

*Ciro Lilla*

Introdução ao

*Mundo* do  
*Vinho*



# DADOS DE COPYRIGHT

## Sobre a obra:

A presente obra é disponibilizada pela equipe [Le Livros](#) e seus diversos parceiros, com o objetivo de oferecer conteúdo para uso parcial em pesquisas e estudos acadêmicos, bem como o simples teste da qualidade da obra, com o fim exclusivo de compra futura.

É expressamente proibida e totalmente repudiável a venda, aluguel, ou quaisquer uso comercial do presente conteúdo

## Sobre nós:

O [Le Livros](#) e seus parceiros disponibilizam conteúdo de domínio público e propriedade intelectual de forma totalmente gratuita, por acreditar que o conhecimento e a educação devem ser acessíveis e livres a toda e qualquer pessoa. Você pode encontrar mais obras em nosso site: [lelivros.love](http://lelivros.love) ou em qualquer um dos sites parceiros apresentados [neste link](#).

***"Quando o mundo estiver unido na busca do conhecimento, e não mais lutando por dinheiro e poder, então nossa sociedade poderá enfim evoluir a um novo nível."***



Ciro Lilla

# Introdução ao Mundo do Vinho



*wmf*martinsfontes

SÃO PAULO 2016

*À minha mulher Carmen e aos meus filhos Otavio, Marcelo e Roberto, pelo tempo que era deles e foi para o vinho.*

*Aos meus pais, pela educação e valores que deles recebi.*

# Índice

*Apresentação*

**Introdução**

Capítulo 1

**O que é vinho**

Capítulo 2

**Noções preliminares**

Capítulo 3

**As uvas mais importantes para a produção de vinhos**

Capítulo 4

**Os vinhos e seus países de origem**

Capítulo 5

**Alguns vinhos famosos**

Capítulo 6

**Vinho e comida**

Capítulo 7

**Cuidados, conselhos e equipamentos**

Capítulo 8

**Perguntas mais frequentes**

Capítulo 9

**Alguns comentários**

# Apresentação

Muita gente me pergunta qual a melhor maneira para aprender sobre vinhos. Primeiramente, é preciso beber com atenção. Quem devora um prato sem prestar atenção nunca será um *gourmet*, assim como quem engole um vinho não aprenderá sobre vinhos.

É importante esclarecer que todo o mundo tem condições de apreciar um vinho. São raríssimos os casos de pessoas com deficiência olfativa ou com um olfato imensamente apurado. Outra bobagem é achar que entender de vinhos é buscar aromas específicos na bebida, associando os aromas presentes num certo vinho com os conhecidos. Hoje em dia é comum ver pessoas cheirando o vinho e desfiando uma infinidade de aromas que dizem ter encontrado na bebida. Isso só afasta as pessoas do vinho. Portanto é preciso deixar claro que entender de vinhos não significa reconhecer aromas específicos em determinado vinho.

Além disso, é importante ler sobre o assunto. Atualmente, existe uma vasta literatura à disposição do interessado, também em português. Um ótimo livro brasileiro é o *Tintos e brancos*, de Saul Galvão. Recomendo também as revistas brasileiras *Gula*, *Prazeres da Mesa* e *Vinho Magazine*, a americana *Wine Spectator* e a inglesa *Decanter*, que são de leitura muito agradável. Para vinhos franceses sugiro a *Revue du Vin de France* e para os portugueses a *Revista de Vinhos*. Para notas sobre vinhos, não posso deixar de mencionar a *Wine Advocate*, do influente crítico norte-americano Robert Parker.

Porém o mais importante para aprender na prática é participar de *degustações às cegas*, em que se prova alguns vinhos sem saber quais são. Aí é que realmente se vai descobrindo as diferenças entre eles – como são os vinhos de cada região ou de cada uva –, esclarecem-se certos mitos, aprende-se que às vezes um vinho mais barato é melhor ou lhe dá mais prazer que um muito mais caro, e assim por diante.

Há duas maneiras fáceis de participar de degustações às cegas: filiando-se a uma das associações que promovem essas degustações, como a Associação Brasileira de Sommeliers e a Sociedade Brasileira dos Amigos do Vinho, ambas com filiais em diversas cidades. Pode-se também formar o próprio grupo de degustação, reunindo de seis a oito amigos interessados no assunto e organizando os encontros com certa frequência, uma vez por mês ou a cada quinze dias, por exemplo.

Em alguns grupos, um membro por vez organiza tudo, seleciona os vinhos sem que os outros saibam o que foi escolhido, embrulha e numera as garrafas. Em outros, cada um leva um vinho já embrulhado (mas só devem ser provados cerca de cinco ou seis, senão a pessoa se perde), servem-se os vinhos nos copos colocados um ao lado do outro, e o degustador analisa a cor de cada um, comparando os aromas e o sabor. Isso tudo é feito em silêncio, até todos terem terminado de degustar todos os

vinhos. Aí começa a troca de idéias, e finalmente as garrafas são desembulhadas, revelando seus rótulos.

Todo o mundo tem todas as condições para entender de vinhos e se tornar um enófilo, que é o “amante do vinho”, o amador que, com o tempo, se torna um conhecedor. Já se a intenção for se tornar um enólogo, o caminho será um pouco mais longo, pois enólogo é o profissional de curso superior responsável pela produção do vinho na vinícola. Ou, como diz meu grande amigo Luiz Groff, enólogo é aquele que, perante o vinho, toma decisões, enquanto o enófilo é aquele que, perante decisões, toma vinho.

# Introdução

## BREVE HISTÓRIA

Pesquisas recentes descobriram, na região que hoje é o Irã, vestígios de vinho em ânforas que datam de 5000

Muitos acreditam que o vinho tenha começado a ser produzido nessa região, na passagem da Idade da Pedra para a do Bronze, quando as primeiras comunidades deixaram de ser nômades. Foi a época dos primeiros potes e ânforas de barro. Hoje em dia, porém, a teoria mais aceita é a de que a uva teria se originado no Cáucaso, chegando depois ao Oriente Médio.

O vinho é muito anterior à escrita, e é citado desde os primeiros textos sumérios de que se tem notícia. Esses textos foram gravados em tábuas de argila e contam uma história semelhante à do dilúvio narrado na Bíblia. O Noé sumério, Gilgamesh, teria pago também com cerveja e vinho os trabalhadores que construíram a arca. Segundo a Bíblia, a primeira coisa que Noé fez ao sair da sua arca depois daquela chuva toda foi plantar uvas e produzir vinho, embriagando-se.

O vinho também é muito importante na mitologia grega e em lendas persas. Depois, como sabemos, Jesus fez seu primeiro milagre transformando água em vinho nas bodas de Canaã, e na Santa Ceia o escolheu para simbolizar seu sangue.

É provável que os fenícios, povo comerciante originário do que hoje é o Líbano, tenham levado a bebida até a Grécia, onde ela ganhou enorme importância – o deus grego do vinho, Dioniso, era filho do próprio Zeus. Em Roma, o deus do vinho era conhecido como Baco, donde a palavra *bacanal*.

O vinho era a bebida do dia-a-dia de gregos e romanos, mas nessa época era diluído em água. A ele também se adicionava mel ou resina para que durasse mais, já que nas ânforas de barro a sua vida era muito curta. Até hoje se encontra na Grécia um vinho com resina, chamado de Retsina. Eu particularmente não gosto, mas há quem aprecie.

Os gregos espalharam as videiras pela região do Mediterrâneo, até a Espanha. Na “Magna Grécia”, o sul da Itália, a produção prosperou muito, a ponto de a região ter sido chamada de Enótria, “terra do vinho”. Quando os romanos conquistaram a Magna Grécia, depois a própria Grécia e todos os países do Mediterrâneo, ao ocuparem a Europa mais setentrional levaram o vinho e plantaram videiras. Incentivavam também os povos bárbaros a plantar videiras e a produzir vinhos, de modo que deixassem a vida nômade e aceitassem o estilo de vida romano. Foi na época do Império Romano que começou o

estudo sério de tudo o que se relacionasse ao vinho: as uvas, a maneira de plantar, os métodos de produção.

Mas a Idade Média foi um período de grandes dificuldades, com desgraças que assolaram toda a Europa. O vinho também foi muito prejudicado. A principal exceção eram os mosteiros, já que a Igreja assumiu o papel antes desempenhado pelas legiões romanas na produção e difusão dessa bebida.

Os mosteiros tornaram-se centros de cultivo da vinha e da produção do vinho. Toda pesquisa relacionada à bebida era feita pelos monges. Com o tempo, a Igreja tornou-se proprietária dos maiores e mais importantes vinhedos europeus.

Na Renascença, período fértil no desenvolvimento das artes e da ciência, a qualidade do vinho evoluiu muito. Tiveram início então as grandes viagens marítimas e a descoberta do Novo Mundo. Como os padres missionários precisavam do vinho para a celebração das missas, o jeito foi levar mudas de uvas e começar a produção nas terras descobertas – as uvas que existiam nas Américas não eram adequadas à produção de vinhos de qualidade. Finalmente, com a Revolução Industrial iniciou-se a fabricação em série de garrafas de vidro e de rolhas de cortiça, e o vinho foi se tornando o que hoje conhecemos. Isso ocorreu nos séculos XVIII e XIX.

A evolução do vinho nos séculos XVIII, XIX e XX deveu-se à ciência e a alguns cientistas em particular, como Lavoisier, que estudou a fermentação, e Chaptal, ministro de Napoleão, que criou o processo de adicionar açúcar ao mosto para elevar o grau alcoólico, melhorando sua conservação (esse processo é chamado de *chaptalização*). O cientista mais importante para o vinho foi Pasteur, que explicou cientificamente o processo de fermentação, o qual só era conhecido na prática, mas ninguém sabia por que ocorria.

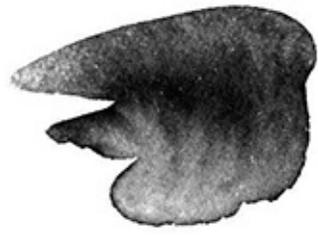
Para atrapalhar todo esse desenvolvimento surgiu uma praga, o inseto filoxera, que arrasou os vinhedos da Europa no fim do século XIX. Foi uma catástrofe que quase destruiu de vez a produção de vinhos no continente.

Após a Segunda Guerra Mundial, os enólogos começaram a surgir por toda parte e deram à produção de vinhos um caráter mais científico. Um dos mais famosos foi o professor Émile Peynaud (francês como Lavoisier, Chaptal e Pasteur), que levou também para o vinhedo inovações e estudos científicos antes restritos ao interior das vinícolas.

Depois se popularizou o controle artificial da temperatura de fermentação, que tornou possível a produção de grandes vinhos em lugares mais quentes.

Diante de todas essas viagens e descobertas, acabou-se por produzir vinhos nas mais diferentes regiões do mundo, e com as mais diversas características.

Quando me dizem que o vinho está na moda, costumo dizer que está sim, há pelo menos nove mil anos!



Capítulo I

# **O que é vinho**

## O PRODUTOR

Considerar que todos os vinhos de mesmo nome, como Barolo, Bairrada ou Châteauneuf-du-Pape, são iguais é o mesmo que achar que todas as feijoadas são iguais. No caso dos vinhos, a diferença principal está no produtor e na qualidade das uvas que são empregadas, assim como no caso da feijoada a diferença se encontra, entre outras coisas, no cozinheiro e na qualidade dos ingredientes. Um ótimo produtor não só tem a arte e o *know-how* para produzir grandes vinhos, como também procura utilizar as melhores uvas, as que vêm dos melhores vinhedos de sua região. E, principalmente, tem o cuidado de limitar a quantidade de uvas por parreira e a quantidade de vinho que produz com uma certa quantidade de uvas.

No mundo do vinho, quantidade e qualidade nunca andam juntas. Quanto mais uvas se colher de certa área e quanto mais vinho se produzir com determinada quantidade de uvas, mais inferior será a qualidade da bebida. Portanto, assim como se escolhe onde comer feijoada, ao comprar um vinho deve-se também prestar muita atenção ao nome do produtor, para evitar adquirir uma garrafa de um produtor fraco que custe tanto ou quase tanto como um vinho de mesmo nome, mas produzido por um ótimo produtor.

## O PROCESSO DE PRODUÇÃO

Em teoria, é muito fácil produzir vinhos: basta esmagar as uvas e deixá-las em um tanque para que comecem a fermentar, transformando o açúcar da uva em álcool. Depois, é só separar o líquido das cascas e manter em repouso para que o sedimento que ainda ficou em suspensão no líquido decante naturalmente para o fundo do recipiente. E por fim abrir a torneira que fica um pouco acima do fundo desse tanque, para retirar o líquido límpido. O processo todo dura algumas poucas semanas. Depois disso o produtor deixa o vinho amadurecendo em barricas de carvalho ou em tanques de aço inoxidável, por um tempo que vai de algumas semanas a muitos meses.

Na produção dos brancos, normalmente se separa o líquido das cascas logo após a prensagem das uvas. Como a cor do vinho vem da casca da uva, o vinho tinto tem que ser produzido com uvas tintas, e o vinho branco pode ser produzido tanto com uvas tintas quanto com uvas brancas, já que as cascas não ficam em contato com o líquido durante a fermentação.

A princípio é só isso, e alguns dos melhores vinhos do mundo são produzidos exatamente como acabei de explicar. Mas é claro que existe uma quantidade enorme de detalhes e técnicas que foram sendo descobertas e ajudam a melhorar a qualidade da bebida.

O vinho é um produto saudável por natureza. Faltando higiene na sua produção, ele vira vinagre. Em outras palavras, se se tornou vinho, já é um produto natural e saudável. É por isso que ele acompanha o homem desde os primórdios da civilização.

## O LOCAL DO VINHEDO

No início do ano vinícola, o ideal para o vinhedo é um inverno muito rigoroso, de modo que a videira tenha seu período de dormência. Depois é preciso um verão com calor e muito sol para as uvas amadurecerem bem, perdendo em acidez e ganhando em teor de açúcar, que depois vai se transformar em álcool. E, finalmente, não pode chover no fim do verão e no começo do outono, quando as uvas estão quase maduras, porque a chuva faz com que elas apodreçam e ainda favorece o surgimento de doenças, além de diluir a bebida. Inverno frio e verão com sol e calor há em muitos lugares, mas fim de verão sem chuva não é tão fácil de encontrar.

