1) Gallura - Gallura é o extremo nordeste da ilha e seus solos ricos em granito agradam as videiras, que vivem em alturas de 300-500 metros, o que também é bom, tendo em vista que é uma região próxima do mar. É lá que está a única DOCG da Sardegna, Vermentino di Gallura, status alcançado em 1996. Este vinho branco é potente, aromático, cheio de fruta e bem equilibrado em álcool mesmo chegando aos 13 ou mais graus e ainda por cima é capaz de envelhecer bem.

As uvas tintas:

- Cannonau: Amoras, ervas frescas e especiarias;
- Carignano: Pimenta, ameixas e tinta;
- Bovale: Frutas vermelhas, ameixas e cerejas;
- Mônica: Cereja, sálvia, alecrim e framboesas.

As castas brancas:

- Vermentino: Cítricos, nozes e maracujá;
- Vernaccia di Cagliari: Limão, ervas cortadas e nozes.

2) Sicília

Geografia - A Sicília é a maior ilha do Mediterrâneo e tem pequenos arquipélagos “all'intorno” e a principal destas ilhotas é a de Pantelleria. Um quarto do território é montanhoso e menos de 15% são planícies. A ilha tem um formato triangular e as maiores montanhas estão localizadas em sua base, na cidade de Catania às margens do Etna, um vulcão em atividade plena, para delírio dos palermitanos. As mais largas planícies estão ao sul do Etna. Novamente a

exemplo da Sardenha, o desmatamento maciço contribuiu para que o clima se tornasse cada vez mais árido e com poucas chuvas, exceto na área do Etna.

Viticultura e vinhos - Com quase 160 mil hectares plantados de videiras, a Sicília é a maior fonte de vinhos de toda a Itália, com a impressionante produção de 1 bilhão de litros anuais, e ostenta uma história de plantação de uvas viníferas de cerca de 4000 anos. Há para toda a ilha uma IGT (Indicazione Geográfica Típica, classificação abaixo das DOCs e DOCGs), a IGT Sicília que dá a liberdade que as DOCs não tem, a de misturar livremente as castas autóctones e internacionais. A exemplo de outras regiões meridionais, a Sicília tem apenas 2% do volume de vinhos com DOC ou DOCG, pois a maioria dos vinhos são simples, embora haja vinhos de qualidade também. Acontece que há um oceano de vinhos e a escolha certa deve ser criteriosa. A própria União Europeia já recomendou que se limitasse a produção, mas os resultados não podem ser cobrados a curto prazo.



2.1) Etna, Messina e Catania - Etna e Messina eram as maiores regiões produtoras da Sicília no início do século XX e somente a filoxera fez com que os vinhedos tivessem literalmente um corte radical, diminuindo a produção. Hoje estas regiões primam pela presença de produtores esmerados buscando sempre vinhos elegantes que representem o terroir siciliano. Dois exemplos de excelentes vinhos sicilianos: Faro e Etna, duas DOCs que se por um lado representam o que há de melhor na Sicília atual, prestam uma homenagem à tradição na escolha das uvas. Faro se refere ao farol de Capo Peltro que orienta os navegantes no estreito que leva ao Porto de Messina, a porta de entrada da ilha. É produzido com as uvas nerello mascalese (majoritária) e as também autóctones nerello capuccio e nocera (outras podem entrar em

quantidades mínimas como a nero d'avola e a gaglioppo). De Catania vem o Etna Rosso, numa região que valorizou tanto seus vinhos que uma ferrovia foi construída somente para transportar as uvas mais rapidamente dos vinhedos às cantinas. As uvas são as mesmas, 80% de nerello mascalese e um pouco de capuccio. Nas ilhas Lipari a noroeste de Messina, se faz um maravilhoso vinho doce, de malvasia que se caracteriza por aromas deliciosos e bem mediterrâneos.

2.2) Marsala - Apesar de mostrar sinais de decadência há algumas décadas, o Marsala tem um nome importante na região que o equipararia sempre aos outros vinhos europeus similares como os de Jerez e os vinhos do Porto. Infelizmente o Marsala teve uma queda de qualidade e ficou relegado ao rótulo de “vinho de cozinha”, um mero coadjuvante culinário, como se não valesse a pena bebê-lo. O Marsala é feito de três uvas nativas: cataratto, inzolia e grillo. A exemplo do Jerez, seu gosto é levemente salgado, algo muito incomum em termos de vinhos. Os vinhos tem vários sub-tipos, Fino, Superiore e o melhor de todos o Vergine, que pode ser classificado como stravecchio (muito velho) que é um vinho de cor âmbar, amarronzado, alcoólico, com sabores e aromas de frutas secas, tostado e que combina com sobremesas como marron glacê e marzipan.

2.3) Palermo, Trapani e Pantelleria - Aqui entramos na ponta do triângulo, na região mais ocidental da ilha (Marsala também está lá, mas foi tratado à parte por sua importância histórica). Se é a ponta do triângulo poderia bem ser chamada de o topo da pirâmide, pois cerca de 80% dos vinhos de maior qualidade saem daqui e algumas das vinherias mais conhecidas também. No interior da ilha existem regiões de excelência, como Contessa Entelina, onde se planta uvas de extraordinária qualidade, base de vinhos modernos e instigantes. Aqui se encontram uvas francesas, tais como a Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah, que ao lado da clássica Nero d'Avola formam um time de primeira grandeza. A Ilha de Pantelleria é famosa em todo o mundo por seus vinhos doces, o Moscato di Pantelleria (com as uvas zibibbo ou moscatellone) e o aristocrático Passito di Pantelleria, este feito de uvas passas. Finalmente a DOC Etna nas províncias de Siracusa e Ragusa, tem ótimos vinhedos plantados principalmente com nero d'avola, frappato e pignoletto.

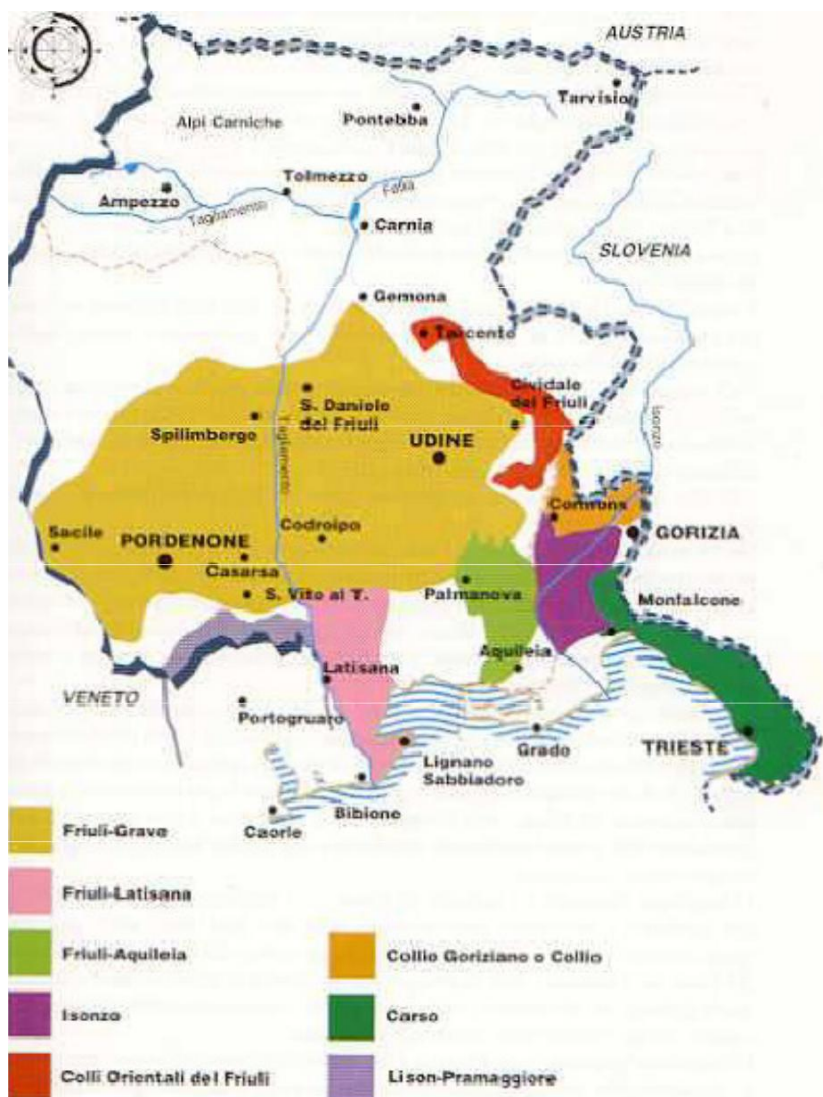
Uvas tintas:

- Nero d'avola: Cerejas, pimenta e cassis;
- Frappato: Cerejas, ameixas e rosas;
- Nerello mascalese: Groselhas, morangos e álcool;
- Nerello capuccio: Morangos, cerejas e pimenta.

Uvas brancas:

- Cataratto: Damascos, cítricos e toranja (grapefruit);
- Inzolia: Cítricos, toranjas e erva cortada;
- Grillo: Damasco, limão e cítricos;
- Carricante: Cítricos, frutas secas e nozes.

1.3 - Friuli-Venezia-Giulia



Geografia e vinicultura – A região tem uma reputação consistente de uma das mais prestigiosas e modernas da vinicultura italiana, sobretudo na produção de vinhos brancos. As mais importantes sub-regiões se estendem ao longo da fronteira eslovena, desde a cidade de Tarcento ao norte até Gorizia sendo que cerca dos dois terços ao norte constituem a DOC Colli Orientali del Friuli, e a segunda e talvez mais importante DOC que vai se estender no terço inferior até Gorizia é denominada Collio Goriziano ou simplesmente Collio.

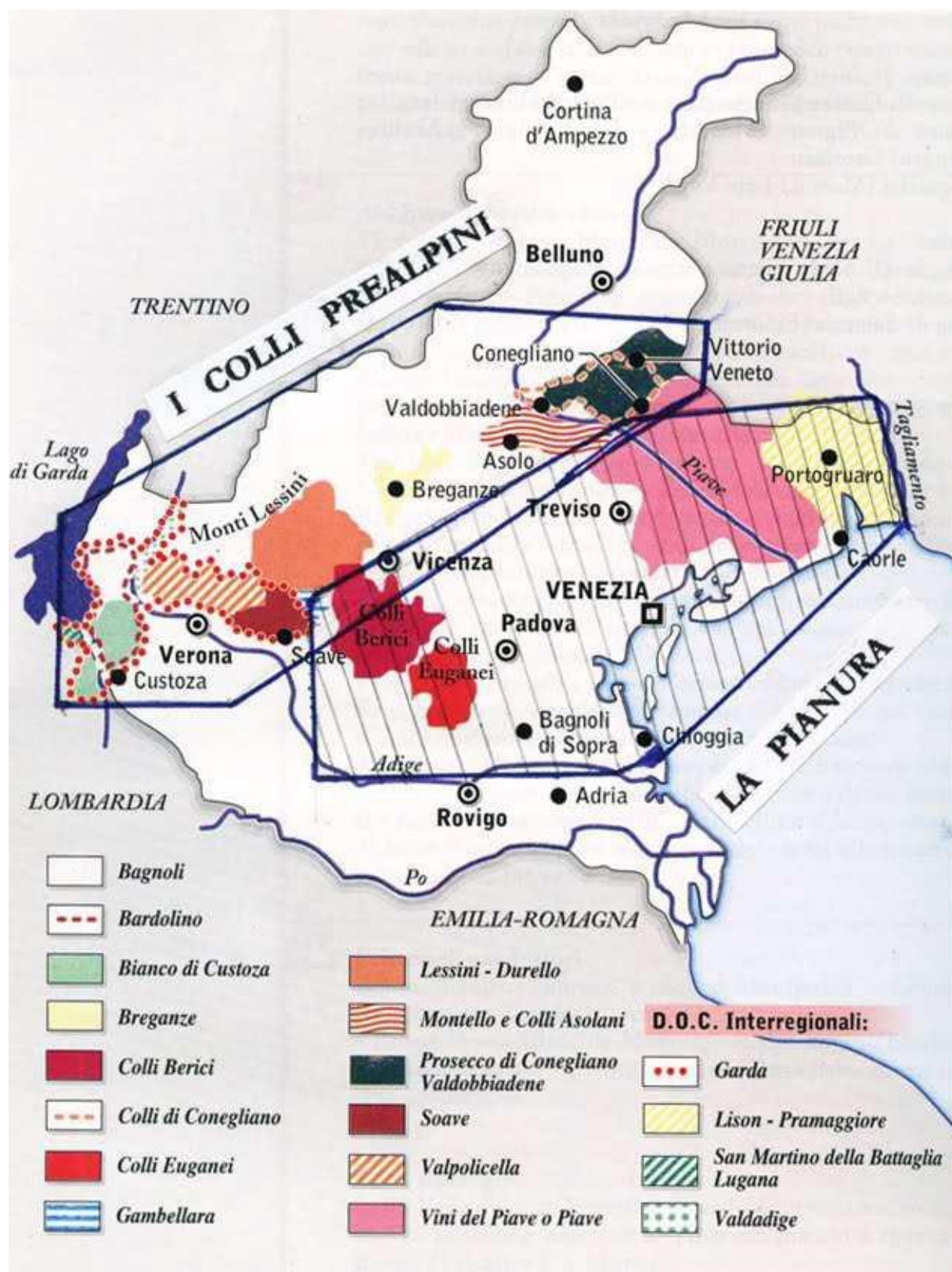
Castas brancas:

- ☐ Tocai friuliana: Maçãs verdes, amarelas e flores;
- ☐ Malvasia Istriana: Frutas cítricas, maracujá e nozes;
- ☐ Ribolla Gialla: Maçã verde, lima e nozes;
- ☐ Picolit: Pêssegos, damascos e maçãs verdes;
- ☐

Uvas tintas:

- ☐ Refosco e Terrano: Groselha, amora selvagem e grama cortada;
- ☐ Schioppettino: Amoras negras e mirtilos;
- ☐ Cabernet franc: Ervas frescas, violetas e cassis.

1.4 – Veneto



Vinicultura - A região produz cerca de 700 milhões de litros de vinho por ano, um verdadeiro oceano báquico, sendo considerada a nata desta área vinícola, os vinhos:

Amarone, Valpolicella e Recioto della Valpolicella, todos produzidos nas imediações da cidade de Verona (ao norte). A leste da cidade, uma outra DOC bastante conhecida no

todo e não só na Itália, Soave, um vinho branco delicado prodizado com a uva garganega. O Recioto di Soave é a sua versão doce e muito apreciado também. Um pouco mais próximo, ainda a leste de Verona, está uma das mais conhecidas denominações de vinhos italianos no Brasil e no mundo:

Valpolicella, tinto suave e outrora excessivamente ácido (têm melhorado) do qual dispomos de um mar de ofertas. Sua composição clássica envolve três uvas típicas da região: corvina, rondinella e molinara e eventualmente outras uvas entram minoritariamente. O nome da região segundo alguns, seria “Vale de muitas cantinas” (poli – muitas; cella – cantina formando val poli cellae). Nas proximidades de Veneza e principalmente de Treviso temos uma das maiores áreas de vinhedos do Veneto, onde se planta a prosecco que domina amplamente nas sub-regiões de Conegliano e Valdobbiadene e também Cartizze. Ao nos dirigirmos em direção ao leste, mais próximos de Verona entraremos no reino de Valpolicella, DOC que abriga vários vinhos de renome como o ligeiro Valpolicella, os mais robustos Valpolicella Clássico e Superiore, o Recioto della Valpolicella e o gigante Amarone. Os Valpolicella ganharam notoriedade em nosso país desde as décadas de 80 e 90 e se mantém entre os italianos mais vendidos por aqui. São também despretensiosos e feitos para acompanhar as refeições, sobretudo as mais ligeiras, à base de molho de tomates frescos, cuja acidez se casa bem com a do vinho. A palavra superiore no rótulo indica vinhos com mais 0,5 grau de álcool. O renomado Amarone é uma potência, com vinhos de teor alcoólico de 15 a 16° com seu amargor final característico e um acompanhante de pratos robustos como queijos bem maturados ou ainda um succulento rosbife ou carnes de caça. O Amarone tem suas cascas aproveitadas depois da fermentação, servindo à produção de vinhos chamados de Ripasso, que são Valpolicellas comuns fermentados junto com as cascas que foram usadas no Amarone, conferindo-lhe maior concentração e extrato. A atual técnica de Ripasso não mais usa as cascas do Amarone, e no lugar destas estão sendo usadas uvas corvina secas. Uma versão de vinhos tintos doces é tradicional na região, pelo método de colheita de uvas das extremidades dos cachos (da “orelha” onde em tese recebem mais sol) que se tornam mais concentradas e açucaradas conhecido como “passito” (uvas passificadas). O vinho é o Recioto, nome derivado do dialeto veneto para a palavra orelha (do cacho como visto acima): rece. Enfim, a cidade de Verona possui uma DOC, Soave, um tradicionalíssimo vinho branco feito da delicada e aromática garganega, além das uvas chardonnay, pinot bianco e trebbiano. O Soave também tem versões Clássico, Superiore e Recioto. Um pouco mais ao norte de Vicenza, temos as planícies de Breganze que faz bons brancos e um doce estilo alsaciano (Selection de grains nobles), o Acininobili. Torcolato di Breganze é um branco feito de vespaiolo que goza de uma imensa reputação.

1.4.1) Região oriental do Veneto – Treviso - Aqui hoje em dia, se planta as uvas dos espumantes feitos com a uva prosecco. Os principais espumantes de prosecco vêm de Valdobbiadene que produz cerca de 25 milhões de litros por ano, possuindo uma sub-denominação chamada Cartizze, que seria de vinhos espumantes superiores, doces e fortemente aromáticos, que chegam a custar 3 vezes mais que um prosecco comum. O grande problema aqui

são as possibilidades de fraudes ou produção excessiva que pode baixar o nível de qualidade dos vinhos, uma vez que devido aos preços altos, tem aparecido muito mais “Cartizzes” do que a lei permite. De acordo com a regulação europeia os proseccos tem um nível de doçura muito alto, não obstante as denominações que lhe são dadas. Por exemplo: um Prosecco com a menção extra-dry (extra-seco) é muito mais doce que um espumante brut (seco) de outro país, como franceses ou espanhóis.

Principais tintas:

- ☐ Corvina: Morango, floral e cereja;
- ☐ Rondinella: Groselha, grama cortada e uvas passas;
- ☐ Raboso: Chá e groselha;
- ☐ Marzemino: Groselha, grama cortada e cerejas;
- ☐ Molinara: Flores e groselhas.

Branças:

- ☐ Garganega: Frutas cítricas, amêndoas e flores;
- ☐ Verduzzo: Cítricos, mel e abacaxi;
- ☐ Prosecco: Pêras e maçãs;
- ☐ Trebbiano: Cítricos, maçãs verdes e nozes.

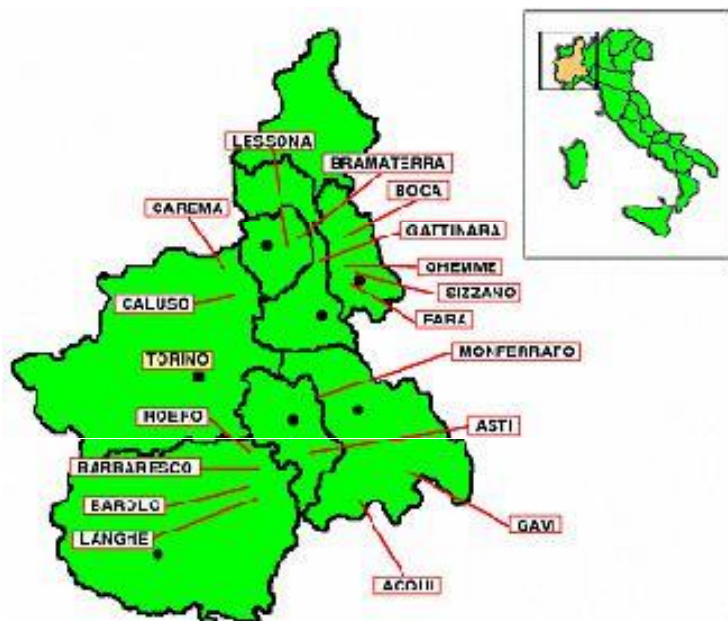
II) A REGIÃO NOROESTE



O noroeste compreende duas áreas vinícolas de muito prestígio, o Piemonte com grandes ícones dentre os melhores do mundo feitos das nativas nebbiolo e barbera e alguns brancos excelentes e a Lombardia que se caracteriza pela produção de elegantes espumantes sob a denominação Franciacorta, pode ser tomada como a versão italiana da região de

Champagne e com pretensões de ser um dos maiores nomes do mercado mundial, para isso tendo de enfrentar uma árdua luta contra o espumante mais vendido no planeta: a Cava espanhola.

1) Piemonte



Vinicultura - Trata-se de uma das regiões mais nobres em todo o mundo do vinho, com uma produção de altíssima qualidade, com cifras próximas de 300 milhões de litros ao ano, sendo a metade qualificados como DOC ou DOCG.

- Asti
- Barolo, Barbaresco e Brachetto D'Acqui
- Gattinara, Gavi e Ghemme
- Dolceto Dogliani Roero

As principais uvas tintas são em termos de total de produção, as tintas barbera e dolcetto e para fins qualitativos, a terceira mais plantada é a verdadeira estrelaguia desta constelação, a nebbiolo. A uva mais plantada dentre todas é branca, a moscato, que é reservada à larga produção de um dos espumantes mais famosos do mundo, o Asti, que com seu estilo leve, delicado, frutado (é a uva mais rica em álcoois terpênicos que propiciam aromas de frutas) e de pouco álcool é um excelente companheiro de sobremesas ácidas, à base de frutas frescas. Devemos salientar uma DOC recente, de potencial extraordinário e que já produz através de uma tecnologia de ponta, vinhos estupendos: as colinas de Langhe, na província de Cuneo. Lá se faz cortes de uvas autóctones com as variedades ditas internacionais (cabernet, merlot) constituindo a exemplo do que ocorre na Toscana, uma geração de vinhos denominados super-piemonteses, tais como: Darmagi (Gaja), Pi Cít (Marchesi di Barolo), Piodilei (Pio Cesare), Villa Pattono (Renato Ratti), Pin (La Spinetta) e outros. A seguir, uma pincelada nas principais DOCG.

A - Barbaresco – Esta denominação nos brinda com vinhos extraordinários, na verdade todos os adjetivos do mundo podem ser insuficientes, mas apesar disso os Barbaresco sofrem certo ofuscamento de seu conterrâneo Barolo, que é feito com a mesma uva, a nebbiolo. Ambos foram os primeiros italianos a obter a DOCG. Em Barbaresco temos três principais sub-regiões: Treiso, Santo Stefano in Neive e Barbaresco. A história começa nos primeiros anos do século XIX, quando as parreiras já ocupavam quase 40% de todas as terras aráveis da região e alcançou sua “maioridade” em 1894, quando o professor Domizio Cavazza, da Escola de Viticultura e Enologia de Alba, com alguns amigos fundaram a primeira cooperativa da região: a Cantina Sociale di Barbaresco, sediada em seu modesto Castello di Barbaresco de propriedade do professor

Cavazza. Sempre com fama crescente, a denominação atingiu seu apogeu em anos recentes, no século XX, pelas mãos do mago vinhateiro Ângelo Gaja que faz vinhos não menos que excepcionais, sobretudo os provenientes de vinhedos individuais como o Sorí Tildin, Sorí San Lorenzo e Costa Russi.

B - Barolo - Nascido no século XIX, o Barolo é a estrela piemontesa mais brilhante pouco acima do seu primo acima descrito. A nobre francesa Giulia Colbert se casou com o marquês Carlo Tancredi Falletti e começaram a fazer vinhos nas propriedades da família, hoje grandes e renomados vinhedos de Serralunga e La Morra. O Conde Camillo Cavour então se empenhou na modernização e racionalização da cultura de uvas da região, possibilitando um salto irreversível de qualidade. Desde então os Barolos freqüentam as mesas mais nobres do país, sendo um dos prediletos de reis da Itália, como Carlo Alberto e Victor Emmanuel II. O reconhecimento como DOC só foi obtido em 1966 e de DOCG somente em 1980. Para ser reconhecido como um Barolo as uvas devem ser exclusivamente nebbiolo, proveniente de áreas muito específicas como os seis vinhedos seguintes:

- Barolo, La Morra, Verduno, Castiglione, Monforte, Serralunga

Cada um deles tem ainda suas videiras prediletas e aqui se segue a tendência francesa: quanto mais específica a proveniência das uvas, mais raro, nobre e caro serão os vinhos. Nos rótulos veremos a denominação Barolo simplesmente ou acompanhada dos nomes mais específicos como La Morra e uma pequeníssima parcela dos vinhedos de La Morra, por exemplo, Cerequio. Na França, na Borgonha em especial, acaba sendo uma exigência saber reconhecer os vinhedos mais nobres. Exige muito do consumidor, mas vale a pena guardar alguns nomes.

C - Regiões de Alba e Roero - A cidade de Alba está no centro da região das colinas de Langhe, respeitável área dos melhores vinhos do Piemonte e além de uma tradição histórica milenar é sede comercial de muitas vinícolas e também a terra das trufas brancas e do chocolate gianduia. As uvas são as tradicionais nebbiolo, dolcetto e barbera e apenas uma branca de destaque, a arneis, que dá vinhos bastante interessantes, sobretudo para os que se cansaram da dupla chardonnay e sauvignon blanc. Alguns quilômetros ao sul de Alba uma pequena aldeia faz um ótimo vinho da uva dolcetto, o Dolcetto di Dogliani, que um dos seus produtores é de uma família tradicionalíssima na Itália, os Einaudi (da Editora homônima e do ex-presidente da nação, Luigi Einaudi). Além das castas autóctones, uvas internacionais são usadas no Langhe Rosso, como cabernet, merlot e syrah para tintos e chardonnay para brancos, sendo que produtores de ponta fazem aqui excelentes vinhos, como o Darmagi de Gaja e o branco Gaia & Rey (Gaia é o nome de sua filha, Gaia Gaja).

D - Asti e Barbera d'Asti - Na cidade de Asti, o vinho mais famoso é sem dúvida o espumante, mas são feitos bons Barbera, mais leves que os de Alba. Os maiores importadores de espumantes de Asti são a Alemanha e os Estados Unidos com cifras impressionantes: 50 milhões de litros ao ano. Os Moscato d'Asti são excelentes vinhos para se acompanhar de sobremesas à base de frutas frescas e principalmente, panetones (os tradicionais, com frutas cristalizadas e não os "chocotones"). Os espumantes de Asti têm um método de elaboração singular, por isso mesmo chamado de método Asti, onde a fermentação (que se dá em tanques pressurizados), é interrompida pela redução da temperatura. Nesta região de Asti há ainda um outro DOCG, um tinto frisante e doce, o Brachetto d'Acqui com delicados aromas de rosas e frutos silvestres (morangos).

Os Barbera d'Asti dão vinhos bem estruturados característicos desta uva, embora menos pesados que os da vizinha Alba, cujo mentor há não mais que 20 anos atrás foi o vinhateiro Giacomo Bologna, que desenvolveu o famoso Bricco dell'Uccellone, que é um dos principais representantes dos chamados Barbera Barricados (vinhos produzidos com a uva Barbera, com passagem em barricas de carvalho).

E - Regiões de Monferrato e Gavi - Estas regiões estão no sudeste do Piemonte num espaço de muitas colinas como Langhe, porém menos escarpadas e algumas áreas de planície. Ambas têm uma boa reputação e inclusive ostentam "títulos" de DOCG também. Monferrato produz mais vinhos tintos que brancos e todos são mais leves e fáceis de beber do que os conterrâneos famosos citados anteriormente. Gavi está no extremo sul, perto da Ligúria tendo inclusive feito parte da República de Genova nos tempos remotos das grandes cidades-estado italianas. Culturalmente, Gavi é muito mais ligure que piemontesa e isso se reflete nos costumes, na gastronomia e na enologia que privilegia vinhos brancos leves e frutados.

As uvas e seus aromas;

Tintas

- Nebbiolo: Cogumelos, cassis e violetas;
- Barbera: Cerejas, ameixas e groselhas;
- Dolcetto: Cerejas e ameixas;
- Grignolino: Grama cortada, aipo e groselhas.

Brancas

- Arneis: Amêndoas, aspargos e pêssegos;
- Moscato: Frutas cítricas, rosas;
- Cortese: Cítricos, ervas e frutas secas;
- Erbaluce: Maças amarelas e verdes, limão.

PORTUGAL

Arthur Azevedo

Portugal é hoje um país que surpreende pela qualidade e variedade de seus vinhos, em sua imensa maioria baseados em uvas próprias do país. Pequeno em extensão territorial, possui uma ampla gama de uvas e microclimas diversos, o que vem atraindo grandes investimentos desde o início da década de 90, com reflexos imediatos na produção vinícola.

A Península Ibérica tem uma longa história na produção de vinhos, que é inclusive anterior à existência de Portugal. As uvas foram introduzidas na região em 2000 AC, mas as primeiras técnicas de vinificação foram trazidas pelos fenícios, muito tempo depois. Coube aos romanos dar continuidade à tradição, que, no entanto, sofreu um duro revés durante a ocupação do país pelos mouros, entre os séculos 8 e 12. O nascimento de Portugal como nação se deu no século 12, quando os cristãos iniciaram seu caminho do norte para o sul, ocupando a região que hoje se constitui no território português. A partir dessa época, Portugal se firmou como produtor de vinhos, baseando-se no comércio internacional, em especial com a Inglaterra, que por meio do Tratado de Windsor, se tornou um importante parceiro dos portugueses. Os vinhos fortificados, Porto e Madeira, foram a base das exportações de Portugal e ocuparam um significativo espaço na Inglaterra, favorecidos pelas constantes divergências daquele país com a França.

No final do século 19, Portugal sofreu com a Phylloxera, e posteriormente com a postura do ditador Salazar, que estimulou os agricultores a plantar trigo em detrimento das uvas. Em 1974 caiu o regime de Salazar e o país atravessou um turbulento período de instabilidade política, até que em 1986, com a entrada do país na União Européia a situação melhorou.

Foram criadas as Denominações de Origem Controlada e os investimentos começaram a chegar nas áreas rurais, com grandes benefícios para a indústria do vinho.

As perspectivas futuras

Portugal vem passando por uma verdadeira revolução vinícola nos últimos anos, mudando o foco dos vinhos fortificados que lhe deram fama e prestígio, para a produção de vinhos de grande classe e renome internacional, baseado em suas uvas autóctones, tratadas com tecnologia de última geração. Levando-se em consideração a imensa diversidade de microclimas que o país possui e a criatividade de seus enólogos, aliados ao uso adequado da tecnologia moderna, fica fácil explicar a transformação experimentada pelos vinhos portugueses nos últimos anos.

Portugal tem uma área plantada de vinhedos de 238.000 hectares, dividida entre 300.000 proprietários. A produção média de vinhos entre 1995 e 2001 foi de cerca de sete milhões de hectolitros por ano, o que coloca Portugal como o décimo produtor de vinhos do mundo e o sexto da União Européia. Desse total, 58% são de vinhos tintos e 42% de brancos,

sendo 48% dos vinhos produzidos em regiões classificadas como DOC e IPR (veja abaixo). O consumo médio per capita está ao redor de 52 litros/ano, o quarto maior do mundo, atrás apenas de Luxemburgo, França e Itália. Uma outra tendência interessante é a mudança da mentalidade em relação ao tipo de vinho, deixando a produção em massa, representada pelas inúmeras cooperativas que existem em Portugal, e passando a produzir vinhos de altíssima qualidade (e preços também altos), em pequenas propriedades, os chamados Vinhos de Quinta. Esses vinhos têm sido avidamente procurados e consumidos em todo o mundo, verdadeiros vinhos cult, venerados por legiões de apreciadores dos vinhos de autor.

Isso ajuda na imagem do país, mas o que conta para o consumidor médio é que a qualidade dos vinhos portugueses têm aumentado de um modo geral, tornando-os uma referência segura e de grande consistência. Este é o fato mais importante e que vem ocorrendo em todo Portugal, de norte a sul e praticamente em todas as regiões vinícolas do país.

A classificação dos vinhos portugueses

Existem diferentes classificações para os vinhos portugueses, instituídas a partir de 1986, desde a integração de Portugal à União Européia. Encontramos quatro níveis de qualidade e nas categorias DOC e IPR são rigorosamente controladas as variedades de uvas, a produção máxima e, em alguns casos, o tempo mínimo de amadurecimento e/ou envelhecimento.

VQPRD – Vinho de Qualidade Produzido em Região Determinada: esta designação engloba todos os vinhos classificados como DOC e IPR. DOC – Denominação de Origem Controlada é a designação atribuída a vinhos cuja produção está tradicionalmente ligada a uma região geograficamente delimitada e sujeita a um conjunto de regras consignadas em legislação própria (características de solo, castas recomendadas e autorizadas, etc...).

IPR – Indicação de Proveniência Regulamentada - designação utilizada para vinhos que, embora gozando de características particulares, terão de cumprir, num período mínimo de cinco anos, todas as regras estabelecidas para a produção de vinhos de grande qualidade para poderem então, passar à classificação de DOC.

As outras categorias são:

Vinho Regional – são vinhos produzidos em áreas de grande extensão, mas definida por lei. Esta categoria permite a mescla de vinhos de áreas diversas e é muito flexível quanto às varietais permitidas, dando grande liberdade aos produtores. Em muitas regiões do sul de Portugal esta tem sido a categoria escolhida por muitos produtores. Vinho de Mesa – é a categoria mais simples, onde estão os vinhos que não se enquadram nas categorias superiores.

Além das denominações citadas temos as referentes ao estágio pelo qual o vinho passa. Assim, podemos ter: Reserva – vinhos com qualidade superior, acrescidos com 0,5º de álcool e envelhecimento em adega antes de ser comercializado;

Garrafeira – vinhos que passam aproximadamente três anos em adega sendo uma parte deste tempo em garrafa.

REGIÃO NORTE

A região norte de Portugal compreende as DOC Douro (e Porto), Bairrada, Dão e Vinho Verde. Ainda estão nesta área três vinhos regionais: Minho, Trás-os-Montes e Beiras, de menor importância.

DOURO

O Douro, talvez a região mais conhecida de Portugal pelo seu emblemático Vinho do Porto, vem passando por uma verdadeira revolução em sua produção vinícola, de início bastante silenciosa e que agora começa a ser conhecida fora dos círculos dos especialistas em vinhos. Toda essa movimentação está se fazendo em torno de um grupo de jovens enólogos, que estão produzindo nessa belíssima região vinícola alguns dos mais interessantes vinhos em todo o mundo.

E notem bem, não são os vinhos fortificados que fizeram a fama do Douro e sim vinhos espetaculares, produzidos a partir das mesmas uvas utilizadas para a produção do Vinho do Porto.

Percebam que existem dois DOCs diferentes: o primeiro e tradicional Porto DO, uma das primeiras denominações de origem do mundo, criada pelo Marquês de Pombal em 1756 e a nova Douro DOC, criada em 1979 e modificada em 2009 para DO Douro, englobando a produção de vinhos tintos, brancos, rosados, licorosos, espumantes e também aguardentes. Em 2009 também se criou a Indicação Geográfica Duriense. Também em 2009 se estabeleceram os novos parâmetros para a viticultura limitandose o plantio a 4000 videiras por hectare (3000 para os patamares e terraços), com condução contínua e aramada (espaldeira), baixa, em vara ou vara e cordão, com uma única zona de frutos. Os rendimentos máximos foram fixados em 55 hl por hectare para os tintos e rosados e 65 hectolitros por hectare para os brancos. As castas ainda estão por serem regulamentadas. As informações mais atuais podem ser obtidas no website www.ivdp.pt.

O Rio Douro, referência da região

O Rio Douro encontra o Oceano Atlântico na cidade do Porto. Até este ponto, já percorreu 640 quilômetros, desde a nascente no alto da Sierra de Urbion, no interior da Espanha, cruzando Portugal de leste a oeste. A Região Demarcada do Vinhos do Douro e Porto, ao norte de Portugal, começa 96 quilômetros a leste da cidade do Porto e estende-se por 107 quilômetros desde Barqueiros até Mozouco, na fronteira espanhola.

Clima

Os invernos são chuvosos e os verões longos e quentes. As noites costumam ser frescas, permitindo o transporte dos alimentos das folhas às uvas. A Serra do Marão, que se eleva abruptamente a 1500m no extremo oeste da região, assinala a mudança dos planaltos saturados pelo ar úmido e frio do Atlântico, para um clima mediterrâneo, montanhoso, quente e seco.

Geografia

Três sub-regiões são determinadas por condições naturais. O Baixo Corgo, a parte mais ocidental que se estende até onde o rio Corgo intercepta o Douro, possui encostas não muito inclinadas, solo superior não muito profundo, com precipitação pluvial média de 1200mm por ano (16,2mm a 206mm no período produtivo da videria), tornando a plantação mais fácil e a produção relativamente abundante. A segunda região, o Cima Corgo ou parte central, se estende para o leste do rio Corgo até uma garganta chamada Cachão da Valeira. Ali, a montanha é muito inclinada, possuindo encostas irregulares, com grandes formações de pedras difíceis de serem partidas e com precipitação média de 600 a 700mm por ano (6,9mm nos meses mais secos). Muitas das mais famosas propriedades do Douro, as chamadas Quintas, estão situadas próximas da cidade de Pinhão, coração desta região.

Finalmente temos o Douro Superior, que se estende desde o Cachão da Valeira até a fronteira com a Espanha. É um vale estreito e granítico, onde os barcos não passavam, até ser alargado por explosões de dinamite, entre 1780 e 1792. Nesta sub-região o solo xistoso é mais fácil de ser trabalhado, pois as encostas não são tão íngremes. A falta de chuva, média de 380mm por ano, dificulta o desenvolvimento de vinhas mais jovens, mas as videiras mais velhas conseguem chegar às profundas reservas de água, de modo a produzir um vinho excepcionalmente rico e concentrado.

Solo

O solo do Douro é dominado por duras pedras de xisto, formando um oásis, cercado de granito por todos os lados. Cerca de 95% das videiras são cultivadas neste solo xistoso. Como existe apenas uma fina camada de terra argilosa, as vinhas são plantadas partindo-se as pedras até a profundidade de um metro, onde as fissuras no xisto permitem que as raízes cheguem até a 20 metros de profundidade, em busca da água. O solo é muito ácido, devido a um alto nível de cálcio e magnésio, apresentando ainda excesso de alumínio, que é tóxico para as raízes.

Viticultura e Vinificação

A plantação de uvas em terraços nas encostas da montanha é prática generalizada na região, visando o máximo aproveitamento do solo. Atualmente, a tendência é se usar terraços mais largos, possibilitando a mecanização dos vinhedos. Os terraços localizados em encostas escarpadas e a extrema dureza do solo, são obstáculos difíceis de serem transpostos, exigindo um árduo trabalho para o cultivo das uvas.

