

GLOBO

As vítimas da moda do vinho tinto

Jonathan Nossiter

As vítimas da moda do vinho tinto Agora que as temperaturas mais baixas se aproximam, os brasileiros sonham com o vinho tinto sem suar por esse prazer. Mas, misteriosamente, o país continua escravizado por uma idéia de tinto que tem estado fora de moda na Europa e na América do Norte nos últimos cinco anos. Os monstros tintos inchados, alcoólicos tipo geleia foram largamente promovidos por revistas (hoje totalmente desacreditadas) como a "Wine Spectator" e a "The Wine Advocate" de Robert Parker. Para muitos amantes do vinho em Milão, Paris e Nova York esses vinhos estão igualmente desacreditados. Infelizmente, no Chile e na Argentina, os maiores fornecedores de vinho para o Brasil, essas notícias ainda não chegaram. Enquanto os brasileiros pagarem por esses vinhos densos, mais sólidos do que líquidos, apesar de inapropriados para o clima e a cozinha do país, os homens de negócio chilenos e argentinos que produzem vinho como se fosse refrigerante, continuarão sorrindo em seu caminho para o banco. Em outros lugares, um dos poucos efeitos positivos da crise econômica tem sido precipitar a queda de produtos espúrios e falsos. Simultaneamente, a noção de que mais e maior é sempre melhor também caiu. Então, tem havido algo como um renascimento entre produtores de vinho na Europa e mesmo, lentamente, na América do Norte, para retornar ao modelo histórico de tintos mais leves, frescos, cortantes, complexos e terrosos. Esse tintos mais finos são facilmente digeridos, além de serem acompanhamentos melhores para todo tipo de comida, do churrasco ao bacalhau. Considere um dos poucos tintos non-Hollywood (comprometidos comercialmente) de Bordeaux, o Château Le Puy (importado pela Worldwine). Depois de 30 anos servindo seus palatos ao mercado americano (mais fruta, mais álcool e mais doçura do que Bordeaux em toda a sua história), os châteaux de Bordeaux, incluindo os nomes mais famosos como Margaux e Mouton Rothschild, recentemente se prostraram diante da explosão dos mercados chinês e asiático. De fato, em um cálculo cínico, eles ainda intensificaram o estilo enjoativo, doce e xaroposo que poucos na Europa ou nos Estados Unidos procuram num vinho. O sórdido clichê do ocidental que vai ao Extremo Oriente em busca de acompanhantes foi virado do avesso. São os orientais que viajam a Europa à procura de luxuosas cortesãs ocidentais. Também é verdadeiro que poucos na nova economia na Europa e na América do Norte podem pagar por esses promíscuos vinhos especulativos, que agora custam (na França!!) entre R\$ 200 e R\$ 2000. No Brasil, paga-se facilmente quatro vezes esse valor pelo que é, na verdade, geleia de frutas alcoólica com um rótulo esnobe. Então, quando se calcula a quantidade de aditivos químicos colocados nos vinhedos e nas adegas para garantir a liquidez dos instrumentos financeiros, você precisa cocar a cabeça para entender por que alguém pagaria para se envenenar com algo tão pouco autêntico e inerte.

o uma idéia de tinto que tem estado fora de moda

É um pequeno milagre que o Château Le Puy, um dos poucos vinhos naturais e mais-que-orgânico em Bordeaux, sequer exista. Com 51 hectares na subregião de Cote de Francs, ele compartilha o mesmo substrato geológico com o Pomerol e o Saint Emillion, e como seus vizinhos mais famosos, é um dos poucos lugares do mundo hospitaleiros para a Merlot

graças ao solo argiloso misturado com silico-calcário. A propriedade está com a família Amoreau desde 1610 e seu atual produtor, Jean-Pierre, é ao mesmo tempo pioneiro e tradicionalista. Um dos líderes do movimento biodinâmico na vitivicultura francesa, um escrupuloso partidário da noção biodinâmica de que o ecossistema inteiro de sua propriedade precisa ser cuidado em equilíbrio natural, Amoreau é também herdeiro de uma tradição familiar que tem se mantido inalterada por 403 anos. Nenhuma geração colocou química no solo da família. Ou aditivos artificiais no vinho. Isso faz do Château Le Puy, o histórico precursor do movimento do vinho natural. Isso também significa que, finalmente, você pode beber a expressão mais verdadeira e límpida do celebrado solo de Bordeaux e entender por que as pessoas tem feito tanto rebuliço nos últimos 200 anos. Mas comprador, tome cuidado. Se você pensa que um Bordeaux precisa ser grande, rico, alcoólico e doce, está sem sorte. No Château Le Puy, cujas vinhas têm em média 50 anos, eles são líquidos, e não sólidos. São sedosos, sutis, cortantes, frescos e mais aromáticos do que o coquetel de frutas que a tecnologia e as leveduras criadas em laboratório produzem no Bordeaux convencional. E se você abrir uma garrafa com o seu churrasco, vai perceber como a acidez salina lida com a gordura e o defumado da carne como faz a faca de um chef três estrelas, que permite a você sentir os sabores e as fibras da comida, provocando o seu palato com um formigamento que o deixará tonto de prazer. Para vinhos com um perfil similarmente vivido (e preços comparativamente pagáveis), eu também sugiro o Aphros vinho verde tinto (www.msirnport.com), Domaine Tissot Trousseau (delacroixvinhos.com.br), os Bourgeuils e os Chinons do Domaine Breton e os Chevernys da Puzelat (worldwine.com.br).