O solo e a localização física do vinhedo também são importantes. A videira precisa de solos bem pobres para produzir grandes vinhos. Em terrenos muito férteis, a produção é grande, mas a qualidade é baixa. Em grande parte isso ocorre porque em solos pobres a raiz da videira desce a mais de seis metros em busca dos nutrientes e dos minerais que darão qualidade ao vinho.

A videira gosta de solos secos, que não acumulem a água das chuvas. Por isso os melhores são normalmente porosos. Também para não segurar a água das chuvas, os melhores vinhedos ficam em solos inclinados, como nas encostas das colinas. Além disso, a exposição das videiras ao sol aumenta muito quando a encosta tem uma “exposição correta” voltada para a face norte no hemisfério sul e para a face sul no hemisfério norte. É por isso que se vê a palavra francesa *côtes*, “encosta”, em muitos vinhos de qualidade.

É por ser necessária uma boa combinação de todas essas características de clima, solo e localização que são relativamente poucos os locais com condições adequadas para abrigar um vinhedo.

## A PRAGA DO VINHEDO

Há um inseto de que falamos há pouco neste livro, a filoxera, de cerca de um milímetro, que só ataca videiras (ele tem bom gosto!), matando-as pelas raízes. Os efeitos desses ataques foram notados pela primeira vez na França em 1863. Em menos de dez anos, a produção caiu quase oitenta por cento. A praga simplesmente dizimou os vinhedos europeus antes que se achasse uma solução para o problema. Tentou-se de tudo, até inundar as vinhas, mas nada funcionava. Finalmente a solução foi descoberta: enxertar as finas variedades viníferas sobre porta-enxertos de variedades ordinárias norte-americanas, cujas raízes são resistentes à filoxera. Descobriu-se que, felizmente, todas as qualidades da uva vêm do enxerto, ou seja, das variedades que produzem os vinhos finos. Com isso, todos os vinhedos foram replantados. Ainda hoje é utilizado esse método.

Alguns poucos vinhedos não foram atacados pela filoxera, como os chilenos, porque o Chile é protegido de um lado pelos Andes e do outro pelo Pacífico. Os vinhedos cultivados em solos muito arenosos também resistiram bem. De vez em quando se questiona se os vinhos produzidos com uvas de videiras plantadas diretamente no solo, sem enxerto, não seriam melhores. É daquelas discussões que não têm fim. Mas, coincidência ou não, um produtor português da Bairrada, Luís Pato, plantou um vinhedo sem enxerto em um terreno bem arenoso e começou a produzir um vinho chamado Pé Franco, que se tornou um dos maiores vinhos portugueses.

## O TANINO

A substância conhecida como tanino permite o envelhecimento do vinho tinto, mas pode deixá-lo amargo e adstringente se não for manejada adequadamente pelo produtor durante o processo de produção. Ela não é percebida pelo olfato, mas somente pela sensação que dá na boca, pelo amargor, adstringência e impressão de secar a bochecha.

O tanino dos vinhos vem de quatro fontes: da casca da uva (são os melhores); dos engaços, que são aqueles raminhos que ligam as uvas ao cacho (os engaços dão um tanino muito amargo, e hoje em dia quase todo vinho é produzido sem eles; existe uma máquina muito simples, a desengaçadeira, que separa as uvas dos engaços); da semente que fica dentro da uva e dá um tanino entre o da casca e o do engaço; e do tonel de carvalho onde o vinho tinto é envelhecido (outra fonte de taninos bons).

Pela aglomeração e polimerização dos taninos, que ocorrem durante o envelhecimento do vinho, as moléculas vão ficando maiores e mais pesadas e acabam se depositando no fundo da garrafa, o que livra o vinho *maduro* dos efeitos indesejáveis dessa substância, mantendo somente suas qualidades. Dizemos que um vinho é tânico quando ainda são percebidos de forma acentuada os efeitos ruins do tanino, como os vinhos jovens que se destinam a um longo envelhecimento. Hoje já se consegue produzir tintos agradáveis desde jovens, mas que vão evoluir por muitos anos.

## OS LAGARES

Os lagares, onde as uvas são pisadas, apresentam tamanhos muito variados, mas de maneira geral têm mais ou menos dez metros de comprimento por cinco de largura e oitenta centímetros de profundidade. Dentro deles, grupos de aproximadamente dez pessoas se revezam na pisagem das uvas. Normalmente é uma ocasião festiva, com música para animar os pisadores, que trabalham nus ou apenas de calção. Embora o esmagamento das uvas com os pés tenha caído em desuso pela dificuldade de produzir grandes quantidades, ninguém discute que nada é melhor do que o pé humano para esmagá-las. Por esse motivo, alguns vinhos continuam a ser pisados com os pés.

Em viagem a Portugal, vi alguns lagares de mármore com refrigeração para controlar a temperatura das uvas e da fermentação. Embaixo das placas de mármore passavam as serpentinas com líquido gelado, que resfriavam o piso e as laterais do lagar, eliminando o problema das altas temperaturas e permitindo a melhora do vinho produzido. Também conheci minilagares de inox com capacidade para apenas duas ou três pessoas esmagarem as uvas. Esse equipamento era usado para esmagar pequenas quantidades de uvas que seriam empregadas na produção de vinhos melhores. E qual não foi minha surpresa ao deparar com “robôs pisadores”, na verdade máquinas que tentavam reproduzir o que fazem os pés dos pisadores de uvas.

## FERMENTAÇÃO MALOLÁCTICA

Já vimos que o vinho é produzido pela fermentação alcoólica das uvas, que transforma o açúcar em álcool pela ação de leveduras presentes na casca da uva. Essa é a fermentação responsável por sua existência. Mas há outra fermentação importante na produção da bebida, a maloláctica, que transforma o ácido málico presente no vinho depois da fermentação em ácido láctico, que é menos agressivo. Todo vinho tem que ter acidez tanto para sua conservação como para dar frescor à bebida. Os ácidos principais presentes no vinho são o tartárico e o málico. Além de transformar o ácido málico em láctico, a fermentação maloláctica reduz a acidez total do vinho e libera um pouco de gás carbônico, dando também mais complexidade ao vinho.

Essa fermentação é importante na produção de vinhos naturalmente mais ácidos, como os fabricados em clima frio, onde a uva não amadurece tanto. E é evitada em vinhos produzidos em climas muito quentes, que apresentam falta de acidez.

Para que a fermentação maloláctica ocorra é preciso um certo aquecimento. Ela pode ser induzida pelo enólogo logo após a fermentação alcoólica, enquanto o vinho ainda estáquentinho no tanque de fermentação, ou, como é mais comum, pode ocorrer naturalmente na primavera seguinte à colheita, quando o clima começa a esquentar na adega da vinícola, com o vinho guardado em tonéis.

Outra razão para fazer a fermentação maloláctica na vinícola é evitar que ela ocorra depois, naturalmente, com o vinho dentro da garrafa.

# BARRIS

O barril de madeira, muito usado na produção, armazenamento e envelhecimento do vinho, foi uma invenção dos celtas, que habitavam a atual França. Chamados na época de gauleses, eles exportavam seus vinhos para Roma nesses barris, que apresentavam inúmeras vantagens em relação à ânfora de barro, usada até então.

Os gauleses usavam o carvalho, uma madeira pesada, durável, maleável e impermeável, que permitiu a construção de tonéis resistentes. Muitos séculos depois, descobriu-se que colocar em tonéis novos de carvalho o vinho recém-produzido dava novas qualidades à bebida. Como o carvalho é uma madeira porosa, que permite a passagem de uma quantidade mínima de ar, ocorre uma pequena oxidação do vinho novo dentro do tonel, o que ajuda a bebida a evoluir. Além disso, quando a madeira é nova, transmite também um pouco de tanino ao vinho. Para completar, o contato do vinho com a madeira nova dá a ele um certo gosto de baunilha, que o degustador percebe facilmente. O aroma e o sabor são típicos de todo vinho que estagia em barricas de carvalho novo.

Existem diversos tipos de carvalho, dependendo de sua origem, cada um dando ao vinho um resultado diferente. Os mais usados são os franceses de Allier e Nevers, os norte-americanos, que marcam muito a bebida, e os eslovenos.

O carvalho não é a única madeira usada na montagem de barris para o vinho. Existem barris de castanheira, muito usados para fazer grandes tonéis, principalmente em Portugal e em partes da Itália. Mas nenhuma madeira apresenta um resultado semelhante obtido com o carvalho novo.

# GARRAFAS

Antes da invenção das garrafas de vidro, os vinhos eram transportados e guardados em ânforas de barro, as quais eram fechadas com uma espécie de lacre. No século XVII, os italianos já usavam garrafas de vidro, mas, como no início eram muito frágeis, eles as envolviam em palha, o que deu origem às garrafas típicas do vinho Chianti, que são utilizadas até hoje, embora os melhores Chianti não venham mais nelas. Aliás, em regra, quanto mais enfeitada a garrafa, mais fraco o vinho – talvez porque o vinho bom não precise da garrafa para chamar a atenção! Estão aí, para comprovar, as garrafas azuis dos vinhos alemães mais ordinários.

Foram os ingleses, por volta de 1630, que introduziram as garrafas de vidro mais resistentes, graças às quais o vinho deixou de estar restrito às regiões produtoras e se difundiu pelo mundo todo.

Não existem leis determinando como deve ser a garrafa de vinho de cada região, mas em muitas regiões vinícolas, em particular no Velho Mundo, há uma tradição de usar um tipo específico. Para os tintos, as mais famosas são as chamadas garrafas bordalesas, que têm esse nome por serem usadas em Bordeaux, e as *bourgogne*, utilizadas na Borgonha. As bordalesas são as mais retinhas, que só afunilam já bem perto do gargalo, enquanto as *bourgogne* são mais gordas embaixo e vão afunilando suavemente a partir da metade da garrafa até o gargalo. Para os brancos existem as garrafas compridas e finas, usadas nos vinhos alemães. Elas são também utilizadas em muitas outras regiões, a critério de cada produtor. Já as garrafas para espumantes são bem mais pesadas, pois precisam resistir à pressão do gás. Além disso, têm as rolhas presas por um arame, para maior segurança.

A luz é uma grande inimiga da conservação dos vinhos. Os mais afetados são os espumantes, os brancos e os tintos. É por isso que os vinhos de guarda costumam vir em garrafas bem escuras, para que resistam por vários anos.

Um dos *champagnes* mais famosos do mundo, o Cristal, foi inicialmente produzido para os czares da Rússia. Ele tinha esse nome porque era acondicionado em garrafas de cristal – e o rótulo era gravado a ouro puro. Hoje ele vem em garrafa de vidro totalmente transparente, para ficar parecida com cristal e manter a tradição. Mas, para proteger da luz, cada garrafa é bem embrulhada num papel-filtro.

As garrafas para os melhores vinhos também são normalmente mais pesadas, mais resistentes, como se não se quisesse correr nenhum risco de quebrarem e se perder o precioso líquido.

Também fazem muito sucesso, principalmente para os melhores vinhos do Novo Mundo, as garrafas com *design* italiano, normalmente mais finas e mais altas, com um diâmetro menor na base que vai aumentando até chegar perto do gargalo, que normalmente também é bem comprido.

Há garrafas que têm uma espécie de aro, de anel, na parte de cima do gargalo, em vez da tradicional cápsula de chumbo ou estanho. Foi uma solução elegante para dispensar a cápsula, e ficou até bonito: existe uma espécie de lacre de cera sobre a rolha para vedar e proteger bem.

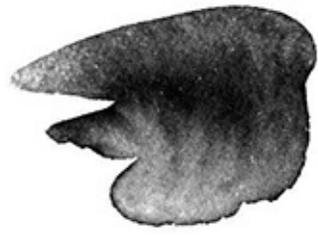
# ROLHAS

A rolha de cortiça foi a invenção que, juntamente com a da garrafa de vidro, possibilitou que o vinho se espalhasse pelo mundo e chegasse até nós. Graças à enorme elasticidade da cortiça, a rolha pode ser bastante comprimida para fixar-se de maneira firme ao gargalo, e graças à sua enorme plasticidade ela se adapta perfeitamente às imperfeições do vidro no gargalo, garantindo uma perfeita vedação. Com isso foi possível observar a evolução, o envelhecimento do vinho dentro da garrafa, na ausência de oxigênio.

A cortiça é a casca de uma árvore chamada sobreiro, que cresce bem em Portugal e na Espanha. A cada nove anos se retira essa casca de cortiça, e a árvore fica pelada e vermelha como se estivesse em carne viva. Dá até pena de ver, mas dali a nove anos uma nova casca está formada (e pode ser retirada outra vez...). Depois de retirada da árvore, as placas de cortiça são lavadas, tratadas e deixadas para secar, sendo só depois transformadas em rolhas.

Por causa desse ciclo demorado de nove anos, passou a haver escassez de cortiça de qualidade para fabricação de rolhas. É comum, portanto, encontrar rolhas sintéticas, de plástico, que são adequadas para vinhos que não precisam de envelhecimento.

Outra novidade para substituir as rolhas são os *screw-caps*, tampas metálicas que se prendem ao gargalo por meio de rosca. Apesar de parecerem ineficazes, elas são muito eficientes, e muitos produtores, principalmente no Novo mundo, em particular na Nova Zelândia, têm usado os *screw-caps* na maioria dos vinhos que não precisam de envelhecimento.



Capítulo 2

## **Noções preliminares**

Antes de avançar em nossa viagem pelo mundo do vinho, é preciso reservar um tempo para conhecer alguns detalhes que poderão ser úteis para desvendar os segredos dessa bebida sublime.

# TIPOS DE VINHO

## Os tintos

Antigamente, um bom vinho tinto demorava alguns anos para ficar pronto para ser bebido. Quando ainda muito jovem, era normalmente muito tânico, duro, difícil de agradar. Hoje em dia, graças a avanços da enologia, a maioria já pode ser bebida com prazer logo que chega ao mercado. Mas isso não muda o fato de que os melhores tintos continuam evoluindo vários anos na garrafa.