Em 1976 foi introduzido um sistema de plantio muito melhor para a mecanização, chamado vinha ao alto. Neste sistema se utilizam fileiras verticais, que são interrompidas a cada 50-60 metros por uma rua ou caminho, visando evitar a erosão e proporcionar acesso fácil aos tratores e outras máquinas.

A colheita começa normalmente no Douro Superior e Cima Corgo, nas últimas duas semanas de setembro e cerca de duas semanas mais tarde no Baixo Corgo, prolongando-se por cerca de cinco semanas. As uvas são apanhadas manualmente, colocadas em cestos e transportadas para as Quintas e outros centros vinícolas. Desde o início dos anos 60, a maior parte da produção tem sido vinificada com o auxílio de meios mecânicos.

Depois de esmagadas, tendo-se o cuidado de não danificar as hastes e as sementes das uvas para não se obter taninos grosseiros e amargos, as uvas são colocadas em tanques fechados de aço inoxidável ou com revestimento especial, onde a fermentação se processa.

As cascas são mantidas em contato com o mosto e o chapéu formado pelas cascas é movimentado de acordo com o estipulado por cada produtor, dependendo do tipo de vinificação escolhido.

No caso da produção de Vinho do Porto, após a fermentação atingir o ponto desejado, o vinho será escoado para tonéis de grande porte, onde será fortificado com aguardente vínica e, se for o caso, envelhecido. Se a produção for de vinhos Douro DOC, o vinho será fermentado até o término dos açúcares da uva, resultando num vinho seco de grande qualidade, que será amadurecido em barricas de 225 litros, de carvalho francês da melhor procedência, por períodos variáveis, de acordo com a proposta do enólogo.

As variedades de uva

Cerca de 48 variedades de uvas são permitidas para a produção de Vinhos Douro DOC e Vinho do Porto, sendo, no entanto, mais importantes a touriga nacional, a tinta roriz, a touriga franca, a tinta cão, a tinta amarela e a tinta barroca. Existem ainda na região alguns vinhedos conhecidos como vinhas velhas, onde existem dezenas de variedades e que são colhidas e vinificadas sem separação de castas.

Touriga Nacional - É a melhor casta para os vinhos do Douro. Amadurece cedo, tem cor e aroma intensos, grande longevidade e adapta-se muito bem às três sub-regiões.

É de excepcional qualidade, mas como seu rendimento é baixo, seu uso exclusivo aumenta muito o custo do produto final.

Tinta Roriz - É a única variedade de qualidade superior que também é muito cultivada fora de Portugal (na Espanha é conhecida como tempranillo). Produz mais que o dobro de mosto que a touriga nacional, também com boa adaptação nas três sub-regiões. Seus vinhos têm aroma intenso, com toques herbáceos, podendo apresentar aromas florais e de frutas vermelhas.

Touriga Franca - Esta varietal tem menos cor que as demais, assim como menor elegância, maturando rapidamente em cachos de tamanho médio. Possui produtividade média, dando origem à vinhos de aroma intensamente floral, com paladar terroso e final longo e intenso. É menos agressiva que a tinta roriz e mais Robusta que a tinta barroca.

Tinta Barroca - É uma varietal vigorosa, de cachos grandes e abertos, de maturação precoce, casca fina e caráter delicado. A tinta barroca não tolera calor excessivo e se desenvolve melhor em áreas altas, em especial nas sub-regiões do Baixo e Cima Corgo.

Tinto Cão - Conhecida já em 1600, essa casta foi classificada em 1791 como uma das melhores de Portugal e quando sua produção é limitada, só perde para a touriga nacional. É muito resistente ao calor e à luz do sol, porém produz melhores vinhos quando cultivada em locais frescos, por sua tendência à oxidação. Possui casca espessa e cresce em cachos pequenos. Em relação às demais castas, tem menos cor e estrutura mais leve. Seus vinhos tem notas florais, com final frutado e de média persistência.

PORTO – PATRIMÔNIO DE PORTUGAL

Considerado como um dos vinhos mais emblemáticos de Portugal, o Vinho do Porto é produzido na região demarcada do Douro. Até 1986 o vinho era trazido para os armazéns de Vila Nova de Gaia, onde estagiava por períodos determinados nos tonéis de carvalho, antes do engarrafamento. A partir desta data, o Vinho do Porto também pode ser trabalhado e engarrafado na região de origem. As características geográficas, climáticas, de solo e as uvas foram detalhadas anteriormente. Vejamos agora os principais estilos de Vinho do Porto.

Estilos de Vinho do Porto

Com exceção do Vinho do Porto Branco e do Porto Garrafeira, existem apenas dois estilos básicos de Vinho do Porto, dos quais derivam todos os outros: o Ruby e o Tawny.

Portos de Estilo Ruby

Porto Ruby Básico: este estilo de Porto recebe seu nome por sua cor intensa e jovem. É o mais simples de todos, produzido pela mescla de vinhos jovens, com 3 anos de madeira, de diferentes safras e engarrafado jovem. Não deve ser guardado e sempre é comercializado pronto para o consumo

Porto Vintage Character (ou Porto Reserve): é um vinho produzido pela mistura de vinhos de safras diferentes. Em sua maioria são vinhos jovens, com idade média entre três e cinco anos, com grande vigor e corpo pleno. Em termos de qualidade costumam ser muito melhores que os rubys básicos. Alguns Vintage Character podem incluir no corte vinhos mais velhos, obtendo desta forma maior profundidade, suavidade e complexidade. As uvas utilizadas na produção dos Vintage Character provêm das melhores propriedades do Douro. O nome é bastante infeliz, pois pode induzir o consumidor a erro, ao mencionar a palavra Vintage (safra).

Trata-se na verdade de um vinho que é comercializado pronto para ser consumido e não se presta para guarda.

Porto Crusted: é o melhor Porto Ruby Não-Vintage, sendo constituído de uma mistura de vinhos de alta qualidade, de duas ou três safras, amadurecidos em madeira por 2 a 3 anos e engarrafados sem clarificação ou filtração. O vinho somente será comercializado após envelhecimento na garrafa por um tempo mínimo de três anos. Da mesma maneira que o Vintage, forma um depósito na garrafa, daí seu nome original. Já está pronto para ser tomado quando é comercializado, necessitando, no entanto, cuidadosa decantação. Hoje praticamente não mais existe.

Porto Late Bottled Vintage (LBV): é um genuíno Porto Vintage, com origem numa colheita de boa qualidade, com ótimas características organolépticas, bom corpo, boa cor, aroma e paladar muito finos. Normalmente são menos ricos e concentrados que os Vintage, mais precoces e de custo mais acessível. São produzidos geralmente em anos não declarados Vintage, mas nada impede que também sejam produzidos em safras declaradas. O LBV permanece em madeira durante quatro anos após a colheita, quando então serão engarrafados.

Hoje existem dois estilos bastante distintos de Porto LBV. O primeiro, adotado pela maioria dos produtores, recomenda a filtração e a estabilização a frio antes do engarrafamento, o que evita a formação de sedimento e dispensa a decantação. O segundo estilo, adotado desde 1990, tem uma abordagem mais tradicional e o vinho é engarrafado sem qualquer tipo de filtração ou tratamento. Depois de engarrafado, o vinho deve ser guardado por um mínimo de três anos antes de ser comercializado.

O produtor deverá especificar no rótulo do vinho o ano da colheita e o ano de engarrafamento. O LBV já está pronto para consumo ao ser comercializado, mas continua a envelhecer na garrafa por mais 5 a 6 anos.

Porto Vintage de Quinta Única (Single Quinta): é um Vinho do Porto Vintage proveniente de uma única propriedade. Devido ao prestígio alcançado atualmente por vinhos de vinhedos selecionados e exclusivos, o interesse por este tipo de vinho tem aumentado gradualmente.

Porto Vintage: é o mais nobre e raro de todos os Vinhos do Porto e um dos grandes vinhos de todo o mundo. É um vinho de lento envelhecimento na garrafa, alto preço e com intenso sedimento, o que torna obrigatória sua decantação. O Vintage provém de uma só colheita de reconhecida qualidade, tendo características organolépticas excepcionais. Atualmente as normas de produção do Porto Vintage exigem que o mesmo seja engarrafado sem qualquer processo de afinamento ou filtragem, após dois anos armazenado em grandes tanques de madeira (ou excepcionalmente, aço inox).

Na verdade, um Vintage é quase que desenhado por seu produtor a partir de uvas obtidas de parcelas bastante conhecidas de suas propriedades, ou de seus parceiros.

Essas uvas são cuidadosamente vinificadas, geralmente em lagares ou em autovinificadores. Os vinhos assim obtidos, lotes potenciais para serem Vintage, são separados e cuidadosamente monitorados.

Pelas regras do Instituto do Vinho do Douro e Porto, os produtores têm até dois anos para “declarar” o vinho como Vintage. Esta decisão é de única competência do produtor e na maioria das vezes existe um consenso entre eles, mas há um bom número de casos onde há divergência entre as diferentes casas. Para que se obtenha aprovação para se usar a designação Vintage, uma amostra do vinho deve ser submetida ao Instituto entre os dias 1º de Janeiro e 30 de setembro do segundo ano após a colheita. Após a decisão favorável do Painel de Provadores, o vinho poderá ser imediatamente engarrafado, ou esperar no máximo até o dia 30 de Junho do terceiro ano após a colheita.

O Porto Vintage é um vinho muito longo, podendo durar 50 anos ou mais.

Portos de Estilo Tawny

Porto Tawny Básico: é um tipo de Porto que apresenta uma tonalidade menos intensa que o Ruby e raramente tem mais do que três anos. Os tawny geralmente são derivados de vinhos pouco concentrados do Baixo Corgo, às vezes diluídos com parcelas de Porto Branco. Em alguns casos a cor é obtida por uso generoso de filtração. Uma parcela destes vinhos costuma ser armazenada em tanques de cimento, onde sofrem a ação do intenso calor do Douro. Alguns Tawny de pior qualidade têm pouco ou nenhum contato com madeira, mas os melhores Tawny são maturados em carvalho por até oito anos, embora isso raramente seja informado no rótulo. Este estilo de Porto deve ser consumido tão logo seja comercializado e certamente lhes falta a elegância e a complexidade dos verdadeiros Porto Tawny.

Porto Tawny com Indicação de Idade: este é o verdadeiro tawny, um Vinho do Porto antigo, cuja idade média, que pode ser 10, 20, 30 ou mais de 40 anos, é indicada no rótulo, que também deve se referir ao seu envelhecimento em barrica, além do ano de seu engarrafamento. Cada um desses vinhos é obtido a partir de lotes de vinhos de diferentes idades, onde os mais novos imprimem-lhes o vigor e a frescura, enquanto os mais velhos lhes emprestam a necessária complexidade. Nesse processo de mistura, o vinho adquire uma cor alourada, bastante clara, sem qualquer depósito. Os melhores Porto Tawny permanecem em madeira pelo tempo indicado no rótulo, o que lhes confere alta qualidade e o legítimo caráter tawny.

Porto Tawny Quinta Única: é um Vinho do Porto proveniente de um único vinhedo, processado no estilo Tawny. São muito raros.

Porto Colheita ou Vintage Tawny Datado: é essencialmente um Porto Tawny, de uma só colheita, amadurecido em barrica por períodos que variam de 20 a 50 anos, sendo que sete anos é o período mínimo exigido por lei. O produtor deverá indicar no rótulo que o vinho envelheceu em barrica ou em madeira, bem como o ano de engarrafamento. O vinho possui complexos aromas e sabores de nozes e caramelo, combinados com uma textura sedosa.

Porto Garrafeira

São Vinhos do Porto muito raros, de uma só colheita e amadurecidos em barricas. Posteriormente, permanecem em grandes garrafas durante muitos anos, antes de serem comercializados. Em termos de estilo, oscilam entre o intenso aroma frutado de um Vinho do Porto Vintage e o paladar de nozes de um Vinho do Porto Colheita, revelando maciez e equilíbrio excelentes.

Vinho do Porto Branco

O Vinho do Porto branco é elaborado com castas de uvas brancas, seguindo o mesmo processo de vinificação utilizado para o Vinho do Porto tinto. As principais castas utilizadas são: viosinho, malvasia fina, gouveio, códega e rabigato. Podem variar desde o extra-seco até o muito doce, quando então são denominados “lágrima”.

BAIRRADA

A Bairrada é uma antiga região produtora de vinhos, remontando aos romanos o cultivo de uvas próximo a Anadia, que viria a ser o centro da região. Quando Portugal começou a se tornar uma nação, por volta dos séculos 10 e 11, onde hoje está a Bairrada se localizava a linha divisória entre os cristãos e os mouros. Quando os cristãos seguiram seu caminho rumo ao sul, derrotando os mouros, a região se tornou uma importante fonte de vinhos para a vizinha Coimbra. A Bairrada sempre foi dominada por uma única uva, a бага, com cifras impressionantes: 95% de todas as uvas tintas e 80% de todas as uvas plantadas. Isso de certa forma explica a fragilidade da região, pois depender de uma única uva, num local onde o clima tem forte influência marítima, realmente não é o melhor dos mundos para os enólogos. Ainda mais quando essa uva é a бага, que tanto pode dar origem a vinhos potentes, concentrados e rústicos, quanto a vinhos pouco concentrados e vegetais. Além disso, a бага está longe de ser uma unanimidade e necessitava ser repaginada para ter um mínimo de respeito no cenário vinícola atual.

Muitos foram os problemas enfrentados pela região, especialmente os de ordem política, que começaram com o Marquês de Pombal, o qual, numa tentativa de proteger os vinhos do Douro, ordenou que se arrancassem todas as vinhedos da região, substituindo-os por outras culturas. Quando Pombal saiu do governo, as uvas foram replantadas, mas o ressentimento contra este tipo de ato autoritário persiste até os dias de hoje.

As primeiras tentativas de demarcar a região, frustradas pelo aparecimento da Phylloxera, datam de 1866. Os desacertos e discussões sobre o assunto foram de tal ordem que somente em 1975 é que se conseguiu demarcar os limites da região.

O nome Bairrada tem duas origens possíveis. Uma corrente defende que deriva de barro, o solo de argila que domina a região. Outra interpretação possível é que possa derivar de bairro, um setor de uma cidade. Mas não se sabe qual delas é a correta.

A nova legislação vinícola

Um importante fato para a melhoria dos vinhos da Bairrada é a nova legislação, que distingue duas categorias distintas. A primeira delas é a Bairrada Clássico DOC, na qual os vinhos devem ter um mínimo de 50% baga e até 15% de uvas “estrangeiras”, devendo permanecer na vinícola por, pelo menos, 30 meses.

A segunda categoria é a Bairrada DOC, que permite total liberdade ao enólogo, podendo-se usar qualquer tipo de uva e em qualquer proporção, para a elaboração de vinhos. Muitos apostam que esta segunda categoria deverá prevalecer na Bairrada, num futuro muito próximo.

Geografia, clima e solo

Os limites atuais da Bairrada são o Rio Vouga ao norte, o rio Mondego ao sul e as serras do Caramulo e Buçaco a leste. A oeste, uma floresta de pinheiros separa a região do Oceano Atlântico. A maior parte dos vinhedos está plantada em altitudes que variam entre 70 e 120 metros, numa área praticamente plana, no vale do Certima, o rio que liga as cidades de Mealhada, Anadia e Oliveira do Bairro.

O clima na Bairrada sofre intensa influência marítima, com grande amplitude térmica (diferença de temperatura entre o dia e a noite), da ordem de 20°C na época do amadurecimento das uvas, o que sem dúvida alguma contribui para manter a acidez das frutas, dando grande frescor aos vinhos que delas resultam.

O solo é argilo-calcário, em proporções variáveis de região para região, com uma boa quantidade de limo, um solo solto e poroso, de cor acinzentada e ótima drenagem.

Viticultura

A uva mais importante na Bairrada é a baga, uma casta autóctone de Portugal, que era conhecida por dar origem a vinhos bastante rústicos, de taninos pouco gentis e que eram tidos como típicos da região.

Com a pouca aceitação deste tipo de vinho no atual panorama internacional, está havendo um movimento generalizado para se modificar o perfil dos vinhos da Bairrada.

Para que isso ocorra, a primeira mudança terá que ocorrer no vinhedo, onde algumas ações vitícolas já vêm sendo executadas pelos melhores produtores.

Estas ações compreendem a busca por melhores porta-enxertos, no sentido de diminuir o vigor da planta, a adequação da área de folhas para melhorar a fotossíntese, o aumento da exposição do cacho ao sol, visando aumentar a síntese de matéria corante e a melhoria das condições fitosanitárias dos vinhedos. Outra providência será fazer uma adequada cobertura no solo entre as fileiras de parreiras para aumentar a competição entre as plantas, obrigando a parreira a buscar nutrientes mais profundamente no solo.

Todas essas providências resultam em uvas de melhor qualidade e permitem uma colheita mais precoce, evitando-se dessa forma os efeitos indesejáveis das chuvas que costumam cair na região no final de setembro.

A uva бага hoje é colhida em excelentes condições de maturidade de taninos, dando aos enólogos condições ideais para a produção de vinhos de alta qualidade, que atendem plenamente às exigências dos consumidores, sem perder a personalidade marcante da casta.

Outra varietal que vem fazendo muito sucesso na Bairrada é a touriga nacional, talvez a uva mais emblemática de Portugal. Sua associação com a бага é um grande sucesso na região, onde também brilha como solista. Em termos de variedades, a Bairrada é hoje um grande laboratório e muitos produtores estão fazendo sucesso com uvas francesas, como a syrah, a cabernet sauvignon e até a pinot noir.

Entre as uvas brancas, podemos citar a bical, a Maria Gomes e a rabo de ovelha, além da chardonnay, utilizadas para a produção de vinhos calmos e espumantes, estes últimos uma especialidade muito apreciada da Bairrada.

Vinificação

O estágio atual da vinificação na Bairrada não difere significativamente do que vem ocorrendo em Portugal. Todas as facilidades modernas estão à disposição dos enólogos, tais como prensas de última geração, tanto horizontais quanto verticais, tanques de aço inoxidável com controle de temperatura, barricas de carvalho francês e americano e tudo o que se utiliza para a produção de vinhos de alta qualidade.

DÃO

O Dão, uma região que foi demarcada em 1908, situa-se a leste da Bairrada e ocupa quase que inteiramente a metade sul da Beira Alta, compreendendo 16 municípios nos distritos de Viseu, Guarda e Coimbra. A área total é de 3.800 Km², mas somente 5% está sendo utilizada para a viticultura. As terras restantes estão ocupadas por florestas de pinheiros e eucaliptos.

As uvas estão plantadas em pequenas clareiras dessa floresta, em sua maioria no nordeste da região, ao redor de Viseu, que é a capital regional e nas cidades de Tondelas, Nelas e Gouveias.

Geografia, clima e solo

A região do Dão é totalmente cercada por montanhas, tendo como limites a Serra da Estrela a leste e as cadeias montanhosas de Açor e Lousã ao sul. A oeste e sudoeste está a Serra do Buçaco e ao norte o limite é a Serra da Lapa. As altitudes variam entre 200 e 1000 metros, mas a maior parte dos vinhedos está situada na meia encosta, em altitudes situadas entre 400 e 700 metros. Essa topografia tem grande influência no clima, protegendo a região tanto dos excessos do Atlântico quanto do planalto central Ibérico (meseta). O congelamento das vinhas na

primavera é um problema restrito a pequenas áreas, sendo que o calor do verão e o frio do inverno costumam ser temperados pelo Atlântico.

As precipitações pluviais são da ordem de 1.200 mm por ano, relativamente altas, mas não custa lembrar que os meses de Julho e Agosto, época do amadurecimento das uvas, são quase sempre completamente secos. Os solos são compostos por decomposição do granito, que está em 70% do sub-solo da região. A aparência é de um solo de areia de textura grosseira e de pequena espessura, tornando as videiras bastante sensíveis ao stress hídrico. No sul e no oeste da região existe ainda um solo baseado em xisto, mas que ainda não foi aproveitado pelos produtores.

Os dados hoje disponíveis mostram que os melhores vinhos do Dão se originam em Quintas situadas no sopé da Serra da Estrela.

Viticultura

Cerca de 80% de todo o vinho produzido no Dão é proveniente de uvas tintas e as principais variedades da região são a touriga nacional, a tinta roriz, a alfrocheiro preto e a jaen. Em tese, em qualquer mescla, a touriga nacional deveria contribuir com pelo menos 20%, mas isto raramente acontece. A boa notícia é que as uvas híbridas e não viníferas praticamente desapareceram da região, mas ainda se cultivam uvas de menor expressão como a tinta pinheira, a bastardo e a бага.

Entre as uvas brancas, a de maior importância é a encruzado, mas hoje essa variedade responde por apenas 2% da área plantada. As outras brancas são a bical (conhecida na região como borrado das moscas),ercial, malvasia fina (ou arinto do Dão) e a rabo-de-ovelha.

Vinificação

As uvas tintas do Dão costumavam ser vinificadas num estilo mais mão pesada, dando origem a vinhos adstringentes e desagradáveis. Nas cooperativas comunitárias o problema era a falta de cuidados e higiene, com uso de uvas não selecionadas, resultando em vinhos pouco concentrados, freqüentemente defeituosos e para piorar, em grande volume. A situação era ainda agravada por antigas leis, que obrigavam o vinho a permanecer por pelo menos dois anos na vinícola antes da comercialização, em velhos tanques de madeira ou piletas de concreto. Esse tratamento resultava em vinhos que eram engarrafados já cansados e com pouca ou nenhuma fruta. Felizmente esse panorama sombrio mudou e um bom número de produtores de alto nível tem utilizado as mais modernas técnicas de vinificação, com uso de carvalho francês de modo judicioso. Além disto, houve também um importante trabalho nos vinhedos, com redução drástica dos rendimentos das principais variedades.

Hoje os melhores vinhos do Dão são de nível internacional, com excelente concentração e destacado caráter varietal. Os vinhos brancos da uva encruzado, às vezes fermentada em carvalho francês, são o que o Dão tem de melhor.

VINHO VERDE

A terra do Vinho Verde pode ser considerada o berço de Portugal. Daqui os reis católicos partiram rumo ao sul, combatendo os mouros e dando ao país o território que hoje ocupa. A primeira capital do país foi Guimarães e essa região foi a pioneira na produção de vinhos destinados à exportação.

O nome Vinho Verde sempre causa uma certa confusão, mas é certo que o nome se origina não da cor do vinho ou do grau de maturidade das uvas e sim da necessidade de se consumir o vinho muito jovem, ainda na sua mais tenra infância.

Em sua melhor forma, o Vinho Verde é um vinho seco, levemente frizante, de corpo leve e baixo teor de álcool (entre 8,5% a 11,5%), cuja principal característica é a elevada acidez, que confere ao vinho um grande frescor, seu mais apreciado atributo.

Geografia, clima e solo

A região demarcada do Vinho Verde ocupa praticamente todo o noroeste de Portugal e é ainda hoje a maior DOC do país, estendendo-se em direção sul desde Melgaço, no rio Minho ao norte até as margens do Rio Vouga, ao sul do Vale de Cambra. A maior parte da região demarcada se encontra na província de Entre-Douro-e-Minho e os vinhedos se concentram ao longo dos rios que drenam as montanhas de Trás-os-Montes.

O clima da região é bastante rigoroso, fortemente influenciado pelos ventos úmidos que vêm do Atlântico, com precipitações pluviiais de 1.200mm por ano na região costal e de 2.900mm por ano nas Serras da Peneda e Gerês, no interior do país. Esse ambiente úmido é problemático e favorece o aparecimento de várias doenças na vinha, obrigando os produtores a realizar vários tratamentos contra as doenças durante todo o período de desenvolvimento dos frutos.

Os solos são geralmente pobres, baseados em granito.

Viticultura

As principais uvas para a produção do Vinho Verde branco são a alvarinho, a loureiro, a trajadura, a avesso e a azal. Quanto ao Vinho Verde tinto, as uvas utilizadas são a vinhão e a azal tinto, sendo que cerca de 1/3 da produção é de baixa aceitação internacional.

No passado se utilizava um sistema de condução dos vinhedos conhecido como enforcado, onde a videira literalmente escalava o tronco de árvores altas. Este sistema praticamente não mais existe, mas podemos encontrar na região uma variação do mesmo, onde alguns fios de arame são estendidos entre árvores e as videiras, plantadas com intervalos de três metros sobem diretamente para os fios, formando uma densa camada de folhas a cerca de seis metros do chão.

Outro método de condução é chamado de vinha ramada, também conhecido como pérgula ou latada, onde postes sustentam uma trama de fios horizontais que sustentam as videiras.

Na região do Vinho Verde todos estes sistemas de condução tinham uma dupla função: permitir que outras culturas fossem plantadas no solo abaixo das videiras e também tentar contornar os problemas decorrentes da umidade.

Outros sistemas também foram tentados, como a cruzeta, onde quatro videiras são plantadas ao redor de um pilar que se eleva até 2 metros, onde existe uma barra em forma de cruz, onde são colocados arames que servem de sustentação para as videiras. Este método também foi abandonado por não ser prático.

Hoje o sistema mais utilizado é o chamado cordão simples, onde a videira é sustentada por um cordão situado a 1,5 metros de altura do solo.

Vinificação

Antigamente, até os anos 50, a produção do Vinho Verde era feita de uma maneira bastante primitiva, fermentando as uvas (geralmente tintas) previamente esmagadas em lagares de pedra e depois drenando o vinho para velhos tonéis de madeira.

Uma vez completada a fermentação alcoólica havia a ocorrência da fermentação maloláctica, com a conversão do ácido málico em ácido láctico, tendo como subproduto o gás carbônico, que em parte permanecia dissolvido no vinho, dando-lhe sua natural característica frisante.

Com o passar do tempo e com a necessidade de produzir vinhos de melhor qualidade para exportação, estes métodos tiveram que ser modificados e o Vinho Verde passou a ser produzido com técnicas mais modernas, com esmagamento e prensagem mecânicas das uvas e fermentação em piletas de concreto revestidas ou tanques de aço inoxidável, aplicando-se a seguir o dióxido de enxofre para prevenir a ocorrência da fermentação maloláctica. Isso evita a perda de acidez e preserva melhor o caráter de fruta do vinho final.

O engarrafamento se faz o mais precoce possível e o característico frisante é conseguido com a injeção de uma pequena quantidade de gás carbônico. No entanto, alguns Vinhos Verdes ainda mantêm a forma tradicional de obtenção do gás carbônico a partir da fermentação maloláctica.

As sub-regiões do Vinho Verde

Existem seis sub-regiões reconhecidas na DOC Vinho Verde e cada uma delas produz um estilo de vinho diferente, baseado em diferentes mesclas de uvas. As sub-regiões são: Monção, Lima, Braga, Basto, Penafiel e Amarante. A mais interessante delas é Monção, no extremo norte de Portugal, ao longo do Rio Minho e englobando as cidades de Monção e Melgaço. A razão é que aqui existe o monopólio do plantio da uva alvarinho, que dá origem aos melhores Vinhos Verdes.

Tecnicamente falando, os vinhos de alvarinho são Vinhos Verdes, mas têm uma legislação própria, que estipula um mínimo de 11,5% de álcool. No entanto, a maioria dos bons vinhos tem 12,5% a 13% de álcool e em alguns casos a trajetória é mesclada à alvarinho para produzir um vinho mais delicado.

Existem dois estilos de alvarinho puro: um proveniente de solos de aluvião, pedregosos e que tende a ser mais rico e aromático. O outro, mais elegante, é proveniente de solos graníticos. Os vinhos de Melgaço tem acidez mais marcante e os de Monção são mais macios e redondos.

REGIÃO CENTRAL

A região central de Portugal, com raras exceções, sempre foi mais conhecida pela quantidade e não pela qualidade dos vinhos que produz. Vinhos de Lisboa e Vinhos do Tejo produzem, juntos, quase um terço de todo o vinho de Portugal.

Mas, como vem ocorrendo em todo o país, aqui também há sensíveis mudanças e ótimos vinhos estão surgindo pelas mãos de excelentes produtores.

VINHOS DE LISBOA

Vinhos de Lisboa é uma região de cerca de 50.000 hectares (20% da área total de Portugal), distribuídos numa estreita faixa de terra que se estende ao longo da costa oeste de Portugal, desde Pombal ao norte, logo abaixo do Rio Mondego, até o estuário do Tejo, ao sul. Dessa área plantada com vinhedos, menos de 30% se qualifica como DOC, IPR ou vinho regional.

Na verdade, essa região sempre foi mais conhecida pela produção de vinhos em grande quantidade e, até hoje, a maior parte da produção é vendida sob a designação vinho de mesa, proveniente de 19 grandes cooperativas. Algumas dessas cooperativas conseguem hoje produzir vinhos de razoável qualidade, sempre de preços muito baixos.

Geografia, clima e solo

A geografia vinícola da região é marcada pela presença de uma cadeia de montanhas de solo calcário, que a corta na diagonal, desde a Serra de Sicó, ao norte, até a Serra de Sintra, a oeste de Lisboa. Essas montanhas, de altitudes um pouco acima de 650 metros, têm uma importância estratégica para a região, pois além de garantir o abastecimento hídrico para Lisboa, serve de anteparo para os ventos frios do Atlântico, criando duas áreas de clima bastante diferentes.

A oeste das montanhas, a precipitação pluvial anual é da ordem de 1300mm e o clima fortemente influenciado pelo Atlântico. Os vinhos oriundos dessa região são mais ácidos e mais leves, semelhantes aos Vinhos Verdes.

Os melhores vinhos provêm das regiões situadas à leste das montanhas, mais quentes e protegidas dos ventos do Atlântico, na fronteira com o Ribatejo.

Viticultura e Vinificação

No passado, a tendência dos viticultores dessa região era colocar a quantidade na frente da qualidade, encorajados pelas autoridades, no auge do movimento cooperativista na década de 1960. Uvas híbridas foram utilizadas com pouco ou nenhum controle e isso em nada contribuiu para a reputação da região. Hoje a situação é bastante diferente e uma boa parte dos vinhedos já sofreu um processo de reconversão, substituindo-se as uvas híbridas por variedades de boa qualidade. Ainda assim, existe uma considerável quantidade de vinhedos de uvas híbridas, aguardando melhorias.

As principais variedades brancas são: vital, jampal, tamarêz, arinto e Fernão Pires. Entre as tintas destacamos: camarate, tinta miúda, preto Martinho e castelão.

Uma boa saída para se ter melhores uvas é se abrigar na designação Vinho Regional e assim podemos encontrar outras variedades de grande apelo, tais como a alvarinho, chardonnay, viognier, touriga franca, touriga nacional, tinta roriz, syrah e cabernet sauvignon.

As DOCs de Vinhos de Lisboa

São os seguintes os DOCs em Vinhos de Lisboa: Alenquer (a mais importante), Óbidos, Encostas de Aire, Arruda, Torres Vedras, Lorinhã, Bucelas, Colares e Carcavelos. As três últimas são conhecidas como DOCs históricas. A vinho regional é denominado Vinho Regional Lisboa.

Colares

Essa é uma pequena DOC situada na Costa Atlântica de Portugal, a oeste de Lisboa. Tem uma relativa importância histórica, pois é um local onde a uva branca ramisco conseguiu sobreviver ao ataque da Phylloxera, que não consegue completar seu ciclo de vida em solo arenoso. A produção nos dias de hoje é muito pequena, mas ainda existem alguns vinhos dessa uva bastante interessantes.

Bucelas

Situada a apenas 25 km do centro de Lisboa, Bucelas é uma das três regiões históricas de Portugal, situadas dentro da Grande Lisboa. Aqui a uva mais importante é a arinto, que deve estar presente em todas as mesclas em pelo menos 75%. Sua companhia habitual é a esgana-cão e eventualmente a rabo-de-ovelha. A região vem se recuperando lentamente e hoje já encontramos cerca de 170 hectares de videiras, plantadas em solo calcário e nas encostas das montanhas.

O Ribatejo é o coração agrícola de Portugal. Suas terras férteis se prestam para o plantio de várias culturas, além é claro, das videiras, que ocupam cerca de 39.000 hectares de terras, distribuídos por algo como 27.000 produtores, divididos em minúsculas propriedades de 1,5 hectare de extensão, em média.

Geografia, clima, solo e viticultura

A região se estende ao longo do rio Tejo, que serve de eixo para o Ribatejo, desde Abrantes, ao norte, até Vila Franca de Xira, perto de Lisboa.

O Ribatejo possui três terroirs distintos: Campo, Charneca e Bairros. O primeiro, Campo, também conhecido como lezíria ou borda d'água, situa-se em ambos os lados do rio, desde Benavente, ao sul, até Abrantes, ao norte. Os solos são férteis, de aluvião, inundados todos os invernos pelas águas do Tejo. O rendimento dos vinhedos pode atingir facilmente incríveis 160 hectolitros por hectare.

O clima é temperado e úmido, mesmo durante o verão. As principais uvas são as brancas boal de alicante e Fernão Pires. A maioria dos vinhos resultantes dessas uvas é de baixa qualidade, sendo geralmente vendidos a granel e/ou destinados à destilação.

O segundo terroir é conhecido como Charneca e situa-se ao sul e a leste de Campo e é muito menos fértil. A Charneca também é conhecida como Areias ou em alguns locais, como Terraços do Tejo.

À medida que se afasta do rio para o leste, o clima se torna mais seco e mais continental, o que favorece o cultivo de uvas de excelente qualidade, principalmente a castelão e a trincadeira, além de cabernet sauvignon, merlot, pinot noir e chardonnay, fonte dos melhores vinhos do Ribatejo.

Ao norte do Tejo surge o terceiro terroir, conhecido como Bairro, que compreende uma área de marga e calcário-argiloso. O clima em certas áreas é fortemente influenciado pelo Atlântico e as precipitações pluviais se situam ao redor de 800 mm por ano, o que torna o Bairro o menos importante dos três terroirs para o cultivo de uvas. No entanto, isso não impede que se encontrem bons locais para o plantio de uvas, especialmente ao redor de Cartaxo e Tomar.

As classificações de Vinhos do Tejo

Pela nova legislação são duas designações distintas: Ribatejo DOC e Vinho Regional Ribatejano.

REGIÃO SUL

Essa região de clima quente, nunca foi muito prestigiada no passado e seus vinhos menos ainda. No entanto, nos últimos 20 anos a situação vem mudando e hoje, especialmente no Alentejo, estão sendo produzidos alguns dos grandes vinhos portugueses.

É bom não se esquecer que mais da metade dos vinhos consumidos hoje no mercado interno de Portugal são provenientes do Alentejo. Na região sul estão o Alentejo, a Península de Setúbal, o Algarve e a Ilha da Madeira

ALENTEJO

Dizem que o tempo anda mais devagar no Alentejo. Como diz o ditado, se não é verdade, é bastante provável. Talvez essa sensação seja causada pelo relevo pouco acidentado, pela pouca densidade demográfica (a imensa área, que ocupa quase um terço do território português, possui apenas um sexto da população do país) e também pelo temperamento do povo alentejano, afável e hospitaleiro.

A paisagem do Alentejo é dominada por imensas áreas verdes, quase planas, onde se vêem os sobreiros de onde se extraem as rolhas, além de rebanhos de ovelhas, cabras e porcos negros.

As grandes áreas, aqui mais propriamente latifúndios e não minifúndios, estão plantadas com trigo e, de vez em quando, encontramos as tão valorizadas videiras. As videiras no Alentejo foram plantadas pelos romanos, resistiram aos mouros e quase foram erradicadas durante o regime de Salazar, que queria transformar a região no celeiro de Portugal.

A queda do regime foi muito sentida na região, que teve suas propriedades invadidas pelos trabalhadores do campo, que passaram a administrá-la como cooperativas, sob a égide do socialismo.

Como era de se esperar, rapidamente essas empresas se viram em dificuldades financeiras e, para sair da crise, passaram a extrair cortiça dos sobreiros, a aumentar a produção de uvas e a vender, ou pior, beber os vinhos que estavam em seu estoque.

Felizmente, no início da década de 80 as terras voltaram para seus antigos proprietários e as coisas foram lentamente voltando à normalidade. Posteriormente, com a entrada de Portugal na União Européia em 1986, os investimentos começaram a chegar e o Alentejo passou a ter acesso à tecnologia de última geração, com reflexos diretos na qualidade dos vinhos ali produzidos.

Geografia Clima e Solo

A presença de três maciços montanhosos - a Serra de São Mamede ao norte, a Serra d'Ossa e a Serra de Portel mais ao sul, dividem diferentes regiões, propiciando microclimas variados que dão às uvas caráter bastante diversificado e grande personalidade. O Alentejo é uma região de clima quente, que por ser continental, não se beneficia dos efeitos moderadores do Atlântico. A falta de chuva no verão chega a ser crítica e a irrigação, que já foi proibida pela União Européia, é hoje considerada essencial. Os solos do Alentejo são constituídos de argila e calcário, com presença de granito e xisto no subsolo de algumas regiões.

Viticultura

As principais castas do Alentejo são as tintas aragonês (tempranillo), trincadeira, alfrocheiro e alicante bouschet. Ainda se planta bastante a periquita ou castelão francês. As uvas francesas têm pouca presença na região, mas a cabernet sauvignon começa a aparecer em alguns vinhos de boa qualidade, assim como a syrah, que parece ter um belo futuro no Alentejo.

As uvas brancas não têm o mesmo prestígio, mas a cena é dominada pela Antão Vaz, roupeiro, arinto, perrum e rabo-de-ovelha. Neste campo, também começa a aparecer a chardonnay.

Vinificação

O Alentejo é hoje uma região onde as vinícolas se encontram muito bem servidas, com equipamentos muito modernos. Os melhores produtores e as cooperativas mais importantes hoje dispõe de prensas pneumáticas de última geração, tanques de aço inoxidável com temperatura controlada para a fermentação, prensas verticais para prensagens mais delicadas, balseiros de carvalho francês com controle de temperatura para a fermentação de vinhos da gama alta e barricas de carvalho francês e americano, produzidas nas melhores tonelarias francesas.

Alguns produtores românticos ainda mantém vivas as tradições de produção de vinhos por métodos artesanais, com uso de lagares e grandes tonéis de carvalho. De modo surpreendente, alguns dos vinhos mais interessantes do Alentejo são produzidos desta maneira.

As regiões vinícolas do Alentejo

A atual legislação vinícola alterou radicalmente a classificação dos vinhos alentejanos. Antigamente havia as DOCs Portalegre, Borba, Redondo, Évora, Reguengos, Granja-

Amareleja, Moura e Vidigueira. Hoje tudo isso desapareceu e ficamos apenas com duas classificações: Alentejo DOC e Vinho Regional Alentejano. Se por um lado ficou mais simples, por outro dificulta saber a origem das uvas, o que seria de certa forma importante, dadas as diferenças climáticas da região.

PENÍNSULA DE SETÚBAL

Essa região se localiza entre os rios Tejo e Sado, ao sul e a leste de Lisboa e é conhecida extra-oficialmente como Península de Setúbal. O vinho regional de toda a região recebe o nome Terras do Sado, que também designa os vinhos produzidos ao longo da costa portuguesa ao sul da Península, em direção ao Algarve.

Duas DOCs são importantes: Setúbal DOC que engloba vinhos doces e fortificados produzidos com a moscatel (Moscatel de Setúbal) e Palmela DOC, que se estende a leste e cobre boa parte das terras planas.