Os tintos mais leves, como os italianos Bardolino e Valpolicella e os chilenos mais simples, não ganham nada sendo guardados na garrafa; portanto, o melhor é consumi-los logo que surgem no mercado – isso, porém, não quer dizer que não possam durar uns quatro ou cinco anos. Os de corpo médio ficam melhor se guardados até uns quatro anos após a colheita e depois se conservam bem por mais uns dois ou três anos. Já os grandes tintos, como os melhores Barolo e Bordeaux, por exemplo, ficam excelentes se guardados por uns oito ou dez anos. Depois, os das melhores safras podem ser conservados por mais uns cinco ou dez anos. Mas tudo isso vale quando o vinho é bem conservado, com as garrafas mantidas na posição horizontal, num local escuro com temperatura inferior a 18 ou 20°C. Se armazenados a uns 25°C, duram mais ou menos a metade do que a aproximadamente 16°C.

Ao contrário do vinho branco, que vai escurecendo com a idade, o tinto vai perdendo cor com o envelhecimento, passando da cor quase púrpura quando jovem para rubi quando maduro, até ganhar tons de marrom ou castanho quando envelhecido. De qualquer forma, é uma grande sorte a nossa vivermos numa época em que praticamente todos os vinhos já podem ser degustados com grande prazer, sem necessidade de um longo envelhecimento.

## Os brancos

Há um grande preconceito no Brasil contra os vinhos brancos. Muita gente pensa que os grandes conhecedores de vinhos só bebem o tinto. O conhecedor e apreciador de vinhos gosta de todos, seja tinto, branco, *rosé*, seco, doce ou espumante. Todos têm sua hora e seu lugar. Não há, por exemplo, tinto que vá melhor que o branco como aperitivo ou acompanhando uma infinidade de pratos.

De qualquer forma, eu arriscaria uns palpites sobre o motivo desse preconceito. Acho que há três razões principais. Quando começam a beber vinho, as pessoas normalmente gostam primeiro do vinho branco suave, depois do branco seco e enfim acabam gostando do tinto também. Como uma falsa conclusão, imagina-se que com o tempo os conhecedores vão deixando de gostar dos brancos. A segunda razão seria o fato de, hoje em dia, muitas pessoas começarem a tomar vinho tinto por conselho médico, ou seja, passam diretamente da cerveja ou do uísque para o vinho tinto e, portanto, só não tomam vinho branco porque não tiveram a oportunidade de conhecer essa bebida deliciosa. O terceiro motivo que consigo imaginar é o fato de aqui servirem os brancos muito gelados, o que atrapalha a digestão. Aí vem gente que diz que vinho branco não é tão bom quanto o tinto para a digestão. O

problema é a temperatura, não o vinho! Mas isso tudo é absurdo. Vamos esquecer o preconceito e aproveitar o que a vida nos oferece de bom.

A grande maioria dos vinhos brancos pode ser bebida logo que chega ao mercado e não precisa envelhecer, ou melhor, não melhora com o envelhecimento. Os brancos mais simples, como o italiano Frascati, um Sauvignon Blanc chileno ou a maior parte dos brancos nacionais, duram bem uns dois ou três anos após a colheita. Os que têm mais acidez e maior teor alcoólico duram mais.

Já os grandes vinhos brancos, em particular os produzidos com as uvas Chardonnay, Riesling e Chenin Blanc, melhoram bastante com o envelhecimento em garrafa. Os melhores Borgonha brancos e os melhores Riesling alemães ou alsacianos costumam melhorar por até dez anos, desde que bem conservados, é claro.

E os vinhos brancos que ficam no meio-termo entre os mais simples e os melhores de todos também têm uma vida intermediária. Eu diria que a maioria dos bons vinhos brancos deva durar pelo menos uns cinco ou seis anos, desde que bem acondicionados.

E como saber se o vinho ainda está bom? O melhor indicador é a cor. Conforme vai envelhecendo, o vinho branco vai do amarelo-clarinho para um amarelo-escuro. Quanto mais escura a cor, maior o perigo de o vinho ter passado do ponto. Se um vinho branco simples como o Frascati, que deve ser consumido logo, estiver com uma cor amarelo forte, é um péssimo sinal. Por outro lado, nada melhor que pegar um grande vinho branco no seu apogeu, quando a cor amarelo forte é normal.

## **Os rosés (rosados)**

Muita gente acredita também que quem entende de vinho não gosta dos *rosés*, o que é uma bobagem. Existem *rosés* de grande charme, bastante saborosos, perfeitos para climas quentes como o nosso, por agradarem tanto como aperitivo quanto acompanhando uma cozinha mais leve. Na Provence, por exemplo, no sul da França, o *rosé* é de longe o vinho mais consumido e vai muito bem com o clima ensolarado e a culinária local.

É verdade que ainda não existe nenhum *rosé* no seletivo, exclusivo e caro rol dos “grandes vinhos”, mas isso não diminui em nada o seu valor e o prazer que ele pode proporcionar. Afinal, quem toma grandes vinhos todos os dias? Na praia, na piscina ou acompanhando pratos leves, não faria sentido abrir um grande Bordeaux tinto, por exemplo.

Também ao contrário do que se pensa, o *rosé* não é simplesmente uma mistura de vinho branco e tinto. Isso é proibido na maioria dos países produtores. O melhor método de produção, adotado para a maior parte dos *rosés* de qualidade, é aquele em que as uvas *tintas* são prensadas e a fermentação alcoólica é promovida no mosto em presença das cascas. Após dezoito a vinte e quatro horas, as cascas são retiradas e o mosto continua a fermentar como se fosse um vinho branco. O resultado é um *rosé* de bela coloração, bastante aromático. Os *rosés* normalmente não são envelhecidos em barricas de carvalho porque são mais leves, feitos para serem bebidos logo.

Um dos vinhos mais famosos no Brasil no passado foi o português Mateus Rosé, um vinho simples, que não dava uma boa indicação da grande qualidade que esse tipo pode atingir. A França, por

exemplo, produz alguns ótimos *rosés*. Para muita gente, uma visita à Provence e à Côte d'Azur não pode ser separada de um bom Côtes de Provence Rosé – às vezes vem em garrafas de formatos exóticos, bem trabalhadas, mas isso não é sinal de qualidade.

É preciso ficar atento ao nome do produtor, que pode fazer toda a diferença entre um “vinho turístico” e um realmente bom. Os melhores vinhos *rosés* são aromáticos e muito charmosos, combinando bem com a cozinha mediterrânea. O mais famoso da França é o ótimo Tavel, produzido no sul da região do rio Rhône. Elegante, geralmente tem boa estrutura, é mais encorpado que a maioria dos Côtes de Provence *rosé* e é totalmente seco. Há também o Rosé d'Anjou, mais simples e informal, produzido no vale do rio Loire. É mais leve e menos seco que seus companheiros do Rhône e da Provence. A Espanha também produz alguns ótimos *rosés*, chamados de “rosados”. Na Itália são denominados “Rosato” e, embora no geral não tenham tanta projeção, um deles se destaca como um dos melhores *rosés* do mundo. Na Toscana os melhores rosados são acompanhamento perfeito para massas ao molho vermelho e carnes grelhadas.

## Secos

Para produzir vinhos secos utilizam-se uvas maduras que são colocadas para fermentar até que praticamente todo o açúcar se transforme em álcool. É o processo mais natural e simples de produzir vinho.

## Doces

Existem basicamente duas formas de produzir vinhos doces: com uvas supermaduras ou pela adição de álcool para interromper a fermentação. Quando se adiciona álcool, consegue-se o que na França é chamado de *Vin Doux Naturel*, ou vinho doce natural, como o francês Muscat de Beaumes de Venise. Mas os melhores vinhos doces são produzidos mesmo com uvas com alta concentração de açúcar.

Existem quatro maneiras de conseguir essa alta concentração. A melhor é utilizar “uvas botritizadas”. Um fungo de nome *Botrytis cinerea* ataca as uvas no vinhedo e causa uma podridão que às vezes pode ser maravilhosa – é a chamada “podridão nobre” – e outras vezes péssima. Quando ataca fora da época certa ou ataca a uva errada, causa uma podridão ruim que estraga o vinho. Mas quando atinge as uvas certas, na época certa, faz com que elas percam líquido, o que leva a uma enorme concentração de açúcar, ou seja, a uva fica com muito açúcar em relação à quantidade de líquido. O clima ideal para a podridão nobre são manhãs úmidas, com névoa. Para isso, é preciso haver muita água por perto, como um rio ou lago. As regiões mais famosas por apresentarem essas condições são Sauternes, em Bordeaux, o Reno, na Alemanha, e Tohey, na Hungria, todas perto de rios, e o Burgenland, na Áustria, perto de um lago. É preciso então que em seguida venham tardes quentes e secas. Se o dia continua úmido, acontece a podridão ruim, que estraga a uva. As boas condições ocorrem no início do outono, mas esperar pelo Botritis é sempre um jogo, porque ele pode não aparecer.

As melhores variedades para a podridão nobre são as brancas Sémillon, Sauvignon Blanc, Riesling, Gewürztraminer, Furmint e Chenin Blanc. As uvas atacadas pelo fungo têm um aspecto muito feio, são enrugadas, e o rendimento em vinho é bastante pequeno, porque elas estão quase secas. Enquanto se obtém uma garrafa de bom vinho por videira, no caso de bons vinhos produzidos com uvas botritizadas se obtém pouco mais de um copo por videira. O aroma desses vinhos é típico, maravilhoso!

A segunda forma de conseguir alta concentração de açúcar na uva é simplesmente deixá-la no pé até ficar supermadura, quase passa. É o caso do vinho Jurançon, no sul da França, ou dos muitos Late Harvest (colheita tardia) produzidos em todo o mundo.

A terceira forma é utilizar uvas congeladas, como no Eiswein alemão, porque, quando se prensam as uvas, os cristais de água são separados e há uma concentração do sumo.

A última forma, muito utilizada na Itália, com os vinhos *passito*, é colher as uvas normalmente e depois secá-las por várias semanas em esteiras colocadas em galpões bastante ventilados.

## Vinhos espumantes

Todo vinho é produzido pela fermentação das uvas, que transforma o açúcar da uva em álcool. E nesse processo há liberação de gás carbônico, que normalmente se perde na atmosfera porque a fermentação acontece em tanques ou tonéis abertos. Entretanto, se o gás é aprisionado no líquido, consegue-se um vinho espumante.

Existem duas maneiras de segurar o gás carbônico. A melhor é a usada na produção do *champagne* e outros espumantes finos. Para produzir *champagne*, primeiro se produz e engarrafa um vinho branco normal, depois se coloca um pouco de uma mistura de açúcar e fermento dentro da garrafa, arrolha-se bem e as garrafas são guardadas. Com isso, uma nova fermentação começa, desta vez dentro da garrafa. Assim o gás carbônico produzido por essa segunda fermentação não tem como sair da garrafa fechada e fica misturado no vinho.

O outro processo consiste em produzir um vinho branco normal e depois adicionar a mistura de açúcar e fermento dentro do tanque, agora hermeticamente fechado, onde começa uma segunda fermentação. Como o tanque é fechado, o gás carbônico não tem como sair e fica misturado no vinho. É claro que é um método muito menos trabalhoso do que fazer a fermentação dentro de cada garrafa.

Toda fermentação, inclusive a que acontece dentro da garrafa de *champagne*, deixa resíduos que precisam ser retirados. Quando ela ocorre num tanque, é fácil retirá-los porque eles se depositam no fundo, num processo de decantação. Mas como tirar o resíduo de dentro de cada garrafa? Talvez você já tenha visto fotografias ou filmes que mostram garrafas espetadas pelo gargalo nos buracos dos dois lados de uma espécie de tabuleta em forma de V, com uma pessoa mexendo rapidamente em cada garrafa. Esse processo, chamado de *remuage*, consiste em ir girando e inclinando um pouquinho por dia cada garrafa. Há um profissional que só faz isso, virando milhares de garrafas por dia. A idéia é ir girando e inclinando as garrafas gradualmente por semanas, até elas ficarem na vertical, para concentrar todo o resíduo da segunda fermentação no gargalo e assim facilitar sua retirada. Quando estão na vertical, as garrafas passam por uma espécie de tanquinho com uma salmoura bem gelada. Até esse

ponto as garrafas de *champagne* ficam fechadas com uma tampa metálica igual à da cerveja. São então colocadas de cabeça para baixo na salmoura até todo o gargalo ficar mergulhado. A baixa temperatura congela rapidamente o líquido com o resíduo que está no gargalo. Aí a máquina coloca a garrafa em pé de novo, tira a tampa que fechava a garrafa, e a pressão do gás faz saltar o líquido congelado do gargalo, onde está o resíduo. É como se fosse uma pedra de gelo com todo o resíduo dentro.

Quando sai esse volume congelado, o nível do líquido na garrafa desce e precisa ser completado. A máquina de engarrafar completa o nível de cada garrafa com uma mistura de *champagne* e açúcar chamada “licor de expedição”. Se não se pusesse nenhum açúcar, o espumante ficaria seco demais. Então, dependendo da quantidade de açúcar adicionado na hora do engarrafamento, o *champagne* pode ser *Brut*, que é o mais seco, *Extra-Sec*, *Sec*, que na verdade já não é tão seco, *Demi-Sec*, que já é doce, e *Doux*, Doce, que é bem doce.

Bem, agora que já se viu como são produzidos os espumantes, é só abrir a garrafa e aproveitar. Mas cuidado, porque muita gente já ficou cega com isso. A pressão do gás dentro da garrafa é bastante grande (por isso é que ela é mais grossa), e a rolha pode sair com uma velocidade incrível. Deve-se manter o polegar sobre a rolha durante toda a abertura da garrafa. Primeiro tira-se o araminho com uma das mãos enquanto o polegar da outra é mantido sobre a rolha. Depois deve-se girar a garrafa com uma das mãos enquanto segura a rolha com a outra, até ela se soltar. Às vezes é difícil mesmo. A rolha deve ser retirada suavemente, para que não se corram riscos e não se perca nada do espumante.

Há uma lenda sobre a descoberta casual do *champagne* que vale a pena contar aqui. Um monge beneditino francês, Don Pérignon, viveu de 1639 a 1715 e passou a maior parte de sua vida na abadia de Hautvillers, na região de Champagne. Na época era comum as abadias produzirem vinhos. A uva mais plantada na região era a tinta Pinot Noir, portanto o vinho da região de Champagne era tinto. Don Pérignon era um apaixonado pelo vinho e um estudioso do assunto. Como a região de Champagne é fria, algumas vezes a fermentação era interrompida pela queda da temperatura, quando ainda havia um pouco de açúcar no vinho. Por isso, quando chegava a primavera seguinte, a temperatura subia e o vinho que já estava engarrafado começava a fermentar de novo. Como a garrafa estava fechada, o gás carbônico resultante dessa segunda fermentação não tinha por onde sair e ficava misturado no líquido. O problema é que a pressão do gás estourava as frágeis garrafas sem ninguém saber bem por quê. Foi aí que entrou Don Pérignon. Diz a lenda (que bem pode ser verdadeira) que uma vez, ao abrir uma garrafa que não tinha estourado, ele bebeu o vinho espumante (pela presença do gás) e exclamou: “Estou bebendo estrelas!”

Daí em diante, graças ao seu estudo, foram desenvolvidas diversas técnicas que permitiram a produção controlada do vinho espumante. Entre suas muitas contribuições estão a prensagem delicada das uvas tintas, que permite a produção de vinhos e espumantes brancos, os chamados *blanc de noirs*, e o sistema de fechamento das garrafas com rolhas de cortiça para aprisionar o gás.

## PALAVRAS E EXPRESSÕES COMUNS

Vamos conhecer, ou lembrar, o significado de algumas palavras ou expressões que poderão surgir quando o assunto for vinho. O vocabulário que usamos no dia-a-dia é uma coisa muito pessoal, e duas pessoas podem descrever o mesmo vinho escolhendo palavras diferentes. No entanto, alguns termos são bastante usados e têm um significado bem definido.

### **Vinho elegante**

É difícil definir em palavras o que é a elegância, mas todo o mundo tem esse conceito na cabeça. Um vinho elegante é como uma mulher elegante, por exemplo. Numa mulher elegante, nada sobressai demais, nada é exagerado, ao contrário do que ocorre com uma mulher que podemos chamar de exuberante. Um vinho elegante não é encorpado demais, nem perfumado demais, muito menos tânico demais. Também não mostra amargor e não tem acidez nem a mais nem a menos. Os termos *elegante* e *equilibrado*, quando usados para definir vinhos, são parecidos, mas não iguais. Um vinho pode ser equilibrado sem ser elegante. Se for muito encorpado ou muito concentrado, por exemplo, poderá ser equilibrado, mas não será elegante. Um não é melhor que o outro, apenas diferente.

Existe sempre certa sutileza num vinho ou pessoa elegante, algo que não é óbvio mas merece ser descoberto. Mesmo que você não seja um *expert*, quando estiver diante de um vinho elegante vai entender o que isso significa.

### **Vinho exuberante**

Um vinho exuberante é como uma mulher exuberante. Às vezes parece que tudo ou alguma coisa chama muito a atenção ou está aparecendo demais. O vinho exuberante normalmente tem um aroma muito intenso, não necessariamente um aroma fino, elegante, apenas intenso, e muitas vezes agradável. Na boca, normalmente é bem concentrado, encorpado, com bastante álcool, bastante concentração de fruta. É um vinho que impressiona logo de início. Quando é dos bons, também agrada de imediato e não é esquecido tão fácil. Os maiores exemplos de vinhos exuberantes estão hoje em dia no Novo Mundo, em especial na Austrália, mas também em vários vinhos argentinos mais novos. Com certos alimentos, como carne vermelha, um tinto exuberante é um acompanhamento muito bom.

Mas, afinal, o que é melhor: um vinho elegante ou um exuberante? É como perguntar o que é melhor: uma mulher elegante ou uma exuberante? Depende do gosto de cada um, do momento, do que se pretende. Posso garantir que existem vinhos maravilhosos nas duas categorias.

### **Vinho chato**

Um vinho chato apresenta pouca acidez. A acidez é um componente muito importante do vinho, por permitir seu envelhecimento e lhe dar frescor. Um vinho com acidez muito baixa não dura nada e, pior que isso, é totalmente sem graça, parecendo aguado, sem vida, morto.

### **Vinho complexo e vinho simples**

Um vinho complexo é o oposto do simples, do apenas frutado por exemplo. Ele começa com um *bouquet* complexo, como o de um grande perfume, e vai normalmente mudando no copo, cada hora mostrando uma nova faceta.

O *bouquet* do vinho simples lembra muito alguma fruta, enquanto o do complexo pode lembrar uma infinidade de coisas. Fazendo uma analogia, um vinho complexo seria comparável a uma comida bem temperada, com uma riqueza de sabores, ao contrário de algo simples, como uma fruta ou uma batata assada sem temperos.

### **Vinho longo e vinho curto**

Vinho longo é aquele que deixa sua marca na boca bastante tempo depois de engolido. É o contrário do que chamamos de vinho curto, cujo sabor desaparece da boca logo depois de a bebida ser engolida. Geralmente, quanto mais tempo o sabor de um vinho permanece na boca, melhor ele é.

### **Vinho redondo (aveludado, sedoso)**

Um vinho redondo, que também pode ser chamado de aveludado ou sedoso, não apresenta adstringência, não é áspero, não pega nem amarra na boca. Com o envelhecimento, os vinhos tintos vão normalmente arredondando, perdendo a aspereza dos taninos, embora alguns nunca cheguem a ficar aveludados e só uns poucos atinjam o ponto de parecer um verdadeiro veludo na boca.

### **Vinho austero e vinho fechado**

O vinho austero possui aroma ou *bouquet* fechado, que não abriu, e na boca não fica sedoso. Percebe-se que esse vinho tem qualidades, boa estrutura, mas não mostra exuberância. Já o fechado é um vinho ainda jovem que por isso mesmo não teve tempo de abrir e mostrar todas as qualidades que se sente que estão lá.

### **Vinho espumante e vinho frisante**

A diferença entre um vinho espumante e um frisante é a quantidade de bolhinhas, a pressão do gás. Um vinho espumante tem muito mais bolhinhas. Costuma-se dizer que alguns vinhos levemente frisantes parecem ter agulha, porque é como se suas poucas bolhinhas espetassem a boca.

## **Vinho fresco**

O vinho fresco apresenta boa acidez e normalmente pouco teor alcoólico, dando uma sensação de frescor na boca.

## **Degustações vertical e horizontal**

Na degustação vertical, provam-se diversas safras de um mesmo vinho para perceber as diferenças entre elas. Essa é a melhor maneira de notar que de fato há diferenças, às vezes bem acentuadas, entre uma safra e outra: o mesmo vinho pode apresentar uma cor mais clara ou mais escura, um aroma mais ou menos intenso, um corpo maior ou menor, mais ou menos tanino, e assim por diante.

É uma degustação mais difícil de organizar, porque normalmente só se encontra uma ou duas safras do mesmo vinho no mercado. Mas com paciência você e seus amigos vão conseguindo formar os conjuntos de safras do mesmo vinho para um dia fazer essa degustação.

Na degustação horizontal, provam-se vinhos diferentes, mas normalmente de uma mesma região e da mesma safra, e produzidos com o mesmo tipo de uva. As diferenças se devem ao produtor, ao seu método de produção, a um maior ou menor capricho ou apenas a uma questão de estilo. Um produtor pode simplesmente preferir produzir todo ano um vinho mais encorpado que o de seus vizinhos.

Com essa degustação, pode-se descobrir os vinhos e estilos de que gosta mais, bem como saber quais produtores se deram melhor com as uvas que determinada safra ofereceu.

## **Retrogosto**

O que se chama de sabor é na verdade sentido pelo nariz, que se liga à boca por uma passagem no fundo dela. É por isso que não sentimos o gosto de nada quando estamos com o nariz entupido.

Em geral, quanto mais tempo o gosto do vinho permanece na boca depois de engolido, melhor é o vinho. Esse gosto que fica na boca é chamado de retrogosto.

Algumas pessoas estranham bastante quando digo que para avaliar um vinho não é preciso bebê-lo, pode-se cuspi-lo depois de analisá-lo na boca. Mas essa é a pura realidade. Aliás, um objeto obrigatório em toda vinícola é o cuspidor, em que se cospe o vinho e se dispensa o que sobrou do copo. Existem desde os mais simples, de plástico, até os mais sofisticados, de mármore ou prata. E os produtores são mestres em cuspir a distância, têm uma prática incrível em acertar o cuspidor de longe, sem errar e sem babar. Porém, em muitas vinícolas pequenas, onde os tonéis estão numa cave subterrânea com chão de terra ou pedrisco, cospe-se no chão mesmo.

## ***Terroir***

O mundo inteiro utiliza a palavra francesa *terroir* para se referir às condições de um vinhedo. O termo engloba tudo o que tem importância para o vinhedo: localização, exposição ao sol, temperaturas

durante o verão e o inverno, quantidade de dias de sol por ano, tipo de solo, drenagem do terreno, topografia da vizinhança, grau pluviométrico, ventos dominantes etc. Quando todas ou muitas dessas condições favorecem a produção de uvas de alta qualidade, costuma-se dizer que o *terroir* é adequado, privilegiado para a produção de vinhos.

É muitíssimo importante notar que dois *terroirs*, dois terrenos, dois vinhedos situados às vezes a poucas centenas de metros um do outro produzem vinhos de qualidades muito diferentes. Basta a inclinação do terreno ou a exposição ao sol serem diferentes, por exemplo, para a qualidade da bebida mudar.

Os europeus em geral dizem que o que realmente importa na qualidade do vinho é o *terroir* de onde vêm as uvas, enquanto no Novo Mundo se afirma que conta mais o trabalho do produtor, tanto no vinhedo como dentro da vinícola.

## **Cantina**

Quando se fala em cantina no mundo do vinho, está-se falando do prédio onde o vinho é produzido, da vinícola. Assim, as uvas saem dos vinhedos para a cantina, onde estão os tanques de fermentação e os outros equipamentos usados na produção.

## **Mosto**

Mosto é a mistura do suco das uvas com as cascas e os resíduos da fermentação, que vai virando vinho. Não é só suco de uva, nem é vinho pronto.

## **Borra**

Borra é o material sólido que sobra da fermentação quando ela termina e o vinho fica pronto. É uma mistura de cascas das uvas e resíduos da fermentação. Às vezes, essa borra é prensada levemente para retirar o vinho que ainda está retido nela. Chamado *vin de presse* ou vinho de prensa, pode então ser misturado ao resto do vinho já fermentado.

## **Poda verde**

Quando os cachos de uva ainda estão pequenos durante o verão, bem antes de as uvas ficarem maduras, o produtor retira vários desses cachos das videiras, para concentrar as qualidades nos que ficam. Essa técnica, chamada de poda verde, dá excelentes resultados. Colhe-se uma quantidade menor de uvas, mas com qualidade muito melhor. Só os bons produtores fazem isso, porque reduz a quantidade de vinho obtida pelo vinhedo.

## **Sommelier**

*Sommelier* é o nome que se dá ao profissional que cuida do vinho no restaurante. É o responsável pela boa conservação do vinho, aconselha a escolha daquele que vai combinar melhor com determinada comida, serve-o no copo e na temperatura certos etc. O único país que tem outra palavra para *sommelier* é Portugal, onde esse profissional é chamado de *escanção*.

Hoje em dia todo bom restaurante tem seu *sommelier*. Mas nem sempre foi assim. Há cerca de 15 anos fui com minha mulher e um casal de amigos a um restaurante recém-inaugurado num bairro nobre de São Paulo. Especializado em vinhos, o restaurante tinha uma bela carta, que explicava, por exemplo, com que uva era produzido cada vinho. Como havia apenas um erro: a carta dizia que o Muscadet era produzido com a Chardonnay e não com a uva Muscadet, resolvi alertá-los. Chamei o *maître* e perguntei a ele: “você têm *sommelier* aqui?”, ao que ele respondeu de pronto: “não temos, mas se o senhor quiser posso pedir para o *chef* preparar”. Meu amigo sugeriu que eu pedisse um bem passado...

## **Colheita tardia**

Uma expressão muito encontrada nos rótulos de vinhos doces é *vendange tardive*, ou *late harvest*. Essas palavras, que significam *colheita tardia*, são usadas para explicar que o vinho foi produzido com uvas colhidas tardiamente, ou seja, quando já estavam supermaduras e, portanto, com um teor de açúcar maior.

## **Passito**

Na Itália se usa bastante o termo *passito*, que quer dizer que as uvas foram colhidas maduras, mas depois foram deixadas para secar, para passificar, perdendo água e concentrando o teor de açúcar. É uma palavra utilizada nos rótulos de muitos vinhos doces italianos.

# OS VINHOS DO VELHO MUNDO E DO NOVO MUNDO

Fala-se muito em vinhos do Velho e do Novo Mundo. Comparando-os, podemos identificar diversas diferenças. Vejamos as mais importantes.

1. No Velho Mundo, o vinho normalmente tem o nome ligado à região onde é produzido, ao nome do vinhedo de onde vêm as uvas para sua produção. Chianti, Valpolicella, Borgonha etc. são nomes de regiões. Já no Novo Mundo, o nome do vinho está mais ligado à variedade da uva com que é produzido e ao nome do produtor. Viña Montes Cabernet Sauvignon, por exemplo, refere-se ao produtor Viña Montes e à uva Cabernet Sauvignon.

2. No Velho Mundo, como o nome do vinho vem do nome da região onde fica o vinhedo, e como o tamanho dos vinhedos é muito controlado pelos governos, os volumes produzidos de cada vinho são normalmente pequenos. Já em grande parte do Novo Mundo não existem essas limitações ou, pelo menos, elas não são tão severas, e as quantidades produzidas de cada vinho podem ser muito grandes.

3. No Velho Mundo, a tradição confere valor a um vinho. Um produtor tem grande orgulho em dizer que seu vinho é produzido mais ou menos do mesmo jeito há séculos. Já no Novo Mundo (que não teve tempo de ter tradição!), é mais valorizada a inovação. O produtor tem orgulho de anunciar que descobriu uma nova técnica que vai fazer seu vinho ainda melhor. Não é que no Velho Mundo a tecnologia não esteja presente, mas os produtores são muito mais cautelosos ao mudar algo porque, acima de tudo, não querem perder a tipicidade de seu vinho.