Em Palmela existem dois terroirs distintos: as colinas de solo calcário, de exposição norte, onde as uvas brancas e também as tintas cabernet sauvignon e merlot se adaptaram muito bem e os solos arenosos onde a castelão domina e se beneficia de uma mistura de clima continental e marítimo na dose certa.

ALGARVE

Essa é a região mais ao sul de Portugal e é mais conhecida por ser uma destinação turística e não por seus vinhos. O solo é argilo-arenoso e as uvas mais plantadas são a castelão, aragonês, trincadeira, syrah, negra mole e bastardo. As uvas brancas são a arinto, a perrum e a rabo de ovelha.

ILHA DA MADEIRA

A Ilha da Madeira empresta seu nome para o único vinho do mundo que deve ser literalmente cozido em um forno, durante seu processo de vinificação. Este vinho fortificado é deliberadamente aquecido para reproduzir as condições em que o vinho foi acidentalmente madeirizado nas temperaturas equatoriais, durante as antigas viagens dos navios portugueses rumo ao Oriente.

A origem do vinho da Madeira

Por ser uma fonte de comida fresca e água, a Ilha da Madeira rapidamente se tornou um movimentado porto, onde os navios que iam para o leste faziam escala. Esses navios freqüentemente transportavam barris do vinho produzido na Ilha da Madeira para serem vendidos no Oriente e na Austrália.

Como a rota dos navios cruzava os trópicos, os vinhos eram aquecidos até a temperatura de 45°C e depois resfriados durante a viagem, que chegava a durar seis meses, dando aos mesmos uma característica única e marcante. Os produtores destes vinhos não tinham a menor idéia desses fatos, até que um carregamento de vinho que não havia sido vendido

retornou à 218

ilha, surpreendendo a todos. A partir daí, os produtores desenvolveram métodos de produção para se conseguir os vinhos com as mesmas características, atendendo desta forma as exigências do mercado.

Geografia, clima e solo

A Madeira é a principal ilha de um arquipélago conhecido pelo nome de Ilhas Desertas. Sua constituição é basicamente vulcânica, com altitude máxima ao redor de 1800 metros. O interior da ilha é praticamente inabitado e a população de 300.000 pessoas se concentra na costa sul.

As videiras estão plantadas em terraços conhecidos como poios, escavados no basalto vermelho-acinzentado, como se fossem jardins suspensos, juntamente com outras culturas, tais como cana de açúcar e bananas.

Nas regiões mais elevadas a precipitação pluvial é muito grande, da ordem de 3.000 mm por ano, cerca de quatro vezes maior do que a precipitação na região costeira (Funchal).

Esta generosa quantidade de água é armazenada e posteriormente utilizada para irrigação por meio de canais denominados levadas. Uma parte da água também é utilizada para a geração de energia hidroelétrica, a partir das quedas d'água existentes na ilha.

Vinificação

O processo de vinificação dos vinhos da Madeira, antes algo absolutamente fora de padronização, hoje segue um roteiro bastante conhecido. As uvas ao chegar nas vinícolas são desengaçadas, esmagadas e prensadas por meios mecânicos. A partir daí o mosto é colocado para fermentar em grandes tonéis de madeira, tanques de concreto ou tanques de aço inoxidável, com controle de temperatura. No passado, quase todos os vinhos da Madeira eram fermentados até que se extinguisse o açúcar (seco) e posteriormente adoçados. Os melhores vinhos recebiam adições de mosto parcial ou não fermentado, fortificado previamente, o chamado vinho surdo ou abafado. Os vinhos de pior qualidade recebiam o arrobo (suco de uva fervido, acrescido de açúcar e ácido tartárico) ou a valda (açúcar derretido).

Com a proibição destas práticas pela União Européia, a maioria dos vinhos tem hoje a fermentação interrompida pela adição de álcool vínico a 95%, atingindo uma gradação final da ordem de 17º a 18º de álcool.

Os vinhos de estilo mais rico, como o Malvasia e o Boal costumam fermentar por 24 a 48 horas, terminando com açúcar residual. Já os estilos mais secos fermentam por quatro a cinco dias, até que todo, ou quase todo, o açúcar tenha sido consumido.

O Sercial e o Verdelho fermentam pelo sistema de “bica aberta”, sem contato com as cascas e os vinhos Boal e Malvasia o fazem pelo sistema de “curtimento”, ou seja, em contato com as cascas.

Qualquer ajuste posterior na doçura deve ser realizado pela adição de mosto concentrado ou então, de vinho surdo/abafado.

O passo seguinte é reproduzir as condições naturais que deram origem ao vinho no passado. Existem basicamente duas maneiras de se proceder.

A imensa maioria dos vinhos, especialmente os produzidos com a uva tinta negra mole, sofrem um processo chamado de estufagem. As estufas são recipientes de madeira, cimento ou aço inoxidável, onde o vinho é esquentado por meio de água quente que circula por serpentinas internas ou jaquetas externas. Dessa forma, o vinho é submetido a uma temperatura máxima de 55°C por um tempo mínimo de 90 dias.

O segundo processo, raro e longo, chamado de canteiro, consiste em colocar o vinho em grandes barris de madeira, antigos e sem nenhuma influência no vinho a não ser a oxidação e a evaporação, armazenados em caves sob as vinícolas ou em locais naturalmente aquecidos pelo clima subtropical da ilha. Um vinho de uma boa safra pode permanecer nesse processo por até 80 anos.

Aqui as temperaturas são mais baixas, da ordem de 35°C a 40°C e os vinhos permanecem no processo por períodos que variam de seis a doze meses. Esse processo produz vinho com menos caráter de cozido e de melhor qualidade.

As uvas e os estilos de vinhos

Tradicionalmente existem quatro estilos básicos de Madeira, que recebem seus nomes a partir das principais variedades que lhes dão origem: Sercial, Verdelho, Boal e Malmsey. A legislação atual divide os vinhos em mais secos e mais doces. Sercial e Verdelho devem ser sempre mais secos e Boal e Malmsey mais doces.

No entanto, durante a maior parte do século XX, a grande maioria dos vinhos Madeira foi produzida com enormes quantidades da uva tinta negra mole, ou a partir de variedades híbridas de *Vitis americana*.

A partir de 1990, esses híbridos não foram mais permitidos e desde 1993 os vinhos produzidos com a tinta negra mole só podem usar em seu rótulo termos genéricos de doçura, tais como: seco, meio-seco, meio-doce e doce.

Estes termos podem ser acompanhados de outros, que indiquem aspectos do vinho, tais como claro (pale), escuro (dark), encorpado (full) ou rico (rich). De acordo com a legislação vigente, somente podem usar o nome da variedade os vinhos que possuírem no mínimo 85% da uva indicada.

Sercial: essa uva, conhecida em Portugal por esgana-cão, é cultivada nas áreas mais frias da ilha. O Sercial é o Madeira mais claro, mais leve e mais seco, porém quando amadurece, torna-se um vinho rico, ainda que saboroso e pungente, com toques de especiarias e frutas cítricas.

Verdelho: algumas versões mais modernas deste estilo são quase tão claras quanto o Sercial, porém a varietal verdelho cultivada na ilha da Madeira, dá origem a um Madeira dourado, cuja cor escurece com a idade. O Verdelho é sempre produzido no estilo de meio-seco ou meio-doce (medium-dry ou medium-sweet), o que faz com que tenha mais corpo que o Sercial, parecendo mais macio e maduro do que realmente é. Boal: este é um estilo de madeira claramente mais doce e escuro do que os anteriormente citados. A uva boal plantada na Madeira parece ser a boal cachudo, que seria um sinônimo da malvasia fina. O Boal é facilmente reconhecido por seu inconfundível menisco marrom-alaranjado, sendo delicadamente frutado, possuindo notável riqueza e frutas maduras, emolduradas por toques empíreumáticos (cozido e defumado).

Malmsey: é produzido com as variedades brancas e tintas de diferentes malvasias, cultivadas nas regiões mais baixas e quentes da ilha. É o estilo definitivo de Madeira, sendo o mais sensual e adocicado, com delicados toques de mel. É potencialmente o mais complexo e longo de todos os Madeiras, evoluindo para um vinho untuoso, com caráter de caramelo, que parece durar indefinidamente na boca.

Terrantez: o Madeira Terrantez costuma ser adocicado e pungente, além de intensamente aromático, com excepcional riqueza e potentes sabores varietais. No entanto, a uva que lhe dá origem está praticamente extinta, sendo o Madeira Terrantez de safras antigas muito valorizados nos leilões de vinhos.

Bastardo: os Madeiras produzidos com esta varietal tinta são também muito raros. Ainda existem muitas dúvidas sobre a verdadeira origem dessa uva na Ilha da Madeira, questionando-se seu parentesco com a varietal de mesmo nome, existente no Douro. Trata-se de um vinho de imenso potencial, cuja produção de há muito já deveria ter sido retomada.

Moscatel: essa uva já foi utilizada no passado para a produção de vinhos Madeira muito interessantes. Hoje, as poucas que ainda estão disponíveis, só são utilizadas em mesclas com outras variedades.

As designações dos Madeiras, segundo a idade e outras características

Atualmente, estas são as designações oficiais aprovadas pelo Instituto do Vinho da Madeira (IVM)

Vinho da Madeira: nesta categoria estão os vinhos mais jovens, que devem ter um mínimo de três anos de idade, dos quais dois passados em tanques ou tonéis de carvalho. Não há qualquer indicação de idade e a classificação se faz por seu grau de doçura: rich, medium rich, medium dry e dry. Em algumas ocasiões se designa, de forma enganosa, este vinho de Finest, o que certamente não reflete sua qualidade.

Reserve, Reserva ou 5-Year-Old Madeira: esta é a idade mínima para se fazer uso das variedades nobres (sercial, verdelho, boal e malmsey), de forma que se nenhuma destas variedades for declinada no rótulo, certamente se trata de um vinho produzido inteiramente, ou em sua maior parte, com a uva tinta negra mole. Cinco anos ainda é um período muito curto para a produção de um Madeira Clássico, a partir de uvas nobres, porém esses vinhos são hoje muito melhores do que eram no passado, sendo que alguns apresentam excelente relação custo/benefício.

Special Reserve ou 10-Year-Old Madeira: é nesta categoria que se começa a encontrar os verdadeiros Madeiras e mesmo os não-varietais são dignos de consideração, pois ainda que alguns vinhos deste estilo sejam produzidos com a tinta negra mole, os produtores só colocam vinhos de qualidade superior para amadurecer por período tão prolongado.

Madeiras de 15, 20, 30 e Over 40 Years: apesar da maioria dos vinhos da Madeira se situar na categoria dos 10 e dos 15 anos, vinhos mais antigos podem ser encontrados. São geralmente produzidos com as uvas sercial, verdelho, bual e malvasia.

Madeira Garrafeira, Frasqueira ou Vintage: antigamente, todos os Madeira declinavam a safra, porém esta prática é pouco habitual nos dias de hoje, já que quase sempre se constituem de cortes ou são produzidos pelo sistema de Solera. As regulamentações atuais estipulam que o Madeira Vintage deve passar pelo menos 20 anos no tonel. As uvas utilizadas nessa categoria são as variedades clássicas.

“Rainwater”: na verdade esta é uma versão mais clara e suave de um Madeira em estilo Verdelho meio-seco. No entanto, como nunca encontramos especificados os nomes de variedades neste estilo de vinho, provavelmente se trata de uma versão menos concentrada e suave de Madeira, produzido com a tinta negra mole, com intenção de emular um Verdelho, pois produzir este tipo de Madeira com uma uva clássica como a Verdelho seria, no mínimo, um grande desperdício.

ESPANHA

Arthur Azevedo

O vinho espanhol tem uma longa tradição, sendo reconhecido em todo o mundo pela excelência de alguns produtores míticos, tais como Vega-Sicilia, que produzem vinhos reverenciados por uma legião de admiradores. No entanto, silenciosamente, uma verdadeira revolução está acontecendo na Espanha, com o aparecimento de uma série de vinhos muito originais, produzidos em sua maioria com uvas autóctones, ou seja, uvas nativas do país, provenientes de regiões outrora pouco conhecidas, até mesmo pelos espanhóis.

Os países do chamado Velho Mundo, onde se inclui a Espanha, têm a felicidade de contar com uma grande variedade de uvas de diferentes características, podendo produzir uma imensa gama de vinhos, de inequívoca personalidade. Talvez pelo temor que tais vinhos pudessem ter dificuldade de comercialização no mercado internacional, não se explorou devidamente seu potencial, ficando restritos aos mercados locais, privando os consumidores estrangeiros de verdadeiras obras de arte, que expressam a verdadeira alma do vinho espanhol.

Por outro lado, o que a Espanha exportou por muito tempo, particularmente para o Brasil, não refletia a qualidade que o mercado desejava e o resultado a médio e longo prazo não poderia ter sido outro: a perda de parcela significativa do mercado.

Certamente a Espanha não merece a posição inexpressiva que hoje ocupa no mercado brasileiro, quando se leva em consideração a qualidade dos vinhos que produz.

As novas classificações dos vinhos espanhóis

As leis vinícolas e classificações existem, em tese, para que o consumidor saiba que tipo de vinho está consumindo, e também garantir patamares mínimos de qualidade.

O problema é que na maioria das vezes este esforço se traduz num emaranhado de leis e regulamentos que acabam mais atrapalhando que ajudando, tolhendo a criatividade dos enólogos, que ficam literalmente engessados em normatizações que não evoluem com a mesma velocidade do conhecimento. Para fugir desta armadilha, a Espanha modificou de modo substancial as suas leis vinícolas e as novas disposições que entraram em vigor em junho de 2003 são mais flexíveis e mais adequadas aos novos tempos. De modo geral, os vinhos espanhóis se enquadram dentro de duas grandes categorias: os Vinhos de Mesa e os Vinhos de Qualidade.

Vinhos de Mesa

São vinhos corretos e simples, que não atingem o nível exigido para a categoria de Vinho de Qualidade. Na Espanha, temos dois tipos de vinho de mesa.

1. Vino de Mesa (VM): de acordo com as leis européias, esses vinhos não podem trazer no rótulo nenhuma indicação de origem, tipo de uva ou safra.

2. *Vino de la Tierra* (VdlT): estes seriam os Vinhos de Mesa com Indicação Geográfica. Esta indicação pode ser desde uma pequena área, uma cidade inteira ou até uma autonomia. Nesta categoria, as regulamentações são muito pouco estritas e esta tem sido uma válvula de escape para a utilização de uvas não tradicionais ou de técnicas vinícolas não permitidas pelas leis das Denominaciones de Origen. Em função disto, dentro desta categoria podem existir vinhos de alta qualidade e de grande interesse. Fique atento.

Vinhos de Qualidade

São vinhos que atendem às amplas e abrangentes exigências legais vigentes na Europa. Cada uma das zonas produtoras tem um regulamento próprio sobre todos os aspectos envolvidos na produção dos vinhos em cada região, elaborado por especialistas e representantes do governo. Existem quatro níveis de vinhos de qualidade na Espanha.

1. *Vinos de Calidad com Indicación Geográfica* (VCIG): introduzida em 2003, esta classificação serve para que alguns vinhos de categoria inferior, como os *Vinos de la Tierra* possam ter o status de Vinho de Qualidade. Somente depois de cinco anos é que um VdlT pode aspirar a ser um VCIG. Existe um Órgano de Gestion (Órgão Gestor) que administra um reglamento (regulamento), que é menos estrito que o das Denominaciones de Origen (DO).

2. *Denominación de Origen* (DO): é a principal categoria de qualificação dos vinhos espanhóis e hoje cerca de 60 regiões carregam esta designação. Cada uma delas tem seu próprio Consejo Regulador (Conselho Regulador) que se encarrega de fiscalizar todos os detalhes do plantio, cultivo, colheita, vinificação, amadurecimento e envelhecimento, para verificar se estão de acordo com as regulamentações específicas de cada região.

3. *Denominación de Origen Calificada* (DOCa): esta categoria de vinho de qualidade foi introduzida em 1988 e somente em 1991 é que Rioja se tornou a primeira DOCa da Espanha. As exigências para esta categoria compreendem baixos rendimentos, estrita seleção das uvas e que o engarrafamento seja feito pelo próprio produtor. Também se exige que os vinhos tenham tido nos últimos 10 anos um consistente e elevado padrão de qualidade. Desde 2003 o Priorato faz parte deste seleto grupo.

4. *Denominación de Origen de Pago* (DO Pago): esta é uma categoria especial de vinhos de qualidade, introduzida na legislação em 2003 e reservada para vinhos de uma única propriedade, de reputação internacional, que pode ou não se localizar dentro de uma Denominación de Origen. O produtor só poderá utilizar uvas próprias, mas estas não terão que ser necessariamente as uvas tradicionais da região. Na hipótese do *Vino de Pago* ser de uma região de Denominación de Origen Calificada, poderá se intitular *Vino de Pago Calificada*.

Até maio de 2011 são classificados como DO Pago: Dominio de Valdepusa, Dehesa del Carrizal, Finca Élez, El Guijoso, J. Chivite Señorío de Arinzano e Prado de Irache, Campo de La Guardia, Casa del Blanco, Pago Florentino, Pago de Otazu

As leis para o estágio obrigatório na vinícola

A regulamentação especifica o período mínimo de estágio (em carvalho e na garrafa) para cada categoria de vinho oficialmente reconhecida. O que se segue abaixo é um sumário das exigências legais, contidas na legislação de 2003 para os vinhos espanhóis.

1. Normatização para vinhos DO e DOCa (barricas de no máximo 330 litros) Os vinhos classificados como Joven são produzidos num ano e vendidos no ano seguinte, com pouca ou nenhuma passagem por madeira. Alguns produtores têm utilizado a palavra oak no rótulo para indicar os vinhos que passaram algum tempo em madeira, porém sempre menos que os seis meses exigidos para a categoria crianza.

Os vinhos Crianza tintos têm um estágio mínimo de 24 meses na vinícola antes da comercialização, sendo seis meses obrigatoriamente no carvalho e os outros 18 meses nos tanques de aço ou na garrafa. Já os Crianzas brancos e rosados precisam ficar na vinícola por 12 meses, sendo pelo menos seis deles no carvalho.

Os vinhos Reserva tintos devem estagiar por 36 meses, sendo obrigatórios no mínimo 12 meses no carvalho e o restante do tempo na garrafa. Os Reservas brancos e rosados devem ficar na vinícola por 24 meses, sendo seis meses no carvalho e o restante na garrafa.

Os vinhos Gran Reserva tintos só são produzido nas grandes safras ou com as melhores uvas nas safras boas, mas com supervisão do Consejo Regulador e devem estagiar na vinícola por 60 meses, sendo no mínimo 18 meses em carvalho e o restante do tempo na garrafa. Gran Reservas brancos e rosados ficam na vinícola por 48 meses, sendo no mínimo seis meses nas barricas.

2. Outros vinhos (Tonéis de 600 litros, garrafa ou combinações de ambos) Designação / Tempo de Estágio: Noble (12 meses), Anejo (24 meses), Viejo (36 meses - estes vinhos têm forte caráter oxidativo).

As regiões vinícolas da Espanha

A Espanha pode ser dividida, de acordo com John Hartford e por razões puramente didáticas, em grandes regiões vinícolas, cada uma delas com suas principais subregiões,

que serão abordadas neste texto. Esta divisão compreende a Espanha Verde (Galícia), Espanha Centro-Norte (Rioja, Navarra e Somontano), Castilla Y León (Ribera del Duero, Toro e Rueda), Catalunha (Penedes, Priorato, Monsant e Costers del Segre), Levante (Yecla e Alicante), Meseta (La Mancha e Valdepeñas) e Andaluzia (Jerez, Montilla-Moriles, Málaga e Condado de Huelva).

ESPANHA VERDE

Essa região, que ocupa todo o norte e o oeste do país, abriga a Galícia, Astúrias, Cantábria e o País Basco. A região produtora mais importante é a Galícia, onde se destaca a DO Rias Baixas.

GALÍCIA

Conhecida em todo o mundo pelas suas belíssimas paisagens e pela cidade de Santiago de Compostela, a Galícia abriga em seus profundos vales e montanhas de granito uma das melhores uvas brancas do mundo, a albariño, fonte de aromáticos, deliciosos e refrescantes vinhos brancos, que se combinam com perfeição com a culinária local, baseada nos peixes e frutos do mar extraídos do oceano e dos rios que cortam a região.

Existe uma interessante controvérsia sobre a origem da albariño, varietal que reina absoluta nessa região. Enquanto alguns sustentam ser uma varietal autóctone, outros dizem que se trata de uma uva derivada da riesling alemã, que teria sido trazida por monges germânicos que se instalaram nos mosteiros do caminho de Santiago de Compostela.

A principal área de produção é a DO Rias Baixas, na província de Pontevedra, que ocupa o noroeste da Espanha, na divisa com Portugal. As outras regiões da Galícia são Valdeorras, Ribeiro, Ribeira Sacra e Monterrei.

Clima, solo, viticultura

Por sua proximidade com o Atlântico Norte, esta região possui um clima frio e úmido, o que acarreta alguns problemas para o cultivo das uvas, por aumentar o risco de doenças causadas por fungos. Isto influenciou o sistema de condução das parreiras, que no passado se cultivavam pelo sistema de latada (pérgula), aumentando a distância da parreira ao solo, o que, em tese, poderia reduzir o risco de doenças.

Nessa modalidade de condução, os cachos ficam localizados embaixo do manto de folhas, protegidos do sol e da maturação excessiva. Hoje, os novos vinhedos já são plantados pelo sistema de espaldeira, com uma boa distância entre as fileiras, permitindo uma excelente ventilação, o que também favorece a sanidade das uvas. Assim, os cachos recebem uma boa quantidade de luz, o que propicia o desenvolvimento de agradáveis aromas e sabores.

O solo da Galícia é constituído por um sub-solo de granito-rosa com partículas de quartzo, coberto por uma camada de solo de aluvião, de cor acinzentada.

RIAS BAIXAS

Rias Baixas são divididas em cinco sub-regiões, duas mais ao norte uma no centro e duas mais ao sul, na divisa com Portugal. Ao norte temos Ribeiro do Ulla e a noroeste a mais importante de todas, Val do Salnés. No centro, ao sul de Pontevedra, aparece Soutomaior, no vale do rio Vigo. No sul encontram-se duas regiões, a saber: O Rosal, que acompanha o rio Minho

desde o Atlântico até a cidade de Tui, e Condado de Tea, que continua acompanhando o Minho em direção leste, desde Tui até quase chegar a Rivadavia.

Val do Salnés é a sub-região original e a mais antiga de todas, ocupando a costa oeste da Espanha, ao redor da cidade de Cambados. Aqui surgiram os modernos albariños e é sem dúvida onde se produzem os melhores vinhos desta uva. Tanto em Val do Salnés, como em Ribeiro do Ulla e Soutomaior, um vinho para ter o nome da albariño no rótulo precisa ter no mínimo 70% da varietal.

Em O Rosal, em contrapartida, os vinhos precisam ter 70 % de uma mescla de albariño e loureira, em qualquer proporção. Em Condado de Tea, uma região mais quente e seca que as outras, exige-se 70% de alvarinho e treixadura, também em qualquer proporção. Mas é importante que se diga que, em todas as sub-regiões, os melhores vinhos têm 100% da albariño.

As técnicas de vinificação usadas na Galícia contemplam o esmagamento das uvas, seguido por uma delicada prensagem e fermentação do mosto em baixas temperaturas, rigorosamente controladas, em impecáveis e modernos tanques de aço inoxidável. Algumas experiências com fermentação em barrica foram realizadas, usando o carvalho nativo da região. Os resultados deste tipo de fermentação foram vinhos de vida curta, apesar de terem mantido o caráter da varietal.

De modo geral, os vinhos de albariño são melhores quando consumidos jovens, encantando por sua elevada acidez e pelos delicados aromas de pêssegos e pêras.

Por ser produzido em pequena escala não costuma ser um vinho barato, mas com certeza tem lugar garantido na elite dos vinhos brancos de todo o mundo.

ESPAÑA CENTRO-NORTE

Na Espanha Centro-Norte estão algumas das mais importantes regiões produtoras da Espanha, entre as quais vamos destacar Rioja, Navarra e Somontano.

RIOJA

Rioja, a principal região vinícola da Espanha, situa-se no norte do país e sua produção é predominantemente de vinhos tintos. Seu nome deriva de “rio Ojas”, um pequeno afluente do rio Ebro, sendo que a maior parte da região vinícola situa-se na província de La Rioja, com pequenas partes estendendo-se para o país Basco, a noroeste, e para Navarra, a nordeste. Centrada na capital da província, Logroño, Rioja divide-se em três partes, ao longo do eixo do rio Ebro. A Rioja Alta ocupa a parte do Vale do Ebro a oeste de Logroño, incluindo a cidade de Haro e Rioja.

Alavesa é o nome dado à seção ao norte do rio Ebro, que se estende até à província basca de Alava. Por fim, a Rioja Baja, que se estende desde os subúrbios de Logroño ao sul e ao leste, incluindo as cidades de Calahorra e Alfaro.

Um pouco da história da Rioja

Há evidências arqueológicas que os romanos já faziam vinho no Vale do Ebro e durante a ocupação dos mouros o comércio do vinho era tolerado, mas não incentivado. Apesar disso, no final do século 15, a viticultura voltou a florescer durante o período da reconquista pelos cristãos.

É sabido que a indústria do vinho na Rioja cresceu ao redor dos inúmeros mosteiros da região, que foram criados para servir os peregrinos da rota para Santiago de Compostela, quando então foram criadas as primeiras leis vinícolas da região.

Durante vários séculos a Rioja sofreu com seu isolamento físico dos grandes centros populacionais, e seus vinhos só encontraram mercado fora da região por volta de 1700, quando as vias de comunicação melhoraram e Bilbao tornou-se um importante centro comercial.

A partir de 1840, quando algumas pragas começaram a atacar os vinhedos da França, a região recebeu vários comerciantes de vinho de Bordeaux e este fluxo aumentou ainda mais a partir do final da década de 1860, quando a Phylloxera começou a devastar os vinhedos franceses. As leis aduaneiras francesas foram relaxadas e a região da Rioja experimentou um inusitado sucesso de vendas que durou por quatro décadas.

Novas vinícolas se estabeleceram, entre elas a Companhia Vinícola do Norte da Espanha (CVNE), López de Heredia, La Rioja Alta e Bodegas Franco Espanholas, todas fortemente influenciadas pelos franceses. Durante esse período foi introduzida a barrica de 225 litros de capacidade, produzida com carvalho, geralmente americano. A partir do final da década de 1990, as mais inovadoras vinícolas de Rioja passaram a usar as barricas de carvalho francês para seus melhores vinhos e esta parece ser uma tendência irreversível.

A Phylloxera só atingiu a Rioja em 1900 e, a partir desta data, a região entrou em acentuado declínio, até porque Bordeaux voltou a produzir vinhos em grande quantidade, provenientes de vinhedos resistentes à praga. Na primeira metade do século 20 a Espanha sofreu muito com duas grandes guerras mundiais e com a guerra civil, fatos que impediram que a indústria do vinho apresentasse sinais de melhoria. A recuperação plena do mercado só veio a acontecer no final da década de 70, com a construção de novas e modernas vinícolas. A Rioja foi promovida de DO (Denominación de Origen) a DOCa (Denominación de Origen Calificada) em 1991.

Geografia, Clima e Solo

A Rioja desfruta de uma invejável posição geográfica entre as diferentes regiões vinícolas da Espanha. Protegida pela Serra de Cantábria ao norte e a oeste, a região é poupada dos fortes

ventos frios e carregada de umidade proveniente do Atlântico, que castigam impiedosamente a costa basca ao norte.

Também, os produtores da Rioja raramente experimentam os extremos de temperatura que oprimem os produtores das regiões sul e central da Espanha. Os vinhedos estão plantados em altitudes que variam de 300 metros acima do nível do mar em Alfaro, a leste, até 800 metros nas encostas da Serra de Cantábria, a noroeste.

A precipitação anual varia de 300 mm/ano na Rioja Baja a 500 mm/ano nas partes altas da Rioja Alta e Rioja Alavesa. Indo para o leste, o clima torna-se gradualmente mais quente, com a precipitação caindo abaixo de 400 mm/ano em Logroño. Quando o Vale do Ebro se alarga, já na Rioja Baixa, há maior incidência do solo fértil de aluvião, formado pelas terras trazidas pelo rio. No verão, a forte seca é o maior problema dessa região, com as temperaturas atingindo frequentemente os 30/35°C.

Os solos da parte norte da Rioja, onde se cultivam as melhores uvas, tem a argila como componente predominante. Na Rioja Alta e na Rioja Alavesa existem áreas onde o subsolo é rico em calcário, e outras em ferro, em ambos os lados do Rio Ebro.

Nas regiões onde o solo é argilo-calcário se produzem as melhores uvas, mas devemos sempre nos lembrar que nos solos argilo-ferruginosos se cultivam uvas com o caráter que costuma fazer a diferença entre os bons e os grandes vinhos. De qualquer forma, essa diversidade de solos permite que os enólogos tenham à sua disposição uvas bastante diferentes e desta forma criar mesclas muito interessantes com as variedades das três regiões principais.

Viticultura e variedade de uvas

Sete variedades autóctones de uvas (quatro tintas e três brancas) são permitidas na Denominación de Origen Rioja, com distribuição variada em diferentes locais da região. Hoje também se permite a adição de cabernet sauvignon, em pequena porcentagem.

As uvas tintas

A variedade mais plantada é a tempranillo, provavelmente nativa, uma uva tinta que se adapta muito bem nas encostas de argila e calcário da Rioja Alta e Rioja Alavesa, formando a base para os melhores vinhos da região. No entanto, uma boa parte dos vinhos da Rioja, especialmente os mais tradicionais, são cortes de mais de uma variedade, sendo a uva garnacha frequentemente adicionada à tempranillo.

Na Rioja Alavesa, a tempranillo costuma ter casca fina, dando origem a vinhos com muita fruta e que são acessíveis ainda jovens. Na Rioja Alta, que tem uma temperatura um pouco mais elevada, a tempranillo exibe casca mais grossa, fato que se repete com a mazuelo e a graciano. Estas duas uvas tem bagos pequenos e casca resistente, sendo utilizadas em pequenas porcentagens nos vinhos da Rioja, aportando características bastante peculiares. Desta forma, a

graciano contribui com frescor e aromas, enquanto que a mazuelo, originária de Aragón onde é conhecida como cariñena, agrega taninos e cor, ou seja, mais estrutura.

Já na Rioja Baja, a garnacha é a principal varietal. Esta é uma uva exigente, que precisa de um período de maturação lento e com muito calor para ter uma boa expressão. Além disto, é importante que seja proveniente de parreiras antigas, quando então dá origem a vinhos de grande qualidade e com extraordinário potencial de envelhecimento. Se estas condições não forem respeitadas, o resultado será a produção de vinhos encorpados e alcoólicos, com tendência à oxidação precoce.

Os vinhos que serão destinados a passar longos períodos no carvalho, como os Gran Reserva, normalmente têm a tempranillo como uva exclusiva ou majoritária, às vezes associada à cabernet sauvignon.

As uvas brancas

Historicamente, a principal uva branca da Rioja é a malvasia, com a qual se produzem vinhos ricos, alcoólicos e secos, bem adaptados à maturação em carvalho. No entanto, a partir do início da década de 1970, os vinhos brancos frescos e frutados, fermentados a frio e engarrafados jovens, se tornaram moda e a uva viura (conhecida no restante da Espanha como macabeo), tornou-se a variedade mais plantada.

Rioja – Novas Uvas Brancas

Chardonnay , Sauvignon Blanc, Tempranillo Blanco, Maturana Blanca , Torrontés, Verdejo (aprovação em 05/2007). Os vinhedos da Rioja costumam ter pequenas extensões e as leis do DO permitem safras de até 60 hectolitros/hectare para os vinhos brancos e 50 hectolitros/hectare para os tintos.

Vinificação

A maioria das vinícolas da Rioja são hoje muito bem equipadas, com modernos tanques de aço inoxidável e controle de temperatura. Em algumas pequenas vinícolas tradicionais, a fermentação, tanto do vinho branco quanto do vinho tinto, se dá em tanques ou tonéis de madeira, mas isto é a exceção e não a regra.

A principal característica da vinificação na Rioja não está nas técnicas de fermentação e sim na maturação em barricas de carvalho, as bordalesas de 225 litros, introduzidas pelos franceses nos meados do século 19. Os tempos mínimos de estágio na vinícola são aqueles determinados pelas leis de 2003, já citados anteriormente.

O carvalho americano ainda é o mais utilizado na fabricação das barricas, mas a participação do carvalho francês vem aumentando progressivamente nos últimos anos. Quando novo, o carvalho americano confere ao vinho um suave sabor de baunilha, que se aceita como sendo típico da Rioja.

No caso dos vinhos brancos, desde a adoção da técnica de fermentação em baixas temperaturas pela maioria dos produtores, a quantidade desses vinhos com passagem em madeira tem diminuído progressivamente.

NAVARRA

A tradicional Navarra, vizinha da Rioja, é hoje uma região que representa a vanguarda do vinho espanhol, uma condição que deve ser creditada, em boa parte, ao excelente trabalho desenvolvido pela Estación de Viticultura y Enología de Navarra, mais conhecida pela sigla EVENA. Esta entidade tem conduzido extensivas pesquisas com as principais uvas, buscando os melhores porta-enxertos e os clones mais adequados para cada tipo de solo existente na região.

Isto de certa forma explica a excelência dos vinhos de tempranillo, ao lado de modernos chardonnays fermentados em barricas francesas. Outras especialidades de Navarra incluem refrescantes rosados e delicados vinhos doces, produzidos com a uva moscatel de colheita tardia, às vezes afetada pela nobre Botrytis.

História

A trajetória do vinho em Navarra é muito semelhante à de Rioja, tendo como ponto de partida o apoio aos peregrinos do caminho de Santiago de Compostela, passando pela exportação dos vinhos para a França e, posteriormente, para o mercado do então Novo Mundo, criado com o descobrimento da América.

Com a chegada das pragas à região, o oídio e a Phylloxera, houve uma verdadeira devastação dos vinhedos de Navarra e dos 49.000 hectares existentes em 1891, somente 700 ainda existiam cinco anos depois.

Daí para frente a história é muito semelhante à de Rioja e a primeira metade do século 20 se perdeu nas guerras, havendo grandes progressos somente na década de 1990.

As sub-regiões vinícolas de Navarra

Existem cinco sub-regiões em Navarra: Ribera Alta, Ribera Baja, Tierra Estela, Baja Montana e Valdizarbe.

Ribera Alta

Esta é uma das duas principais regiões de Navarra, onde se produz vinhos de alta qualidade, em especial tintos frutados e macios, além de rosados muito aromáticos.

Outra especialidade de Ribera Alta são os vinhos brancos, frutados e de grande frescor, baseados na uva viura.

A altitude média é de 250 metros e o solo, que na verdade, é similar em todas as outras sub-regiões, é composto por uma cobertura de areia, argila e silt (solo solto, fino e fértil), sobre uma base de calcário, giz e pedregulhos, excelente para a produção de uvas de alta qualidade.

Ribera Baja

Esta é a outra região destacada, de clima quente e seco, conhecida por seus vinhos tintos de cor intensa, robustos e potentes, produzidos com a uva garnacha. Uma pequena quantidade de moscatel pode ser encontrada na região, originando um vinho doce, bastante interessante.

Baja Montana

Situada no extremo nordeste de Navarra, esta é uma sub-região com altitude ao redor dos 350 metros e de maior precipitação pluvial. Os rendimentos são muito maiores que os das outras sub-regiões e a colheita é realizada mais tardiamente.

Aqui são produzidos excelentes vinhos rosados, frescos e frutados, provenientes da uva tempranillo, uma varietal de maturação precoce.

Valdizarbe

Com elevada altitude, cerca de 600 metros, e clima um pouco mais seco que Baja Montana, Valdizarbe é a menor das cinco sub-regiões. Sua produção se concentra nos vinhos rosados e nos tintos, que lamentavelmente, têm a tendência à oxidação.

Tierra Estela

Nesta região a uva mais plantada é a tempranillo, matéria prima para excelentes tintos e rosados. Alguns brancos produzidos com a viura são agradáveis e de elevada acidez.

As uvas e os estilos de vinhos de Navarra

A uva garnacha é a mais plantada na região (54%), seguida pela tempranillo (23%) e pela graciano, mazuelo (cariñena), merlot e cabernet sauvignon. Entre as brancas temos viura (macabeo), garnacha blanca, malvasia, moscatel e chardonnay.

A imagem de região produtora exclusivamente de vinhos rosados ficou no passado.

A tendência dominante é para a produção de vinhos tintos de alta qualidade, baseados na tempranillo, bem tratada em fino carvalho francês. Os tintos representam atualmente 70% da produção, seguidos pelos rosados (25%) e brancos (5%). Em termos quantitativos a produção diminuiu, em oposição à qualidade, que vem aumentando exponencialmente.

Uma tática que vem sendo empregada com muito sucesso pelos enólogos é usar uvas de diferentes regiões, aproveitando-se do privilégio de se possuir muitos microclimas diferentes. Uma boa aposta seria usar a tempranillo das regiões mais frias de Valdizarbe, a mazuelo das regiões centrais mais quentes e a garnacha, rica e opulenta, de Ribera Baja. Desses cortes surgem vinhos de autor, que fazem a alegria dos verdadeiros apreciadores de vinhos.

SOMONTANO

Pertencente à autonomia de Aragón, da qual também fazem parte Calatayud, Campo de Borja e Cariñena, Somontano é uma região belíssima, de vilas muito antigas, vinhedos e árvores floridas, onde a história dos vinhos remonta aos tempos da ocupação romana. Posteriormente, os monges ampliaram a área plantada, produzindo vinhos e estabelecendo uma relação comercial com a França, para onde exportavam os vinhos.

Esses laços se mantiveram por longos anos e até se estreitaram quando a Phylloxera destruiu os vinhedos franceses. Em 1974, os produtores locais solicitaram a elevação da região à categoria de Denominación de Origen, fato que somente se concretizou onze anos depois.

Localizada no sopé dos Pirineus, Somontano talvez sintetize de forma brilhante toda a modernidade da Espanha. Aqui estão juntas, lado a lado, uvas nativas, como a surpreendente moristel, e uvas de peso como a tempranillo, além das francesas cabernet sauvignon, merlot e pinot noir e as brancas chardonnay, chenin blanc e gewürztraminer.

Estas uvas estão plantadas num solo de arenito, na verdade rochas sedimentares originadas da compactação de areia, nos vales dos rios e em terraços nas encostas montanhosas da região, em altitudes que variam entre 350 e 650 metros.

A boa drenagem, uma das principais características do solo de Somontano, é muito importante, pois a precipitação pluvial é bastante elevada, em torno de 550 mm por ano, a maior de toda a autonomia de Aragon.

Essas condições propiciam uma perfeita exposição das uvas ao sol, o que, aliado ao grande diferencial de temperatura entre o dia e a noite, dá origem a uvas extraordinariamente maduras.

Perspectivas futuras e a evolução de Somontano

A maior parte da produção de Somontano está nas mãos de cooperativas antigas e de poucos produtores, muito ativos e afeitos a grandes inovações. Com o desenvolvimento de estudos detalhados encomendados pelo Consejo Regulador, sobre a viabilidade de novos projetos vinícolas, grandes investimentos foram feitos na região e até as cooperativas se engajaram nessa onda de progresso, visando a produção de vinhos que atendessem às elevadas exigências do mercado internacional.

Os números mais recentes mostram que os esforços foram recompensados. Em 1997 eram sete as vinícolas, que passaram a 15 em 2004. E os 3000 hectares de 1994 se transformaram em 3900, em 2004. Um dado alentador é que o rendimento médio dos vinhedos não se alterou, estacionando no excelente nível de 25 hectolitros por hectare, o que explica o elevado nível de qualidade da maioria dos vinhos da região.

O estilo de vinhos que se produz na região privilegia os chardonnays fermentados em barrica e os opulentos tintos de cabernet sauvignon e merlot. Claro que a moristel e a 233

tempranillo têm seu espaço, mas tem que compartilhá-lo com as citadas variedades francesas, que recentemente receberam o reforço da syrah e da pinot noir.

Por qualquer ângulo que se analise, esta é certamente uma das regiões que mais se desenvolveram na Espanha e as perspectivas futuras são ainda mais animadoras.

CASTILLA Y LEÓN

Ocupando uma imensa área da Espanha, esta é uma clássica e renomada região de vinhos de ótima qualidade, entre eles o Vega-Sicilia, o mais emblemático vinho espanhol. Terra de castelos e catedrais e berço da tradição do país compreendem importantes regiões produtoras, tais como Ribera del Duero, Toro e Rueda.

RIBERA DEL DUERO

Ribera del Duero é uma região produtora de vinhos extraordinários, que têm lugar garantido nas mais estreladas adegas do planeta. Alguns de seus vinhos, como Domínio de Pingus e Vega-Sicilia Único, são muito disputados e atingem cotações altíssimas em concorridos leilões internacionais.

A região de Ribera del Duero se estende através do largo vale do rio Duero (que no seu trajeto rumo ao Atlântico se transforma em Douro, nas terras portuguesas), a leste da cidade de Valladolid. O título de Denominación de Origen veio apenas em 1982, mas a Vega-Sicilia tem produzido um dos melhores vinhos espanhóis desde o último século.

Por cem anos ou mais a Vega-Sicilia permaneceu sozinha entre os campos de cultura de açúcar de beterraba, nas margens do Duero. O potencial da região foi reconhecido por Alejandro Fernandez, que teve papel destacado no considerável desenvolvimento alcançado durante a década de 1980, produzindo vinhos ao estilo internacional, de cor profunda, com grande concentração de frutas maduras e taninos, diferentes dos vinhos da Rioja.

Com o sucesso de seu vinho Pesquera, Alejandro estimulou outros produtores da região, que anteriormente vendiam suas uvas para cooperativas, a vinificar e vender seus próprios vinhos, dando origem a uma nova e promissora região produtora de vinhos finos.

Geografia, Clima e Solo

Numa primeira visão, o Vale do Duero não é o local mais adequado para se plantar uvas. Com uma altitude média de 700m a 800m acima do nível do mar, as videiras tem um tempo relativamente curto, cerca de 125 dias por ano, da primeira semana de julho até a última semana de setembro, para que suas uvas estejam perfeitamente maduras. Isto porque o congelamento das vinhas, comum no inverno, continua a ser uma ameaça também na primavera.

As temperaturas, que podem atingir cerca de 40°C durante o dia nos meados de julho, caem abruptamente, para 15°C durante a noite. As baixas temperaturas noturnas impedem que

as uvas percam a acidez no processo de transpiração, o que se traduz por vinhos muito mais equilibrados.

Um dos grandes diferenciais e um dos fatores muito importantes para a qualidade das uvas é a composição do solo da região. Aqui vamos encontrar um subsolo de xisto, semelhante ao encontrado no Priorato e no Douro, com cobertura de carbonatos, mesclados à gipsita e oligoelementos, contendo ainda elevadas porcentagens de giz (óxido de cálcio ativo), o que confere uma interessante coloração branca a muitas áreas.

Viticultura e Vinificação

A principal uva da região é a tinto fino (também chamada tinto del país), uma variação local da tempranillo da Rioja. Esta uva parece ter se adaptado aos extremos climáticos do Duero. O estilo de vinificação adotado procura privilegiar os vinhos de cor intensa, enorme riqueza e concentração, plenos de frutas e taninos muito maduros, com influência moderada da madeira, adaptados ao gosto internacional.

Outras uvas tintas como a cabernet sauvignon, a merlot e a malbec só são permitidas em vinhedos experimentais e são teoricamente, confinadas por lei a vinhedos como os da Vega-Sicilia, onde foram plantadas no século 19. Desde 1986 a Cabernet Sauvignon pode ser usada por todos os produtores, até o limite de 15%.

TORO

Uma região em alta, Toro tem um clima mais quente que Ribera del Duero e altitudes muito semelhantes. A uva plantada na região se denomina tinta de toro, que nada mais é que nossa conhecida tempranillo. Devido às características da região, esta uva tem casca mais grossa e elevados graus de maturidade, o que resulta em vinhos de grande concentração de cor, extrato e álcool. Dos vinhos de Toro DO se exige um mínimo de 75% da tinta de toro e 12,5% de álcool.

Também se planta garnacha e cabernet sauvignon em Toro, mas esta última não pode fazer parte de vinhos que sejam Toro DO. Os rendimentos máximos permitidos na DO são de 42 hectolitros por hectare, mas os melhores vinhos da região têm rendimentos que são a metade do permitido. Os vinhos de Toro são uma excelente alternativa de consumo por sua excelente relação custo benefício.

Modernos e potentes, são acessíveis em sua juventude, mas com bom potencial de guarda.

RUEDA

Rueda é a região mais importante em Castilla Y León para a produção de vinhos brancos, baseados na uva verdejo. No passado, esta uva, por sua tendência à oxidação, foi utilizada para a

produção de vinhos em estilo Jerez, tanto o pálido (leve e seco), quanto o dorado (rico e envelhecido).

O panorama da região mudou quando se decidiu produzir vinhos com moderna tecnologia e então a verdejo surgiu com muita personalidade, dando origem a vinhos delicados e elegantes, plenos de aromas, sabores e muito frescor. A outra uva cultivada com sucesso em Rueda é a sauvignon blanc, que mantém intacta sua tipicidade, em vinhos muito interessantes.

O clima da região é totalmente continental, com verões muito quentes e invernos muito frios e os solos são constituídos por calcário, argila-arenosa e arenito, bastante adequados para o plantio de uvas.

Uma das grandes inovações introduzidas na região, sob a orientação de Emile Peynaud, diz respeito aos métodos de colheita e posterior tratamento da verdejo na vinícola. No vinhedo, as uvas são colhidas antes do amanhecer, por homens que usam capacetes de mineiros, dotados de lanterna.

As uvas são colocadas em pequenos caminhões forrados de plástico ou em pequenas caixas plásticas e insufladas com gás inerte para impedir a oxidação.

Rapidamente levadas para a vinícola, são resfriadas até 15°C e colocadas em tanques selados e também preenchidos com gás inerte (geralmente nitrogênio) para evitar qualquer contato com o ar. Daí para diante, todo o processo se dá sob a proteção deste gás, até o engarrafamento.

Até há bem pouco tempo, na DO Rueda só se produzia vinhos brancos, mas a partir de 2001 alguns tintos saíram com esta denominação, prática que hoje já foi abandonada. Definitivamente, Rueda é terra de vinhos brancos. O Rueda DO branco teve ter um mínimo de 50% de verdejo, enquanto que o Rueda Verdejo precisa ter no mínimo 85%. O Rueda Sauvignon obrigatoriamente deve conter 100% de sauvignon blanc.

Também são produzidos na região um delicado espumante, designado por Rueda Espumoso, que deve ter no mínimo 85% de verdejo, ser produzido pelo método tradicional (segunda fermentação na garrafa) e permanecer no mínimo nove meses em contato com as leveduras.

Os antigos vinhos fortificados ainda são produzidos e tem boa aceitação no mercado local. Os Ruedas DO Tintos devem ter um mínimo de 50% de tempranillo, sendo permitidas a cabernet sauvignon, merlot e garnacha.

CIGALES E BIERZO

Cigales é em quase tudo muito semelhante a Toro, com solo bastante rochoso e vinhos baseados na tempranillo. Bierzo, situada bem ao norte de Castilla Y León, tem como 236

especialidade os tintos modernos e instigantes, produzidos com a uva mencia. É uma região que merece especial atenção nos dias de hoje.

As preciosidades de Castilla Y León

Por razões pessoais, alguns produtores resolveram, por vontade própria, não classificar seus vinhos dentro de nenhuma das Denominación de Origen citadas anteriormente. No entanto, pela extrema qualidade de seus vinhos, produzidos a partir de vinhedos de baixos rendimentos e com uso de técnicas minimalistas de vinificação, não podemos deixar de citá-los.

Estamos falando das Bodegas Mauro, de Tudela de Duero, que classifica seus vinhos como singelos VdIT Castilla-León; da Abadia Retuerta, de Sardon del Duero e de Leda, também de Tudela de Duero.

CATALUNHA

A autonomia da Catalunha compreende quatro províncias: Barcelona, Tarragona, Lérida e Gerona. Esta região, de espírito independente por natureza, tem uma longa tradição na produção de vinhos, graças aos esforços da Família Torres, pioneira no cultivo de variedades de caráter internacional.

Existem na região nada menos que onze Denominaciones de Origen, entre elas algumas muito importantes como Penedés, Priorato, Costers del Segre e Monsant.

O Penédes é também a região mais prestigiada para a produção da Cava, o espumante espanhol que tem feito muito sucesso em todo o mundo.

Os vinhos da Catalunha estão entre os melhores da Espanha e as inovações da região têm obtido repercussão internacional. Algumas de suas vinícolas artesanais produzem vinhos altamente disputados e que atingem preços estratosféricos nos mercados e nos leilões de todo o mundo.

PENEDÉS

Penedés é a maior e mais importante área demarcada para produção de vinhos (DO) na Catalunha, a nordeste da Espanha, produzindo uma inovativa gama de vinhos. É também o coração da indústria da cava, espumante que tem tido grande aceitação nos mercados europeus e do resto do mundo.

Próxima a Barcelona, a região sempre pôde contar com um excelente mercado para seus produtos. No século 19 foi uma das primeiras regiões da Espanha a produzir vinhos em grande quantidade, e a França, devastada pela Phylloxera, foi seu principal mercado.

A Phylloxera atingiu Penedés em 1887, na mesma época em que José Raventós começou a estabelecer a firma Cordoniu, iniciando a produção da Cava. As vinhas que anteriormente

havam produzido vinhos tintos semi-fortificados foram replantadas com uvas brancas para a produção de espumantes.

Penedés sofreu uma segunda e radical transformação nas décadas de 1960 e 1970, principalmente por causa de Miguel Torres Carbo e seu filho, Miguel Torres Jr, produtores na região de Vilafranca de Penedés.

Eles foram os primeiros a instalar na Espanha os tanques de aço e controle da temperatura de fermentação. Miguel Torres Jr., que estudou enologia na França, também importou e fez experiência com as variedades cabernet sauvignon, pinot noir, chardonnay, sauvignon blanc, riesling e gewürztraminer, na época consideradas revolucionárias, que foram plantadas ao lado das uvas nativas e com estas combinadas.

Outros produtores seguiram os passos dos Torres e hoje Penedés continua a ser uma das mais dinâmicas e inovadoras regiões vinícolas da Espanha.

Geografia, Viticultura e Vinificação

A região de Penedés se estrutura, a partir do Mediterrâneo, em forma de imensos patamares e classicamente se divide em três zonas distintas.

A primeira delas, o Baixo Penedés, atinge altitudes de 250m, onde tradicionalmente são plantadas as uvas garnacha, monastrell, tempranillo e cariñena, para a produção de tintos frutados e simples e as “três grandes”, como são conhecidas a macabeo, parellada e xarel-lo, que dão origem a vinhos brancos leves para o dia-adia.

A segunda zona, o Médio Penedés, é um largo vale, cerca de 500m acima do nível do mar, separado da costa por uma cadeia montanhosa e de temperatura mais amena que o Baixo Penedés. É a região de maior produção e a maior parte dos vinhos ali originados se constituem na base para a produção da Cava. As uvas plantadas são a macabeo, a xarel-lo e a parellada (utilizadas na Cava), juntamente com crescentes quantidades de chardonnay e variedades tintas como a tempranillo, merlot e cabernet sauvignon.

A terceira zona, o Penedés Superior, tem altitude entre 500m e 800m, na base do planalto central da Espanha, sendo a mais fria de toda a região, onde algumas das melhores uvas brancas são produzidas. Se destacam as uvas mais adaptadas ao clima frio, entre as quais a pinot noir, gewürztraminer, chardonnay, cabernet franc e riesling.

Além das uvas citadas, ainda se plantam na região a moscatel de alexandria, a sauvignon blanc e mais de 12 variedades catalãs, que podem, num determinado vinho, se constituir num elemento surpresa e acrescentar novos aromas e sabores.

Independente de divisões geográficas, o Penedés se caracteriza por possuir uma imensa gama de microclimas muito diferentes, possibilitando aos enólogos buscar uvas com as mais diversas características e ampliando as opções de escolha no momento de se produzir um grande vinho. O solo do Penedés é composto de argila, com predomínio de pedra calcária, além

de giz e areia. As técnicas de vinificação utilizadas são bastante modernas, com uso de tanques de aço inoxidável com controle de temperatura e barris de carvalho francês e americano.

PRIORATO

Priorato é uma região vinícola isolada na Catalunha, no interior de Tarragona, origem de instigantes e reverenciados vinhos, hoje ícones da vitivinicultura da Espanha.

Mesmo com a chegada do progresso na Catalunha, os métodos de produção do vinho do Priorato praticamente não se alteraram desde que os monges Carthusianos estabeleceram sua sede naquela região, o Priorato de Scala Dei (ou Priorado da Escadaria de Deus) no século 12.

A comarca emprestou o nome do monastério e uma pequena vila foi fundada no local. Quando os monges se foram, a cidade permaneceu e com ela uma vinícola, a Cellers Scala Dei, que produzia seus vinhos no antigo monastério. Atualmente, as vinícolas do Priorato estão rapidamente se modernizando, mas tomando o cuidado de manter intacta a personalidade de seus vinhos.

Geografia, solo, viticultura e clima

O Priorato é cortado pelo rio Siurana, um afluente do rio Ebro, que é alimentado por riachos que descem das montanhas. Os vinhedos estão plantados em altitudes que variam de 100 a 700 metros, em terraços, nas encostas ou em vales profundos.

Um dos segredos do sucesso da região está em seu solo, de origem rochosa, composto por um substrato de xisto. A estrutura do xisto é perfeita para o cultivo de uvas, pois tem fissuras por onde penetram as raízes e nichos onde a água fica armazenada durante o período de amadurecimento das uvas. No fundo dos vales o subsolo é de ardósia, com cobertura de solos de aluvião.

O solo mais característico da região é conhecido como Llicorella e se apresenta com camadas alternadas de ardósia e quartzo, preto e dourado, que sob a luz do sol lhe confere um aspecto de pele de tigre.

A principal uva plantada é a garnacha, com alguns vinhedos centenários, e a carineña. No final da década de 1980, um grupo de enólogos ousados e criativos resolveu plantar uvas no topo das montanhas, ao redor da cidade de Gratallops.

As uvas foram plantadas em terraços situados a 700 m de altitude, em terreno xistoso e em locais denominados clos. As variedades escolhidas foram as clássicas francesas cabernet sauvignon, merlot, syrah e pinot noir, além de se manter intactos alguns vinhedos muito antigos de garnacha.

Os vinhos provenientes dessas uvas, obviamente de vinhedos de baixíssimo rendimento e alguns até com irrigação gota-a-gota, concentrados, potentes e impressionantes, fizeram muito

sucesso e elevaram o nome desta que é hoje uma das mais prestigiosas regiões vinícolas de todo o mundo.

O clima da região é continental, de padrão mediterrâneo, com bastante calor durante o dia e queda brusca da temperatura durante a noite, produzindo o tão desejado gradiente de temperatura dia/noite durante o período de amadurecimento das uvas, e fazendo com que estas tenham uma boa quantidade de ácidos, além de cor intensa e grande concentração de aromas e sabores.

Perspectivas e reconhecimento

Pela imensa qualidade de seus vinhos, Priorato foi a segunda região da Espanha a receber, em 2003, a classificação de Denominación de Origen Calificada (DOCa).

Seus famosos vinhos de clos, que de início não se enquadravam na categoria DO, hoje são convidados de honra na qualificação maior, sem qualquer restrição.

O único senão foi sem dúvida a desmedida elevação dos preços dos vinhos da região, afastando-os da imensa maioria dos consumidores, fato do qual só nos resta lamentar, pois não há como conciliar produções minúsculas e de altíssima qualidade, com busca frenética, sem que os preços subam.

MONTSANT (ANTIGA TARRAGONA–FALSET)

Montsant, antes conhecida como Tarragona-Falset, é vizinha do Priorato e também concentra sua força nos vinhos de garnacha e cariñena, com o reforço da tempranillo, provenientes de respeitáveis parreiras de idade avançada. Seus vinhos são densos e concentrados, originados em solos de alta qualidade, constituídos por argila-arenosa e calcário, depositados sobre o subsolo granítico. Em Montsant, uma região de clima mediterrâneo, com grande diferencial de temperatura entre o dia e a noite, também são cultivadas as uvas cabernet sauvignon e merlot, que dão aos vinhos da região um caráter mais internacional.

COSTERS DEL SEGRE

Esta é uma das mais interessantes Denominaciones de Origen da Espanha, principalmente por causa da forma inusitada com que foi praticamente recriada pela determinação de persistência de Manuel Raventós, proprietário da Codorniu, que teve a visão de que a então inóspita sub-zona de Costers del Segre, Raïmat, pudesse vir a ser, como realmente é, uma referência vinícola da Espanha.

Diferente em termos de clima, solo e tradição, das outras sete sub-zonas de Costers del Segre, Raïmat em 1914 era uma região de solo pobre e de alta salinidade, com antigas parreiras de péssima qualidade e um castelo em ruínas.

Para que qualquer projeto vinícola fosse viável, teria que haver uma profunda mudança na região.

A existência de um projeto de canal, que levaria água da Catalunha para Aragón animou Raventós a investir na região e a comprar uma propriedade.

Entre 1914 e 1978, quando a primeira colheita em termos comerciais se realizou, muito trabalho teve que ser feito. De início, o desafio foi reduzir a salinidade do solo e para tanto foram plantadas hortaliças e pinheiros.

Cerca de vinte anos depois, estas plantas foram arrancadas e um sistema de irrigação foi construído a partir do canal, agora já em pleno funcionamento. O passo seguinte foi plantar frutas e cereais, na sequência do projeto de reabilitação do solo. No entanto, isto era apenas parte do problema.

As condições climáticas da região, quente e seca, com apenas 300 mm de chuva por ano e a freqüente alternância de temperatura durante o período de amadurecimento das uvas, tornava-a inviável para as variedades da região. A solução foi lançar mão da tempranillo e de variedades francesas, que se mostraram bastante adequadas para as condições locais. Raventós ainda construiu duas vinícolas na região, uma com arquitetos da escola de Gaudi e outra moderníssima, totalmente encravada no solo, para manter a temperatura interior mais estável.

As uvas de Costers del Segre

Aa uvas tintas cultivadas são a tempranillo, conhecida na região como ull de llebre e gotim bru, cabernet sauvignon, merlot, pinot noir, monastrell, garnacha e cariñena. Entre as brancas, destacam-se a chardonnay, garnacha blanca, macabeo, xarel-lo e parellada, estas três últimas utilizadas para a produção de vinhos espumantes, agora classificados como Costers del Segre Espumoso.

A qualidade dos vinhos de Costers del Segre é bastante alta e a produção ainda concentrada em Raïmat, mas as pequenas vinícolas que surgiram na região também produzem vinhos muito interessantes.

LEVANTE

Levante é uma região mais conhecida na Espanha por sua produção de laranjas do que por seus vinhos. Recebe este nome por sua localização geográfica no leste da Espanha, onde o sol aparece de manhã na costa do Mediterrâneo. Ali existem duas autonomias, Valência e Murcia, cada uma com várias DOs.

Em Valência, temos Alicante, Utiel-Requena e Valência propriamente dita. Já em Murcia, as DOs são Yecla, Jumilla e Bullas. A atração dos vinhos do Levante é sua ótima relação custo/benefício e os melhores vinhos são produzidos em Alicante e Yecla.

Também deve ser lembrado que os vinhos são muito bem elaborados, muitas vezes com as interessantes varietais locais.

ALICANTE

Alicante é uma tradicional região vinícola, onde são produzidos vinhos doces e vinhos com forte caráter oxidado, geralmente utilizados como vinhos de sobremesa. A Denominación de Origen Alicante é dividida em duas sub-zonas: La Marina e Alicante (Vale do Vinolopó).

La Marina se situa na costa leste da Espanha e é uma zona voltada para a produção de vinhos doces. A região tem baixa altitude e clima muito quente, bastante propício para o cultivo de uvas apropriadas para a produção de vinhos doces.

Alicante (Vale do Vinalopó) é a região original onde foi criada a Denominação de Origem e nela está incluída a cidade de Alicante. Ali se produzem o clássico vinho do tipo "rancio" - fortemente oxidados, denominado Fondillon (a partir da uva monastrell passificada), além de vinhos tintos, brancos e rosados.

O clima em Alicante (Vinalopó) é quente, úmido e de caráter mediterrâneo nas regiões próximas à costa, tornando-se mais seco e mais continental à medida que se caminha para o interior. O solo é composto por calcário, areia e argila, misturados em diferentes proporções, sobre um subsolo rochoso.

Mesmo com elevados diferenciais de temperatura entre o dia e a noite, o fato é que as temperaturas médias são muito elevadas, o que obriga a adoção de um sistema de condução que mantenha as uvas mais próximas do solo.

A principal uva de Alicante / Vinalopó é a monastrell, que teve um brilhante renascimento em anos recentes, dando origem, desde que bem trabalhada, a vinhos muito interessantes. Também são cultivadas uvas francesas, tais como syrah/shiraz, merlot, cabernet sauvignon e pinot noir.

YECLA

Yecla surpreende pela originalidade de seus vinhos, em especial os produzidos com a uva monastrell, que nada mais é que a conhecida mourvèdre do sul da França.

Desde os meados da década de 70, esta área da Espanha tem se voltado para a produção de vinhos de alta qualidade, que lentamente vão sendo conhecidos além de suas fronteiras.

A região se caracteriza por ter clima continental, bastante quente e pelas parreiras cultivadas num sistema peculiar de condução em árvore, onde as folhas protegem os cachos do excesso de sol e calor. Claro que as novas parreiras seguem as técnicas mais modernas, sendo amplamente utilizada a condução em espaldeira, com irrigação por gotejamento, que permite

uma perfeita exposição dos frutos ao generoso sol da Espanha. O solo aqui é composto de marga, sobre um subsolo de puro calcário, de perfeita drenagem.

O uso judicioso do carvalho contribui de forma decisiva para a qualidade final dos vinhos, como que domesticando as potentes uvas da região.

MESETA

Esta é a região central da Espanha, imensa e plana, onde se situa a capital, Madrid. Compreende três autonomias, Madrid (DO Vinos de Madrid), La Mancha (DOs La Mancha, Mérida e Valdepeñas, além de dois DO Pagos – Dominio de Valdepeña e Finca Elez) e Extremadura (DO Ribera del Guadiana).

A Meseta é a principal fonte de vinhos de boa qualidade e excelente relação custo benefício, amplamente disponíveis em todo o continente europeu e que gradativamente vêm conquistando outros mercados no exterior.

LA MANCHA

La Mancha é a maior DO da Espanha, e uma das regiões onde mais se progrediu no sentido da produção de vinhos modernos, acessíveis e de boa qualidade em toda a Espanha.

Solo, clima, vitivinicultura

A altitude da planície de La Mancha varia entre 490 a 650 metros e os solos são avermelhados, constituídos por argila e areia, com pequenas áreas onde calcário e giz surgem na superfície. Os vinhedos são plantados num padrão chamado marco real facilmente reconhecido pelo seu aspecto de tabuleiro de xadrez.

Nesse método de plantio, as parreiras são plantadas com espaçamento de 2,5 metros, em todas as direções possíveis, para permitir o máximo acesso de água disponível, necessária para um adequado amadurecimento das uvas. Também se usa um sistema de plantio chamado en cabeza, onde as folhas protegem as uvas do calor excessivo.

O clima é de extremos, muito quente ou muito frio, sempre seco e com um bom número de horas/sol por dia no período de amadurecimento. Esse tipo de clima torna os vinhedos virtualmente livres de doenças, o que reduz o custo do manejo do vinhedo.

As uvas principais são a branca airén e a tinta cencibel (tempranillo). Nos últimos anos uma verdadeira renovação está se processando e além da substituição da cencibel por novos clones de tempranillo muito mais adequados, já é comum encontrar as francesas cabernet sauvignon, merlot e chardonnay.

Os vinhos mais simples de La Mancha são para consumo local; porém existem também os destinados à exportação, de baixo custo e de qualidade cada vez melhor, e os vinhos de alta qualidade, produzidos por enólogos criativos e ousados, como por exemplo, o Marquês de

Grinón. Tal qualidade valeu atualmente uma promoção para categoria vino de pago, sob a designação Pago Dominio de Valdepusa DO.

VALDEPEÑAS

Esta região sempre se destacou pela produção de vinhos de boa qualidade, até o nível de Gran Reserva, contrastando com os vinhos então muito simples que se produziam na vizinhança.

O solo de Valdepeñas é constituído por uma camada espessa de solo fértil, que recobre um subsolo de puro calcário, de boa drenagem e grande capacidade de retenção de água.

As videiras estão plantadas numa planície, cercada de montanhas e as melhores áreas são Los Llanos, a oeste, e Las Aberturas, ao norte. O clima da região também é de extremos, semelhante ao de La Mancha.

As uvas predominantes são a cencibel e airén e os melhores vinhos são os tintos potentes e tratados com carvalho americano.

ANDALUZIA

Nesta belíssima região, onde começou a história do vinho na Espanha, vamos encontrar um dos mais emblemáticos, o Jerez. Outras DO da região são Montilla- Moriles, Málaga e Condado de Huelva. Não há dúvidas que a vocação deste pedaço da Espanha é a produção de vinhos fortificados, baseados nas uvas palomino e pedro ximenes.

MONTILLA-MORILLES

Em Montilla-Morilles os melhores vinhos são produzidos exatamente como em Jerez. De fato, seu nome deriva do Jerez Amontillado, tal a semelhança entre seus vinhos. A uva mais importante aqui, no entanto, é a pedro ximenes e não a palomino e também de forma diferente, em Montilla-Morilles alguns vinhos podem ser não fortificados, diferente do que ocorre em Jerez onde a fortificação é obrigatória. Os vinhos são produzidos nos estilos seco, meio-doce e doce (cream) e se constituem numa alternativa barata aos vinhos de Jerez.

MÁLAGA E CONDADO DE HUELVA

Em Málaga, o vinho mais prestigiado é produzido com a pedro ximenes, com sabores de caramelo tostado e em Condado de Huelva os vinhos fortificados são produzidos com a uva zalema.

Cava é o nome que identifica o espumante produzido na Espanha, pelo método tradicional (segunda fermentação na garrafa), em áreas específicas do país. As cavas e os vinhos de Jerez não precisam usar no rótulo o termo Denominación de Origen e o Consejo Regulador de la Denominación Cava é quem controla todos os aspectos da produção e qualidade do produto. Perceba que no nome do consejo, não aparece a palavra origen.

A primeira cava surgiu em 1872, produzida por Joseph Raventós na cidade de Sant Sadurni d'Anoia, no vale do rio Anoia, na comarca de Alt-Penedès, província de Barcelona e autonomia da Catalunha.

Ainda hoje, 95% de todas as cavas produzidas tem origem da Catalunha (75% de Sant Sadurni e arredores). No entanto, como uma pequena parcela das cavas é produzida em outras regiões da Espanha, não se permite usar a localização geográfica no rótulo. O máximo que se pode chegar é designar uma cava como cava catalã, para distingui-la das demais cavas.

A cava surgiu como uma necessidade dos produtores da Catalunha de ter o seu próprio vinho espumante, substituindo as importações dos champanhes e de outros espumantes espanhóis. Mesmo com uma imensa gama de dificuldades, que iam das uvas deficientes, problemas na vinificação e nas garrafas e rolhas, os produtores não desistiram e Raventós, que tinha toda a estrutura da Codorniu de respaldo, aceitou o desafio e partiu para a busca das melhores condições possíveis para a produção do tão desejado espumante espanhol.

Gradativamente os obstáculos foram sendo superados. Após uma série de tentativas com uvas francesas, encontrou-se a solução nas uvas nativas, em especial as três grandes, como são conhecidas a macabeo, a parellada e a xarel-lo, que não escaparam, no entanto, de uma grande reformulação, tanto no modo de cultivo, quanto no seu manuseio na vinícola.

As vinícolas também tiveram que ser totalmente remodeladas, pois os antigos tonéis de carvalho e os tanques de concreto não estavam de acordo com o vinho que se pretendia produzir.

Todas estas mudanças tinham um alto custo e acima de tudo um elevado risco financeiro, pois era impossível prever, no início do projeto, qual seria a reação dos consumidores ao novo vinho. O tempo se encarregou de mostrar que a maioria dos temores era infundada e o cava, perfeitamente sintonizado com o gosto catalão, foi avidamente consumido, tornando-se rapidamente um grande sucesso de mercado.

A origem do nome cava provavelmente é o resultado da diferenciação existente na Espanha entre os termos bodega e cava. Em ambos os casos o significado é adega, mas o segundo se refere especificamente à uma adega subterrânea.

A questão da localização dos vinhedos

No início do século 20, quando a cava passou a ser conhecida em toda a Europa, a produção se espalhou por toda a Espanha. Isto criou alguns problemas, pois alguns vinhos que usavam a denominação cava não tinham boa qualidade e isto poderia comprometer a imagem do produto.

A primeira tentativa de regulamentação foi em 1959, onde se criou a classificação CAVA Denominación Específica, onde se controlavam os métodos de produção, mas não a região, onde as uvas eram cultivadas. Essa situação criou um outro problema, desta vez com as regras da União Européia, que para aceitar um vinho dentro do padrão Vinho de Qualidade, determinava que os vinhedos deveriam ser mapeados em detalhe. A polêmica se arrastou desde 1986 (quando a Espanha foi aceita na União Européia) até 1992, quando finalmente a cava foi aceita como sendo um Vinho de Qualidade Produzido em Região Específica (VQPRE).

Alguns arranjos políticos tiveram que ser feitos para que isso ocorresse e para que se aceitasse que um vinho com a mesma denominação, fosse produzido em diferentes locais, de um mesmo país, e bastante diferentes em termos de microclima.

As uvas da CAVA

Para a produção de cavas, são permitidas as uvas autóctones macabeo (ou viura), parellada e xarel-lo, além da subirat parent (malvasia riojana), pinot noir viinificada em branco e chardonnay, esta última ainda suscitando polêmicas sobre sua porcentagem máxima permitida. No caso da produção dos cava rosat (ou rosados), as uvas utilizadas são a monastrell, garnacha, pinot noir e trepat.

As três principais uvas têm contribuições diferentes para o balanço final da cava.

De modo geral diz-se que a macabeo contribui com a fruta, a xarel-lo com o corpo e a potência, e a parellada com a maciez e o aroma.

Seja qual for a variedade, é muito importante que essas uvas sejam muito bem tratadas, tanto no vinhedo quanto na vinícola, com baixos rendimentos e cuidados especiais para se evitar a oxidação, tanto do mosto quanto do vinho final. No caso específico da xarel-lo e da parellada, deve-se instituir a colheita mais precoce, no sentido de evitar a maturação excessiva e no caso da macabeo, é imperativo que se faça a fermentação em temperaturas mais baixas para manter intacto seu caráter mais frutado e de intensa acidez.

As classificações e os estilos de cava

As determinações legais estipulam em 9 meses o tempo mínimo de permanência do vinho sobre as leveduras (sur lies) e a comercialização não pode se fazer antes dos 12 meses. No entanto, a maioria das cavas permanece em contato com as leveduras por mais tempo, podendo então, após 15 meses, ser chamada de Reserva e após 30 meses, de Gran Reserva.

Uma cava bem vinificada, típica, costuma ser um vinho espumante de grande caráter, com aromas cítricos e frutados, muito fresco, rico e agradável, com longa e intensa persistência aromática. Com essas características, não fica difícil explicar o grande sucesso que as cavas conseguiram em todo o mundo, constituindo-se numa excelente alternativa aos champanhes, normalmente muito mais caros.

Como em champanhe e no restante do mundo, existem vários estilos de vinho espumante, e com o cava acontece o mesmo, ou seja, seu teor de açúcar acompanha em linhas gerais o que se utiliza em Champagne.

Desta forma teremos os seguintes teores de açúcar nos diferentes estilos de cava:

Extra Brut - menos que 6 gramas/litro (Muito seco)

Brut - 6 a 15 gramas/litro (Seco)

Extra-Seco - 12 a 20 gramas/litro (Ligeiramente doce)

Seco - 17 a 35 gramas/litro (Ligeiramente doce a doce)

Semi-Seco - 35 a 50 gramas/litro (Francamente doce)

Doce - acima de 50 gramas/litro (Muito doce)

O consumidor deve prestar muita atenção para não ser enganado pelos nomes adotados para as cavas, pois pode ser facilmente induzido ao erro e acabar comprando um produto que não tem as características que seu nome indica.

Nos dias atuais, alguns cavas já estão mudando de nome, adotando o nome de sua região de origem, precedido pela expressão Vino Espumoso. Esta mudança vem de encontro à necessidade de se delimitar melhor as regiões produtoras e pode ser importante no momento da compra.

De qualquer forma, a indústria do Cava exhibe hoje um saudável e espetacular desempenho, sendo o produto reconhecido em todo o mundo como um espumante de ótima qualidade. Este reconhecimento se traduz num grande volume de vendas e o cava já é o segundo espumante mais vendido no mundo, perdendo apenas para os vinhos de Champagne.

VINHOS DOCES

Vinificação História e Tradição

São vinhos de longa tradição histórica superando os secos, uma vez que eram apreciados desde tempos muito antigos, no Egito e na Grécia onde eram o mais doce e concentrados quanto possível, o que levava os gregos e posteriormente os romanos a bebê-los diluídos em água, algumas vezes com água do mar e também aromatizados com ervas e especiarias.

Para se obter vinhos concentrados em açúcar era preciso naturalmente que as uvas amadurecessem bem, algo que os romanos não conseguiam fazer bem porque usavam técnicas de plantio (sistemas de condução das vinhas) que não permitiam que isso ocorresse tal como acontecia na história recente do vinho brasileiro, felizmente em transição rumo às melhores formas de cultivo. Antes que os gregos levassem à Itália seus conhecimentos sobre o assunto, os italianos (Império Romano) utilizavam técnicas alternativas de concentrar a doçura natural das uvas. A principal: ferviam as uvas antes da fermentação. Seus vinhos também possuíam uma característica fumé (defumado) porque as ânforas que continham o vinho eram estocadas acima de uma grande fôrnalha. Isso era uma forma de estabilizar o vinho, que tendia à oxidação, que era, portanto apreciada e encorajada.

Tudo isso mostra que a necessidade de se buscar o vinho desejado levava à procura de técnicas revolucionárias de plantio e processamento das uvas, assunto que em nossos dias está totalmente dominado, sem nenhum problema de ajuste de doçura desejada com ampla metodologia para se chegar ao produto final almejado.

Os processos de elaboração de vinhos doces

Os mostos de uvas destinados à produção de vinhos doces são ricos em açúcares, muito ricos pois as uvas são colhidas em graus máximos de maturação, na verdade uma sobrematuração, uma parte dos açúcares é transformada em álcool e o restante ficará como residual. As concentrações podem chegar até a 350 ou 400 gramas de açúcar por litro.

As uvas são quase passadas, perdendo água e concentrando açúcares, seja por meio da “podridão nobre” ou pelo método de passificação ainda no pé ou por secagem pós-colheita.

A podridão nobre exige esforços humanos e sobre-humanos, estes últimos dados pelo clima, em particular pelo microclima com atenção à umidade, insolação e temperatura.

São os mais difíceis, porém de resultados extraordinários.

Por fim, a perda de água pode se dar por congelamento, que é o que acontece na elaboração dos “vinhos de gelo”, os icewines ou os germânicos Eisweins, que geram verdadeiros tesouros por sua raridade, uma vez que além de condições ótimas, o vinho tem uma baixíssima produção.

Antes da era tecnológica que vivemos hoje, o único meio natural de se obter vinhos doces era buscar atingir altos graus de concentração de açúcar nas uvas. Em países muito quentes como a Grécia isso era obtido facilmente bastando deixar as uvas secarem no pé sob a ação do sol inclemente da região. Outras metodologias incluíam a colheita das uvas e posterior empilhamento destas sob o sol ou pendurá-las até que murchassem e enfim, uma técnica de vinhedo que era a torção dos talos dos cachos que fazia com que se impedisse a circulação da seiva. Todos os métodos concentravam açúcares e ainda são usados hoje em dia em algumas regiões do mundo, todavia se restringem às regiões de clima quente pois em climas frios as uvas deixadas no pé não sofrem sobrematuração, mas simplesmente apodrecem, vítimas da ação de fungos.

Entretanto há uma espécie de fungo que, em determinadas condições, tem uma ação benevolente, causando a chamada “podridão nobre”: *Botrytis cinerea*.

O fungo nobre

A podridão nobre se dá pelo fungo conhecido como *Botrytis cinerea* e seu nome deriva de uma combinação de termos, um grego, *Botrytis* que significa cacho de uvas e um vindo do latim, *cinerea* que significa cinzas, relativo à cor das colônias de fungos que infestam os cachos. É um fenômeno que não é constante, não ocorrendo necessariamente todos os anos.

O fungo pode começar a agir mediante um microclima de umidade matinal (névoas) e calor vespertino. Ele promove a invasão dos bagos, perfurando-o através da secreção de uma enzima que “corrói” a pele das uvas, a pectinase. O que se segue é uma tentativa da planta em produzir substâncias de defesa, entre elas um anti-oxidante natural e saudável para a saúde cardiovascular, o resveratrol e a resposta dos fungos que tentam se disseminar inativando o resveratrol.

Fora desta esfera microbioquímica, o que acontece é que o bago perfurado se desidrata, concentra açúcares e forma compostos químicos que alteram o suco das uvas e conseqüentemente, os vinhos que delas resultam, gerando aromas, sabores e texturas típicos da presença do fungo (o resultado desta “batalha bioquímica” favorece a formação de glicerol que garante untuosidade, síntese de ésteres e álcoois superiores que darão mais complexidade, aumento na concentração de açúcares e hidrólise de terpenos, o que faz com que os aromas mais comuns das uvas brancas se percam, dando lugares a outros menos óbvios.