4. No Velho Mundo, as diferenças de qualidade, às vezes grandes, entre uma safra e outra são muito respeitadas. Os produtores acham uma vantagem os vinhos serem um tanto diferentes a cada ano. Já no Novo Mundo há certa busca pela uniformidade. Procura-se usar a tecnologia para superar as diferenças causadas pela natureza, com o objetivo de produzir a cada ano um vinho o mais parecido possível com o dos anos anteriores.

5. No Velho Mundo, a qualidade da uva, resultado das condições de clima e de solo na região, é considerada a maior responsável pela alta qualidade de um vinho. O vinho é bom porque as uvas eram boas e o produtor interferiu o mínimo possível no que a natureza ofereceu naquele ano. Já no Novo Mundo, a tendência é dar a maior parcela de crédito ao produtor, ao enólogo e às técnicas utilizadas.

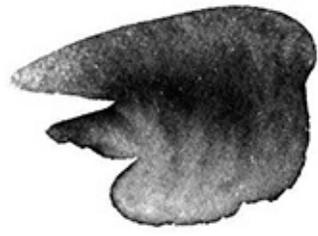
6. No Velho Mundo, associa-se também a produção de vinho de alta qualidade à arte do produtor, que saberia, tanto por tradição como por dom, por arte, como produzir um vinho melhor com as uvas de uma região. Já no Novo Mundo, valorizam-se mais a tecnologia e o estudo científico aplicados na produção dos vinhos.

7. No Velho Mundo, o maior objetivo do produtor é fazer um vinho que reflita as características que marcam sua região e seu vinhedo. Tipicidade é um atributo importante no Velho Mundo. Já no Novo Mundo, o produtor procura produzir um vinho que retire o máximo de qualidades que podem

oferecer as uvas que ele tem à sua disposição. Se, por exemplo, for produzir um Cabernet Sauvignon em certa região, o mais importante será que o vinho mostre como é um grande vinho produzido com essa uva, sem dar tanta importância ao local de onde ela veio.

**8.** Enquanto os vinhos do Velho Mundo são geralmente mais sutis e mais adequados para acompanhar a refeição, no Novo Mundo eles são muito mais frutados e concentrados, mais adequados para serem bebidos sem o acompanhamento da comida.

É claro que essas são apenas generalizações. E, no final das contas, qual é o melhor: o vinho do Velho Mundo ou o do Novo Mundo? Na verdade, não existe o melhor, existe o diferente, e nós podemos aproveitar as particularidades dos dois mundos.



## Capítulo 3

# **As uvas mais importantes para a produção de vinhos**

Não é qualquer uva que pode ser utilizada na produção de vinhos de qualidade. Apenas as da espécie *Vitis vinifera* se prestam a isso. É delas que tratamos neste livro. As uvas de mesa, como a variedade americana chamada Isabel, só servem para ser comidas e para produzir suco de uva. Também se produzem vinhos com elas, mas são mais simples, os chamados vinhos de mesa, vendidos em garrafão, que têm sabor de uva mas não de vinho.

Se você tem um sítio em Vinhedo, no estado de São Paulo, e quer plantar umas videiras de uva de mesa para produzir um ótimo vinho, esqueça. As uvas da região são ótimas para comer e para fazer suco, mas não para produzir vinhos.

Uma das diferenças principais entre as uvas viníferas e as de mesa é que aquelas são muito menores e têm a casca mais grossa, o que dá uma proporção grande de casca em relação ao suco. Como a cor e as qualidades principais que a uva passa para o vinho estão na casca, essa proporção grande é ótima para a produção.

Vamos conhecer essas pequenas uvas!

# UVAS TINTAS

## **Cabernet Sauvignon**

É a uva tinta mais importante do mundo vinícola de hoje. Sua fama tem origem em Bordeaux, como base dos grandes *châteaux* do Médoc, vinhos em que também entram normalmente as uvas Merlot e Cabernet Franc.

Mas o que tornou a Cabernet Sauvignon a uva tinta mais importante foi o fato de ela ter-se adaptado muito bem a inúmeras outras regiões do mundo, produzindo belos vinhos sem perder suas características principais. Além da facilidade de adaptação, também é uma uva muito resistente a doenças, o que permitiu ser cultivada em climas e solos variados.

Existem ótimos vinhos produzidos com essa uva tanto no Velho como no Novo Mundo. Na Europa há belos Cabernet Sauvignon em muitos países, incluindo Itália, Portugal e Espanha, embora nesses países cada vez mais se dê maior importância às castas locais.

Já no Novo Mundo a Cabernet Sauvignon goza de um sucesso enorme, produzindo grandes vinhos, há muitos anos, no Chile, Argentina, Estados Unidos, Austrália e África do Sul. Também adaptou-se bem no Brasil.

Os vinhos produzidos com essa uva têm normalmente bastante cor, um aroma que quando jovem lembra cassis e às vezes pimentão. Outra característica importante da Cabernet Sauvignon é sua adaptação aos barris de carvalho. Em geral, são vinhos um tanto duros quando jovens e que melhoram bastante com algum envelhecimento.

Não se pode dizer que a Cabernet Sauvignon é uma uva melhor que a Pinot Noir, mas é certo que existem excelentes Cabernet Sauvignon oriundos de inúmeras regiões além de Bordeaux, enquanto a Pinot Noir, que é uma uva de difícil adaptação, só produz grandes vinhos na Borgonha e em pouquíssimos outros lugares.

## **Cabernet Franc**

A Cabernet Franc é, digamos, uma prima da mais famosa Cabernet Sauvignon. É bastante cultivada nas regiões francesas do Loire e de Bordeaux e em várias regiões italianas. Produz mais que a Cabernet Sauvignon, mas é mais sujeita a doenças. No geral, seu vinho é mais herbáceo, de menos tanino, com menor acidez e menos extrato, e por isso mesmo mais acessível e mais fácil de beber, principalmente quando jovem.

Na região de Bordeaux e em outras regiões, aparece freqüentemente misturada com as uvas Cabernet Sauvignon e Merlot. Nesses cortes, cada uva compensa uma deficiência da outra. A Cabernet Franc, por exemplo, evita que os Bordeaux fiquem concentrados demais, quase pesados, como muitos Cabernet Sauvignon do Novo Mundo. Mas vale lembrar que um dos maiores vinhos do mundo, o

Château Cheval Blanc, de Saint-Émilion, em Bordeaux, é produzido quase totalmente com a Cabernet Franc.

A Cabernet Franc em geral se adapta melhor que a Cabernet Sauvignon em climas mais frios, porque amadurece mais depressa, sem tanto sol e calor. Por isso é a uva tinta mais importante da região francesa do vale do rio Loire, que é bem mais fria do que a região de Bordeaux.

Até os anos 60, a Cabernet Franc era mais plantada na França que a Cabernet Sauvignon, mas depois disso mudou, dado o enorme sucesso desta última. Na Itália ela é muito plantada no norte e nordeste, nas regiões do Friuli e Alto Adige, onde produz alguns belos vinhos. É pouco plantada em Portugal e Espanha, e já foi bastante plantada no Brasil, mas hoje em dia não é uma uva muito importante no Novo Mundo, fazendo mais o estilo do vinho europeu.

## **Merlot**

A Merlot, assim como a Cabernet Sauvignon, é muito importante na região de Bordeaux, onde participa na composição dos vinhos do Médoc, e é quase absoluta nas sub-regiões de Saint-Émilion e Pomerol. Tal qual a Cabernet Sauvignon, é cultivada em inúmeros países, também com muito sucesso!

Há excelentes Merlot na Itália, na região da Toscana, e alguns bons na Espanha, na região de Navarra. Nos Estados Unidos ela faz bastante sucesso. No Chile, também é importante, e os melhores Merlot chilenos são realmente muito bons. Já na Argentina, África do Sul e Austrália, a Merlot é muitíssimo menos importante que a Cabernet Sauvignon.

No geral, os vinhos produzidos com a Merlot são mais redondos e agradáveis quando jovens que os Cabernet Sauvignon. Além disso, não precisam envelhecer muito para atingir seu apogeu, embora possam durar muito tempo. É claro que tudo isso é apenas uma generalização e, como em tudo no mundo do vinho, existem exceções significativas.

Outra particularidade da Merlot é que ela amadurece antes da Cabernet Sauvignon e da Sangiovese, por exemplo. Por isso, em muitos anos, enquanto a safra das outras era prejudicada pelas chuvas que chegam durante a colheita, as uvas Merlot já estão colhidas, e a safra pode ser ótima. Já vi isso acontecer muito na Toscana, onde as uvas Merlot já tinham sido completamente colhidas quando a chuva chegou para atrapalhar a qualidade da Sangiovese que estava sendo colhida ou estava para ser. É por isso também que as tabelas de safras são apenas uma generalização. Numa mesma região o ano pode ser muito melhor para algumas uvas do que para outras, e para alguns produtores melhor do que para outros.

## **Pinot Noir**

A Pinot Noir, origem dos Borgonha tintos, é uma uva caprichosa, que só produz grandes vinhos em alguns poucos lugares, ao contrário da Cabernet Sauvignon e da Merlot, por exemplo, que produzem belos vinhos em inúmeras regiões. A Pinot Noir tem mais facilidade em ser atacada pela podridão e, por isso, vai melhor em solos bem drenados e em climas mais frios que a Cabernet Sauvignon.

Por ser mais frágil e suscetível a doenças, as grandes safras para Pinot Noir são menos numerosas que para outras uvas. Com tudo isso, ela produz grandes vinhos apenas na região da Borgonha, na França, e em pouquíssimos outros lugares do mundo. Ainda na França, é cultivada na Alsácia, mas sem grande sucesso, resultando numa espécie de *super-rosé*. O mesmo ocorre na Alemanha. Na Espanha e Portugal quase não é cultivada, enquanto na Itália só vai bem no norte (é claro que, em se tratando de vinhos, sempre há as exceções). Na América do Sul, só vai bem mesmo no Chile, mas mesmo assim não tanto quanto a Cabernet Sauvignon. Na Austrália e África do Sul, só produz bons vinhos em alguns pouquíssimos locais altos e frios. Produz excelentes vinhos na Nova Zelândia. Já nos Estados Unidos, a Califórnia e, principalmente, o Oregon conseguem produzir Pinot Noir de alto nível. Mas, no geral, nada se compara aos melhores Borgonha.

O vinho produzido com a Pinot Noir é normalmente bem mais claro, porque a casca da uva é mais fina. Pelo mesmo motivo, os vinhos contêm menos tanino. No geral, são muito mais elegantes que potentes, talvez os tintos mais elegantes do mundo. Apresentam certa doçura no paladar. Quando jovens, seu aroma lembra framboesa. Ao envelhecer, apresentam um *bouquet* muito rico e complexo, cheio de nuances.

## **Syrah**

Afirma-se que a uva Syrah, como é chamada na França, ou Shiraz, na Austrália, é originária da Pérsia, de onde teria sido levada para Marselha, no sul da França, pelos fenícios e daí para a região do Rhône. Outros dizem que ela foi para a França levada pelos romanos, desde o Egito.

É uma uva de boa resistência e de produtividade média que vai bem em climas quentes, mas dá os vinhos mais finos quando plantada em vinhedos mais altos, de temperatura mais amena.

Assim como os Cabernet Sauvignon, os vinhos produzidos com a Syrah adaptam-se muito bem ao amadurecimento em barricas de carvalho, o que não é muito usual no Rhône mas é bastante comum na Austrália. Os melhores Syrah, como o Hermitage francês, têm alto teor alcoólico e são muito longevos. Quando perfeitamente maduros, chegam a lembrar os grandes Bordeaux.

Na França, a Syrah é cultivada na região do Rhône e no sul do país. Começa a fazer sucesso agora em Portugal. Também é muito cultivada na Austrália, onde produz ótimos vinhos tanto sozinha – é o caso do Grange, o melhor vinho daquele país – como participando de cortes com outras uvas. O corte de maior sucesso na Austrália para tintos é a mistura da Shiraz com a Cabernet Sauvignon, que resulta em vinhos bastante encorpados, de muita cor, de aroma bem intenso, lembrando geléia de frutas pretas, como framboesa e amora. Acho mesmo que o grande sucesso dos vinhos australianos deve-se principalmente àqueles produzidos total ou parcialmente com a uva Shiraz.

Ela também é plantada em alguns outros países, como a África do Sul, o Chile e a Argentina, onde está produzindo vinhos cada vez melhores, alguns já excelentes, principalmente no Chile.

## **Nebbiolo**

A uva Nebbiolo é a mais importante do norte da Itália e responsável pelos maravilhosos Barolo e Barbaresco. É uma uva que dá vinhos excepcionais nessa região e só aí. Aliás, quase não é cultivada em outras regiões ou países. Uma das poucas exceções é a Califórnia, mas a Nebbiolo de lá é uma pálida imagem da piemontesa.

A Nebbiolo é uma uva de casca muito grossa, que gera vinhos com muito tanino. Antigamente, os grandes vinhos produzidos com ela precisavam de muitos e muitos anos para amaciar. Hoje em dia, graças a novas técnicas de vinificação, os vinhos já são mais acessíveis quando jovens, embora seja um pecado beber um grande Barolo ou Barbaresco antes dos seus sete a dez anos.

Outra marca registrada da Nebbiolo é seu perfume, seu *bouquet* inconfundível. Alguns afirmam que lembra violetas, trufas ou alcaçuz, mas, como esses perfumes não são comuns entre nós, o melhor é sentir bem o aroma de um bom vinho produzido com essa uva e tentar memorizar seu aroma.

Além do Barolo e Barbaresco, os dois maiores vinhos produzidos com essa uva, a Nebbiolo dá origem a outros belos vinhos em vinhedos vizinhos, como Gattinara e Ghemme, além de um outro que leva o próprio nome da uva, o Nebbiolo d'Alba, produzido com uvas de vinhedos da região de Alba que não têm qualidade suficiente para produzir Barolo ou Barbaresco.

Quando vindo de um bom produtor, o Nebbiolo d'Alba é uma boa introdução para conhecer como são os vinhos produzidos com essa uva.