As colheitas se fazem por triagens sucessivas, muitas vezes bago a bago, um a um criteriosamente selecionados. Além da França conhecida por seus vinhos botritizados de Sauternes, Bergerac e Vale do Loire desde o século XVII, alguns vinhedos de países da Europa central se destacam nos vinhos botritizados: Áustria, Bulgária, Romênia e Hungria.

As uvas infectadas com *Botrytis* não são exatamente atraentes aos olhos: os cachos se cobrem de um mofo verde-acinzentado, com pequenos pêlos sobre os bagos ; cada bago é parcial ou totalmente colapsado, murcho e se manuseados sem delicadeza rapidamente soltam um

líquido pegajoso e uma nuvem de esporos (unidades reprodutoras dos fungos, semelhantes à um pólen). A vinificação também é difícil, pois a viscosidade do suco das uvas, quase com consistência de geléia, dificulta os trabalhos de extração ou bombeamento do mosto. Este mosto tem uma coloração escura e tenebrosa antes da fermentação e se transforma “miraculosamente” num caldo brilhante verde-dourado.

Passificação

Trata-se aqui de um ressecamento (evaporação de água) dos bagos de uvas que ainda estão no pé, sobretudo em regiões de outono muito seco como na elaboração do vinho Jurançon ou a passificação após a colheita de uvas super-maduras e sadias que são secadas em armazéns especiais, bem ventilados, em grades, suspensas por fios como acontece no Jura ou na Itália ou em redes ou espécies de leitos de palha.

Vinhos de gelo (técnicas de congelamento)

Desta vez os vinhos são feitos de uvas que congelam no pé, e naturalmente em regiões de invernos glaciais, exageradamente frios, como são os casos de alguns vinhedos austríacos, alemães e canadenses.

Aqui não há evaporação da água dos bagos e sim o congelamento. Os açúcares, que nunca se congelam, se concentram e depois de extraída a água dos bagos, o vinho será preparado. Os vinhos de gelo canadenses são produzidos na região de Ontário e as uvas são frequentemente a Riesling ou a Vidal, uma híbrida cujos vinhos deve ser bebidos rapidamente. Na Áustria, eles vem de Burgenland, na fronteira com a Hungria, particularmente da sub-região de Neusiedlersee que é um grande lago e o grande trunfo para que se estabeleça um microclima favorável a Botrytis. A Alemanha usa, em geral, a Riesling e a região principal é a do Reno (Rheinhesse).

Na Alemanha e Canadá é obrigatório que as uvas tenham congelado de maneira natural, isso porque existe um meio “artificial” de fazê-lo: a crioextração.

Outros países ainda que de modo quase “invisível”, fazem seus icewines: Estados Unidos, Nova Zelândia, República Tcheca, Eslovênia e Austrália. Aqui em geral, sobretudo em áreas quentes, as técnicas de congelamento são artificiais.

As colheitas se dão sob temperaturas que raramente são maiores que 7 graus negativos, normalmente nos meses de janeiro/fevereiro, com -8° C até -10°C.

O rendimento é baixíssimo e, portanto o custo é alto para as pouquíssimas garrafas produzidas.

TABELA DE ESCOLHAS TÉCNICAS NA ELABORAÇÃO DE VINHOS DOCES

1. NO VINHEDO

Botrytis cinerea	Congelamento	Passificação
Ação do fungo sob condições específicas de umidade e calor. Os esporos promovem a perda de água e concentração de açúcares, gerando mostos muito doces como nos Sauternes e trockenbeerenauslese da Alemanha.	Cachos de uvas parcialmente botritizadas são deixadas nas vinhas até a época de geadas de dezembro e janeiro, quando são colhidas congeladas. A água do bago se congela e a concentração aumenta. Usado nos vinhos alemães Eiswein.	Uvas super-doces podem ser conseguidas por torção dos talos dos cachos, restringindo a circulação de seiva o que concentra o suco. Técnica rara hoje em dia e popular na Itália e Provence no século XVIII.

2. NA CANTINA (TÉCNICAS ARTIFICIAIS DE CONCENTRAÇÃO)

Uvas inteiras	Uvas esmagadas/prensadas	Concentrado de uvas
(a) Congelamento: variante artificial utilizada em regiões quentes como na Califórnia e Austrália	(a) Concentração osmótica: técnica experimental usada como meio de se evitar a chaptalização.	O vinho é elaborado como seco e a mistela (concentrado de uvas) é adicionada, tornando-o adocicado.
(b) Indução artificial de Botrytis: uvas colhidas em ponto normal de maturação são estocadas sob temperatura controlada e aspergidas com esporos de fungos Botrytis. Alternância de temperaturas frias e quentes murcham as uvas após 2 semanas.	(b) Concentração por congelamento: introdução de um prato oco através do qual passa água gelada, dentro da cuba. Há formação de um bloco de gelo que é retirado ou o suco restante, concentrado, é drenado.	
(c) Passificação: uvas são colhidas e deixadas em esteiras ou bandejas de madeira ou penduradas para secar e murchar. Em Jura (França) são os vins de paille, na Itália passitos e na Alemanha, strohwein.		

Aspectos mercadológicos e comerciais

Os vinhos doces antes extremamente populares no século XIX e início do século XX, conheceram forte declínio após a Segunda Guerra Mundial. Os czares russos eram grandes consumidores de Sauternes e os impérios austro-húngaro e polonês faziam o mesmo com os Tokay. Em regiões nobres de vinhos doces como Sauternes, se chegou ao ponto de ver plantações de uvas brancas serem substituídas, parcialmente claro, por Cabernet Sauvignon e Merlot. Até mesmo o Château d'Yquem, ícone máximo da região, foi compelido a lançar um vinho branco quase seco, chamado simplesmente Y.

A soma da falta de interesse do consumidor e o fato de serem vinhos feitos quase que exclusivamente pela paixão do produtor, mais do que uma fonte comercial, faz com que os preços dos vinhos doces sejam algumas vezes exageradamente altos. Contribui para os preços a baixa produção: enquanto grandes vinhos de Bordeaux podem ter uma produção de 45 hectolitros por hectare, em Sauternes este valor é de 25 e no Château d'Yquem, nove hectolitros para uma área de 90 hectares resultando em uma produção média de 5500 caixas anuais. Um vinhedo do Novo Mundo com a mesma área de 90 hectares costuma produzir cerca de 45000 caixas de vinhos "premium" por ano ou mais.

VINHOS DOCES POR REGIÕES

SAUTERNES - CHÂTEAU D'YQUEM

Não obstante os méritos dos grandes Trockenbeerenauslese (TBA) alemães e dos Tokay húngaros, os Sauternes tem sido considerados, em parte graças à fama do Château d'Yquem, os maiores vinhos doces do mundo.

Os produtores de Château d'Yquem costumam fazer suas triagens (seleção de uvas) no próprio vinhedo, com inúmeras (e custosas) passagens pelos vinhedos (tries) diariamente, escolhendo grão a grão, os mais aptos para a produção. Em média se faz de 8 a 10 passagens em 60 dias, sempre na dependência de como as uvas foram afetadas favoravelmente pela ação do fungo. Em 1976 com apenas 2 passagens em 22 dias se colheu o suficiente para se fazer um grande vinho no Château d'Yquem. Em 1972, 11 passagens não mostraram uvas botritizadas (lá chamadas de grains rôtis ou bagos cozidos) dignas de serem vinificadas sob o nobre rótulo.

Atualmente os altos custos de se fazer passagens sucessivas têm restringido este procedimento em Sauternes. As opções para suprir esta deficiência são a limitação do número de passagens e posterior chaptalização do mosto e por fim, também realizar as triagens na cantina. Neste último método a desvantagem é a de impedir que as uvas ainda não botritizadas tenham a chance de serem afetadas em um tempo posterior. Daí, se não servirem para os vinhos doces, são destinadas à produção de brancos secos.

No Château d'Yquem as uvas não são desengaçadas e a prensagem é muito suave em velhas prensas de madeira, que trabalham de forma muito lenta. O excesso de açúcar do mosto o torna muito denso e difícil de fermentar, mesmo o açúcar sendo o alimento predileto das leveduras. O potencial alcoólico deste vinho pode chegar a 16º, mas ele raramente ultrapassa os 14º, por causa da inevitável adição de anidrido sulfuroso e de uma substância produzida pelo fungo, a botriticina, que inibe a ação das leveduras.

O Château d'Yquem utiliza barricas de carvalho 100% novas para afinar seus vinhos por cerca de 42 meses, antes de ser engarrafado. Sofre neste período muitas trasfegas (onze), 2 ou 3 clarificações mas nunca é filtrado. Na assemblage, cerca de 10% ou mais dos barris é descartado e o restante será enfim mesclado para a produção final, com cerca de 80% de Sémillon e 20% de Sauvignon Blanc.

Com tantos cuidados extraordinários o Château d'Yquem é um ícone em termos de qualidade e longevidade. De acordo com uma famosa degustação na Austrália, de mais de 50 safras deste vinho (a mais velha de 1899), se pode aferir que mesmo em safras consideradas fracas o vinho melhora com 10-15 anos, as boas melhoram ainda mais com 20-30 anos e as excepcionais podem envelhecer bem e melhorar mesmo após um século ou mais.

OUTROS SAUTERNES

Os grandes Sauternes tem métodos similares aos do Château d'Yquem mas fazem menos passagens (tries), as uvas atingem um grau menor de doçura, usam mais anidrido sulfuroso, alguma chaptalização (permitida por lei até o máximo de 2 graus de álcool adicionais), usam leveduras cultivadas (não nativas), usam mais cubas de aço do que madeira na fermentação e finalmente se usa menos carvalho novo.

Pode parecer desleixo, mas há Sauternes baratos, onde é realizada uma única passagem e a chaptalização está no limite máximo permitido, resultando num vinho com 12 graus de álcool, menos açúcar residual e nenhuma passagem por madeira nova. Na melhor das hipóteses são suaves, com aromas e sabores de frutas tropicais; na pior, são magros e desleigos. Raramente um grande Sauternes será barato e nenhum vinho do mundo é tão caro para ser produzido.

OS VINHOS ALEMÃES

Na Alemanha os vinhos doces de uvas afetadas por Botrytis se transformam em Beerenauslese (BA) e Trockenbeerenauslese (TBA), que são os vinhos que ocupam o topo da pirâmide dos chamados Qualitätswein mit Prädikat. Com relação ao Château d'Yquem, a única coisa que possuem em comum é a doçura. Ambos são soberbos e não comparáveis, sendo que alguns degustadores preferirão um deles em detrimento do outro e vice-versa.

Na verdade as diferenças são muito óbvias: o clima alemão é muito mais frio, os vinhedos se localizam em encostas quase verticais de solo xistoso, os vinhos vem de uma única uva, em

geral a Riesling, de altos rendimentos (ao contrário das duas uvas de baixa produção de Bordeaux), a fermentação do mosto é demasiadamente lenta e carvalho novo jamais é usado. Mais que isso, as uvas alemãs tem um potencial para atingir 21,5 graus de álcool, teor que nunca seria possível nos mais excepcionais vinhos doces de Sauternes e por fim a análise química de ambos é sintetizada na tabela comparativa abaixo:

	SAUTERNES	ALEMANHA (TBA)
Teor alcoólico	14	6,5
Açúcar residual (Baumé)	5,0	14
Acidez (g/l)	6,0	10

Nitidamente a estrutura dos franceses se baseia em álcool + açúcar enquanto os alemães em acidez + açúcar.

As uvas que se destinam à produção de TBA e BA são escolhidas no vinhedo e colhidas bago a bago como no Château d'Yquem. Quando serão colhidas as uvas dependerá do estado dos bagos e do grau de perfeccionismo do produtor e os trabalhos de vindima, que são também muito árduos e exigem várias passagens pelos vinhedos.

As uvas são esmagadas e prensadas e o suco clarificado por resfriamento e às vezes adição de enzimas. Adiciona-se anidrido sulfuroso e se procede a fermentação em branco sem necessidade de resfriamento, pelo clima já frio da região, algumas vezes se necessita até de um pequeno aquecimento. Existem relatos folclóricos de produtores que mantém barris de fermentação sob suas camas.

Como em Sauternes e em todos os vinhos doces, não se faz fermentação malolática, pois o açúcar residual poderia se transformar em um banquete de bactérias, que poderiam estragar o vinho. Depois de interrompida a fermentação, por adição de enxofre e / ou pelo frio, o vinho é trasfegado, clarificado e re-trasfegado. Atualmente não se faz mais a passagem por madeira cascos de madeira e os são engarrafados o quanto antes para minimizar a oxidação.

EISWEIN

As uvas congeladas nas vinhas, são colhidas na madrugada em uma cena pitoresca com direito a colhedores com mantas, botas de pele, lanternas e chaleiras com uma mistura de vinho branco quente e açúcar.

Para algumas pessoas estes Eisweins são o que há de mais fino em vinhos doces na Alemanha. Neste caso os fungos Botrytis não tem o mesmo papel que em outras regiões, pois o gatilho que desencadeia o processo de nascimento de um Eiswein é o frio invernal e suas geadas. 254

Assim, as uvas têm de ter água em sua polpa para que congelem ao contrário das uvas murchas e desidratadas quando afetadas por Botrytis

O mosto das uvas destinadas à produção de um Einswein tem que ter uma concentração de açúcar igual ou superior que o mosto de um Beerenauslese.

As uvas congeladas ao serem prensadas escoam uma parte do suco e o gelo permanece com as cascas dentro da prensa. Depois se faz o procedimento normal de vinificação dos vinhos doces alemães do tipo beerenauslese e trockenbeerenauslese.

TOKAY

Se não se pode comparar por degustação os Sauternes e os vinhos alemães doces, menos possível ainda é compará-los ao Tokay. Quintessência do paladar húngaro, o Tokay sofreu muito com a má administração do governo comunista mas entretanto algumas velhas garrafas pré-comunismo ainda resistem ao tempo se tornando testemunhas da grandeza deste vinho.

Há 3 tipos de vinhos doces Tokay: Aszú, Aszú Essencia e Essencia, todos feitos com as variedades de uvas furmint e hárslevelü sendo que os dois últimos são elaborados à partir de uvas intensamente afetadas pela Botrytis, deixadas nos pés até que se sequem quase completamente. A colheita não se faz bago a bago mas por cachos com passagem única pelos vinhedos (triagem). No caso do Aszú Essencia há nova triagem de cachos na cantina.

Os cachos são colocados em um “putton (ou puttony)” (no plural, puttonyos) que é uma espécie de tina de madeira (hoje já são de plástico) com capacidade de receber 25 quilos de frutas e lá as uvas colhidas são deixadas por 6 a 8 dias até que comecem a exsudar seu suco altamente concentrado em açúcares, de difícil fermentação, quando é capaz disso. Este suco é chamado de essencia e pode levar anos para fermentar às vezes não atingindo um teor alcoólico suficiente para ser chamado de vinho. Ele é a base do Tokay Essência.

Após a obtenção do suco das uvas (essencia) os bagos são amassados até que formem uma pasta semelhante a um mingau que será adicionado em barris de 140 litros chamados gönc, parcialmente cheios de vinhos brancos secos feito de uvas dos mesmos vinhedos, porém sem ataque da Botrytis. Então se adiciona o conteúdo dos puttonyos: com a adição de 3 tinas se faz um Aszú 3 puttonyos, com 5 se faz um 5 puttonyos e assim por diante. Esta mistura é remexida por 24 a 36 horas e então trasfegada, retirando borras, para outro barril onde sofrerá uma re-fermentação que poderá durar mais ou menos de acordo com o número de puttonyos e o teor de álcool aumentará em 2 a 3 graus.

O vinho será tratado com anidrido sulfuroso, clarificado, trasfegado, filtrado e transferido para outro gönc para maturar em condições extremas de umidade (de 85 a 98%) em adegas subterrâneas do século XIII cujas paredes estão cobertas de mofo (Clodsporiumm cellare) que ajudam a manter a alta umidade e transferem sabor aos vinhos.

Como a umidade absurda reduz muito as perdas por evaporação, a técnica de completar as barricas é feita apenas uma vez por ano. Hoje em dia, após o reestabelecimento das relações entre os países do leste e oeste europeu, vários produtores, sobretudo franceses, têm trabalhado na região de Tokay, sempre respeitando as tradições de mais de 400 anos de elaboração deste vinho, de caráter inimitável. Ainda se discute, com cautela, os benefícios da oxidação, mas poderemos esperar sempre grandes vinhos, nas próximas décadas, independentemente de como sejam feitos daqui por diante.

ÁUSTRIA

Por muitos anos se subestimou os vinhos de sobremesa que não fossem de Sauternes ou os grandes alemães do Mosel ou do Reno. Esta pode ser a única explicação para o desdém com relação ao potencial austríaco. Na região de Burgenland na baixa Áustria se produz Beerenauslese, Trockenbeerenauslese e o intermediário Ausbruch, com relativa naturalidade, em quantidades prodigiosas. Se para muitos deles faltam a finesse alemã, todavia podem ser considerados soberbos vinhos de sobremesa.

VALE DO LOIRE

Apesar de possuir muitos fiéis admiradores os produtores do Loire também reivindicam o reconhecimento que merecem pelos seus vinhos doces, dentre os melhores e mais longevos do mundo.

Os vinhos doces de Anjou, Bonnezeaux, Coteaux du Layon, Vouvray, Montlouis e Quarts de Chaume podem ser de fato, soberbos. Safras excepcionais como 1921, 1945 e 1959 são comparáveis aos melhores vinhos doces do planeta, como o Château d'Yquem.

A elaboração destes vinhos é de uma simplicidade que os aproxima dos germânicos. Os mais doces necessitam múltiplas passagens pelos vinhedos e após esmagamento, prensagem e clarificação e às vezes filtração, os vinhos são fermentados em tanques de aço inoxidável (raramente em cascos antigos) e sob temperaturas moderadas.

Depois do envelhecimento em garrafas, os vinhos desenvolvem uma enorme gama de aromas frutados, mesclados a nuances de mel e de “crème brûlée”.

BOTRYTIS NO NOVO MUNDO

Nos últimos 20-25 anos a Califórnia e a Austrália tem produzido vinhos “botritizados” de Riesling em nível equivalente aos melhores alemães e os seus produtores acreditam que os mostos de densidade semelhante aos Beerenauslese são mais equilibrados e aptos a mostrar melhor seu caráter varietal.

As técnicas utilizadas incluem desde a ocorrência natural de Botrytis até as técnicas artificiais de aspersão de fungos com controle de temperatura e umidade e congelamento simulando a produção de Eisweins.

VINHO DE UVAS PASSAS

Estes vinhos são feitos à partir de uvas que podem ser passificadas na videira, de acordo com técnicas como a de torção dos talos dos cachos das uvas, muito utilizado conforme relato do abade Bellet no século XVIII, na Itália e na região francesa da Provence. Esta técnica se aplica também ao famoso vinho sul-africano de Constantia, desde os séculos XVIII e XIX.

Os mais famosos vinhos feitos de uvas secas hoje são os passitos italianos e os vin de paille da França. O vin de paille é produzido com uvas que secam em esteiras de palhas por 3 meses, sendo depois esmagadas, prensadas e fermentadas em barris velhos. São amadurecidos em barris por 2 anos no mínimo e como no Tokay, a oxidação desempenha um papel importante na cor e aromas de mel e caramelo, além de um final áspero.

Alguns vinhos doces como o Recioto della Valpolicella são produzidos com uvas que secam pelo calor natural, tanto em esteiras nas áreas mais quentes das vinícolas, quanto em grandes armazéns.

SÉMILLON DOCE

A Austrália também fornece dois tipos completamente diferentes de vinhos doces feitos de uvas Sémillon. O método mais tradicional usa um vinho branco seco bem encorpado como base ao qual é adicionado um concentrado de uvas rico em açúcares para ajustar o nível de doçura até o perfil desejado. Então se faz uma filtração esterilizante e se engarrafa imediatamente para prevenir uma re-fermentação. O envelhecimento em garrafa por 10-15 anos traz aromas distintos que recordam cânfora, menta, eucalipto e mel de um modo diferente de qualquer outro vinho doce. O novo estilo data de 1982, quando um produtor chamado de Bortoli começou a fazer maravilhosos botritizados na região irrigada de New South Wales.

VINHOS FORTIFICADOS

Em sua definição mais abrangente, um vinho é dito fortificado quando em algum estágio de sua elaboração seu teor alcoólico é aumentado pela adição de aguardente, em geral uma aguardente vínica. Estes vinhos não existiam antes do século XVII quando os destilados foram comercializados inicialmente pelos holandeses. O maior exemplo, o Porto surgiu por volta de 1775, mas desde 1754 os mercadores ingleses tinham o hábito de adicionar aguardente à vinhos em fermentação, prática considerada diabólica uma vez que o vinho não permanecia “quieto”, sempre com a tendência de prosseguir fermentando e se tornando viscoso e ácido.

Então vinho fortificado significa que o seu conteúdo alcoólico é resultante da adição e não simplesmente resultante da fermentação natural. Há variações substanciais no que diz respeito à quantidade e o tempo em que o álcool é somado:

1. Antes da fermentação: vinhos desta natureza nunca fermentam completamente. São feitos assim alguns vinhos de mesa franceses, chamados vins de liqueur ou mistelles aos quais faltam complexidade e estrutura e que se desenvolvem lentamente na garrafa. Um pouco mais comuns são os vinhos que passam por longo período em madeira como alguns Muscats e “Tokays” de Victoria, na Austrália. O teor final, em torno de 18 graus é quase totalmente devido à adição.

2. Durante a fermentação: caso de todos os Portos Vintage e Tawny e de muitos Muscats, nos quais a fortificação interrompe a fermentação. O momento exato da adição e o cálculo do volume correto são cruciais na determinação do estilo de vinho. Os incorretamente denominados vins doux naturels do sul da França (Muscat de Beaumes-de-Venise) são também fortificados com a intenção de parar a fermentação, mas com álcool neutro.

3. Após a fermentação: o melhor exemplo é o Jerez (Jerez), cujo grau de fortificação é significativamente menor do que o Porto, ambos de teor alcoólico elevado e o vinho terminado, no caso do jerez, tem em geral baixo grau alcoólico.

A técnica de fortificação ou mutage, data do século XIII, quando o catalão Arnaud de Villeneuve (ou Arnau de Vilanova), médico, filósofo e reitor da Universidade francesa de Montpellier trabalhava na busca de um “elixir da vida eterna”, que seria chamado de água da vida (eau-de-vie), a base da técnica de fortificação dos vinhos como o Banyuls, o Porto, o Málaga entre outros.

O efeito de esterilização e estabilização de vinhos de mesa secos por meio da adição de vários graus de álcool, já eram usados para proteger os vinhos que faziam longas viagens, despachados em barris. A técnica estava no cerne de grandes disputas comerciais no fim do século XIX, principalmente quando das incursões de vinhos australianos no mercado inglês. Havia dúvidas se os australianos fortificavam seus vinhos ou se tinham teor natural. Os

produtores de Victoria afirmavam que seus vinhos alcançavam 16 graus de álcool natural, um espanto para a época e que tinha implicações em taxações alfandegárias.

PORTO

Um vinho fermentado seco e depois fortificado não traz riscos; se fortificado antes do fim da fermentação se torna instável pelo risco de refermentação causado pela presença de açúcares residuais e era precisamente este fato que causava enorme ansiedade nos mercadores ingleses em 1754. Todavia o aumento de 1 a 2 graus de álcool minimizavam os riscos e assim os vinhos do Douro começaram a vida. O processo teve início esporádico nos primórdios dos anos 1700, atingiu a fórmula atual em 1775, mas esta não se uniformizou antes de 1850.

Todas as uvas para o Porto são colhidas a mão. A geografia local não inspira nem física e nem emocionalmente uma colheita mecânica. Um dia talvez isso venha a ocorrer mas a sobrevivência, contra todas as expectativas, da prática da pisa a pé em lagares sugerem que as mudanças serão lentas.

A fermentação tem lugar tanto nas pequenas fazendas ou quintas de produtores independentes como nas grandes vinícolas. Os vinhos de quintas ainda são freqüentemente feitos pelo método tradicional de pisa a pé nos lagares que se assemelham a grandes banheiras de granito, repletos de uvas até a altura dos joelhos e que são pisadas por grupos de trabalhadores, em geral animados por uma banda de músicos, sobretudo nas quintas que recebem muitos turistas. Apesar do aparente primitivismo, os vinhos assim obtidos são de muito boa qualidade, o que preserva a técnica da extinção.

Autovinificação

Mas a imensa maioria dos Porto não são “pisados” e os atuais tanques de fermentação são projetados para que cumpram a mesma finalidade da pisa: a máxima extração de pigmentos. Os tanques usados pela maioria das casas produtoras são os chamados auto-vinificadores Ducellier dotados de dispositivos de pressão que são ativados com a produção de gás carbônico que se forma durante a fermentação. A violenta agitação do mosto em fermentação promove a extração de cor e compostos sápidos num curto período de tempo, entretanto de acordo com a tendência atual, técnicas de fermentação e extração menos agressivas, com controle de remontagens (submersão do chapéu) são cada vez mais vistas.

A fermentação é interrompida quando cerca de 1/3 do açúcar tenha sido convertido em álcool, a fermentação alcança aproximadamente 16º Brix e a fortificação eleva o teor até cerca de 18 graus. À partir deste ponto o vinho pode tomar direções bastante diferentes em parte pela qualidade da safra e em parte por sua qualidade intrínseca.

O “espírito da fortificação” (a aguardente)

Muitos dos bebedores de Porto muito racionalmente assumem que muito do caráter e da qualidade do vinho deriva da aguardente usada e nada poderia ser mais verdadeiro. A Junta Nacional de Aguardente há longo tempo mantém um monopólio sobre o suprimento de aguardentes para as casas de vinhos do Porto. Este suprimento é à base de destilados de uvas rejeitadas dos vinhedos meridionais de Portugal ou em menor escala, da própria região do Douro. As casas buscam escolher um produto o mais neutro possível. O destilado português pode ser escasso: no ano de 1904 pouca ou nenhuma aguardente era disponível e as alternativas vieram de destilados de grãos e batatas da Alemanha ou dos Açores. Esta safra mostrou vinhos notáveis, ainda reverenciados.

A aguardente utilizada na produção dos vinhos do Porto têm uma peculiaridade: não são provenientes da região e pela lei, não é necessário sequer que sejam portuguesas e na verdade, é a França quem fornece esta matéria-prima para os lusitanos. Até ao ano de 1991 era obrigação do Estado, que fornecia aos produtores por intermédio da Casa do Douro. Uma amostra da aguardente escolhida por um produtor ainda deve passar pelo crivo do Instituto do Vinho do Porto, que o examinará através de cromatografia de fase gasosa e ressonância nuclear magnética, antes de dar a permissão de sua utilização.

A fórmula da fortificação

A aguardente vínica utilizada tem entre 76-80% de teor alcoólico.

O processo não é simples como aparenta e a técnica de mutage se assemelha à dosagem em Champagne, uma vez que a “assinatura” da casa produtora é algo único e muitas vezes permanece em segredo. Mais do que somente aumentar o teor alcoólico, a técnica de fortificação consiste num meio capital de sublinhar as qualidades do vinho produzido.

A fortificação é uma arte e a finesse e equilíbrio do vinho é extremamente dependente deste processo. Se considera que a aguardente deve representar cerca de 20% do volume do mosto e é adicionada à este quando a fermentação propicia um teor alcoólico de 6 a 8% de álcool.

O momento em que se procede a mutage é determinante no caráter que se deseja dar ao vinho, pois quando precoce gerará um vinho bastante doce e se ao contrário for tardia, resultará em um Porto menos adocicado.

Pode-se “regar” o mosto com álcool, adicionar o vinho em uma cuba previamente cheia de álcool e por fim, verter ambos simultaneamente numa cuba independente, até que se atinja um título de 19 a 20% de álcool. Se não atingirem tal valor, a lei lhes garante o direito de proceder um ajuste alcoólico (a “lota”).

Tipos de Porto

O Porto é único em oferecer uma diversidade de estilos, variando do ruby ao tawny até os vintage, sempre partindo de um ponto mais ou menos comum.

Isso porque enquanto o método de vinificação pode selar o futuro de um vinho, alguns sítios ou variedades parecem caminhar sempre na mesma direção a cada ano. O destino de cada lote é fruto de uma intensa e repetida série de degustações ao longo de seus primeiros 18 meses de vida. Os melhores vinhos das melhores safras serão engarrafados com 18 meses, gerando um Vintage. Depois, nada além do tempo e da escuridão da garrafa testemunharão as eventuais transformações. Tawnies ao contrário, são ativamente trabalhados por anos.

A exemplo das técnicas de oxidação que sofrem os Vin Doux Naturels, os vinhos do Porto se dividem em categorias que permitem um maior ou menor grau de oxidação, de acordo com o tipo de armazenamento em recipientes de madeira: os grandes tonéis (de 100 a 1000 hectolitros) proporcionando menor oxidação de vinhos que serão engarrafados mais precocemente, conservarão mais de seus caracteres de juventude (caso dos Ruby) e os que passam por recipientes menores, barris de 650 litros ou pipas de 523 litros, que passam mais tempo ganhando notas oxidativas e cor mais pálida (caso dos Tawny).

Maturação e blending de velhos tawnies

Durante os primeiros anos de vida um tawny passa por uma variedade de contêineres: tanques de aço inox, de concreto, imensos barris de madeira muito velhos ou menores com capacidade de 650 litros. Uma vez definida a vocação para ser um tawny, o vinho é transferido para cascos alongados de madeira, de 523 litros, as pipas onde por 10 anos ou mais será trasfegado uma vez por ano para que se remova os depósitos que sedimentam no fundo (clarifica o vinho tornando-o mais brilhante). Mas a trasfega também acelera o processo de oxidação que vai se instalando progressivamente nas pipas. Os sedimentos nos primeiros anos são uma mistura de leveduras mortas, tartaratos e várias partículas de matéria orgânica ou de origem bacteriana.

Conforme o vinho envelhece os depósitos vão diminuindo em volume e as trasfegas passam a ser feitas a cada 18 meses, sendo que a natureza do depósito também muda: se torna quase inteiramente constituído de antocianos polimerizados (compostos colorantes) que precipitam gradualmente, transformando paulatinamente a cor, do vermelho ao marrom avermelhado, do castanho até a luminescente matiz dourada dos velhos tawnies.

As mudanças de cor (e químicas) são indissociavelmente ligadas ao processo de oxidação e a produção de aldeídos que dão à estes vinhos seu caráter rancio ou seja, literalmente rançoso, não na consistência mas no seu aroma amendoado e a cor marrom da oxidação. Em nenhum instante porém o sabor de madeira deve se mostrar e os produtores se certificam que os barris sejam completamente secos, antes de colocá-los em uso e por isso, preferem carvalho velho.

Além do emprego deliberado de métodos oxidativos durante a trasfega, o vinho em sua fase de envelhecimento pode necessitar de uma dose adicional de aguardente. Normalmente, para não dizer invariavelmente, devido ao forte calor dos depósitos, o álcool evapora mais rapidamente do que a água, diminuindo o teor alcoólico final. O vinho pode também ser “refrescado” pela adição de um vinho semelhante e mais jovem. É possível que o vinho velho barricado possa se tornar cansado e deteriorado e a adição de um vinho jovem ainda nas barricas é preferível e mais confiável do que fazer um blend posterior.

A mistura (blending) ocorre um pouco antes do vinho ser engarrafado, fato que diferencia os Portos dos Jerez, que em suas soleras fazem um blending fracionado e gradual. A matemática não é nada simples. Se um Tawny 10 anos deve ser elaborado, isso significa que a média da idade dos vinhos não é inferior a dez anos, mas não quer dizer que possa ser uma mistura meio-ameio de um lote de vinhos de 15 anos e outro de 5 anos. Na verdade, a maior parte do vinho usado terá idade de 10 anos e uma pequena parte de vinhos mais jovens, de 5-6 anos e outra de vinhos um pouco mais velhos serão usados, mas ambos influenciarão o vinho final de modo sutil.

Os tawnies portugueses se comparados aos equivalentes de outros países, são acima de tudo, mais elegantes: a aguardente é mais evidente, não pela sua força em si, mas pela sua fruta fina e delicada. Assim como em outros grandes vinhos fortificados, o sabor no palato e na língua é de início doce e de final seco. A doçura não deve jamais ser enjoativa graças a complexidade do conjunto, que é realçada pelo caráter rancio.

“PORTOS” DO NOVO MUNDO

África do Sul, Estados Unidos e Austrália são os líderes em produção de vinhos estilo-porto, fora de Portugal. A assinatura de um acordo longamente negociado entre a Austrália e a União Européia em junho de 2005, proclamou o fim do uso de termos “vintage” e “porto tawny” naquele país. Sem nenhuma alternativa em nomes comercialmente aceitáveis, os produtores terão que confiar no reconhecimento de suas marcas, uma estratégia que já deu certo com os vinhos espumantes.

ÁFRICA DO SUL

O Cabo teve uma reputação por seus fortificados que vem desde os tempos memoráveis do seu vinho de sobremesa Muscat Constantia nos séculos XVIII e XIX. Embora revivido hoje, o vinho original desapareceu há um século atrás e ele foi substituído em um grau limitado pelos “Portos Tawny” locais que, devido ao clima muito quente de Paarl, apresenta vinhos ricos, encorpados e às vezes excessivamente doces que extrapolam o estilo português e a versão australiana. São vinhos ricos, que encham a boca e persuadem pela potência.

ESTADOS UNIDOS

Os “vintage” são mais presentes que os “tawnies” mas a qualidade é variável dada a diversidade de climas e aos altos recursos tecnológicos. Durante décadas a indústria norte-americana se baseou nos vinhos fortificados, mas os seus “vintage” pareciam sofrer com seu extremo aromático obscurecido pela desagradável aguardente-base, feita à partir de uvas Thompson ou Sultana. Hoje em dia, há um ou dois produtores fazendo coisas bem melhores.

AUSTRÁLIA

Em 1960, 70% de todo o vinho australiano era fortificado, muitos no estilo jerez mas também largas proporções de inimagináveis estilos de “porto”. Na virada do século todavia, estes vinhos não figuravam mais na categoria dos mais vendidos: pequenas quantidades de “tawnies” e outro tando de “vintages” eram feitos mas os que mais vendiam eram os baratos “cream jerez”, com a exceção dos Seppelt que produzem uma grande variedade de vinhos de estilo jerez de alta qualidade, desde o fino até o oloroso, embora não seja mais permitido o uso destes nomes. Mas nenhum deles se compara ao “tawny” Para Liqueur mantido em cascos de madeira por 100 anos e lançado no seu centenário, em 1953. Marrom opaco, com reflexos esverdeados é tão viscoso que verte como um melão, tingindo a taça e explodindo em sabor e aromas intensos.

Mudanças significativas ocorreram nos anos 90, na elaboração dos vinhos de estilo vintage. Castas portuguesas se juntaram a shiraz e o nível de doçura também se aproximam dos originais modelos portugueses de 5 a 7º Brix. A consequência tem sido vinhos elegantes que sem dúvida, compensam a espera de pelo menos 20 anos em garrafa.

FAZENDO UM PORTO

O Porto é um dos vinhos mais “processados” do mundo, em termos de trabalho enológico. Esta indústria pela qual a região do Douro é merecidamente reconhecida é baseada em segredos imutáveis de blends, longamente estabelecidos, alicerces sobre os quais as grandes Casas construíram sua reputação. À despeito da crescente tendência de mecanização de várias etapas de sua produção, não há substituto para o conhecimento do enólogo na questão do tempo certo para se fazer a fortificação e na avaliação e na “assemblage” dos vinhos do Porto. Este vinho é um dos mais estritamente supervisionados do mundo – cada etapa é controlada por um corpo de autoridades.

As etapas podem ser resumidas assim:

1. No vinhedo

Escolha das castas	Método de colheita
Nove variedades são permitidas mas somente seis são normalmente usadas nos melhores vinhos. Ao mesmo tempo em que a seleção é importante a localização dos vinhedos de onde provém as uvas tem também atenção especial	Quase todas as uvas são colhidas à mão; nas pequenas quintas as uvas são transportadas à vinícola em cestos e nas grandes, postas em caçambas de aço que serão levadas de caminhão à cantina

2. Esmagamento

Pisa	Mecânico
A pisa a pé ainda é feita em lagares de pequenas quintas que vendem ou são elas mesmo propriedades de grandes Casas do Porto	Alternativa que tem uma peculiaridade no Douro: em anos quentes os engaços não são removidos e nos frios sim, pois as uvas retém mais acidez e o amargor dos taninos poderiam desequilibrar a fruta

3. Fermentação e prensagem

A escolha da cuba de fermentação

Lagar	Autovinificador	Tanque aberto com Sistema de bomba
No estilo Tradicional os lagares, de granito ou ardósia, são os mesmos onde as uvas foram esmagadas.	É um sistema fechado que força o mosto para cima do chapéu, por meio da pressão do gás carbônico gerada pela fermentação	Método mais gentil e disseminado, é uma alternativa onde o mosto é espargido sobre o chapéu por meio do mecanismo de bomba

Temperatura de fermentação

Varia de 26-29°C e a grande área da superfície dos lagares bem como a frequência das remontagens do autovinificador permitem a circulação de ar fresco. No sistema de tanque aberto, o volume de mosto em contato com o ar é menor e necessita resfriamento.

Fortificação

O destilado de uva (aguardente) é adicionado antes do término da fermentação e açúcares residuais permanecem no vinho. O timing para a fortificação é crítico e depende tanto de cálculos matemáticos como da intuição do enólogo, adquirida em décadas de experiência, para que se assegure os níveis corretos de açúcar residual.

Prensagem

As prensas são tanto do tipo contínuo como o tipo Vaslin, protótipo de prensa horizontal que funciona com sistema de pistões e correntes. Estes aparelhos se destinam a extrair cada gota de suco, uma vez que há sempre matéria colorante e taninos remanescentes. O seu uso também acresce ao vinho pronto, equilíbrio e complexidade.

4. Blending e maturação Avaliação,

blending e classificação

O processo de degustação começa no Douro tão logo acabe a fermentação e continua na Vila Nova de Gaia depois da chegada dos vinhos no mês de março.

Neste ponto, o estilo geral do vinho será desenhado, embora seu estilo preciso possa levar anos para ser determinado.

Envelhecimento em madeira e engarrafamento

Os vintage ou os estilo-vintage serão engarrafados precocemente, ainda jovens, entre 18 meses e 6 anos, daí serão maturados na garrafa. De outro modo, o vinho será envelhecido em madeira produzindo um caleidoscópio de estilos.

Estabilização

A estabilização a frio de vinhos jovens destinados ao envelhecimento em garrafas é extremamente importante, pois assim remove o excesso de cristais de tartarato que poderiam se formar durante a maturação. O vinho é resfriado até -10°C.

Clarificação

Portos envelhecidos em madeira podem ser levemente clarificados antes de serem engarrafados e a gelatina é o agente clarificador mais comumente usado. Vinhos como velhos tawny podem não necessitar a clarificação ou colagem, uma vez que foram trasfegados muitas vezes durante a maturação em barris.