## **Sangiovese**

A uva tinta italiana Sangiovese é responsável pelos melhores vinhos tintos da Toscana, como o Chianti e o Brunello di Montalcino. Ela e a Barbera são as duas uvas tintas mais plantadas na Itália.

Existem duas subvariedades: a Sangiovese Grosso, mais usada na Toscana, e a Sangiovese Piccolo, preferida na Emilia Romagna. Mas é preciso dizer que não existe apenas uma uva Sangiovese, ou essas duas subvariedades, uma vez que há diversos tipos de clones, com qualidades muito diferentes.

Talvez com nenhuma outra uva a seleção do clone tenha uma importância tão grande quanto com a Sangiovese. Os melhores clones podem produzir vinhos fantásticos, enquanto os piores originam vinhos ordinários. Felizmente, anos de pesquisa têm levado à escolha consistente dos melhores.

Os vinhos produzidos com a Sangiovese costumam ter boa acidez, não muita cor (menos, por exemplo, que os Cabernet Sauvignon), teor alcoólico médio e tanino; são vinhos saborosos, bons para acompanhar a comida.

Os dois vinhos mais famosos em que se utiliza essa uva são o Chianti e o Brunello di Montalcino, produzidos com dois clones diferentes. Outro vinho famoso feito a partir da Sangiovese é o Vino Nobile de Montepulciano. Fora da Toscana, a Sangiovese produz bons vinhos na Umbria e na Emilia Romagna. Na Argentina também são encontrados alguns bons vinhos com essa uva.

## **Grenache**

A uva tinta de que trataremos agora é conhecida como Grenache na França, Garnacha na Espanha, Cannonau no sul da Itália. É uma uva que vai bem em regiões muito quentes, como sul da França, boa parte da Espanha, Alentejo em Portugal e ilha da Sardenha, na Itália.

É bastante usada em cortes com outras uvas, e raramente dá excelentes vinhos sozinha, mas, quando isso acontece, surgem grandes exemplares. Para tanto, tem que ser plantada em solos bem pobres, com muitas pedras. É o caso da região do Priorato e do Châteauneuf-du-Pape, no sul da França, onde são produzidos vinhos maravilhosos.

Os melhores *rosés* espanhóis e franceses são produzidos com a Grenache. Um dos vinhos tintos mais vendidos na França, o Côtes du Rhône, também é produzido com ela. Na França, além da região do Rhône, a Grenache é bastante plantada no sul do país; é a uva do Banyuls, um vinho no estilo do vinho do Porto. Em Portugal, produz belos vinhos no Alentejo. Na Itália é muito cultivada na Sardenha, onde também produz ótimos vinhos. No Novo Mundo, só tem algum sucesso na Austrália.

Uma característica importante da Grenache é que ela dá vinhos que, desde novos, são muito agradáveis de beber e, embora secos, dão uma sensação de doçura na boca.

Não é uma uva que dê facilmente vinhos de muita cor, e por isso mesmo é bastante usada para produção de *rosés*, mas os melhores produtores conseguem extrair dela vinhos escuros, concentrados e de bastante corpo. Como sempre, tudo depende do produtor.

## **Carignan**

A Carignan era, até recentemente, a uva mais plantada na França, principalmente no sul do país. A casca dessa uva é bem grossa, e ela dá vinhos com cor escura e altos teores de álcool e tanino. Fora da França, é importante também na Espanha e na ilha italiana da Sardenha. É bastante cultivada também na Califórnia. É muito utilizada em cortes com outras uvas.

## **Barbera**

As uvas italianas Barbera e Dolcetto dão vinhos não tão sérios quanto os produzidos com a Nebbiolo, mas em compensação bons, baratos e mais fáceis de apreciar quando jovens. Como essas uvas só dão vinhos famosos no Piemonte, vamos nos ater aos vinhos mais importantes que elas produzem lá: o Barbera d'Alba, Barbera d'Asti e o Dolcetto d'Alba.

São vinhos bastante populares, na região e no mundo todo. O Barbera costumava ser um vinho simples, rústico, muito ácido, consumido quase só no local. Era uma espécie de “patinho feio” da região, quando comparado aos grandes Barolo e Barbaresco e do agradabilíssimo Dolcetto. Isso até que um famoso enólogo francês sugerisse a um produtor que colocasse o vinho recém-fermentado para maturar em pequenos barris de carvalho, como sempre se fez em Bordeaux e como se faz hoje com quase todo grande vinho tinto. O Barbera ganhou assim outra dimensão, ficou mais estruturado, muito mais macio e complexo, e os outros bons produtores da região começaram a usar o mesmo método. Com isso, os melhores Barbera produzidos hoje no Piemonte são grandes vinhos, que ganharam prestígio internacional mas ainda têm um preço razoável.

## **Dolcetto**

A uva Dolcetto é de produtividade razoável, amadurecendo bem cedo, bem antes da Nebbiolo, por exemplo. Com isso, ela escapa das chuvas que podem vir no fim do verão atrapalhando a safra. Por esse motivo, é muito plantada na região.

A Dolcetto produz vinho de acidez muito menor que a dos produzidos com a uva Barbera, o que torna o vinho mais fácil de consumir quando jovem. Daí o nome Dolcetto, “docinho” em italiano. Acho que o nome Dolcetto sempre atrapalhou o consumo desse vinho no Brasil, porque muita gente pensa que é um vinho doce, quando na verdade é seco. Além de seco, é de corpo médio, bem redondo, e combina com uma infinidade de pratos, incluindo carnes vermelhas. Combina perfeitamente com massas com molho vermelho, na minha opinião.

Quase toda cantina tem, ou pelo menos deveria ter, um Dolcetto na carta de vinhos. E seu preço é razoável. Mas, insisto, é importante que seja de um bom produtor. Apesar de produzir um vinho tão gostoso no norte da Itália, a Dolcetto quase não é cultivada em nenhuma outra parte do mundo, nem mesmo em outras regiões da Itália.

## **Tempranillo (Tinto Fino, Ull de Llebre, Aragonês, Tinta Roriz)**

A Tempranillo é a mais importante uva espanhola. Pode-se dizer que ela está para o vinho espanhol como a Sangiovese e a Nebbiolo estão para o italiano. Em cada região tem um nome diferente: na Rioja é conhecida como Tempranillo; na vizinha Ribera del Duero, é chamada de Tinto Fino; no Penedès, perto de Barcelona, conhecem-na como Ull de Llebre; no Alentejo, em Portugal, a chamam de Aragonês; no Douro e no Dão, de Tinta Roriz. Essa variedade de nomes para uma mesma uva em regiões diferentes é muito comum no mundo do vinho e tem a ver com a tradição.

Alguns historiadores acham que a Tempranillo é uma mutação da Pinot Noir, que teria sido trazida da Borgonha por peregrinos a caminho de Santiago de Compostela. Um Rioja tinto velho parece mesmo muito com um Borgonha tinto velho.

Para outros estudiosos, a Tempranillo seria originária do norte da Espanha. O nome Tempranillo vem de *temprano*, que em espanhol quer dizer “cedo”. É uma espécie de uva que amadurece logo.

Os vinhos produzidos com a Tempranillo apresentam normalmente mais elegância e fineza do que potência. São vinhos de baixa acidez e, como com essa característica o vinho não envelhece bem, costuma-se usar alguma outra uva no corte para compensar essa carência.

Além da Rioja, a Tempranillo produz excelentes vinhos em Ribera del Duero, ao norte de Valladolid. Fora da Espanha, apenas em Portugal, no Alentejo, Douro e Dão, assim como na Argentina, que tem uma grande produção dessa uva.

## **Touriga Nacional**

O vinho do Porto pode ser produzido com uma mistura de muitas uvas, mas considera-se que as melhores sejam a Touriga Nacional, a Tinta Cão, a Tinta Barroca, a Tinta Roriz e a Touriga Francesa. A Touriga Nacional é considerada a melhor e mais nobre para produção tanto de vinho do Porto como de vinhos de mesa, ou seja, vinhos normais não fortificados como o vinho do Porto.

É uma uva de rendimento muito pequeno, menos de um quilo de uva por videira, e por isso não é a mais plantada. Ela é pequena, e sua casca é muito grossa, o que dá uma proporção muito grande de casca em relação ao líquido da uva, gerando vinhos de cor muito escura, bastante concentrados e com boa quantidade de taninos, mas taninos macios, que não amarram a boca.

Por suas características, é a casta ideal para produção dos melhores vinhos do Porto, mas também tem sido cada vez mais usada na produção de grandes vinhos de mesa nessa mesma região do rio Douro, no norte de Portugal.

A Touriga Nacional também é importante na produção dos melhores vinhos do Dão e em outras regiões portuguesas. Convenhamos, ninguém vai plantar uma uva de rendimento tão pequeno se não for para produzir vinhos de alta qualidade que possam ser vendidos a bons preços.

Os vinhos de mesa produzidos com a Touriga Nacional têm normalmente um aroma que para muitos lembra frutas vermelhas ou pretas bem maduras, como amora. Muitos dos melhores vinhos tintos de mesa portugueses de hoje em dia são produzidos com a Touriga Nacional. Atenção, portanto, para esse nome. Quando estiver no rótulo, já é um bom sinal.

## **Baga**

A uva portuguesa Baga, com a qual se produzem os vinhos tintos da região da Bairrada, ao norte de Coimbra, é cultivada em outras regiões portuguesas, como o Minho e o Dão, mas é na Bairrada que produz os melhores vinhos.

A Baga é uma uva difícil, que no passado só dava vinhos muito tânicos, muito difíceis de beber quando jovens, a menos que acompanhassem pratos bastante gordurosos, como o leitão da Bairrada, uma vez que a gordura mascara o tanino, ou melhor, o tanino ajuda a cortar a gordura do prato.

Eram vinhos que demoravam muitos anos para amaciar, ou nunca amaciavam. Tudo isso mudou graças ao trabalho de um produtor de quem já falamos neste livro, o Luís Pato. Apresenta-se como “criador de vinhos” ou como “tradicionalista revolucionário”, o que realmente é verdade, porque de fato revolucionou a produção de vinhos com a Baga, a casta tradicional de sua região, sendo reconhecido como o enólogo que domou essa uva.

Luís Pato começou a produzir vinhos de muito maior fineza, maior classe, que lembram um bom Borgonha, vinhos que se pode beber com prazer desde jovens, embora evoluam por muito tempo. É um caso clássico de um produtor que indica aos seus colegas a direção a seguir. Seus melhores vinhos são de muito alto nível, comparáveis aos melhores do mundo, sem nenhum exagero.

Para alguns, a Baga lembra a Nebbiolo italiana, pela tanicidade; para outros lembra a Pinot Noir, pela fineza do aroma. Acho que há um meio-termo entre essas duas uvas. Uma grande vantagem dos

vinhos produzidos com a Baga é que eles fogem do lugar-comum, num mundo cada vez mais dominado pela Cabernet Sauvignon.

## **Malbec**

A fama da uva Malbec deveu-se originalmente aos vinhos Cahors, produzidos com ela no sudoeste da França. O Cahors é um vinho encorpado, de cor muito escura, por isso mesmo chamado na França de *vin noir*, “vinho negro”. Combina bem com a comida local.

No Brasil, encontramos uma boa variedade de vinhos Cahors, alguns de produtores muito bons. A Malbec também participava em quantidades bem pequenas dos cortes de alguns vinhos de Bordeaux, mas hoje em dia não é mais importante nessa região. Um dos motivos do abandono é que naquela região a Malbec é sujeita a uma doença que atrapalha a floração.

Mas o grande sucesso da Malbec aconteceu na Argentina, quando a qualidade dos vinhos aumentou muito, atingindo níveis altos mesmo quando comparados com os vinhos das mais tradicionais regiões vinícolas do mundo. Isso ocorreu porque um produtor argentino, chamado Nicolas Catena, deu um tratamento mais científico ao plantio da uva e à produção do vinho. Outros produtores foram seguindo seu exemplo, e o nível geral melhorou consideravelmente.

Os melhores Malbec argentinos são hoje de cor muito escura, muita concentração, muito corpo e alto teor alcoólico, aliados a uma maciez que agrada de imediato.

Há vinhos produzidos com a Malbec na Austrália e Estados Unidos, mas sem importância no mercado. Por outro lado, o Chile parece estar produzindo também alguns belos Malbec.

## **Primitivo ou Zinfandel**

Somente no início dos anos 90 ficou provado por testes de DNA que a Primitivo, muito importante no sul da Itália, e a Zinfandel, nos Estados Unidos, são a mesma uva.

No início, o maior motivo do sucesso dessa variedade, especialmente nos Estados Unidos, foi sua alta produtividade. Tanto no sul da Itália como nos Estados Unidos ela pode produzir belos vinhos, alguns até excelentes, mas a variação do nível de qualidade é muito grande. Um dos motivos é que, dentro do mesmo cacho, ela tem uma tendência a ter uvas em estágios diferentes de maturidade. Então, para produzir um ótimo vinho, é preciso ter um enorme cuidado na seleção das uvas.

Existem o Zinfandel branco e o rosado, mas os melhores são considerados os tintos, normalmente de bom corpo e boa estrutura. São vinhos mais robustos que finos.

Já no sul da Itália há excelentes Primitivo, no geral bastante encorpados.

## **Pinotage**

A Pinotage, criada em 1925, é uma contribuição da África do Sul para o mundo das uvas viníferas de qualidade. É resultado do cruzamento de duas uvas, a Pinot Noir e a Cinsaut, que na

África do Sul era conhecida como Hermitage – lembre, porém, que a uva com que é produzido o vinho francês Hermitage é a Syrah, e não a Cinsaut. Com o tempo, os produtores sul-africanos foram aprendendo a lidar cada vez melhor com essa uva, e hoje em dia já são produzidos alguns Pinotage realmente extraordinários.

Os melhores são vinhos de bom corpo mas também de boa fineza, bom teor alcoólico e bem equilibrados, que podem envelhecer muito bem. Para melhorar, como se trata de uma uva de produtividade razoável, os preços dos Pinotage são acessíveis.