MADEIRA

A evolução do Madeira para que se tornasse o único vinho de sobremesa fortificado que podia desafiar o maior Porto é um épico digno de um conto-de-fadas.

Primeiro a descoberta da ilha, depois sua importância capital na navegação transatlântica, as longas viagens tropicais de seus modestos vinhos até as Índias (Ocidental e Oriental) e sua chegada lá um tanto melhor do que quando partiu são golpes de sorte que levaram a um modo único de se fazer vinhos.

Madeira, entretanto, não é um tipo de vinho, mas meia dúzia. O que eles têm em comum é a sua origem na ilha e como os vinhos favoritos da antiga Roma, serem cozidos em fornos como parte de sua “elaboração”. O grosso da produção de Madeira hoje não tem um destino mais nobre do que um molho na cozinha francesa.

Ele é feito de várias uvas mas principalmente a tinta negra mole, colhida precocemente em agosto, fermentada quase seco em cubas de concreto, depois adoçadas e fortificadas com um mosto de fermentação interrompida pela adição de álcool (chamado de vinho surdo) e por fim, uma passagem de 3 meses por tanques de 50.000 litros aquecidos a 50°C por uma espécie de resistência helicoidal (em forma de mola). Este é o modo mais sumário de se produzir o efeito Madeira. Os mais finos são feitos com variações deste método cujos pontos mais importantes são a seleção, o cuidado e o tempo. Quatro estilos de Madeira são vendidos sob o nome de uvas das quais ele é feito, ao menos em teoria. Em ordem crescente de riqueza, concentração e potência, são elas: sercial, verdelho, bual e malmsey (ou malvasia). Na prática, a quantidade destas uvas premium são menores desde as devastações provocadas pelo oídio, depois a filoxera, então é normal alguma presença da tinta negra mole em todos os vinhos exceto os mais finos lotes de vinho.

As uvas sercial e verdelho são vinificadas em branco, após prensagem e sem as cascas. Algumas videiras de uva sercial crescem em altitudes de 700 metros acima do nível do mar e seus frutos podem não amadurecer bem até outubro, com açúcar suficiente para gerar apenas cerca de 8 graus de álcool. Vinificados em seco, são então adoçados e fortificados (a sercial mais fortificada e a verdelho mais adoçada) com o vinho surdo.

A bual e a malmsey são esmagadas (e pisadas como os porto) e então fermentadas como tintos, com as cascas até que a bual tenha consumido cerca de metade de seu açúcar e a malmsey, um terço, quando de novo como um porto, têm sua fermentação interrompida pela adição de um destilado, originalmente um destilado de cana-de-açúcar, que abunda na ilha, mas hoje em dia se usa um destilado de uvas português, vindo do continente.

O procedimento para um vinho de alta qualidade é o mesmo, seja um seco sercial como um rico malmsey. Para um teor total alcoólico de 17% o vinho é colocado em cascos de 650 litros de carvalho americano que são amontoados na estufa ou depósito quente (estufagem),

aquecido a cerca de 50°C por um período de 3 a 6 meses (o ideal é de 6 meses a 40°C para os vinhos de alta gama). O objetivo é atingir a caramelização dos açúcares do vinho ao mesmo

tempo em que se produz o efeito rancio pela oxidação. Permitem-se então um lento e gradual resfriamento e o descanso do vinho por cerca de um ano. Durante este tempo o vinho é trasfegado despejando-o de grande altura intencionalmente para expô-lo ao oxigênio.

Vinhos excepcionais são deixados à parte até que após uma observação que pode durar 30 anos ou mais, ele seja declarado como um Madeira Vintage. A maioria se junta a uma variante do sistema de solera de mistura fracionada, derivando um bom exemplo de vinho deste estilo que se originam de pipas de longo envelhecimento, por muitas gerações.

O livro “Madeira, the Island Vineyard” do finado Noel Cossart é o padrão para o assunto e ele conta histórias curiosas como a de um jovem embarcador que tentou misturar vinhos de sercial, bual e malmsey todos juntos, tendo sido advertido que não se misturam. Ele ficou feliz com o resultado até que sua pipa chegou ao destino final porém completamente separados: “Alguém poderia facilmente separar o sercial do topo, o bual do meio e o malmsey do fundo do barril”.

O Madeira após sua provação pelo calor, é o mais estável dos vinhos. Ele carrega uma perigosa carga de acidez volátil (acética) e aldeídos, mas o ar não consegue prejudicá-lo. Os grandes madeiras passaram muitos anos em cascos de madeira e em largos garrafões de vidro em climas quentes se alimentando de oxigênio e se tornando mais concentrados e complexos. Um velho predado para sua qualidade penetrante sempre foi “impaciente”. Michael Broadbent usou a palavra “oscilante” para o grau de acidez capaz de manter estas relíquias imortalmente frescos.

Uma prática única e peculiar dos vinhos Madeira é a de periodicamente serem desenvolhados e decantados sobre pratos rasos e degustados os vinhos que já passaram décadas na garrafa. Assim, a cada 30 ou 50 anos um Madeira pode ser aberto e provado, sofrer novo contato com o oxigênio e depois reengarrafado.

A Produção de um MADEIRA

As tabelas e textos subsequentes ilustram os estágios do processo cujas opções feitas pelo enólogo influenciam decisivamente o gosto final do vinho.

Há 4 estilos de Madeira (do seco ao doce), mas as diferenças nos blendings determinam uma ainda maior diversidade, conforme indica a classificação.

As castas mais nobres, sercial, verdelho, bual e malmsey se juntaram à tinta negra mole. Esta última produz vários estilos de vinho de acordo com a sua origem que chegam a imitar o estilo das outras quatro castas (que além de nomes de castas são também estilos de Madeira).

CLASSIFICAÇÃO DOS VINHOS MADEIRA

Sercial: pálido, corpo leve, com um buquê de amêndoas, escurece e se amacia com a idade. Níveis de açúcar de 0,9 a 2,7º Brix sendo o mais seco dos vinhos, mas particularmente suave.

Verdelho: dourado quando jovem, escurece com a idade até alcançar um marrom-esverdeado profundo. Médio corpo e de média doçura. Pleno e bem seco com a idade, 2,7 a 4,5º Brix.

Bual: rapidamente escurece e nunca menos de um escuro médio. Frutas fragrantas com um quase defumado que suaviza com a idade. Completamente doce com 4,5 a 6,3º Brix.

Malmsey: de cor escura, quase negro com a idade, com reflexos verde azeitona. Enormemente frutado, mélico e sedutor, tem de 6,3 a 11,7º Brix.

Finest, Choice, Selected (3 anos): serão tipicamente feitos de tinta negra mole, a mais disseminada variedade. O vinho básico simplesmente menciona se é seco, médio ou doce, sem especificação de casta.

Rainwater (3 anos): um vinho de 3 anos feito de verdelho. Tem este nome de um blend do século XVIII que acidentalmente incluiu água da chuva. Macio, estilo fácil-de-beber, usualmente doçura média.

Reserve (5 anos ou mais): um vinho cortado com outroso de inúmeras safras, o mais jovem tem de ter no mínimo 5 anos (após a estufagem). A casta pode ser mencionada e quando é, deve conter ao menos 85% desta variedade.

Special Reserve, Old Reserve (10 anos ou mais): os mesmos requerimentos para o Reserve, exceto que o vinho mais jovem tem de ter no mínimo 10 anos. De estilo mais rico e muito complexo.

Extra Reserve (15 anos ou mais): como os anteriores, mínimo de 15 anos.

Vintage: deve ser feito somente com as variedades nobres, passa 20 anos em cascos após a estufagem e mais 2 anos em garrafa. Deve conter 100% da variedade especificada.

Solera: uma arte em decadência embora outrora muito famosa. Somente 10% pode ser separado e engarrafado em dado tempo e deve ser substituído por vinho da mesma qualidade. A data mencionada é aquela em que a solera foi estabelecida e não a real indicação de idade média.

As fases de produção

Novamente será demonstrado por meio de tabelas e textos, as escolhas e consequências do processo de vinificação.

1. Esmagamento e prensagem

Esmagamento	Prensagem
Pisa em lagares: bastante incomum, mas ainda mantida por tradicionalistas	Antes da fermentação: para a obtenção de vinhos mais secos, sem contato com as cascas (sercial e verdelho)
Mecânico: largamente difundido embora para o Madeira não haja grande influência as técnicas de esmagamento e desengace	Após fermentação: para a bual e malmsey que tem sua doçura natural complementada pela adição de sabores e aromas das cascas

2. Fermentação e fortificação

Cubas de fermentação: são usadas normalmente grandes cubas de concreto, embora alguns digam que o vinho se beneficiaria do “tempero” causado pelos efeitos da passagem por pipas de carvalho novo. Todavia este gosto de carvalho desapareceria quando da estufagem, blending e engarrafamento. A autovinificação foi introduzida em alguns casos, permitindo pelo bombeamento contínuo, maior extração de cor e sabor.

Fermentação e fortificação: pode ser completa (vinho seco) ou incompleta (interrompida pela adição de álcool vínico).

Completa	Incompleta
Preserva as características mais secas das uvas sercial e verdelho, submetidas a fermentação total, sem fortificação neste estágio	Bual é fermentada até metade do açúcar ser convertido em álcool, a malmsey por apenas algumas horas restando quase todo seu açúcar natural

Trasfega: a primeira graduação do madeira ocorre após o vinho ter sido trasfegado e perdido o contato com as suas leveduras. Cada estilo é então classificado de acordo com sua qualidade.

Fortificação

Vinhos finos	Vinhos menores
A adição de álcool reduz sua vulnerabilidade. Vinhateiros então escolhem a fortificação mais precoce na maioria de seus mostos de qualidade, elevando o teor a 17%. Vinhos bases doces, não completamente fermentados, precisarão de mais álcool.	Vinhos de menor qualidade não são fortificados nessa etapa porque são mais propensos a perda de álcool durante a estufagem. Mostos menos alcoólicos – bual e malmsey – precisam de alguma fortificação para aumentar sua estabilidade.

3. Controle de temperatura

A estufagem é o processo lento e gradual de aquecimento pelo qual os açúcares dos vinhos são caramelizados, resultando em um paladar único.

Desde seu início quase acidental durante as viagens longas sob clima tropical, o aquecimento passou por fases diversas com a utilização de várias fontes de aquecimento como o calor natural (canteiros), as estufas e finalmente os recipientes aquecidos (cubas).

Viagem (vinho da roda): a origem se deu nas viagens tropicais e a prática de se colocar o vinho sob o calor e seu efeito foi percebido no séc.XVIII e se manteve até a Primeira Grande Guerra

Calor natural (canteiros): realizada ao ar livre, o seu equivalente atual é alojar as pipas em uma inclinação sul quando recebe radiação que pode elevar a temperatura até 45°C a cada dia de verão. Os vinhos podem ser estocados, raramente hoje em dia, por até 30 anos

Câmaras aquecidas (estufas): o método mais comum para vinhos de boa qualidade é a estocagem em armazéns de calor especialmente construídos e aquecidos por ductos de água quente a 40°C ou mais. Os vinhos são mantidos por 6 a 12 meses

Cubas aquecidas: o modelo básico é o de grandes cubas de cerâmica e concreto, com sistema de aquecimento por molas, temperaturas de 50°C, mantidos por 3 a 4 meses. Depois o vinho é fortificado, uma vez que perde álcool por evaporação neste processo

Resfriamento

O resfriamento gradual é crítico para todos os vinhos, mas particularmente para os sercial e verdelhos, que nesse estágio são mais vulneráveis e instáveis por não serem fortificados antes do término da fermentação. Aqui, os riscos de aceitificação e oxidação brutal são riscos reais.

4. Finalização

Fortificação

Inicial	Posterior
Todos os Madeira são fortificados até 17% de álcool. O montante de fortificação para a sercial e a verdelho é pequeno, da ordem de 3 a 4º, mas na fase inicial sempre, logo após a fermentação	Contrariamente, para a bual e malmsey este deve ser o terceiro estágio de fortificação: durante a fermentação, após a trasfega e após a estufagem. Vinhos velhos podem precisar de fortificação ulterior no blending e engarrafamento

Filtração e clarificação

O vinho é tanto clarificado com gelatina ou bentonita como filtrado e então se permite que “descanse” por 12 a 18 meses antes de sua classificação.

Trasfega e classificação final

Após o período de descanso o vinho é filtrado e submetido a uma vigorosa aeração pela trasfega; seu destino é então determinado e ele será estocado de acordo com a sua classificação final, o que significa que poderá estagiar em cascos de madeira por períodos que podem variar de 18 meses a 50 anos ou mais.

JEREZ

A proposta de fortificação do porto com aguardente foi simplesmente estabilizar um vinho muito rico que viajava mal. O sabor para um alto grau de açúcar residual se desenvolveu depois, até que a prática de se interromper a fermentação em estágios precoces se tornou um padrão. Adicionada a um vinho pronto de fermentação completa, sem açúcar residual, a aguardente não mostra nenhum efeito dramático: elas meramente aumentam o teor alcoólico do fermentado e protegem contra acidentes de natureza bacteriana e os jerez secos são clássicos exemplos de fortificação com este propósito.

A inerente instabilidade dos jerez, ao menos dos mais finos e naturalmente secos, determina o modo pelo qual estes tão delicados e refinados vinhos são feitos. “Delicado” pode ser até uma palavra estranha para descrever um vinho de percentual alcoólico de 16°, mas praticamente em nenhum outro vinho o frescor é tão importante como no verdadeiro Fino. Mantidos por longo tempo em garrafa ou em barricas sob condições não menos que perfeitas, sua extraordinária fragrância e vitalidade podem se perder para sempre. Um Fino sobremaduro talvez tenha uma segunda chance de viver como um Amontillado, um outro estilo de vinho.

A fragilidade do jerez começa no vinhedo, com uvas de pouco sabor, baixa acidez e alto pH. A uva palomino faz vinhos de mesa pobres e magros; sua performance só salva sua reputação quando sob as condições especiais de Jerez, com seus ásperos, brancos, calcário-argilosos solos de albariza.

Ela é colhida muito madura, porque seu alto teor natural de álcool é essencial para sua performance. As uvas com as quais se pretendem acrescentar doçura e intensidade colorante ao vinho são deixadas ao sol até que murchem ligeiramente, diminuindo ainda mais a sua já baixa acidez. As usadas no Fino são prensadas tão rápido quanto possível, mas não até que tenham sido “emplastradas” com gesso. Usado desde os tempos dos antigos romanos o gesso é puro sulfato de cálcio, parte da composição natural da albariza, e é acrescentado 1 quilo para cada 700 quilos de uva. Ele reage com bitartarato de potássio e produz o insolúvel tartarato de cálcio e o solúvel sulfato de potássio e ácido tartárico. As reações que o tornam essencial no jerez têm sido estudadas, mas seus efeitos incluem uma fermentação mais controlada, aumento da 271

acidez e a produção de ésteres aromáticos e etil tartarato, além de encorajar o crescimento da levedura vital, a flor.

A formação da flor

A imprescindível flor é causada pelo crescimento de células de leveduras na superfície do vinho a poucas semanas do fim da fermentação. A mesma levedura (ou uma das mesmas) que desencadeiam a fermentação primária (*Saccharomyces beticus*) é responsável pelo crescimento da flor. Inicialmente algumas manchas, depois ilhas de flor aparecem coalescendo em um delgado e contínuo filme que se espessa e se torna enrugado, mudando de cor, do branco ao cinza claro até finalmente o marrom. Nesse ponto algumas partes se rompem e se precipitam no fundo do casco e são prontamente substituídos por um novo e delgado filme. O “florescimento” das leveduras normalmente ocorre na primavera e outono, decaindo no verão e inverno – basicamente em resposta a mudança de temperatura.

O efeito da flor

Modernos métodos de análise identificaram mais de 100 compostos voláteis que afetam o sabor do jerez. Os principais são os acetaldeídos, uma parte integral do caráter rancio, e compostos chamados acetais. Sob a ação da flor, o glicerol decai, adelgaçando a textura do vinho até o glorioso “crocante” sabor seco do Fino fresco. Um efeito posterior advém da autólise de células de leveduras mortas que caem no fundo da barrica. Somente um único outro vinho ganha tanto caráter de sua interação com as leveduras: Champagne.

No quente outono de Jerez, fermentações tempestuosas e fora de controle quase sempre foram um problema, levando a perda tanto de vinho, que esguichava do orifício dos batoques dos barris, como de álcool (um grau ou mais). Há também uma provável perda de aromas, tão valiosos quanto voláteis. Embora atualmente Jerez possua cubas gigantes de temperatura controlada em suas enormes bodegas, os cascos de carvalho novo ainda têm o seu lugar, sendo preparados para uso ulterior na criadera, uma espécie de berçário de vinhos jovens, e na solera onde as propriedades físicas do carvalho são tão essenciais quanto seus sabores são indesejáveis.

Muito se tem escrito sobre a classificação de novos jerez dentro de estilos, barril por barril, conforme se desenvolvem dentro da bodega. Na prática seria estranho se um vinho com a intenção de se tornar um Fino, com uvas colhidas no ponto correto de maturação nos vinhedos, específicas para os Finos, se tornasse um Oloroso. Estes Olorosos – mais fortes, expansivos e pungentes mas sem a delicadeza dos Finos – são elaborados deliberadamente. O que se põe em dúvida, e demanda pacientes degustações e re-degustações, é a real qualidade de um dado barril: se ele merece se juntar a uma solera de alta qualidade ou se deveria ser guardado para fins de blendings mais modestos.

Vinhos como o Oloroso são fortificados usando aguardente vínica até o percentual de 18º de álcool antes de se juntar à solera; Finos com seus baixos teores naturais, até 15º. A adição de

mais álcool poderia não permitir o crescimento da flor que é a distinção mais essencial do Fino em relação aos outros estilos de jerez. Qualquer flor em crescimento num Oloroso é assassinada pela fortificação.

Sob o vigoroso crescimento da flor, que é uma camada protetora desta levedura única, o delicado vinho fica protegido da ação do oxigênio e do ataque do ácido acético; sem ela o vinho poderia se transformar rapidamente em vinagre. Frequentemente é preciso a adição de um vinho jovem, para que a flor continue florescendo. Uma solera de um Fino é portanto uma espécie de colméia de atividades com vinhos sendo regularmente escoados e substituídos por outros mais jovens, enquanto a solera de um Oloroso com seus vinhos sem flor, protegidos apenas pela fortificação, demandam muito mais tempo para atingir sua maturidade.

A solera não é o fim do sistema de mistura (blending) dos vinhos. Na verdade até poderia ser descrito como o início. É raro que vinhos saídos diretamente de uma solera sejam vendidos sem um posterior blending, isso porque todos os vinhos de solera são absolutamente secos. Os jerez de maior apelo comercial são misturas de mais de uma solera ajustados ao paladar do consumidor por um adoçamento através de um vinho doce (dulce) feito à partir da interrupção da fermentação ou da adição de açúcar. As principais exceções deste blending final são os finos e jerez de altíssima qualidade, hoje comercializados como armazenistas que são vinhos que saem direto de uma única solera do estoque de um produtor. Estes vinhos não adoçados de caráter notoriamente distinto são a máxima expressão da região e podem ser considerados entre os mais finos vinhos brancos do mundo.

O sistema de soleras

Uma solera é um amontoado de barricas divididas entre seções de igual tamanho, cada uma delas contendo jerez de idades médias diferentes e que são gradualmente esvaziados para uma seção abaixo, que vai se misturar a um vinho mais velho (blending), numa sucessão de etapas. De acordo com a lei espanhola é obrigatório que se faça ao menos 3 cortes (blendings) antes do engarrafamento. Vinhos como o Manzanilla necessitam para se obter grande frescor, de até 10 cortes enquanto Amontillados ou Olorosos de apenas 5 ou 6.

Tomando como exemplo uma solera de 5 estágios, o vinho mais jovem estará no estágio V (mais alto) e o vinho será um vinho jovem proveniente de uma única colheita. O vinho mais velho está no último estágio, bem abaixo (suelo), no estágio I. Um Jerez será retirado do estágio I para ser engarrafado duas vezes por ano; em cada ocasião um pouco mais de 20% deste vinho é extraído. Expresso como o total de vinhos contido na solera toda, isso representa 5% do total em cada etapa ou 10% ao ano.

O vinho removido do estágio I é substituído por idêntica quantidade do estágio II e assim por diante até o estágio V. O estágio V, o mais jovem, será revigorado à partir de uma criadera ou berçário, que poderia ser descrito como um afluente do grande curso fluvial da solera. A criadera corre em paralelo com a solera e seu vinho mais velho, adicionado no estágio V da solera, é

sempre ligeiramente mais novo que o vinho do estágio V da solera. Somente o estágio mais novo da criadera será revigorado com um vinho muito jovem e novo, o vinho de añada.

“Correr as escalas” da solera não é só uma questão de tomar cerca de 95 litros de cada barrica no estágio superior e colocá-lo na barrica do estágio imediatamente inferior. Se o vinho removido de digamos, do estágio IV para o V, o vinho retirado de cada barrica individual do estágio IV será dividida em partes iguais para todas as barricas do estágio V, um processo tedioso mas vital para garantir a uniformidade do blend. Em bodegas menores ou com soleras de extrema qualidade, o processo será levado adiante usando jarros dentro dos quais o vinho é impulsionado por gravidade a um tubo de cobre perfurado que então despeja o vinho no próximo estágio.: as perfurações asseguram a suave passagem do vinho de modo que não perturbe a flor na superfície ou suas borras de leveduras no fundo dos cascos. Em bodegas maiores, o processo será executado por um suave bombeamento com o vinho sacado sendo misturado em uma cuba e então bombeado para o próximo estágio.

A escolha do estilo de Jerez

Qualquer um que tenha visitado Jerez e bebido um Fino – tirado diretamente de uma barril resfriado ao longo da noite – às 11 da manhã num pátio frondoso, ensolarado de uma das bodegas, saberá que vinho glorioso o Fino é.

O vinho é bebido não engolido: e os aperitivos (tapas) provados no meio da manhã junto a ele, não fazem mais do que jogar gasolina na fogueira. Isso sublinha uma outra característica do Fino: é melhor quando bebido direto do barril.; depois é melhor quando degustado alguns dias antes de ser engarrafado; não sofrerá demais com alguns meses de garrafa; mas perde frescor progressivamente (e significativamente) ao longo dos meses posteriores. Não é mais do que um infeliz reconhecimento da realidade comercial que os despachantes se recusam a colocar de modo legível a data de engarrafamento de seus Finos.

Os estilos de jerez:

Fino

O vinho é fundamentalmente moldado pela flor e em um menor grau pela sua fortificação: ele tem aquele “cortante” que favorece seu buquê e sabor adicionando a crocância, intensificando sua secura. Deveria ser sempre bebido ligeiramente resfriado no verão e também deveria ser considerado como uma alternativa de primeira-classe para digamos, um chardonnay: além do mais seu teor de álcool não é tão alto e ele possui um excelente custo-benefício.

Manzanilla

Este vinho divide muitas similaridades com o Fino, mas é feito exclusivamente no úmido litoral da cidade de San Lúcar de Barrameda, que encoraja um crescimento de uma flor mais espessa do que aquela do Fino. O resultado é um estilo deliciosamente refrescante,

ligeiramente menos alcoólico e maior acidez que o Fino. Seu único inconveniente é a necessidade de consumi-lo fresco, idealmente no máximo até 6 meses depois de enfarrafado.

Amontillado

O tempo extra em barris, os significativamente superiores níveis de aldeídos e o teor alcoólico mais alto (porque nas bodegas a evaporação da água supera a do álcool) – todos estes fatores agem para dar aos Amontillados um calor amendoado no palato, um macia e redonda sensação antes do ataque seco final. SE o Fino é o vinho ideal para o verão ou primavera, o Amontillado é o parceiro ideal para o outono (ou um dia chuvoso de verão). Não deveria ser resfriado e fora isso, deve ser tratado do mesmo modo que o Fino.

Oloroso

Afastando-se da influência da flor, mas adicionando uma dimensão extra do rancio e com uma complexidade que lhe confere múltiplas camadas, assim toma forma o Oloroso. Eles são vinhos maravilhosamente intensos e concentrados; se os aficcionados em jerez dividem-se em sua preferência de cada um dos estilos, é por uma questão mais pessoal do que de qualidade. Se o Fino é para o verão, Oloroso é do inverno.

O TOKAY E O MUSCAT AUSTRIANO

Se há alguns vinhos fortificados do Novo Mundo que merecem algum lugar de destaque entre os clássicos, estes são os Muscats e Tokays australianos do nordeste de Victoria, ambos de produção muito limitada – particularmente do distrito de Rutherglen. O Tokay na verdade é feito de uvas muscadelle, sendo o nome tokay uma forma incorreta de se nomear a muscadelle.

A elaboração dos vinhos

O clima muito quente e fortemente continental do nordeste de Victoria permite que as uvas alcancem um nível excepcional de maturação com altos níveis de açúcares, nosso anos em que as chuvas não interferem: chegam a atingir 36° Brix nas grandes safras, embora valores entre 27-29° sejam adequados. A doçura se dá por simples desidratação ou passificação e a botrytis não é bem vinda, embora ela, junto com outros fungos menos desejáveis ainda, deixem sua marca às vezes.

As uvas são esmagadas e desengaçadas, tarefa difícil quando estão passificadas e com altos níveis Brix) e a fermentação se inicia com leveduras cultivadas. Dependendo do grau Brix inicial, a qualidade das uvas ou do mosto e o estilo desejado, a fermentação pode ser interrompida tão logo tenha começado ou quando o mosto tenha deixado cerca de 14-18° Brix de açúcares não-fermentados. Quanto mais cedo a fermentação pára, maior é a quantidade necessária de aguardente a ser adicionada para produzir equilíbrio – e maior o custo do vinho.

A verdadeira magia vem do tempo prolongado de envelhecimento em madeira, freqüentemente realçado pela estocagem no topo de barracões de ferro-ondulado para

intensificar o calor. O vinho final é tipicamente um blend de vinhos de diferentes idades, com base que tem, grosseiramente, a idade do vinho final.

A produção de Jerez

1. ESMAGAMENTO E

PRENSAGEM Secagem

Uvas destinadas a adoçar ou colorir os vinhos são deixadas a secar sob o sol para aumentar seus teores de açúcar. Os cachos são deixados a céu aberto em longas fileiras de esteiras, à noite protegidas por cobertas de plástico. A prática moderna determina que as uvas secas sejam levemente esmagadas e desengaçadas antes da prensagem. No passado iam direto para a prensagem.

Prensagem

Somente a algumas poucas décadas se abandonou o hábito de prensar as uvas com botas cravejadas de pregos, em favor de prensas mecânicas. Destas as horizontais ou de tipo infláveis são as melhores. As contínuas movidas por rosca de parafuso, produz mostos de qualidades variáveis. As regras do consejo regulador permitem a prensagem de somente 70% do suco potencial.

O mosto é deixado por cerca de 24 horas para que sua matéria sólida se deposite e então bombeado para as cubas de fermentação.

2. FERMENTAÇÃO

As cubas da fermentação tradicional são de madeira de carvalho ou enormes cubas de concreto ou de argila. Muitas bodegas usam agora tanques de aço ou outros materiais modernos, embora os barris ainda sejam utilizados.

O primeiro estágio, no qual a maioria do açúcar é transformado em álcool, dura de três dias a uma semana e um bocado violento. Com o início da mais lenta fermentação secundária, uma gama de compostos orgânicos se desenvolvem.

De modo ideal, a temperatura do mosto em fermentação deveria ser mantida ao redor de 25°C para os Finos e abaixo de 30°C para os do estilo Oloroso. No fim da fermentação (fim de dezembro ou janeiro) o mosto fica brilhante, conforme a matéria suspensa se deposita no fundo dos tanques.

3. CLASSIFICAÇÃO

Depois da fermentação completa os jerez serão classificados em três categorias principais: Fino, Oloroso e Rayas ("inferior"). Os Finos são os mais leves e se desenvolverão em 2 estilos: Fino ou Amontillado; os Olorosos mais pesados, podem se destinar a blendings com

vinhos doces para se transformar em um “cream jerez” (embora um Oloroso velho e seco seja soberbo).

Como resultado desta classificação inicial, os Finos são fortificados até no máximo 15,5°, que o nível ótimo para crescimento da flor e os Olorosos a 18°.

A flor, leveduras que formam um véu na superfície do vinho, é nativa da região de Jerez e confere um aroma distinto e sabores que caracterizam o Fino.

4. O SISTEMA DE SOLERA

Neste estágio o jerez pode ser colocado em uma criadera, ou uma reserva de vinho jovem, antes de ser levado à solera. Este sistema assegura a consistência e a qualidade do estilo através do blending de vinhos jovens e velhos por um período que dura cerca de três a quatro anos. A solera consiste em um grupo de barris com vinhos de diferentes idades; o mais velho, sempre no nível do solo é a própria solera e amontoados no topo, os vinhos do segundo, terceiro e quarto escalão.

Conforme os vinhos mais velhos vão sendo retirados e engarrafados os barris vão sendo enchidos novamente com um vinho cuja idade o situa no próximo grupo de barris e assim até o fim da série. O resultado é que os vinhos jovens “refrescam” cada barril subsequente em direção à solera, permitindo a passagem de nutrientes que ajudarão a manter viva a flor, no caso dos Finos.

Não mais que 1/4 ou 1/3 dos vinhos serão retirados a cada vez. Os barris mais jovens são completados com vinho jovem similar, vindos da criadera.

O sucesso do sistema depende do fato dos vinhos jovens assumirem o caráter dos mais velhos aos quais são adicionados.

5. FORTIFICAÇÃO

O teor alcoólico do Fino é reduzido quando de sua passagem pela solera. Fortificado a 15,5 graus é provável que não tenha mais do que 14,7° quando retirado na fase pré-engarrafamento. A prática é refortifica-los acima de 15,5° até 17°.

Manzanilla, uma alternativa refrescante e vibrante aos Finos, são feitos em San Lúcar de Barrameda e engarrafados com cerca de 15° ou um pouco abaixo.

Os Olorosos de fato aumentam bastante o teor alcoólico enquanto estão na solera. Sem a cobertura da flor eles são expostos ao ar e evaporam vagarosamente, terminando com um teor alcoólico de 18 a 20°.

6. BLENDING E CLARIFICAÇÃO

Todos os jerez são secos neste estágio; os doces são obtidos pela mistura com o vino dulce; para os escuros e concentrados “cream jerez” usa-se os PX (da uva pedro ximenez); para outros jerez se usa o mosto da uva palomino passificada, Mistela.

Os jerez são ligeiramente turvos quando retirados da solera e por isso requerem clarificação, tradicionalmente feita por colagens com claras de ovos (a albumina contida nas claras atraem partículas em suspensão e se precipitam no fundo com a adição de “terra espanhola”). Este processo é usado em pequenas bodegas e nas grandes bodegas mecanizadas, o vinho é clarificado por filtração.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DOS VINHOS FORTIFICADOS

Como os vinhos citados têm uma personalidade bastante pronunciada, fica difícil determinar ou melhor dizendo, unificar seus traços sensoriais. Assim descreveremos alguns deles separadamente. De qualquer forma, nos vinhos doces fortificados é de suma importância a percepção do equilíbrio entre álcool e doçura. Um vinho doce jovem com uma paleta aromática muito rica pode fazer com que a percepção do álcool se faça de modo atenuado, bem integrado e só incrementando a riqueza do conjunto, a sua complexidade aromática.

Se a nota alcoólica é dominante, o vinho se tornará pesado e quente demais na boca, e no nariz, parecerá intenso como se fosse uma bebida destilada.

O açúcar residual é fundamental para que se note o equilíbrio geral do vinho na boca, conferindo-lhe além da riqueza de aromas de boca, agradáveis sensações táteis, com a presença de texturas aveludadas.

Uma descrição bastante resumida:

Os fortificados brancos

Rivesaltes blanc

Engarrafados cedo, tem cor pálida, aromas finos e delicados de predominância floral e incluem acácia, giesta, feno, anis-estrelado, baunilha, mel, cera de abelha e às vezes avelãs, amêndoas, frutas cítricas confeitadas e torrefação ou cacau.

Muscats

-Muscat de Rivesaltes: cor ouro pálido, aromas de frutas exóticas, cascas de cítricos, melão, menta ou limão. Equilibrados na boca.

-Saint-Jean-de-Minervois: o mais fino, com notas aromáticas de acácia, flor-de-lis, madressilva e cítricos finos. Muito equilibrado e delicado na boca.

-Muscat de Frontignan: rico, untuoso, aromas cítricos, melão maduro e mel. Ricamente equilibrado com final muito açucarado.

Málaga

Com as uvas pedro ximenez, vidueño, airén e moscatel tem enorme reputação. Potentes com intensos aromas empireumáticos como o caramelo, especiarias, frutas cozidas e madeiras exóticas.

Madeira

De uvas diversas, com diversos graus de doçura, são feitos à partir de um método original de aquecimento em estufas dos vinhos já fortificados (40°C até 46°C por três meses) antes de serem envelhecidos por um longo tempo.

Aqui a mutage pode se dar durante ou após a fermentação e quanto mais tarde, mais seco será o vinho. Os vinhos variam em matizes de cores do amarelo claro ao dourado muito escuro, muito ricos e encorpados, com aromas de frutas secas (amêndoas) e textura fina.

Os fortificados tintos

Rivesaltes

Na versão tinta tem cor atijolada, aromas de cacau, café, figo, ameixas secas, marmelo e frutas confeitadas. Excelente equilíbrio na boca das sensações provocadas pela tríade compreendida por álcool, taninos e açúcar.

Maury

Quase puramente de uvas grenache de solos xistosos, a denominação dá vinhos ricos e tânicos, fortemente tintos, com aromas de café, chocolate, couro, especiarias, alcaçuz. Na boca apresentam grande equilíbrio graças à riqueza aromática e sua potente “espinha dorsal”.

Banyuls

Produzido na fronteira espanhola é talvez o mais célebre dos VDN, baseado também na grenache de solos xistosos e terrenos muito escarpados.

Dependendo de como é elaborado, pode dar matizes de acaju, com aromas de frutas secas, torrefação, couro, cacau e especiarias, sempre muito estruturados na boca. No método não oxidativo dá aromas de cerejas em licor, cassis, alcaçuz e precisa de muito tempo para domar seus potentes taninos.

Porto

O Porto como se sabe, admite diversos estilos, mas basicamente todos se encaixam em duas famílias principais que são os Tawny e os Ruby. A “família Tawny” inclui Tawnies, Colheita e Garrafeira e a “família Ruby” inclui os Rubies, Crusted, LBV e Vintage.

Tawnies: em geral, cor atijolada, frutas frescas e secas, alcaçuz, casca de laranja, textura aveludada.

Rubies: frutas vermelhas, couro, tabaco, cacau, chá e caixa de charutos, “gordos” e aveludados, generosamente alcoólicos.

ENOGASTRONOMIA

INTRODUÇÃO

Uma parreira, luz solar e água: eis a uva. Agora some ao suco desta, algumas leveduras, e...pronto: o VINHO. Nenhuma outra bebida é tão amada, discutida, estudada, e atrai tantos aficionados quanto o vinho.

Na sua forma mais básica, a fabricação do vinho é simples. Após as uvas terem sido espremidas, o levedo (presente naturalmente na vinha e nas uvas) entra em contato com o açúcar do suco da uva e, gradualmente, converte esse açúcar em álcool. CO_2 também é produzido neste processo exotérmico. Quando o levedo conclui seu trabalho, o suco de uva vira vinho. Quanto mais maduras e doces forem as uvas, maior será o teor alcoólico no vinho. Após a fermentação, o vinho pode (ou não) ser deixado maturar.

Após todos esses processos surgem os diferentes tipos de vinhos(devido a processos diferenciados e uvas distintas) apreciados em todo o mundo. Mas como saber qual vinho combina com qual comida? Nesse trabalho será abordado os princípios básicos de como harmonizar melhor vinho e comida.

PRINCÍPIOS BÁSICOS

Que vinho escolher para harmonizar com cada comida? A resposta a esta pergunta não é nada trivial. Sendo as variações da culinária praticamente infinita, assim como as dos vinhos, o número de combinações possíveis é ilimitado. Para cada prato, podem existir várias alternativas de sucesso. É claro que quanto mais conhecermos os vinhos, mais opções podemos utilizar nesta agradável tarefa da busca de mais prazer.

A regra fundamental é que a Intensidade de Sabor do prato deve estar equilibrada com a Intensidade de Sabor (Corpo) do vinho. Em outras palavras, para um prato leve, utilizamos um vinho leve e para um prato robusto buscamos um vinho robusto. É uma regra até certo ponto intuitiva: se um for muito mais potente que o outro, praticamente vai encobri-lo (“passar por cima”) e dificilmente teremos a situação das duas partes sendo engrandecidas. Assim, o bom senso não vai nos recomendar acompanhar uma succulenta picanha com um leve Sauvignon Blanc Chileno, pois o vinho nesta harmonização vai “desaparecer”. A segunda regra revela que há duas maneiras de harmonizar: por semelhança ou por contraste. Por semelhança, vamos buscar elementos da comida que sejam similares aos do vinho, gerando uma agradável conjunção de aromas e/ou sabores. Por contraste, vamos buscar elementos opostos: o exemplo clássico é queijo Roquefort com Sauternes, onde o salgado do queijo é contrastado com o doce do vinho de sobremesa, com um resultado surpreendente.

COMPOSIÇÃO DO VINHO

Do ponto de vista de sua composição, o vinho é uma solução de álcool em água com outras substâncias que lhe dão cor, aromas e gosto. Água e álcool correspondem por cerca de 97% de cada litro de vinho. O restante são centenas de substâncias em quantidades mínimas, entre as quais os ácidos, os taninos e os compostos aromáticos.

A água provém da popa da uva e não é afetada pela fermentação. Insípida, inodora e incolor, sua presença no vinho é preponderante. Ao bebê-lo, o consumidor está ingerindo o líquido majoritário do seu corpo.

O álcool etílico é transparente, incolor, volátil, de odor sui generis, cáustico, de gosto doce. É tóxico quando isolado, razão pela qual a moderação deve reger o consumo da bebida. Principal responsável pelo corpo e pela maciez do vinho, o álcool está nele presente com teores entre 7% (brancos muito leves) e 20% (tintos fortificados).

Os ácidos dos vinhos são provenientes da uva (tartárico, málico, cítrico) e da fermentação (succínico, láctico, acético). Dão suporte à longevidade da bebida e são responsáveis pela vivacidade da cor, pelo frescor dos vinhos brancos e pela sapidez dos tintos.

Os taninos, perceptíveis nos vinhos tintos ao conferirem uma sensação de secura na boca, provem das cascas das uvas (taninos gálicos). Tem papel significativo no corpo e no gosto dos vinhos tintos.

Os componentes aromáticos do vinho propiciam seus aromas (vinhos jovens) ou seu buquê (vinhos envelhecidos). Provenientes da uva, da fermentação e do período de guarda em barrica e em garrafa, essas substâncias pertencem a grupos químicos diversos, tais como: aroma de abacaxi (butirato de etila, grupo éster), aroma de rosa (geraniol, grupo terpeno), aroma de anis (anetol, grupo álcool), aroma de pêssego (decalactona, grupo cetona), aroma de couro (cresol, grupo fenol), aroma de baunilha (vanilina, grupo aldeído).