## **Gamay**

A uva tinta Gamay, com a qual é produzido o famoso vinho tinto francês Beaujolais, é pouco plantada fora da região do Beaujolais, no sul da Borgonha. Na França ela existe também na região do rio Loire, mas não produz nada de muito especial por lá. No resto da Europa ocidental, é pouco plantada, com exceção da Suíça, onde produz alguns bons vinhos quando combinada com a Pinot Noir. É também cultivada em diversos países do Leste Europeu, incluindo Áustria e Hungria. No Novo Mundo só teve algum destaque, mesmo assim pequeno, nos Estados Unidos, mas nada de especial. Também foi plantada no Brasil, e acho que se deveria ter insistido em sua produção, já que ela dá um tipo de vinho que se adapta muito bem ao nosso clima quente. Mas não sei se se adaptaria bem em alguma região brasileira.

Os vinhos produzidos com a Gamay são leves, muito aromáticos, com boa acidez e frutados. Têm pouca concentração de cor, no geral com um pouco menos de cor que os Pinot Noir. São também pouco tânicos, mesmo quando jovens. Por esse motivo podem ser saboreados logo depois de produzidos, não havendo sentido em guardá-los para esperar uma evolução. A graça desses vinhos é justamente a juventude, o frutado e o frescor, que vêm da boa acidez. Também são vinhos de pouco corpo. Por todas essas características, devem ser servidos resfriados, mais ou menos como um vinho branco encorpado, e vão bem tanto com peixes como com frios e carne não muito forte.

## **Tannat**

Com a uva tinta Tannat são produzidos o famoso vinho tinto francês Madiran e a maioria dos vinhos uruguaiois. É uma uva que normalmente dá vinhos muito tânicos quando jovens. Por outro lado, assim como o português Luís Pato “domou” a uva Baga, que também dava vinhos “difíceis” quando jovens, hoje em dia muitos produtores começam a “domar” a Tannat, produzindo vinhos que não precisam mais de tanto envelhecimento para serem bebidos com prazer. Os vinhos produzidos com a Tannat têm normalmente grande estrutura e envelhecem muito bem. Para “amaciá-la” a Tannat, muitos vinhos uruguaiois são produzidos com uma mistura de Merlot e Tannat, com resultados bastante satisfatórios.

## **Carmenère**

A uva Carmenère era muito usada nas regiões do Médoc e Graves, em Bordeaux, até o surgimento da praga filoxera. Depois não foi mais plantada por lá, mas foi parar no Chile, quando os produtores de Bordeaux, assustados com a filoxera, levaram suas mudas para outras regiões, entre as quais o Chile. Ocorre que ela se parece muito com a Merlot e acabou sendo confundida com esta. Assim, durante décadas foi plantada no Chile como se fosse a Merlot. Com o estudo mais aprofundado do vinhedo chileno, nas últimas décadas, redescobriu-se a Carmenère, que no Chile também é chamada de Grand Vidure. Passou então a ser bem identificada e começou-se a produzir vinhos apenas com ela, e não mais misturada com a Merlot. O vinho elaborado com a Carmenère entrou rapidamente na moda e faz hoje um enorme sucesso. Mais recentemente a maioria dos produtores tem considerado que o vinho produzido com a Carmenère fica melhor quando misturado com Cabernet Sauvignon ou Merlot. O vinho torna-se então mais elegante e aromático. Com isso, um dos vinhos chilenos de maior sucesso hoje em dia é o Cabernet-Carmenère.

## **Montepulciano**

A Montepulciano é a segunda uva tinta mais plantada na Itália depois da Sangiovese, com a qual, aliás, é às vezes confundida. É cultivada do centro da Itália para o sul. O vinho mais famoso produzido com ela é o Montepulciano d'Abruzzo, que, dependendo do produtor, pode ser um bom vinho ou apenas um vinho robusto. Outros vinhos interessantes produzidos com ela são o Rosso Piceno e o Rosso Coneró, da região de Marche. É comum achar que o Vino Nobile di Montepulciano é produzido com a uva Montepulciano, quando na verdade esse vinho é feito com a uva Sangiovese colhida na vizinhança da belíssima cidade de Montepulciano, na Toscana.

## **Mouvèdre**

A Mouvèdre é mais famosa no sul da França, embora seja encontrada também na Espanha e na Austrália, mas com o nome de Mataro. É uma uva que resiste muito bem ao calor e que é bastante usada para dar estrutura ao vinho. O mais comum é encontrá-la fazendo parte de cortes com outras uvas mais ligeiras. É largamente usada no sul da França, entrando na composição de vinhos famosos, como o Châteauneuf-du-Pape e o Bandol. É também usada, mas sem grande importância, na Austrália e nos Estados Unidos.

# UVAS BRANCAS

## Chardonnay

A branca Chardonnay é a equivalente branca da uva tinta Cabernet Sauvignon. Pode-se dizer que a Chardonnay é a uva branca de maior sucesso no mundo. Assim como a Cabernet Sauvignon, ela também se adapta a muitos tipos de clima e solo sem perder suas características principais.

Os melhores Chardonnay sempre foram produzidos na Borgonha, e quase todo Borgonha branco é produzido com essa uva. Espelhados nos grandes Borgonha brancos, vários países plantaram o Chardonnay. Em muitas regiões do Novo Mundo, ela se deu muito bem, produzindo grandes brancos nos Estados Unidos, Austrália, Chile, África do Sul, Nova Zelândia e Argentina. No Velho Mundo, foi plantada em toda a Itália, com maior sucesso da Toscana para o norte. Em Portugal e Espanha fez menos sucesso. Na Alemanha não foi bem, porque precisa de um clima mais quente.

Podemos dividir os Chardonnay em dois grupos: os envelhecidos em barricas de carvalho e os que não estagiam em madeira. Estes últimos são mais leves e mais secos, sendo ótimos com ostras e frutos do mar, ou como aperitivo.

Já os que estagiam em barricas são vinhos bem mais encorpados, com bastante estrutura, untuosos. Às vezes *não parecem* tão secos porque o teor alcoólico é alto, e o álcool também dá uma sensação de doçura na boca. Por seu corpo, um grande Chardonnay envelhecido em carvalho, bebido num copo escuro, a temperatura ambiente, passa facilmente por um vinho tinto. Por isso, além de acompanhar muito bem peixes mais fortes, carnes brancas e aves, acompanha também a carne vermelha e deve ser servido a uma temperatura mais alta, por volta de uns 13 a 14°C. São vinhos que envelhecem muito bem.

## Riesling

Para muita gente, inclusive eu, a Riesling e a Chardonnay são as duas melhores uvas brancas. São muito diferentes e produzem vinhos bem marcantes. Os livros dizem que o aroma da Riesling lembra petróleo e *pierre de fusil*, a pedra usada para fazer a faísca e dar ignição na pólvora nos mosquetes antigos. Ora, como hoje em dia não cheiramos nem uma coisa nem outra, o melhor é comprar um bom Riesling alemão e cheirar com atenção para sentir o aroma e memorizá-lo por conta própria.

É um aroma muito diferente daquele da Chardonnay, e nos melhores vinhos evolui muito com o tempo até desenvolver um perfume bastante rico, intenso e complexo. Os melhores Riesling têm extraordinária capacidade de expressar o *terroir* e evoluem por décadas.

A Riesling é plantada em regiões como a Alsácia, na França, e em quase toda a Alemanha e Áustria. Vai melhor em clima menos quente, por isso quase não se vê em Portugal, Espanha e Itália ou no Novo Mundo, exceto parte da Austrália, Nova Zelândia e África do Sul.

Mas não é porque não é plantada em todo lugar que deixa de ser uma grande uva. É como a Pinot Noir, uma grande uva tinta que só dá grandes vinhos na Borgonha e em poucas outras regiões.

A Riesling é uma das melhores castas do mundo, e o Reno é a região de onde vêm os melhores Riesling alemães. Os dos bons produtores são vinhos de aroma e sabor riquíssimos e de bom corpo que duram muitos e muitos anos.

É comum na Alemanha, na Áustria e na região francesa da Alsácia os pais comprarem uma ou mais caixas de um grande Riesling quando os filhos nascem, para os rapazes começarem a bebê-lo ao completar dezoito anos.

## **Sauvignon Blanc**

A Sauvignon Blanc, também conhecida como Fumé Blanc, produz geralmente vinhos secos, frescos, que estão prontinhos para consumo poucos meses após a colheita. Alguns poucos podem ser envelhecidos em tonéis de carvalho, dando vinhos mais sérios, mas são a exceção.

Acredito que a Sauvignon Blanc vá melhor quando produz vinhos mais refrescantes, para consumo rápido. A única exceção importante são os Bordeaux brancos, produzidos com Sauvignon Blanc e Sémillon, dando grandes vinhos que duram dez, quinze anos.

A Sauvignon Blanc é plantada em inúmeros países, tanto do Velho como do Novo Mundo. Na Europa é bastante plantada na França e no norte da Itália. Na França, além dos Bordeaux, os vinhos mais famosos produzidos com ela são o Sancerre e o Pouilly-Fumé, ambos da região do rio Loire. No Novo Mundo é muito plantada no Chile e nos Estados Unidos, um pouco menos na Austrália e África do Sul, e bem pouco na Argentina. Na Nova Zelândia, são produzidos alguns dos melhores e mais exuberantes Sauvignon Blanc do mundo.

O Chile sempre foi uma fonte de ótimos Sauvignon Blanc a bons preços. Há os envelhecidos em carvalho, mas os que fazem maior sucesso são os mais frescos, que dão ótimos aperitivos e acompanham bem os pratos de peixes e frutos do mar.

Sou contra o exagero em ficar procurando descobrir aromas conhecidos nos vinhos, mas vários Sauvignon Blanc desses não envelhecidos em carvalho têm aromas que às vezes lembram *muito* grama recém-cortada e outras vezes lembram nitidamente “xixi de gato”.

## **Muscadet**

A uva branca Muscadet produz um vinho branco muito popular na França, o Muscadet. Embora originária da Borgonha, essa uva praticamente só produz vinhos hoje em dia na foz do rio Loire, perto da cidade de Nantes, no noroeste da França.

A Muscadet é muito resistente ao frio. Além disso, produz bastante e amadurece rápido, não precisando de tanto sol e calor. Por esses motivos, é muito plantada desde o século XVII, quando importadores holandeses incentivaram sua produção.

Essa uva não produz vinhos de alta qualidade, mas eles têm seus atrativos. Os dos melhores produtores são bem secos, leves, de teor alcoólico baixo, no máximo 12°, e de boa acidez. Experimente-os como aperitivos ou quando for comer peixes leves e frutos do mar.

Existem três tipos de Muscadet. O primeiro é o Muscadet simples, sem nenhuma outra indicação no nome. É um vinho fraco, praticamente sem atrativos, que não é preciso provar. Depois vem o Muscadet de Sèvre et Maine, que já é melhor porque as uvas são dos melhores vinhedos, situados na região dos rios Sèvre e Maine. E o terceiro tipo, o melhor, é o Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie. *Lie* em francês quer dizer “borra”, a matéria sólida que restou da fermentação das uvas. Descobriu-se que, deixando o vinho recém-produzido em contato com essa borra por algumas semanas ou meses, ele ganhava em qualidade. Vale a pena provar.

## **Trebbiano**

A uva branca Trebbiano, também conhecida como Ugni Blanc, é originária da Itália, onde produz vinhos quase no país todo, incluindo as ilhas. Em cada região italiana ela costuma ter um nome diferente. Quando o papado mudou de Roma para Avignon, no século XIII, a Trebbiano foi junto, e por isso ela também é muito plantada no sul da França.

Trata-se de uma variedade incrivelmente produtiva e resistente. Por isso mesmo é a uva branca mais cultivada no mundo. Bem, esse é o lado bom. O lado ruim é que normalmente não produz vinhos de qualidade. Pelo contrário, eles são quase incolores, têm pouco aroma, corpo e teor alcoólico médios, mas boa acidez. Ou seja, no geral essa uva produz vinhos apenas refrescantes. Seu mérito é produzir grandes volumes a preços acessíveis, para matar a sede de vinho no dia-a-dia de muita gente no mundo todo.

No Brasil, como aliás em quase todo país produtor, ela é bastante cultivada, mas seu nome raramente aparece no rótulo, ao contrário das uvas mais nobres, como a Chardonnay ou a Sauvignon Blanc.

Uma curiosidade: embora não produza grandes vinhos, a Trebbiano é a uva usada na produção do vinho que, depois de destilado e envelhecido em tonéis de carvalho, resulta nos excelentes conhaques. Na região de Cognac, a uva Trebbiano é conhecida com o nome de Saint-Émilion, que não tem nada a ver com a região de Saint-Émilion.

Um produtor consciente, com um bom enólogo, consegue produzir um vinho branco decente usando a Trebbiano, mas só um artista consegue produzir um vinho de melhor qualidade com ela. Apesar de ser cultivada no mundo todo, não deixa de ser uma uva importante.

## **Grüner Veltliner**

A Áustria produz bons vinhos, e sua uva mais típica é a branca Grüner Veltliner, que dá vinhos de aroma e sabor muito marcantes. Existem vinhos doces produzidos com ela, mas o mais usual são os bem secos. Assim como o Chablis, os Grüner Veltliner têm uma cor esverdeada. Seu aroma é intenso, muito frutado. Ao provar pela primeira vez, estranha-se um pouco, mas depois de dois ou três dias

provando passa-se a adorá-los. São vinhos ótimos para aperitivo e para acompanhar todo tipo de peixe e frutos do mar. Começam a fazer sucesso fora da Áustria.

Outra vantagem é que fugimos um pouco dos vinhos produzidos com a onipresente Chardonnay. No Brasil não existem muitos vinhos austríacos, mas os que existem são do primeiríssimo time. É interessante que a Grüner Veltliner, que dá vinhos tão bons na Áustria, seja difícil de encontrar em outros lugares. Pode-se encontrar esses vinhos em alguns poucos países do Leste Europeu, mas nunca são tão bons quanto os melhores austríacos. A razão mais provável é que a Grüner Veltliner é uma uva que demora muito para amadurecer, motivo pelo qual precisa de um outono mais seco porque ela não vai estar madura antes de meados do outono, aproximadamente.