Entre os demais componentes dos vinhos, que complementam sua estrutura, merecem citação: açúcares residuais e glicerina, auxiliares na maciez; pigmentos, antocianas, leucoantocianas responsáveis pela cor; vitaminas, colina, mesoinositol em quantidades mínimas.

Os componentes citados conferem ao vinho aspecto, aromas e gosto.

Características do vinho que tem correspondência na comida:

□ Estrutura ou corpo do vinho - Composto por álcool, as demais substâncias, fora a água, e as partículas dissolvidas. O vinho é mais encorpado quanto maior for a concentração desses componentes. A consequência na boca é uma sensação de plenitude que pode ser pouco intensa ou incompleta, de média intensidade ou muito intensa e completa.

□ As sensações que proporciona ao olfato, ao paladar e ao tato – Conhecida a composição do vinho e seu tipo e origem, pode-se antecipar algumas sensações percebidas na degustação como:

-
- aroma (qualidade, intensidade e persistência olfativa dos odores do vinho),
 - maciez (maior ou menor facilidade com que se engole o vinho, resulta da presença de açúcares residuais, do álcool e da glicerina),
 - frescor (reflete o nível de acidez) e efervescência,
 - calidez (sensação de calor que se percebe ao ingerir a bebida)
 - adstringência (tanacidade proveniente da presença de taninos, polifenóis das cascas das uvas e da madeira capazes de coagular a saliva, dando sensação de secura na boca).
- As possibilidades de realçar a comida – A composição do vinho e os seus atributos sensoriais apresentam condições de exaltar as qualidades da comida, acentuando-lhe algumas propriedades e atenuando outras. Vinhos brancos aromáticos enobrecem os pratos de aromas discretos e exacerbam a aromaticidade de comidas temperadas com ervas e especiarias. Os taninos dos tintos ajustam a suculência de certas carnes vermelhas por sua capacidade de secar a saliva. A acidez dos brancos contorna a gordurosidade de vários pratos.

Assim como o vinho realça a comida, a comida tem a possibilidade de realçar o vinho. O conhecimento dos ingredientes e do modo de preparo de certo prato nos permite prever situações em que este prato enriquece o vinho que o acompanha, cobrindo carências aromáticas ou gustativas, acentuando ou atenuando suas propriedades. Comidas condimentadas e aromáticas completam vinhos de boa estrutura, mas pobres em aromas. Um prato gorduroso pode ajustar a acidez de um vinho branco jovem; uma iguaria saborosa e condimentada exalta a maciez de um tinto envelhecido.

HARMONIZAÇÃO

Conhecidos vinho e comida, pretende-se atingir uma situação de harmonia entre eles. A primeira condição é o equilíbrio das estruturas. A segunda, o ajuste das sensações. Segue-se a confirmação de que os dois se realçam mutuamente. Se isso se concretiza, o prazer gustativo será máximo e a boca está pronta para receber novos estímulos.

O conjunto vinho-comida está harmonizado quando apresenta estruturas em equilíbrio e sensações ajustadas de tal forma que o vinho e a comida tenham suas virtudes mutuamente realçadas. Essa definição envolve os três fatores da harmonização:

- Equilíbrio: peso da comida deve estar equilibrado com o corpo do vinho, senão uma parte sobrepõe a outra e ela se impõe, prevalecendo na boca e aí permanecendo em prejuízo dos princípios de realce e de neutralidade após a ingestão simultânea. Mas em algumas ocasiões poderá ser admitido um discreto desequilíbrio nas estruturas, desde que também estabeleça um desequilíbrio nas sensações em sentido oposto.

☐ Harmonia: sensações da comida complementam as sensações do vinho. Para isso devem-se conhecer os princípios de adaptação cruzada que indica como certos sabores acentuam ou atenuam a percepção de outros sabores:

☐ A doçura atenua a acidez (a adaptação do paladar ao sabor doce aumenta a sensibilidade à acidez, que se mostra agressiva. A adição de frutas ácidas à parte superior de pudins, pavês e tortas dificulta o casamento dessas sobremesas com vinho. A doçura dos vinhos de sobremesa deve ser sempre mais acentuada do que a sobremesa que eles acompanham, sob pena de a bebida parecer aguada.)

☐ O sabor salgado acentua o amargor

☐ A doçura atenua o amargor

☐ A doçura atenua o sabor salgado (o salgado e o doce juntos são como uma mágica. Embora nem todas as pessoas pensem dessa forma, há vários exemplos: torta de peixe tailandesa com molho agridoce apimentado, presunto com mostarda e fast-foods salgados com catchup harmonizam com vinhos doces ou meio-secos; se a combinação ficar apagada, coloque uma pitada de sal no prato. Ocasionalmente, essa adição de sal poderá reavivar a presença do vinho).

☐ Sal e tanino são antagônicos (o sal potencializa o amargor dos taninos, fazendo surgir no conjunto um gosto metálico indesejável.)

☐ A gordura ameniza sensação ácida (pratos ricos em gordura proporcionam a sensação de envolver toda a boca, então o vinho para acompanhar deverá ser ácido para permitir a sensação de limpeza da boca (quebrar a gordura). Como exemplos podem ser tannat e cabernet sauvignon. Lembremo-nos que aperitivos gordurosos, como salaminho e frituras, pedem um limão espremido. A acidez do vinho fará o papel do limão.)

☐ A acidez precisa ser igualada (se a acidez é aparente na comida, deve-se escolher um vinho com acidez de mesmo nível ou mais ácido. Um bom exemplo é um Sauvignon Blanc. Cuidado com saladas e seus temperos, pois o teor de acidez desta pode inviabilizar qualquer vinho para harmonização. Um prato com fruta ácida exige um vinho com muito frescor)

☐ Taninos ajustam a untuosidade

☐ Taninos ajustam a suculência

☐ O álcool é acentuado pelo sal (a forte presença de sal na comida fará com que o vinho pareça ter mais teor alcoólico (ser mais quente) que na realidade. É importante tomar conhecimento disso, pois é desagradável que o vinho escolhido para harmonizar com o prato se assemelhe a uma vodca. Grande quantidade de especiarias também tornará o vinho mais quente.)

☐ Realce: melhoria simultânea do gosto da comida e do vinho – significa dizer que o vinho ganha na comunhão com a comida e esta se torna ainda mais apetecível na companhia do

vinho. Esta sinergia entre os dois constitui a parte mais sofisticada e também a mais difícil. Sofisticada pela atenção que exige e pelo prazer que proporciona. Difícil, por depender da experiência e da acuidade gustativa de cada um, implicando certa subjetividade, pois o gosto é algo pessoal e diferenciado. Lembrando-se que, diferentemente do equilíbrio das estruturas e das sensações, o realce é consequência e não causa. Um modo simplificado de revelar o realce tem por base a suposição de que o vinho vale 2 e a comida vale 2, e procurar gustativamente sua soma, numa aritmética arrevesada. Se os dois somam 5 estão harmonizados e devem ser provados ao mesmo tempo; é o equilíbrio refinado pelo realce. Se somam 4, não há realce, mas um não atrapalha o outro. Podem ser provados um de cada vez, alternadamente; é um equilíbrio sem realce. Se somam 3, um atrapalha o outro; deveriam ser provados em tempos distintos e em refeições separadas, e evitados simultaneamente.

Mas o realce não tem apenas essa propriedade. Para certa comida, sempre haverá mais de um vinho que atenda às condições de equilíbrio e harmonia. A escolha de uma das soluções deve então atender ao conceito de realce, o que envolve uma dose de subjetividade.

COMBINAÇÕES CLÁSSICAS

Há algumas harmonizações que tem resistido ao tempo e sempre trazem bons resultados, como:

- Ostras com Chablis ou Champagne
- Queijo Roquefort com Sauternes
- Queijo Stilton com Porto Vintage
- Queijo de Cabra com Sauvignon Blanc
- Embutidos com Beaujolais Cru

Estariam corretas as velhas regras: “vinho tinto com carne vermelha, vinho branco com peixes e carnes brancas; vinhos com pratos da mesma região”? Apesar de hoje soarem restritivas, certamente faziam sentido para a época.

Atualmente, a diversidade de oferta é muito maior. Não faz sentido falar em vinho tinto sem especificar o seu estilo. Estes vários estilos de vinho estão hoje muito mais acessíveis a todos, a apenas um “clic” de distância, assim como as receitas das iguarias de qualquer parte do mundo.

HARMONIZAÇÕES ÉTNICAS

É interessante notar que a cultura de diversos países e regiões converge naturalmente ao longo dos tempos para comidas típicas que combinam muito bem com os vinhos da própria região. As massas italianas regadas a molho de tomate pedem naturalmente um vinho italiano

leve e de boa acidez, como um Chianti ou Valpolicella. Assim, quando a inspiração para buscar algo inusitado estiver escassa, a solução pode estar na própria origem do prato.

ETAPAS DA HARMONIZAÇÃO

A harmonização pode ser dividida em três etapas:

- ☐ Analisar os componentes gustativos, texturas e aromas do prato;
- ☐ Identificar o elemento-chave, que é o que mais se destaca no prato;
- ☐ Escolher uma harmonização por similaridade ou contraste, com base no elemento-chave.

HARMONIZAÇÃO x MODO DE PREPARO DOS PRATOS

São muito freqüentes as indicações de vinhos tintos para combinar com carnes vermelhas, assim como brancos para peixes. Há, no entanto, um outro aspecto muito importante a ser levado em conta na harmonização, representado pelo modo de preparo desta carne ou deste peixe, que pode mudar totalmente a escolha do vinho ideal para o prato. Há diversas formas de cocção dos alimentos, que vão produzir sabores diferentes, em graus distintos de intensidade. Um peixe cozido no vapor será muito mais suave que o mesmo peixe frito ou grelhado na churrasqueira.

Pochear e Cozer no Vapor - são os modos mais suaves de preparo, preferidos para alimentos mais delicados e que necessitam preservar cor, sabores sutis, frescor, texturas, umidade e sucos naturais. Exemplos: hortaliças, peixe, frutos do mar, frango, ovos, etc. Os chineses são mestres nesta técnica. Pela suavidade, os vinhos mais adequados serão leves, freqüentemente brancos. Entre os tintos, vamos buscar os menos taninosos.

Fritar - a fritura provoca uma rápida transformação no alimento, em alta temperatura. Alimentos fritos em muito óleo muitas vezes são servidos com uma rodela de limão para equilibrar a gordura, adicionando uma acidez que dificultará muito a vida de um vinho tinto, pois intensifica os sabores amargos dos taninos; normalmente vão combinar melhor com um vinho branco de bom frescor.

Refogar e Ensopar - pela preparação lenta, amaciam carnes duras e consideradas menos nobres, extraindo deliciosos sabores. Se o líquido de cozimento contiver vinho tinto, o prato via de regra deve ser acompanhado de um vinho tinto, mesmo que utilize carne branca. Se contiver vinho branco, em geral harmoniza-se com vinho tinto, a não ser que seja baseado em carne branca e ingredientes suaves. Ensopados com cerveja vão pedir um tinto de corpo médio a leve.

HARMONIZAÇÃO X ESTILO DO VINHO

Vários autores sugerem classificações para os diferentes tipos de vinho, a maioria delas com propósito didático e incluindo técnicas de elaboração dos vinhos. Os vinhos são classificados em 11 estilos, analisado do ponto de vista do consumidor e da forma de harmonização dos vinhos. Sob esta ótica, por exemplo, não adotando a definição clássica de vinho fortificado: distingue-se os Fortificados Secos(ex. Jerez), que tem função de aperitivo, enquanto que os fortificados doces (ex. Porto) recaem no estilo de vinhos doces. Esta forma de classificação possibilita que para cada estilo possa ter as indicações básicas de harmonização, simplificando muito o trabalho de escolha de um vinho. Então é possível buscar refinamentos, com base nos conceitos acima, para intensificar o prazer das harmonizações.

Os 11 Estilos de Vinho:

- ☐ 4 Brancos: Leves, Médios, Encorpados e Aromáticos/Semi-secos
- ☐ 1 Rosé
- ☐ 3 Tintos: Leves, Médios e Encorpados
- ☐ 3 Especiais: Espumantes, Fortificados Secos e Doces

CONCLUSÃO

Por suas qualidades aromáticas e gustativas, o vinho é um companheiro inseparável da comida. O conceito de companheirismo é essencial. Prato e vinho, mesmo ótimos individualmente, podem se anular se não forem adequados entre si. Muitas vezes se diz que o prato passou por cima do vinho ou vice-versa. Assim, o que se busca é a harmonia entre eles. O prato pode enaltecer as qualidades da bebida, e o vinho parece deixar a comida mais apetitosa. Isso é o que se deve buscar na harmonização. Porém, não se pode seguir uma regra básica devido à subjetividade e a grande variedade e diversidade de vinhos e comidas.

ALEMANHA

História

As origens da viticultura na Alemanha remontam aos Romanos, no século I e os primeiros vinhedos foram plantados na margem esquerda do Rio Reno, com as videiras se espalhando para o Mosel por volta do século III. Na Idade Média, as videiras foram multiplicadas, principalmente através dos monastérios. Na região de Rheingau, os beneditinos fundaram uma abadia, que posteriormente veio a se transformar em Schloss Johannisberg.

A plantação dos vinhedos atingiu um nível elevado no século XV, quando a área plantada era quatro vezes maior que a atual. Nessa ocasião, a Alsácia estava incluída nesta área, sendo então considerada a melhor região produtora da Alemanha. A varietal inicialmente cultivada foi provavelmente a elbling. Também eram conhecidas as uvas Silvaner, muscat, traminer, spätburgunder e trollinger.

A Riesling chegou mais tarde, sendo bem documentada sua presença em Rheingau em 1435, e logo a seguir no Mosel. Era habitual na época plantar as uvas todas juntas no vinhedo, sem grandes cuidados em separá-las por variedade.

No século XVII houve uma grande crise na viticultura alemã, decorrente da concorrência exercida pela cerveja, o que, somado à superprodução, levou a uma acentuada queda nos preços. Nessa mesma época eclodiu a Guerra dos 30 Anos, que terminou em 1648 com a anexação da Alsácia à França. Quando a Alemanha emergiu do desastre, houve uma acentuada melhora na qualidade dos vinhos, porque as terras que não eram adequadas para o cultivo de uvas foram utilizadas para outras culturas, além da substituição das variedades menos conceituadas pela Riesling, geralmente por decretos do governo ou de autoridades eclesiásticas.

O termo Cabinet foi utilizado pela primeira vez em 1712, para indicar vinhos de qualidade superior. Em 1720, a primeira monocultura de Riesling foi estabelecida, em Schloss Johannisberg, sendo a Botrytis cinerea descoberta um pouco depois.

Somente em 1753, as uvas afetadas foram vinificadas com sucesso por Kloster Eberbach.

A criação da categoria Spätlese se deu por volta de 1775, quando a colheita em Schloss Johannisberg foi acidentalmente retardada, resultando em uvas colhidas muito maduras e decompostas. O vinho obtido dessas uvas tornou-se uma verdadeira lenda em toda a Alemanha.

No século 19, logo após a ocupação francesa, a maior parte das vinícolas, que eram de propriedade da Igreja, foram passadas para as mãos de outros proprietários e instalou-se uma época de grandes progressos, tais como a invenção da Escala Oechsle de Peso do Mosto. A fama chegou para as melhores vinícolas do Rheinpfalz e Mosel-Saar-Ruwer, assim como para Rheingau.

No auge de seu prestígio, os vinhos do Reno eram vendidos a preços acima dos praticados para os Premier Crus de Bordeaux. O primeiro vinho Trockenbeerenauslese do Mosel foi produzido pela vinícola Tranisch, a partir de uvas do vinhedo Bernkasteler Doctor, em 1921, criando o que na época se chamou de “Doctor’s Cult”.

Ainda assim, os tempos não foram fáceis durante a degradação da situação política e econômica, no início do século XX, com a infestação pela Phylloxera agravando ainda mais a situação. Mas o pior ainda estava por vir, pois a subida do nazismo ao poder acabou por deflagrar a Segunda Guerra Mundial, que devastou completamente os vinhedos da Alemanha e de uma boa parte da Europa.

O Vinho Alemão desde 1945

A economia da Alemanha recuperou-se surpreendentemente rápido do desastre, ainda que a indústria do vinho alemão tenha vagarosamente perdido o rumo, durante o período de “milagre econômico”.

O que se viu na Alemanha pós-guerra foi um brutal incremento na produção vinícola e também no consumo desses vinhos, com novos vinhedos sendo plantados, geralmente em áreas planas, que eram acessíveis à mecanização e adequadas para a produção de grande quantidades de vinhos, a baixo preço. Na região do Mosel, por exemplo, a área plantada praticamente dobrou de tamanho, às custas de vinhedos plantados em áreas planas e suaves encostas voltadas para o Sul.

Novos cruzamentos de variedades foram produzidos, em especial a Müller-Thurgau, que tinha bom potencial de amadurecimento em áreas inferiores, produzindo grande quantidade de vinhos, em detrimento da qualidade.

O uso de seleção clonal, fertilização química e pesticidas em larga escala, além de técnicas modernas de vinificação, aumentaram ainda mais a quantidade de vinho produzido. A produção média habitual no início do século era de 20 hectolitros por hectare, dobrando este valor na década de 50 e atingindo na década de 80 cerca de 80 hl/ha. Desde então valores na casa de 100 hl/ha, às vezes até mais do que isto, têm sido vistos cada vez com mais frequência.

A pouco feliz legislação de 1971 veio aumentar ainda mais a confusão, ao igualar o “peso do mosto” à “qualidade no copo”, além de permitir que os rótulos trouxessem a indicação de grandes regiões vinícolas, sem qualquer indicação mais precisa dos vinhedos de maior qualidade.

Na medida em que melhorou o poder aquisitivo do consumidor alemão e as barreiras alfandegárias foram diminuindo, a demanda por vinhos alemães baratos e adocicados caiu, cedendo espaço para vinhos secos, importados da França e da Itália. Por volta da década de 80, o bom nome do vinho estava praticamente arruinado em sua própria casa, por causa do verdadeiro oceano de “água açucarada” que era produzida em seus vinhedos. As exportações

aumentaram, com a maior parte dos Liebfraumilch e similares. sendo exportados para a Inglaterra, numa quantidade três vezes maior que a média habitual.

A direção assumida pela indústria alemã apontava claramente para uma via sem saída, pois os custos de produção e as condições climáticas da Alemanha não são favoráveis para a produção de vinhos em grande escala e a doçura dos vinhos, que mascara a falta de qualidade da maioria dos vinhos alemães de má qualidade, é sistematicamente rejeitada pela maioria dos consumidores de vinho.

Para piorar as coisas, até nas vinícolas de maior qualidade, os padrões de excelência estavam diminuindo. Na década de 80, a produção de vinhos secos começou a aumentar para atender à demanda, fato este que deu vida nova ao panorama do vinho alemão, apesar de ser habitual que esses vinhos secos viessem a expor a inferioridade das uvas que lhes deram origem.

Nos últimos anos as coisas começaram novamente a melhorar, pois vários pequenos e ambiciosos produtores parecem ter redescoberto o excepcional potencial dos melhores vinhedos da Alemanha para a produção de vinhos muito exclusivos, fato este que apenas raríssimos produtores, tais como J.J. Prüm, conseguiram demonstrar continuamente ao longo do tempo.

Excelentes vinhos secos estão sendo produzidos, com elevado prestígio entre os consumidores mais exigentes, sendo que versões mais adocicadas de Kabinett a Auslese são mal compreendidas com muita frequência, constituindo-se em verdadeiras barganhas entre os vinhos finos do mundo.

Nos níveis mais elevados de qualidade, com vinhos muito raros e exclusivos, a demanda mundial pelos grandes Beerenauslesen, Trockenbeerenauslesen e Eiswein é suficientemente elevada para que estes atinjam preços astronômicos, inacessíveis para a imensa maioria dos consumidores.

A Legislação Vinícola da Alemanha

A Lei Vinícola de 1971

Em 1971 foi estabelecida uma nova legislação na Alemanha, para colocar a produção de vinhos em conformidade com as novas exigências da CEE. O principal ponto desta lei foi reduzir os 30.000 Einzellagen (vinhedos com denominação própria), para apenas 2600. A lei permitiu que os limites de cada Einzellagen original fossem estendidos até atingir uma área mínima de cinco hectares.

A solução, aparentemente eficiente, esqueceu de levar em consideração um fator fundamental para a reputação de qualquer pedaço de terra destinado ao plantio de uvas viníferas, em qualquer parte do mundo: o microclima ou terroir.

Dessa forma, a aglutinação dos vinhedos em regiões mais extensas, permitida por lei, teve o resultado de induzir o consumidor ao erro, ao acreditar que um determinado vinho,

geralmente de preço muito elevado, teria como origem um vinhedo específico e de grande prestígio, quando na verdade poderia ter se originado de áreas vizinhas, que na média costumam ser até dez vezes maiores.

Isto não passa de fraude legalizada, que não ficou só nesta mudança acima citada.

Os legisladores também criaram uma nova região geográfica demarcada, denominada Grosslage ou “área coletiva”. Um Grosslage é uma área muito grande, que não apenas engloba vários Einzellagen (vinhedos únicos), como também muitas comunas, cada uma delas possuindo um grande número de Einzellagen. Na média, cada Grosslage é constituído por cerca de 17 pós-1971 Einzellagen ou 197 pré-1971 Einzellagen.

Estes vinhos são amplamente misturados e de qualidade modesta, e isto não seria um grande problema se o termo Grosslage tivesse que obrigatoriamente constar do rótulo, tal como acontece com o termo Bereich (distrito). Não apenas o termo Grosslage não tem que necessariamente aparecer no rótulo, como quando isto ocorre, o nome do Grosslage aparece após o nome da comuna, exatamente da mesma maneira que o nome de um Einzellagen apareceria, levando o consumidor a confundir um vinho proveniente de um Grosslage (área grande), com um vinho de vinhedo único (Einzellagen).

A Lei Vinícola de 1994

Em 1994, quando a Alemanha foi solicitada para adequar as suas leis às exigências da União Européia, teve a chance de corrigir as falhas gritantes de sua lei de 1971, conforme solicitavam os produtores que tinham compromisso com a qualidade.

No entanto, as grandes cooperativas de engarrafadores de vinhos de má qualidade foram mais poderosas e a lei de 1971 foi substituída pela de 1994, ainda pior. As falhas da lei anterior continuaram a existir, conforme anteriormente exposto e perdeu-se a oportunidade de se fazer uma verdadeira classificação dos melhores vinhedos da Alemanha, nos moldes das existentes em grande parte da elite dos países produtores de vinho do mundo.

Estima-se hoje existir na Alemanha apenas 250 Einzellagen de qualidade superior, sendo que apenas os 10% melhores seriam necessários para que a Alemanha tivesse uma irretocável reputação internacional.

Süssreserve

Süssreserve é o suco de uva esterilizado, que pode ter apenas um ou dois graus de álcool, ou mesmo nenhum, se for processado antes da fermentação começar. Sua contribuição não é apenas nos aromas de uva fresca e doçura, característicos dos vinhos alemães, como também se constitui num conveniente ingrediente de correção, que o enólogo pode lançar mão para acertar o equilíbrio de um determinado vinho.

A origem do Süssreserve deve ser, em essência, a mesma do vinho ao qual será adicionado, porém não há qualquer fiscalização efetiva. Sua qualidade, ou grau de maturidade,

deve ser por lei no mínimo igual ao do vinho e a quantidade a ser adicionada não é restrita, porém controlada indiretamente pela relação total entre açúcar e álcool.

O Rótulo dos Vinhos Alemães

Muitas pessoas se sentem confusas diante de um rótulo de vinho alemão, tanto pela dificuldade do idioma (em nosso caso, no Brasil), quanto pela pouca transparência e objetividade das informações fornecidas pelo produtor/engarrafador. De uma maneira geral, deve-se procurar no rótulo as seguintes informações:

1. Produtor: o nome da vinícola deve aparecer em destaque no rótulo, pois o produtor é o mais importante fator de qualidade do vinho. Procure pelo termo “Erzeugerabfüllung” ou ainda o novo e mais específico “Gutsabfüllung”, que indica um vinho engarrafado pelo produtor. Os vinhos que não possuírem esta indicação não devem ser levados muito em conta.

2. Variedade de Uva: esta é uma indicação desejável e que nem sempre está presente nos vinhos de qualidade inferior. Se não houver a indicação da uva, possivelmente trata-se de uma varietal inferior, ou ainda uma mistura de uvas (Müller-Thurgau ou ainda piores). Por lei, um vinho deve apenas conter 85% da variedade declarada, sendo os restantes 15% uma questão de honestidade do produtor. A uva clássica da Alemanha é a Riesling, porém existem outras varietais que podem ser bastante interessantes.

3. Qualidade / Nível de Maturidade: existe um nível ascendente de hierarquia dos níveis de maturidade, que são determinados principalmente (apesar de não exclusivamente), pelo teor de açúcar das uvas antes da fermentação, o chamado “peso do mosto” (teor de açúcar do mosto, medido em graus Oeschle). Desta forma, fica meio confuso falar em Níveis de Qualidade, já que apenas um teor mais alto de açúcar não garante por si só um vinho melhor, porém apenas mais doce ou mais alcoólico. Os níveis mais baixos, Landwein e Tafelwein são normalmente evitados e praticamente não existem no Brasil. O nível seguinte é o QbA ou Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete, que pode ter qualidade inferior. Ocasionalmente, no entanto, vinhos muito finos podem ser vendidos como QbA ou mesmo Tafelwein, no caso de violar algumas restrições legais, como por exemplo o uso de barris de carvalho novo. A chaptalização (adição de açúcar ao mosto, antes da fermentação) é permitida nos QbA, sendo estritamente proibida nos Qualitätswein Mit Prädikat (QmP), o nível superior de qualidade, em seis gradações ascendentes, de acordo com a quantidade de açúcar do mosto. São eles: Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese (BA) e Eiswein, Trockenbeerenauslese (TBA). Os elevados níveis de doçura dos BA e TBA são obtidos pelo uso de uvas atacadas pelo fungo Botrytis cinerea (ou Podridão Nobre). O Eiswein é produzido a partir de uvas naturalmente congeladas.

4. Grau de Doçura (Doce/Seco): se nada estiver indicado no rótulo, o vinho será desde ligeiramente doce até muito doce, numa correspondência aproximada com o grau de maturidade das uvas. As indicações Trocken (seco) ou Halbtrocken (semi-seco), indicam um baixo teor de açúcar residual, de no máximo 9g/l para o Trocken e 18g/l para o Halbtrocken (com valores

ainda menores na região da Francônia). Vinhos até a categoria Auslese podem ser produzidos no estilo Trocken. A doçura do vinho pode ser ajustada tanto pela interrupção da fermentação antes que todo o açúcar tenha sido convertido em álcool ou pela adição de mosto não fermentado e esterilizado (Süssreserve ou Reserva Doce) a um vinho fermentado em seco. Este último método é bastante comum em vinhos de qualidade inferior, especialmente de produtores menos conscientes. Constitui-se numa prática bastante comum o uso de Süssreserve de outras safras ou até mesmo de uvas de outras variedades, sem que o produtor declare o ilícito.

5. Álcool: os níveis de álcool geralmente são baixos na Alemanha e podem ser um indicador do nível de açúcar residual, quando se leva em conta o nível de maturidade das uvas. O Auslese seco pode ter os níveis alcoólicos mais elevados, até 15% por volume, enquanto que o Kabinett e até o TBA podem ter abaixo de 8% por volume.

6. Safra: indica o ano que as uvas foram cultivadas e não necessariamente o ano em que foram colhidas. O Einswein é em alguns casos colhido em Janeiro do ano seguinte à safra. A legislação prevê que apenas 85% das uvas devem ser da safra declarada, abrindo mais uma brecha para produtores menos escrupulosos.

7. Origem: vários níveis de especificidade (e de decepção) são possíveis. Além de regiões bastante amplas, tais como Mosel-Saar-Ruwer, Rheingau, Pfalz, Rheinessen, Nahe, Franken, Baden, etc., pode-se encontrar regiões mais específicas, tais como o distrito (Bereich – evite-os), uma área extensa (Grosslage – vinhos de pouco interesse) ou ainda de um vinhedo específico (Einzellage). Aqui, os manuais de vinhos são de grande valia para identificar os melhores vinhos, já que isto é impossível de se conseguir apenas pela leitura do rótulo.

8. Número AP: ou “amtliche Prüfungsnummer”, que é o registro do Controle de Qualidade Oficial do vinho. Este registro é concedido após um teste realizado em 3 fases: colheita e maturação, análise do conteúdo e degustação. Os dois dígitos finais indicam o ano em que o vinho foi aprovado (e não a safra) e os dois números anteriores, o lote que está sendo testado. O laboratório onde o teste foi realizado, a região e o produtor são codificados pelos números iniciais restantes.

As Uvas da Alemanha

Uvas Brancas

Riesling

A Riesling é a melhor uva da Alemanha e certamente uma das mais subestimadas uvas do mundo. Possui aromas muito típicos e intensa acidez, podendo ainda refletir, mais do que qualquer outra varietal, as características próprias do solo de cada um de seus vinhedos.

Nos vinhos de Riesling são comuns os aromas florais e frutados (pêssego, pêra, damasco, maçã, manga, abacaxi, entre outros), assim como aromas de ervas e especiarias, com notas

minerais e terrosas. Um aroma bastante peculiar à Riesling da Alemanha (e da Alsácia) é o de petrolato/querosene, que mesclado aos outros aromas torna a varietal inconfundível.

Devido aos baixos teores de álcool e elevada acidez, torna-se muito difícil produzir vinhos secos com bom equilíbrio, mas bons exemplos podem ser encontrados na Alemanha (e também na Alsácia e na Áustria).

Quando infectada pela *Botrytis cinerea* a Riesling pode produzir os mais espetaculares vinhos de sobremesa, cuja enorme doçura é compensada pela acidez extremamente elevada. Esses vinhos precisam envelhecer para desenvolver totalmente sua complexidade e harmonia, e realmente envelhecem até por várias décadas, com grande nobreza. Se tivermos que definir a Riesling em uma só palavra, diríamos: elegância.

Gewürztraminer

A Gewürztraminer é uma varietal extremamente aromática, que na Alemanha produz vinhos de muito boa qualidade. A Gewürztraminer, no seu apogeu, apresenta o aroma mais peculiar entre todas as uvas brancas, o que a torna absolutamente inconfundível numa degustação às cegas. O vinho produzido com esta uva tem perfume floral, com uma característica pungência e peculiar sabor e aroma de lichias, sendo geralmente bastante encorpado, com textura untuosa, elevado teor alcoólico e baixa acidez.

Müller-Thurgau

As mais recentes pesquisas genéticas demonstram ser esta uva um híbrido de Riesling e gutedel, e não de Riesling e Silvaner, como inicialmente se pensava.

Seja qual for sua origem, esta varietal continua a ser um dos pilares da indústria de vinhos da Alemanha, por sua maturidade precoce e alta produtividade, sendo plantada praticamente por toda a Alemanha desde a década de 60.

A produção originada da muller-thurgau atinge quantidades astronômicas de vinhos que muito raramente conseguem se elevar pouco acima da mediocridade.

Alguns produtores mais ambiciosos têm experimentado vinificá-la em seco, com colheitas de baixa produtividade e até usando carvalho novo, tentando extrair da varietal algo interessante, denominando-a nestes casos de rivaner, para distingui-la da muller-thurgau comum, porém sem grande sucesso.

Silvaner

Esta é uma varietal muito antiga, que vem perdendo terreno para as novas uvas híbridas, sendo usada como base para a produção de vinhos de baixa qualidade.

Sua máxima expressão se dá em alguns vinhos secos da Francônia, onde pode lembrar um grande Chablis (quando é cultivada em terreno calcário), podendo ainda ser opulenta e com notas de frutas exóticas.

Grauburgunder (Pinot Gris)

Seu nome tradicional é Ruländer e costuma dar origem a vinhos ricos, encorpados e doces. A tendência moderna desta uva é produzir vinhos cada vez mais secos e ácidos. O uso de carvalho novo na vinificação tem sido usado com sucesso (e às vezes em excesso), especialmente em Baden e Pfalz.

Weissburgunder (Pinot Blanc)

Largamente cultivada para a produção de vinhos brancos secos, que podem estar entre os melhores da Alemanha, com agradáveis aromas de melão e pêra. É com frequência tratada com carvalho novo, com muito sucesso em Baden e Pfalz.

Scheurebe

Um bem sucedido cruzamento de Riesling e Silvaner, capaz de dar origem a vinhos de alta qualidade, tanto secos quanto doces, porém apenas quando vinificada com cuidado e proveniente de vinhedos selecionados.

Os melhores produtores do Rheinpfalz conseguem vinhos muito interessantes (porém menos sutis que os Riesling), com aromas de groselhas vermelhas e grapefruit.

Rieslaner

Trata-se de um raro e procurado cruzamento de Riesling e Silvaner, com um intenso caráter da Riesling, sendo melhor sucedido na Francônia, especialmente como vinho de sobremesa.

Uvas tintas

Spätburgunder (Pinot Noir)

Os Pinot Noir da Alemanha geralmente são considerados “vinhos brancos com cor”, doces e com baixa acidez, sendo que com frequência aparecem como vinhos rosados (Weissherbst).

Nos últimos anos, alguns produtores ambiciosos estão tentando produzir vinhos tintos de alta qualidade, diminuindo o rendimento das parreiras, aumentando o extrato e os níveis de taninos, além de promover o amadurecimento dos vinhos em carvalho novo.

As Diferentes Categorias dos Vinhos Alemães

Wein

Este termo indica um vinho barato, proveniente de uma mistura de uvas cultivadas fora dos limites da União dos Países Europeus.

Tafelwein

Este é um vinho de mesa, que pode ser uma mistura de vinhos de diferentes países da EU ou então o vinho produzido em um país da União Européia, a partir de uvas colhidas em outro. Conhecidos como “Euroblends”, estes vinhos costumam aparecer travestidos de vinhos alemães. De qualquer forma são vinhos simples e sem atrativos.

Deutscher Tafelwein

Esta é a mais baixa classificação de um vinho produzido exclusivamente na Alemanha, que juntamente com a categoria Landwein representa apenas 1% a 2% de todo o vinho daquele país. São vinhos de baixa qualidade, produzidos com 100% de uvas alemãs e se pelo menos 75% delas forem originárias de uma região ou sub-região permitida de Tafelwein, podem ostentar o nome desta região no rótulo.

Geralmente são produzidos por uma mistura de uvas, em sua maioria híbridas, e o máximo que se pode esperar é um vinho fresco e frutado, com açúcar residual em quantidade baixa.

Landwein

Landwein é um Deutscher Tafelwein de uma região específica e o rótulo deve conter ambos os termos. Hoje existem 19 regiões permitidas para o Landwein, que na verdade não passa de um Deutsch Tafelwein maquiado. A maior diferença entre ambos consiste no fato que o Landwein deve ser produzido tanto no estilo Trocken (Seco – com até 9g/l de açúcar residual) ou Halbtrocken (Meio-seco – com até 18g/l de açúcar residual).

Qualitätswein Bestimmter Anbaugebiete (ou QbA)

Um QbA é literalmente um vinho de qualidade de uma das 13 regiões especificadas.

Estes vinhos podem ser (e invariavelmente são) chaptalizados para aumentar o teor de álcool e adoçados com Süßreserve. O potencial de álcool mínimo é definido por lei em apenas 5.9%.

Essa categoria inclui os Liebfraumilch e outros vinhos genéricos, sendo a maioria dos vinhos Grosslage e Bereich vendidos também como QbA. Não há qualquer razão técnica ou legal para estas inclusões, mas apenas uma questão de marketing.

A legislação de 1971 incluiu o Liebfraumilch na categoria QbA, mesmo sendo o vinho uma mistura de uvas de quatro regiões vinícolas: Rheinessen, Pfalz, Rheingau e Nahe.

Atualmente, pelo menos 85% das uvas de cada Liebfraumilch deve ser proveniente de uma única região, que deve ser indicada no rótulo. A maioria dos Liebfraumilch é de baixa qualidade e adocicado, com aromas frescos e gosto de uva.

Qualitätswein Mit Prädikat ou QmP

Esta categoria inclui vinhos cujas uvas possuem graus assegurados de maturidade e se constituem, em escala ascendente de maturidade, nas classificações Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Eiswein e Trockenbeerenauslese.

O produtor deve avisar as autoridades com antecedência sobre sua intenção de colher uvas para qualquer categoria QmP e enquanto um QbA pode ser produzido com uvas colhidas em qualquer parte de uma região vinícola, um QmP deve se originar de uma unidade geográfica cujo tamanho não exceda um Bereich (distrito).

A legislação não permite a chaptalização dos vinhos QmP, mas é permitida a adição de Süßreserve, apesar de não ser esta prática utilizada pelos melhores produtores.

Estes defendem que o melhor método para se obter o vinho doce é a interrupção da fermentação antes que todo o açúcar tenha se convertido em álcool.

Kabinett QmP

Kabinett é o primeiro dos predicados na escala Oeschle, sendo que as uvas devem atingir 67º a 85º, variando o mínimo de acordo com a varietal em questão e sua origem geográfica. Como não há chaptalização, isto significa que o vinho possui um potencial alcoólico mínimo que varia entre 8,6% e 11,4% em volume. Apesar de ser produzidos com uvas mais maduras que as de um QbA, e portanto mais doces, os Kabinett são habitualmente vinificados num estilo ligeiramente mais seco.

Como alguns bons produtores se recusam a adicionar o Süßreserve, o Kabinett costuma ser o vinho alemão de estilo mais leve e puro. Deve ser consumido entre dois a cinco anos após a safra.

Spätlese QmP

Tecnicamente um vinho Spätlese deve se originar de uvas colhidas tardiamente, mas é importante assinalar que o termo tardio é relativo à colheita normal na Alemanha, que habitualmente é muito precoce. Como tanto os QbA e os Kabinett são produzidos com uvas não completamente maduras, considera-se o Spätlese, acertadamente, o primeiro nível de vinho alemão produzido com uvas maduras. O nível mínimo Oeschle de 75º - 95º, com álcool potencial mínimo entre 10% e 13% por volume é raramente uma indicação de uvas supermaduras. Apesar do Spätlese ser produzido com uvas que possuem apenas um grau modesto de maturidade, o estilo de vinho produzido é tradicionalmente doce, com excelente acidez para equilibrar. O período de consumo varia entre três a oito anos (15 anos em casos excepcionais).

Auslese QmP

Este vinho de predicado é produzido de uvas que foram deixadas nas videiras após a colheita do Spätlese e são, portanto, verdadeiramente de colheita tardia. A regulamentação exige que apenas uvas totalmente maduras ou muito maduras, livres de doenças ou danos

selecionadas para este vinho, porém como isto pode ser obtido por colheita mecânica, que foi permitida para a categoria Auslese pela legislação de 1994, é algo além da imaginação.

Os Auslese devem possuir uma leitura Oeschle de 83o - 105o, variando o mínimo com a uva e a região em questão, com potencial de álcool mínimo entre 11,1% e 14,5% por volume.

Tradicionalmente, este vinho doce e rico é produzido somente nos melhores anos, podendo haver toques de Edelfäule (Botrytis), especialmente se o vinho for proveniente de um produtor conceituado, que habitualmente tem a política de subdeclarar seus vinhos.

Dessa forma, um Auslese pode ser a fronteira para um Beerenauslese e mesmo sem a Botrytis, é capaz de exibir uma considerável complexidade. É possível se encontrar vinhos Auslese totalmente secos, e a escolha de se declarar no rótulo a condição de Trocken (seco), fica a cargo do produtor.

O Auslese é o vinho ideal para se produzir o estilo Trocken, pois o grau de maturidade das uvas é suficiente para se obter um bom corpo, com riqueza de frutas e álcool adequado. Devem ser consumidos num prazo entre 5 a 20 anos da safra.

Beerenauslese QmP

Este é um vinho muito raro, produzido apenas em circunstâncias especiais, de uvas supermaduras, afetadas pela Botrytis cinerea (Podridão Nobre). De acordo com a legislação, cada bago deve estar dessecado e ter sido individualmente selecionado, um a um.

O mosto deve atingir um nível Oeschle de 110o - 128o, com o mínimo variando de acordo com a uva e a origem. Isto sinaliza para um potencial mínimo de álcool entre 15,3% e 18,1%, sendo que na verdade apenas 5,5% deve ser obrigatoriamente álcool, sendo o restante por conta do açúcar residual.

Os vinhos são intensamente doces, muito encorpados e incrivelmente complexos e elegantes. Devem ser consumidos entre 10 a 35 anos da safra (50 anos em casos excepcionais).

Eiswein QmP

Até 1982 esta era uma qualificação usada em conjunto com um dos outros predicados. Era previamente possível obter-se Spätlese Eiswein, Auslese Eiswein e assim por diante. Hoje, Eiswein é um predado por si só, com um nível Oeschle de suas uvas equivalente, no mínimo, a um Beerenauslese.

A ocorrência de Eiswein se dá em circunstâncias absolutamente excepcionais, quando uvas deixadas no vinhedo para serem afetadas pela Botrytis são congeladas por geadas ou pela neve. São então colhidas e levadas rapidamente para a vinícola, onde são prensadas ainda congeladas. Desta forma o que sobra para a fermentação é um suco muito rico, concentrado e capaz de produzir vinhos equivalentes a um BA ou TBA, porém muito diferentes, especialmente por conter uma quantidade maior de acidez.

Aqui novamente a legislação de 1994 fez estragos, permitindo a colheita mecânica das uvas, como se isto fosse possível, sem afetar a qualidade do vinho! O melhor período de consumo é muito amplo, entre zero e 50 anos.

Trockenbeerenauslese QmP

Este extraordinário vinho alemão é produzido com uvas intensamente afetadas pela Botrytis cinerea, deixadas na videira para secar como uvas passas, que devem ser colhidas individualmente.

Estas uvas devem atingir um nível Oeschle de 150o - 154o, com um potencial mínimo de álcool estimado em 21,5% e 22,1% por volume, sendo que apenas 5,5% deve ser obrigatoriamente álcool e o restante, açúcar residual.

A cor de um TBA varia desde um tom de uvas passas até diferentes graus de marrons, com variações de laranja / tawny de entremeio. A textura é viscosa, com grande intensidade e complexidade. Deve ser consumido entre 12 a 50 anos.

AS REGIÕES VINÍCOLAS DA ALEMANHA

1. AHR

Ahr é uma pequena e pouco conhecida região vinícola, situada nas proximidades do Rio Ahr, um tributário do Rio Reno, a cerca de 10 km ao sul da cidade de Bonn. De forma surpreendente, por ser uma região bastante ao norte, a maioria (cerca de 80%) das uvas cultivadas são variedades tintas, em especial a spätburgunder (pinot noir) e a portugieser.

Isto só é possível porque na verdade o Ahr é um vale profundo, protegido pelas Montanhas Hohe Eifel, mantendo desta forma temperaturas favoráveis para a viticultura. Os vinhedos do Ahr estão situados nas encostas e nas escarpadas paredes rochosas que ladeiam o vale.

O solo é rico e profundo, geralmente formado por deposição de finas partículas de calcário, pobre em cálcio, na região do baixo Ahr e basalto, ardósia e granito, aparecendo a tufa em alguns locais, no alto Ahr.

Cerca de 75% dos vinhedos são trabalhados por fazendeiros, em condições bastante difíceis, o que resulta em vinhos cuja produção é muito cara. Mais da metade da colheita é vinificada por cooperativas.

O vinho tinto responde por 70% da produção, geralmente em estilo doce e semi-doce. As versões mais secas tem sido mais procuradas nos dias atuais, sendo o Weissherbst - o rosado de uma única varietal, geralmente a spätburgunder, muito especial.

O Ahr é uma das mais belas e tranquilas regiões vinícolas do mundo, com paisagens que mesclam vinhedos e florestas. Desde o final da década de 80, os vinhedos de Ahr aumentaram quase 60% em área, porém a Riesling, a uva de melhor qualidade de Ahr, teve sua área plantada reduzida de 100 para 50 hectares, dando origem a vinhos aromáticos e frescos, bastante interessantes.

2. MITTEL RheIN

A região de Mittelrhein é bastante desprezada pelos conhecedores de vinhos, por seus vinhedos precários, porém é muito procurada por suas belezas naturais, que a tornam uma das mais visitadas regiões turísticas da Alemanha.

Situada entre as cidades de Bonn e Bingen, a região se estende por 160km ao longo do Rio Reno. O aspecto predominante é de um vale profundo, com encostas escarpadas, sendo que ao norte da cidade de Koblenz os vinhedos se situam na margem leste do rio e ao sul da cidade, na margem oeste.

O clima, bastante frio, é amenizado pelas encostas elevadas, que fornecem proteção contra os ventos gelados, permitindo ainda uma boa exposição dos vinhedos ao sol, sendo que o rio no fundo do vale funciona como um adequado reservatório de calor, elevando as temperaturas durante as noites e no inverno.

O solo da região é constituído por ardósia sobre uma base de argila, possuindo ainda conglomerados de rochas de forma arredondada e areia. Em alguns locais há solo de decomposição e mais ao norte, áreas de origem vulcânica.

Praticamente todos os vinhedos da região foram modernizados, os terraços foram abolidos para facilitar o cultivo das uvas, restando apenas alguns vinhedos esparsos e precários nas escarpas.

A principal uva da região é a Riesling, com rendimento muito abaixo dos padrões da Alemanha, o que permite a produção de vinhos de alta qualidade.

Cerca de 25% das uvas são processadas por cooperativas, usando técnicas habituais de vinificação em branco.

3. MOSEL-SAAR-RUWER

Esta região segue os contornos do Rio Mosel, desde o Sul de Koblenz até a fronteira com a França. Inclui as videiras de dois rios tributários, o Saar e o Ruwer, que desaguam no Mosel a partir do sul, em direção ao norte.

As moderadas taxas de precipitação pluvial e o rápido aquecimento das escarpadas laterais do vale, propiciam ótimas condições para o cultivo de uvas, que conseguem reter grande acidez, mesmo se colhidas tardiamente.

Devido às freqüentes mudanças de direção do rio, que se desdobra em inúmeras voltas, os vinhedos possuem todas as orientações possíveis, sendo as paredes laterais do vale muito altas e escarpadas, com os melhores vinhedos situados em altitudes que variam entre 100m e 350m.

Os solos da região são bastante variados, incluindo rocha sedimentar, calcário, argila e ardósia, em diferentes combinações. Este último tipo de solo é o mais adequado para a Riesling. Alguns dos melhores vinhos da Alemanha são provenientes dos vinhedos situados nas porções mais altas das escarpadas encostas, sendo que o intenso trabalho requerido para o cultivo destas uvas, associado ao inverno mais longo de todas as regiões vinícolas da Alemanha, explica o elevado preço exigido por estes vinhos no mercado internacional.

Os vinhos de Riesling provenientes destes vinhedos privilegiados combinam elevada acidez com uma delicada sensação de leveza e elegância, porém possuem um notável extrato, com grande intensidade de aromas e sabores.

Mesmo nos anos mais quentes, os melhores Auslesen e Beerenauslesen mostram grande frescor e vitalidade, que faltam nos vinhos de outras regiões quentes.

4. NAHE

Na região de Nahe, um microclima bastante ensolarado e solos bastante variados se combinam para originar vinhos que possuem a elegância de um Rheingau, o corpo de um Rheinessen leve e a acidez de um Mosel. Estes vinhos são intensamente perfumados, com um estilo suave e fragrante e praticamente toda a produção vinícola da região é consumida pelo mercado local, pouco sobrando para a exportação.

A região se situa entre Mittelrhein e Rheinessen, ao redor do Rio Nahe, que corre 40Km ao Sul, paralelo ao Mosel. O clima da região é temperado, com bastante sol, chuvas adequadas e sem geadas, sendo influenciado pela floresta de Soonwald ao nordeste e por montanhas de rochas que retém o calor a leste.

Alguns vinhedos bem protegidos e com orientação sul se beneficiam de microclimas que podem ser quase mediterrâneos. Os vinhedos se situam em colinas e encostas baixas, em altitudes que variam entre 100m e 300m.

Os solos incluem quartzo e ardósia, rocha sedimentar (onde florescem as grandes uvas Riesling), argila e rochas sólidas com teor variável de calcário ativo. As uvas mais cultivadas são

a Riesling (27% dos vinhedos), Müller-Thurgau e Silvaner, processadas por métodos de vinificação bastante tradicionais e muito eficientes.

5. RHEINGAU

Nesta prestigiada região, mais especificamente na cidade de Johannisberg, é que a Riesling atinge níveis de excelência maiores que em qualquer outro lugar do mundo.

Tanto isto é verdade que muitos países adotam a terminologia “Johannisberg Riesling” para diferenciar a verdadeira Riesling de outras variedades de mesmo nome, porém de baixa qualidade.

O Rheingau é uma região compacta, com apenas 36 Km de extensão, situada na margem norte dos rios Reno e Main, entre as cidades de Bingen e Mainz.

Os vinhedos são protegidos do frio pela elevação de temperatura propiciada pelas águas dos rios e pela proteção conferida pelas montanhas Taunus. Esta região recebe uma quantidade de horas/sol acima da média durante o período de cultivo da uva entre maio e outubro.

O aspecto predominante na região é o de uma única e magnífica encosta, totalmente de orientação sul, com vinhas plantadas em altitudes que variam de 100m a 300m.

O solo situado em maior altitude é constituído principalmente por quartzo e ardósia pulverizada, sendo o berço dos grandes Rieslings, enquanto que nas altitudes mais baixas predominam solos sedimentares, com argila, areia e pedregulhos, que acabam dando origem a vinhos mais robustos. A variedade Riesling responde por cerca de 80% da produção, sendo tradicional nesta região vinificá-la num estilo seco (trocken), exceto nas categorias mais doces de vinhos (BA e TBA).

Os Riesling de Rheingau costumam exibir um inconfundível e elegante aroma de pêssego, que evolui para um inebriante carácter de mel e posteriormente de frutas extremamente maduras, com o envelhecimento na garrafa.

A organização CHARTA

Numa tentativa de diferenciar seus tradicionais vinhos secos da imensa maioria de vinhos secos de baixa qualidade, geralmente produzidos por misturas de vinhos a granel, os produtores de Rheingau criaram a Organização Charta (pronuncia-se Carta).

Desta forma, os melhores vinhos secos (até a categoria Auslese, no máximo) da região tem que se submeter a uma série de exigências, para receber o cobiçado título, que será orgulhosamente exibido no rótulo e na cápsula, na forma de um característico símbolo, constituído por um duplo arco romano.

Esses critérios de inclusão compreendem ser o vinho constituído de 100% de Riesling, cultivadas exclusivamente pelo produtor, colhidas a mão e com um mínimo de 12% de álcool

potencial, com produção máxima de 50 hectolitros por hectare. Nos vinhos CHARTA não há menção de predicados.

6. RHEINESSEN

Esta é a região de maior área cultivada na Alemanha, quando se consideram todas as regiões de Qualitätswein. Por possuir uma imensa diversidade de solos e de variedades plantadas, é praticamente impossível se traçar um perfil uniforme de seus vinhos, que geralmente são baratos e desprezíveis.

A Riesling é plantada em apenas 8% dos vinhedos, sendo a Müller-Thurgau e a Silvaner as variedades mais comuns.

A região se localiza entre as cidades de Bingen, Mainz e Worms, imediatamente ao sul de Rheingau. O clima é temperado e os vinhedos protegidos dos ventos frios pelas montanhas Taunus, ao norte e pela floresta Odenwald, a leste. Os vinhedos do chamado “Rhein Terrasse”, que compreende nove comunas situadas nas encostas que descem do planalto de Rheinessen até o rio Reno são protegidos dos ventos por sua própria localização geográfica.

Os solos da região são variados, mostrando calcário, marga, quartzo e solos de deposição. A Riesling é melhor cultivada em densos solos de marga.

Muitos vinhos são obtidos a partir de colheitas extremamente generosas e misturados como vinhos a granel, sendo vendidos com nomes genéricos tais como Bereich Nierstein ou Nierstein Gutes Domtal e, é claro, Liebfraumilch. Na outra ponta da escala, vinhos de excepcional qualidade são produzidos em algumas das melhores vinícolas.

7. PFALZ

O Pfalz ou Rheinpfalz, sua antiga denominação, é uma região em franca ascensão na Alemanha, produzindo vinhos de alta qualidade, com caráter picante (“spicy”), que são muito semelhantes aos vinhos da Alsácia.

É a segunda maior região vinícola da Alemanha, estendendo-se por 80 Km desde Rheinessen até a Alsácia, tendo como limites o rio Reno, a leste, e as Montanhas Haardt, a oeste.

O clima de Pfalz é o mais seco e ensolarado de todo o país, sendo os vinhedos localizados em terras planas e em encostas pouco inclinadas, de solos muito variáveis de calcário, granito e ardósia argilosa, agrupados em ilhas esparsas num mar de solos de rocha sedimentar e areia argilosa.

A produção de Pfalz é a maior da Alemanha, sendo que as melhores vinícolas possuem a maior parte de seus vinhedos plantados com a Riesling, dando origem a vinhos de elevado padrão, além de excelentes vinhos de gewürztraminer e muskatellers secos.

Existem hoje na região cerca de 25.000 pequenos proprietários, que em grande parte vendem suas uvas para cooperativas, que acabam por processar 25% dos vinhos de Pfalz, produzidos nos mais variados estilos, desde quase metade do Liebfraumilch (a outra metade vem de Rheinessen), até os mais sofisticados e expressivos varietais.

8. HESSISCHE BERGSTRASSE

Situada entre Rheinessen e a Francônia, esta região é na verdade a ponta mais ao norte dos vinhedos de Baden, constituindo-se na menor e menos conhecida de todas as regiões de Qualitätswein da Alemanha, com vinhos muito frutados, com marcante acidez e notas terrosas.

Esta área corresponde à parte norte da antiga “strata montana” dos romanos, ou estrada montanhosa. Os romanos trouxeram a vinicultura a esta região, porém foram os mosteiros que lhes deram o suporte durante toda a Era Medieval, mantendo viva a tradição da vinificação. Há uma boa quantidade de Riesling plantada, sendo os melhores vinhos da região.

Os vinhedos cultivados em solos relativamente ricos, produzem vinhos muito frutados, em estilos mais ricos que os vinhos de Rheinessen, e que lembram os Rheingau mais rústicos.

A Müller-Thurgau pode ser bastante fragrante nesta região, a Silvaner decididamente não possui o mesmo caráter encontrado na Francônia e a gewürztraminer pode ter um estilo bastante refinado.

9. FRANKEN (FRANCÔNIA)

O vinho clássico da Francônia é produzido com a uva Silvaner, em estilo seco e com característicos aromas terrosos e defumados, engarrafados nos frascos conhecidos como Bocksbeutel. Infelizmente esta uva vem dando lugar atualmente à Müller-Thurgau, entre outras.

Situada na Bavária, a Francônia é a região mais ao norte daquelas situadas a leste da Alemanha, com clima continental, possuindo verões quentes e secos e invernos bastante rigorosos, quando é comum o congelamento das vinhas. Mais da metade dos vinhedos foram replantados a partir de 1954, com sensível diminuição da Silvaner.

Os vinhos são secos, bastante adequados para acompanhar refeições. A região é também famosa por sua excelente cerveja, sendo que os melhores vinhos são invariavelmente exportados.

Os vinhos produzidos com a Silvaner são os melhores exemplos do que esta varietal pode produzir em termos de qualidade. No entanto, não podemos esquecer que na Francônia também se produz Rieslings de excelente qualidade, porém somente nos anos mais quentes. A Riesling responde por apenas 3% dos vinhedos da região.

10.WÜRTTEMBERG

Situada na fronteira leste da região vinícola alemã, entre Frankfurt ao norte e o Lago Constance ao sul, esta é a região onde são produzidos os vinhos tintos da Alemanha. No entanto, é bom que se diga, trata-se de um tipo de vinho que certamente não seria reconhecido como tinto por consumidores fora da Alemanha.

Metade dos vinhedos da região é de uma uva tinta chamada trollinger, que dá origem a um vinho leve e fresco, porém pouco encorpado, com poucos taninos e outros atributos que poderiam caracterizá-lo como um verdadeiro vinho tinto.

Mesmo os mais concentrados não se comparam aos vinhos tintos produzidos em na região adjacente de Baden.

O rosado Schillerwein ali produzido é uma especialidade, geralmente com mais caráter que os tintos produzidos com outras uvas tintas cultivadas na região.

Os vinhos brancos são geralmente de qualidade modesta, com raras exceções proporcionadas por robustos Riesling, intensamente fragrantes e com marcante acidez.

Uma das variedades brancas aqui encontradas merece menção, a kerner, que é um híbrido de trollinger x Riesling, criada no Instituto Viticultural Weinsberg de Württemberg, e que tem seu nome em homenagem ao poeta Justinus Keller.

11.BADEN

Baden, a mais longa das regiões vinícolas, se estende por aproximadamente 400Km, tendo como limites a Francônia, ao norte, e Bodensee, ao sul. Por sua diversidade de condições geográficas, geológicas e climáticas produz uma ampla gama de vinhos, desde o suave Silvaner, passando pelo leve e picante gutendel, pelo atraente rosado Weissherbst, até uma razoável parcela dos melhores tintos da Alemanha.

O clima da região é ensolarado e quente, devido à proteção oferecida pela Floresta Negra e pelas Montanhas Odenwald. A maioria dos vinhedos se situam em áreas planas ou em suaves encostas, porém alguns se localizam nas partes mais altas de encostas escarpadas, sendo assim preservados das geadas, comuns nas outra áreas.

O solo é rico e fértil, compreendendo pedregulho, calcário, argila, marga, granito e solos sedimentares. A topografia plana permite a mecanização dos vinhedos e apesar da variedade de vinhos produzidos, a maior parte se constitui de vinhos suaves e neutros, produzidos a granel e comercializados com a chancela Baden QbA.

Mais de 90% da vinificação é conduzida pelas 54 cooperativas locais, porém existem alguns produtores independentes, de alta qualidade, entre os 26.000 existentes na região. As principais uvas são a Müller-Thurgau, a rülander e a spätburgunder.

12 . SAALE-UNSTRUT E SACHSEN

Essas regiões vinícolas estão situadas mais ao norte na Alemanha Oriental, sendo que Saale-Unstrut é equidistante de Berlim e da Francônia, a leste de Leipzig, enquanto que Sachsen está aproximadamente a 180 Km a leste desta região, ao redor da cidade de Dresden.

A situação continental propicia verões bastante quentes, porém os invernos são longos e muito rigorosos. Antes da reunificação das Alemanhas, a produção de uvas era bastante reduzida e problemática, com métodos de produção bastante rústicos.

O futuro dessas regiões aponta para a produção de vinhos varietais de alta qualidade, especialmente se as antigas videiras não forem substituídas por híbridos de qualidade inferior. As principais varietais são a Müller-Thurgau e a Silvaner, sendo que a Riesling se constitui em apenas 5% da área plantada.

Os vinhos tintos tem um futuro promissor nessas regiões, especialmente em Sachsen, onde a escolha da uva tinta recai sobre a portugieser.

GLOSSÁRIO

Albariño - Uva branca da Espanha, que produz vinhos refrescantes e de corpo leve.

Aligoté - Uva de casta branca cultivada em Borgonha que produz vinhos de corpo médio, secos e refrescantes, com fundo de especiarias.

Amarone - Um tinto robusto da região do Vêneto (Itália), seco e longêvo, feito de um corte de uvas tintas parcialmente desidratadas.

Arneis - Um vinho seco de corpo leve, da região de Piemonte, Itália.

Asti Spumante - Da região de Piemonte, Itália, um espumante 'demi-sec' produzido com a uva Moscato di Canelli, no vilarejo de Asti.

Auslese - Vinho branco alemão, produzido com uvas que são muito maduras e com alto teor de açúcar.

Banyuls - Vinho francês feito de uvas da variedade Grenache, de colheita-tardia, e servido com chocolate ou pratos com um toque doce. A Lei determina que o vinho deva ter graduação alcoólica de 15%.

Barbera - Mais bem sucedida na região italiana de Piemonte. Alta acidez, de cor rubi intensa e encorpado, pouco tânico e com um toque de cassis.

Barbaresco - Vinho tinto da região de Piemonte, Itália, feito de uvas da variedade Nebbiolo e menos encorpado que Barolo.

Bardolino - Um vinho tinto leve da região de Vêneto, Itália. Um corte de várias uvas, de cor violácea, seco e ligeiramente amargo, às vezes levemente frisante.

Barolo - Vinho tinto italiano, altamente respeitado, feito com uvas da variedade Nebbiolo. É escuro, encorpado, tem alta concentração de taninos e de álcool. Envelhece bem.

Beaujolais - Vinhos tintos tipicamente leves, refrescantes e frutados, da área ao sul da Borgonha, perto de Lyons, na França oriental.

Blanc de Blancs - Champanha ou vinho branco feito de uvas brancas.

Blanc de Noirs - Vinho branco ou rosé, ou champanha feita de uvas tintas.

Blush - Terminologia americana para 'rosé'. Qualquer vinho de cor rosada.

Boal or Bual - Cultivada na Ilha da Madeira, produz vinhos medianamente doces.

Brunello - Esta casta da uva Sangiovese é a única uva permitida na produção dos Brunellos di Montalcino, o raro e caro tinto Toscano. Frutas negras e vermelhas exuberantes com forte presença de taninos.

Cabernet Franc - Uva tinta utilizada em Bordeaux para cortes com Cabernet Sauvignon. Produz um vinho tinto que evolui mais cedo, devido ao menor nível de taninos.

Vinhos de corpo leve a mediano, com aroma de fruta mais presente do que em Cabernet Sauvignon, e alguns dos cheiros herbáceos presentes em Cabernet Sauvignon ainda não madura.

Cabernet Sauvignon - Cassis, ameixa, cereja negra & especiarias, com toques de azeitona, menta de baunilha, tabaco, cedro tostado, aniz, pimenta e ervas. Vinhos encorpados de grande estrutura que melhora com envelhecimento. Cabernet passa de 15 a 30 meses envelhecendo em barricas de carvalho americanas e francesas que tendem a amaciar os taninos, acrescentando os sabores de cedro tostado e de baunilha.

Carignan - Conhecida como Carignane na Califórnia e Cirnano na Itália. Embora no passado fosse uma das principais uvas de corte para vinhos em jarra, cuja popularidade diminuiu, ainda aparece em alguns 'blends'. Vinhedos antigos são procurados devido à intensidade de suas uvas.

Carmenere - Também conhecido com 'Grand Vidure', largamente cultivada em Bordeaux. Hoje em dia, associada principalmente com o Chile. A Carmenere foi levada ao Chile por volta de 1850. Tem sido frequentemente confundida e muitos plantadores e o governo chileno a consideravam uva Merlot.

Cava - Vinho espumante da Espanha. Produzido pelo método champenoise.

Charbono - Encontrado principalmente na Califórnia (é possível que seja a Dolcetto), a área de plantio tem sido reduzida. Frequentemente leve e tânica. Poucas vinícolas ainda a plantam.

Chardonnay - Maça, pera, baunilha, figo, pêssego, abacaxi, melão, cítrico, limão, 'grapefruit', mel, especiaria, 'butterscotch', manteiga e avelã. Chardonnay se dá bem no envelhecimento em carvalho e na fermentação em barricas, e é facilmente manipulada com técnicas tais como envelhecimento método sur lie e fermentação maloláctica.

Châteauneuf-du-Pape - Os vinhos mais famosos do sul do Vale do Rhône são produzidos em e ao redor da cidade do mesmo nome (a residência de verão dos papas durante o exílio em Avignon). Os tintos são opulentos, maduros, têm graduação alcoólica alta e sabores rústicos na boca. Apesar de que 13 variedades são plantadas aqui, a principal é a Grenache, seguida pela Syrah, Cinsault, e Mourvèdre (também Vaccarese, Cunoise, Terret Noir, Muscardin, Clairette, Piquepoul, Picardan, Rousanne, Bourboulenc).

Chenin Blanc - Nativa do Loire, onde é a base para os famosos brancos: Vouvray, Anjou, Quarts de Chaume e Saumer. Em outras áreas é uma ótima uva de corte. Conhecido como Steen na África do Sul, é a uva mais cultivada. Na Califórnia é utilizada principalmente em cortes para vinhos de mesa, comuns. Pode ser um vinho agradável, com toques de melão, pêssego, especiarias e fruta cítrica. Os grandes vinhos do Loire, dependendo do produtor, podem ser de secos e refrescantes a doces.

Chianti - De uma combinação de uvas, este tinto frutado, de cor rubi clara a violácea, pode ser denominado Chianti Riserva quando envelhecido por três ou mais anos.

Chianti Clássico - Vem de uma parte controlada do distrito de Chianti. Para ser denominado Chianti Clássico, o vinhedo bem como a vinícola devem estar localizados dentro da área especificada.

Claret - Terminologia britânica para vinhos tintos de Bordeaux.

Colombard (French Colombard) - A segunda variedade de uva branca mais plantada na Califórnia, utilizada quase que integralmente para vinhos a granel. Rende uma colheita abundante, quase 11 toneladas por acre, e faz vinhos limpos e simples.

Constantia - Este lendário vinho doce da África do Sul era um favorito do Napoleão. Vem de uma propriedade chamada Groot Constantia.

Cortese - Uva branca cultivada em Piemonte e Lombardia. Mais conhecido pelo vinho Gavi. A uva produz um vinho refrescante, de corpo leve e bem equilibrado.

Dolcetto - Do noroeste de Piemonte, produz vinhos suaves, redondos e frutados, com fragrâncias de alcaçuz e amêndoas.

Eiswein - "Ice Wine", um vinho doce alemão, feito de uvas que congelaram na videira. O congelamento concentra os açúcares nas uvas antes da colheita.

Frascati - Um vinho branco italiano, frutado, dourado-pálido, podendo ser de seco a doce.

Fumé Blanc - Veja Sauvignon Blanc.

Gamay - O Beaujolais faz seus famosos tintos frutados exclusivamente com uma das muitas Gamay disponíveis, a Gamay Noir à Jus Blanc. Com baixo teor alcoólico e acidez relativamente alta, os vinhos devem ser consumidos logo depois de engarrafados; o melhor exemplo disso é o Beaujolais Nouveau, distribuído aos mercados consumidores praticamente de noite p'ro dia. É cultivada também no Loire, mas não produz nenhum vinho digno de nota. Os suíços a cultivam largamente, para usar em corte com a Pinot Noir; Frequentemente recorrem à prática de chaptalização.

Gamay Beaujolais - Uma variedade da Califórnia que produz vinhos pouco notáveis. Usada principalmente para cortes.

Gattinara - Vinho tinto de Piemonte, elaborado com Nebbiolo combinado com outras uvas. Potente e longo.

Gewürztraminer - Um 'bouquet' floral característico e um gosto de especiarias são referências deste vinho medianamente doce. Cultivada principalmente na região de Alsace da França e Alemanha, e também na Califórnia, no Leste Europeu, na Austrália e na Nova Zelândia.

Grappa - Um destilado italiano feito de maçã. Seco e de alta graduação alcoólica, é um digestivo.

Grenache - Uva usada principalmente em cortes e na produção de vinhos Rosé e “blush” na Califórnia, enquanto que na França, é usada em corte para fazer Chateauf-neuf-du-Pape. Originária da Espanha é a segunda uva mais cultivada no mundo. Produz um vinho frutado, de corpo médio e com características de especiarias.

Johannisberg Riesling - Veja Riesling

Kir - Um aperitivo da região da Borgonha, na França. Faz-se esta bebida popular com uma taça de vinho branco seco e uma colher de chá de licor de cassis. Para fazer Kir Royale, use champanha ou um vinho espumante.

Lambrusco - Um vinho frizante, normalmente tinto, de seco a doce, do norte da Itália, feito da uva do mesmo nome.

Liebfraumilch - Um vinho branco alemão, de corte, semi-doce e moderadamente neutro, responsável por até 50% das exportações de vinho da Alemanha.

Madeira - Um vinho fortificado cujo nome vem da ilha na qual suas uvas são plantadas. O vinho é aquecido lentamente num ambiente apropriado, a uma temperatura superior a 110 ° F, e deixado para esfriar durante vários meses. Os tipos variam desde aperitivos secos, da uva Sercial, aos opulentos e doces Boal e Mamsey.

Malbec - No passado, importante em Bordeaux e no Loire em vários cortes, esta uva não muito resistente tem sido gradualmente substituído pelo Merlot e as duas Cabernet. Contudo, a Argentina tem tido enorme sucesso com esta varietal. Nos Estados Unidos, Malbec é apenas uma uva para corte, e mesmo assim pouco significativa, mas algumas vinícolas a usam, o motivo mais óbvio sendo que é considerada ingrediente da receita bordelêsa de corte.

Marc - Uma bebida destilada feita de maçãs prensadas que é conhecida por nomes diferentes ao redor do mundo. Na Itália é Grappa; na Borgonha, Marc de Bourgogne; em Champagne, Marc de Champagne; Seco e de alto teor alcoólico, tipicamente um digestivo pós-jantar.

Marsala - Feito de uvas Grillo, Catarratto, ou Inzolia, este vinho Siciliano pode ser seco ou doce, e é comumente usada na culinária.

Marsanne - Um vinho encorpado, moderadamente intenso com notas de especiarias, pêra e fruta cítrica. Popular no Rhône e na Austrália (especialmente no estado de Victoria), são alguns dos vinhedos mais antigos do mundo. Os “Rhône Rangers” da Califórnia tem tido considerável sucesso com esta variedade.

Mead - Comum na Europa medieval, um vinho feito através da fermentação de mel e água. Alguns produtores agora fazem “meads” saborizadas.

Meritage - Registrado em 1989 com o Departamento de Marcas e Patentes dos EUA por um grupo de produtores de vinho, que procurou estabelecer padrões de identificação de vinhos tintos e brancos feitos de cortes tradicionais bordelêses. Precisavam de um nome para estes vinhos porque, como se utilizava menos de 75% de uma única variedade, o rótulo não podia conter uma variedade específica de uva. Meritage foi escolhido, pois era a junção de duas palavras, “merit” (mérito) e “heritage” (herança). Para ser designado um ‘meritage’, o vinho deve: ter duas ou mais variedades bordalesas: Vinhos tintos / cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenere, Gros Verdot, Malbec, Merlot, Petite Verdot e St. Macaire. Vinhos brancos / Sauvignon Blanc, Muscadelle e Sémillon. Ter menos que 90% de uma única variedade qualquer. Ser o melhor vinho da vinícola, do seu tipo. Ser produzido e engarrafado por uma vinícola Estadunidense, de uvas que levam uma nomenclatura americana. E, a produção ser limitada a 25.000 caixas por safra.

Merlot - Ervas, azeitonas verdes, cereja e chocolate. Mais macio e de corpo médio, com menos taninos que Cabernet e pronto para ser consumido mais cedo. Adapta-se bem ao envelhecimento em carvalho. Frequentemente usado em corte com Cabernet, para torná-lo mais macio.

Montepulciano - Vinho de corpo mediano a encorpado, com boa cor e estrutura. Conhecido pela sua qualidade e valor.

Moscato - Veja Muscat

Mourvedre - Um vinho agradável, de corpo mediano, com sabores de cerejas, de especiarias e de cassis, e taninos moderados. Frequentemente utilizado em Chateauf-du-Pape.

Müller-Thurgau - O cruzamento de duas uvas, Sylvaner e Riesling. Cultivada principalmente na Alemanha, no norte da Itália e na Nova Zelândia. De cor clara, pode ser de seco a meioseco.

Muscat - Também conhecida como Muscat Blanc e Muscat Canelli. Com enfáticas notas florais e de especiarias, também pode ser usada para cortes. Uma uva versátil que pode ser transformada em qualquer coisa desde Asti Spumante e Muscat de Canelli, até um vinho seco como o Muscat d’Alsace.

Nebbiolo - A grande uva do norte da Itália, que se sobressai nos Barolos e Barbarescos, vinhos potentes com boa durabilidade. De pouca expressão fora dessa região, Nebbiolo também tem uma pequena presença na Califórnia. Até agora, os vinhos são leves e descomplicados, sem nenhuma semelhança aos tipos italianos.

Petit Verdot - Da região de Bordeaux na França, é usada em cortes com Cabernet Sauvignon.

Petite Sirah - Sabores de ameixa e de cassis marcam este vinho de cor rubi intensa. Normalmente encorpado com forte presença de taninos. Usado na França e na Califórnia em cortes. Sem nenhuma relação com a Syrah da França.

Pinot Blanc - Sabor e estrutura similar à Chardonnay, é usada em Champagne, Borgonha, Alsace, Alemanha, Itália e Califórnia e pode fazer vinhos excelentes. Pode ser intensa, complexa, com notas de pêra madura, de especiarias, de frutas cítricas e de mel.

Pinot Grigio/Pinot Gris - Em seu auge, esta varietal produz vinhos que são macios, perfumados e com mais cor que a maioria dos outros vinhos brancos. Cultivada principalmente no nordeste da Itália, mas como Pinot Gris é cultivada na Alsacia e é conhecida como Tokay.

Pinot Meunier - Cultivada na região de Champagne, na França, é combinado com Pinot Noir e Chardonnay para acrescentar sabores de fruta ao champanha.

Pinot Noir - Esta é a magnífica uva nobre da Borgonha. Difícil de cultivar, mas quando no seu auge, é redondo e mais rico do que Cabernet Sauvignon, com menos tanino. Sabores de uvas-passa, com elementos de cereja negra, framboesa e especiarias.

Pinotage - O cruzamento entre Pinot Noir e Cinsault. Cultivada na África do Sul. Fermentado a temperaturas mais altas e envelhecido em carvalho novo para obter elegância e maravilhosos sabores de frutas negras.

Port - Vinho fortificado da região do Douro, Portugal. Os tipos incluem: Late Bottle/LB, Tawny, Ruby, Aged e Vintage. A maioria, tintos e doces.

Retsina - Vinho branco seco da Grécia, saborizado com resina de pinheiro. Voltando à época da Grécia antiga, é preciso adquirir o gosto de bebê-lo. O sabor dominante é de terebentina. Sabores de Riesling, como damasco e fruta tropical, com aromas florais são características deste vinho que varia muito, inclusive de seco a doce.

Rosé - Às vezes chamado de “blush”; Qualquer vinho leve, rosado, seco a doce, feito através da remoção das cascas das uvas tintas logo no início no processo de fermentação, ou através da mistura de vinho tinto e branco.

Roussane - Uma uva vinífera branca do norte do Vale do Rhône, usado principalmente em cortes com a também uva vinífera branca, Marsanne.

Sangiovese - Conhecido por sua estrutura macia, com sabores médios a cheios de especiarias, framboesa, cereja e aniz. A Sangiovese é utilizada em muitos vinhos finos italianos, incluindo o Chianti.

Sauterns - Uma combinação de uvas, principalmente de Sémillon e de Sauvignon Blanc, afetados pelo Botrytis Cinérea, que concentra a doçura e o álcool do vinho.

Sauvignon Blanc - Sabores e aromas de capim e ervas marcam este vinho de corpo leve a mediano, às vezes com insinuações de groselha e cassis. Na Califórnia é frequentemente

chamado Fume Blanc. A Nova Zelândia produz alguns dos Sauvignon Blancs mais elegantes, com estilo marcadamente frutado.

Sémillon - A origem do Sauternes, e muitos dos brancos secos de Graves, Pessac-Léognan e do Hunter Valley na Austrália. Tem o potencial de produzir maravilhosos vinhos colheitatardia, com notas complexas de figo, pêra, tabaco e mel.

Sherry - Vinho fortificado do Distrito de Jerez de la Frontera, ao sul da Espanha. Palomino é a principal variedade vinífera, com a Pedro Ximénez utilizada para os vinhos mais doces, mais encorpados. Os “Sherries” mais secos são melhores se servidos esfriados; os meio doces a doces são melhores à temperatura ambiente. Passando de seco a muito doce, os tipos são: Manzanilla, Fino, Amontillado, Oloroso, Pale Cream, Cream, Palo, e Pedro Ximénez. Shiraz/Syrah cereja negra, especiarias, pimenta, piche e couro, com taninos redondos e estrutura macia fazem deste vinho um crescente favorito. Com o apelo de serem consumidos jovens, também tem o potencial de envelhecer bem para se transformar em vinhos mais complexos.

Soave - Um vinho branco seco, de cor de palha, da região italiana do Vêneto. Soave é um clone de U.C. Davis. Em 1948, as uvas Muscat de Alexandria e Grenache Gris foram combinadas para criar este delicado sabor de Muscat. É muito característico.

Tokay - Veja Pinot Gris.

Traminer - Palavra alemã para uvas. Veja Gewürtztraminer.

Trebbiano - Chamada de Trebbiano na Itália e de Ugni Blanc na França. Encontrada em quase todos os vinhos brancos básicos da Itália, e é também um ingrediente autorizado na combinação usada para o Chianti. Na França é comumente chamada de St Émilion, e entra na produção de Conhaque e Armagnac.

Ugni Blanc - Veja Trebbiano

Valpolicella - Um vinho tinto leve, meio-seco, da região do Vêneto, na Itália, normalmente consumido enquanto jovem.

Verdicchio - Uva branca da Itália que produz um vinho claro, leve e refrescante.

Viognier - A Viognier é uma das uvas mais difíceis de cultivar. Produz um vinho branco, floral e com notas de especiarias, médio a encorpado, muito frutado, e com aromas de abricote e pêssego.

Zinfandel - Com sabores predominantes de framboesa e aroma de especiarias, os Zinfandel podem ser audaciosos e intensos, bem como leves e frutados. Adaptam-se bem quando combinados, produzindo sabores de cereja, frutas silvestres, e ameixas pretas, com notas de couro, terra e piche. É a uva mais plantada na Califórnia. Uma boa parte é transformada em White Zinfandel, um vinho rose (‘blush’), ligeiramente doce.