## **Gewürztraminer**

Essa uva de nome complicado, Gewürztraminer, é uma das mais aromáticas que existem. Sua origem parece ser italiana, do Alto Adige, e na Itália ela é chamada de Traminer. Em alemão, *Gewurz* quer dizer “especiaria”. Como os vinhos produzidos com essa uva são muito aromáticos, Gewürztraminer quereria dizer originalmente uma Traminer com perfume muito pronunciado.

A Gewürztraminer é plantada na Alsácia, na Alemanha, no norte da Itália e em alguns poucos outros lugares. Tem pequeno rendimento e não é muito resistente a doenças, o que explica por que não é cultivada em todo lugar.

Os vinhos produzidos com essa uva têm normalmente uma cor amarelo forte, alto teor alcoólico, muitas vezes por volta de 14°, e um perfume fortíssimo, exótico, inconfundível depois de conhecê-lo.

Na minha opinião, os melhores e mais típicos estão na Alsácia. Os exemplares produzidos em outras regiões são pálidas imagens do alsaciano. Portanto, para saber como são os vinhos produzidos com essa uva, sugiro que se compre um Gewürztraminer alsaciano de um bom produtor e se beba prestando bastante atenção para memorizar o aroma e o sabor. É um vinho seco, mas que parece adocicado, talvez pelo seu alto teor alcoólico e alta untuosidade.

Como o sabor dos vinhos produzidos com a Gewürztraminer é muito forte e marcante, são ideais para acompanhar comida bem condimentada, como a baiana ou a tailandesa, por exemplo. Assim, nem o vinho mata a comida, nem a comida faz o vinho sumir.

## **Alvarinho ou Albariño**

Esta uva branca produz excelentes vinhos, tanto em Portugal como na Espanha, em regiões vizinhas: na região do Minho e na Galícia.

É interessante notar que as tentativas de cultivá-la em outras regiões não deram certo, pelo menos até hoje. Tanto no Minho como na Galícia chove bastante e por isso as uvas são colhidas quando ainda têm um bom nível de acidez, para evitar a podridão.

Em Portugal se utiliza essa uva para produzir o Vinho Verde, mas a maior parte dos vinhos verdes brancos é elaborada com uma mistura de várias uvas. Por esse motivo, só os produzidos

exclusivamente com a Alvarinho podem colocar o nome dela no rótulo. No geral, considera-se que os Alvarinho são os melhores vinhos verdes, mais finos e de maior teor alcoólico que os outros. Assim, ao encontrar um vinho com o nome Alvarinho no rótulo, já é um bom sinal.

O Albariño espanhol, embora produzido com a mesma uva, é bem diferente do português. É considerado um dos melhores e mais caros vinhos brancos espanhóis. É muito elegante, de corpo médio e sem aquela pontinha de agulha que se encontra normalmente no português. Tanto o Alvarinho como o Albariño são ideais para o nosso verão. Não são pesados e vão muito bem tanto como aperitivo quanto acompanhando peixes e carnes brancas.

## **Pinot Grigio**

A uva branca Pinot Grigio, como é chamada na Itália, ou Pinot Gris, na França, é uma mutação da uva tinta Pinot Noir. Ela não se define entre tinta ou branca, possuindo uma coloração rosa-acinzentada, daí seu nome (*gris*, “cinza”).

Os brancos dessa uva têm uma cor um pouco mais escura, quase dourada. É uma uva de baixa acidez, que pode dar vinhos encorpados e ricos, de bom teor alcoólico, com uma textura rica, amanteigada. Seu aroma é perfumado e apimentado, embora não tanto quanto o da Gewürztraminer ou da Chardonnay. Os Pinot Grigio costumam combinar bem com a comida, principalmente com pratos mais leves.

Existem grandes diferenças nos Pinot Gris produzidos nas diversas regiões do mundo, como a Alsácia, no nordeste da França, e o Friuli, no nordeste italiano. Os alsacianos são os mais ricos, encorpados, com baixa acidez, textura gordurosa, perfumados e alcoólicos. Curiosamente, lá essa uva é às vezes chamada de Tokay, embora não tenha nada a ver com os vinhos húngaros Tokaji.

Na Itália, por outro lado, os Pinot Grigio são mais delicados, tanto no aroma como no corpo, e têm boa acidez, porque ali são colhidos mais cedo. Os melhores estão no Friuli e no Alto Adige. Como sempre, é importante prestar atenção ao nome do produtor, pois existem alguns Pinot Grigio muito fracos e aguados. Os melhores são delicadamente aromáticos e muito equilibrados.

A Pinot Gris também é encontrada na Áustria, na Suíça e na Alemanha, onde é chamada de Rüländer.

## **Viognier**

Com a uva Viognier é produzido aquele que talvez seja o vinho branco mais elegante do mundo, o Condrieu. Trata-se de um vinho de um aroma delicadíssimo, bom corpo e incrível elegância, produzido no norte da região do Rhône, na França. A Viognier é uma das uvas finas menos plantadas do mundo e, se não fosse pelo excelente Condrieu, seria praticamente desconhecida. Hoje em dia temos visto alguns produtores em outras partes do mundo fazendo experiências com essa uva, tentando produzir suas versões do Condrieu. A Viognier entra também em pequena proporção na produção do Côte Rôtie, o excelente vinho tinto vizinho do Condrieu. Talvez seja por isso que o Côte Rôtie seja um

tinto tão elegante. Vale a pena observar o resultado das experiências que têm sido feitas com essa uva em diversos países, principalmente no Novo Mundo.

## **Sémillon**

A uva Sémillon é bastante plantada no mundo todo, mas é muito mais comum encontrá-la na composição de vinhos brancos misturada com outras uvas do que sozinha. Os melhores Bordeaux brancos, por exemplo, são produzidos com uma mistura de Sémillon e Sauvignon Blanc. Isso vale tanto para os brancos secos como para os riquíssimos brancos doces de Sauternes. Aliás, com sua casca espessa, a Sémillon talvez seja a uva branca mais propícia para a produção de vinhos doces, por sua aptidão em ser atacada pela podridão nobre, causada pelo *Botrytis cinerea*. A Sémillon normalmente dá vinhos de alto teor alcoólico e alto extrato, mas de pouca acidez e aroma. Ao contrário da Sauvignon Blanc, adapta-se bem às barricas de carvalho novo. É uma uva muito plantada na França, principalmente na região de Bordeaux, e na Austrália, onde também é muito comum o corte Sémillon-Chardonnay.

## **Chenin Blanc**

A Chenin Blanc não é plantada em muitas regiões, embora produza vários grandes vinhos, tanto secos como doces, na região do rio Loire, na França. Entre os secos destacam-se o Vouvray e o Savennières, dois vinhos de bastante personalidade e incrível longevidade. Cheguei a provar um Vouvray de quase cinquenta anos que estava perfeito. Entre os doces os mais famosos são o Quarts de Chaume, o Coteaux du Layon e o Bonnezeaux. Todos esses vinhos, quando produzidos pelos melhores produtores, são excepcionais, e vale muito a pena experimentá-los. Costuma-se dizer que um grande Chenin Blanc é tão longo que, por falta de paciência, muitos são bebidos antes de atingirem seu apogeu. Assim como a Sémillon é encontrada principalmente na França e na Austrália, a Chenin Blanc é mais encontrada na França e na África do Sul, onde também produz belos brancos secos e doces.

## **Muscat**

Os únicos vinhos brancos com sabor de uvas maduras são os produzidos com a uva Muscat (Moscato ou Moscatel). Pode produzir desde delicados brancos secos até encorpados brancos doces. A chamada Muscat de Alexandria produz os vinhos mais simples, enquanto a variedade Muscat Blanc à Petits Grains produz os melhores e mais finos, como o Muscat de Beaumes de Venise, o famoso vinho doce do sul da região do Rhône, na França. Ainda na França é cultivada na Alsácia, onde produz principalmente vinhos semi-secos. É bastante plantada na Itália, onde produz, entre muitos outros vinhos, os famosos Asti Spumante, Moscato d'Asti e Moscato di Pantelleria. Em Portugal temos o famoso Moscatel de Setubal, vinho de incrível riqueza e longevidade. Também é plantada em muitos países do Novo Mundo. Embora produza vinhos secos, os doces são, sem dúvida, os mais importantes e conhecidos.

## **Marsanne e Roussanne**

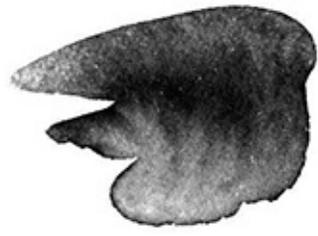
Embora sejam duas uvas completamente diferentes, vamos citá-las em conjunto porque praticamente só produzem vinhos famosos na região do norte do Rhône, na França, sempre usadas juntas. No corte a Roussanne entra com o corpo e a estrutura, enquanto a Marsanne aporta a elegância e o *bouquet*. O vinho branco mais famoso produzido com essas uvas é o Hermitage Blanc, considerado um dos maiores vinhos brancos do mundo. É único, de aroma e sabor bastante diferentes dos produzidos com outras uvas mais conhecidas, como Chardonnay, Sauvignon Blanc e Riesling. Os outros vinhos brancos do norte do Rhône, como Saint Joseph e Crozes-Hermitage, também utilizam essas uvas. Além disso, a Roussanne é uma das treze uvas autorizadas na produção do Châteauneuf-du-Pape. É muito difícil encontrar vinhos produzidos com essas uvas fora da região francesa do Rhône.

## **Pinot Blanc**

A Pinot Blanc é largamente plantada em diversos países, principalmente no Velho Mundo, produzindo muitos bons vinhos mas raramente excepcionais. É parente da Pinot Gris, mas lembra muito no aroma uma Chardonnay mais delicada. Delicadeza e frescor são suas marcas registradas. Na França é mais famosa na Alsácia, onde produz vinhos bem mais delicados que os Riesling, Gewürztraminer e Pinot Gris. É muito plantada na Alemanha e Áustria, onde é chamada de Weissburgunder, talvez por sua semelhança de aroma com a Chardonnay. Na Itália, principalmente na região do Friuli, também é bastante cultivada. Não é muito utilizada no Novo Mundo.

## **Torrontés**

Apesar de ser originária da Galícia, na Espanha, a Torrontés tem maior importância na Argentina e no Uruguai. É uma uva que se adapta a solos muito áridos, e produz vinhos de corpo médio e bastante aromáticos, chegando a lembrar a Moscatel. A maioria dos vinhos produzidos com a Torrontés tem qualidade apenas média, mas alguns produtores argentinos e uruguaios começam saber como trabalhar melhor com essa uva para obter vinhos de qualidade superior. Vale a pena ficar atento, porque nesses países já podemos encontrar belos vinhos produzidos com a Torrontés.



## Capítulo 4

# **Os vinhos e seus países de origem**

# VINHOS BRASILEIROS

## Serra Gaúcha

Os imigrantes italianos que se instalaram na Serra Gaúcha trouxeram mudas de videiras a partir das quais pudessem produzir vinhos para seu próprio consumo. E foi assim que começou a produção de vinhos no Rio Grande do Sul. A Serra Gaúcha tem duas boas condições para a produção: faz sol e calor no verão, o que é bom para o amadurecimento das uvas, e faz bastante frio no inverno, o que também é bom, porque para produzir uvas de qualidade a videira precisa de um período de dormência.

O grande problema é que chove muito no verão, no período em que as uvas estão quase maduras, e isso prejudica bastante a qualidade do vinho. Quanto mais maduras as uvas, pior é o efeito da chuva.

A Serra Gaúcha oferece excelentes condições para a produção de espumantes, que precisam de solo bastante ácido e, além disso, são produzidos com uvas menos maduras, portanto menos afetadas pelas chuvas de verão, condição aceitável para a produção de brancos e menos adequada para os tintos.



Mas ninguém garante que ali seja o melhor lugar para plantar uvas para a produção de vinhos no Brasil. Muitos apostam na fronteira com o Uruguai, onde já existem plantações de uvas. Por outro lado, várias vinícolas brasileiras já têm ótima tecnologia e equipamentos de primeira linha, que amenizam algumas intempéries.

O que se pode dizer com certeza hoje sobre o vinho gaúcho é o seguinte: o espumante brasileiro é muito bom, os melhores tintos e brancos são hoje vinhos bem-feitos, e a qualidade do vinho gaúcho está melhorando, mas ninguém sabe ainda que nível pode atingir.



## Passeio pela Serra Gaúcha

---

*Falando das uvas mais importantes usadas no Brasil, como a Cabernet Sauvignon e a Chardonnay, vamos passear pela Serra Gaúcha, berço do vinho brasileiro de qualidade. É uma região fácil de visitar num fim de semana prolongado, e pode-se começar por Caxias do Sul, que tem um aeroporto razoável.*

*Para conhecer a região vinícola deve-se visitar Caxias do Sul, Farroupilha, Bento Gonçalves e Garibaldi, que formam uma espécie de T, com Caxias do Sul no pé, Farroupilha na junção do T e Bento Gonçalves e Garibaldi nas outras duas pontas.*

*Em Caxias pode-se ver em toda parte a marca da colonização italiana e pode-se comer um galeto al primo canto numa das muitas cantinas da cidade. Aí pode-se ir para Farroupilha, comprar umas malhas, visitar a cachoeira do Salto Ventoso e seguir para Bento Gonçalves.*

*Em Bento o destaque são as vinícolas do Vale dos Vinhedos. Muitas vinícolas têm boa estrutura para receber o visitante. Algumas têm até pousada e restaurante de comida típica, como a Casa de Pedra. É em Bento Gonçalves que o apreciador de vinhos tem mais o que ver e degustar.*

*Saindo de Bento Gonçalves pode-se ir para Garibaldi, conhecida como a capital do espumante nacional. Ali muitas vinícolas também recebem bem o visitante, mostrando as instalações e oferecendo degustações. Em toda essa região nota-se a enorme influência italiana, que se manifesta no vinho, na comida, nas canções e no calor da recepção.*

*Se tiver tempo, pode-se visitar Gramado e Canela, que ficam perto de Bento Gonçalves. Em ambas existem inúmeras atrações naturais e vários parques temáticos. Pela proximidade das cidades e pela ótima estrutura para receber o visitante, a Serra Gaúcha é uma região que vale a pena conhecer.*

---

## Vale do São Francisco

Já a região do Vale do São Francisco, pelas condições climáticas que permitem, inclusive, mais de uma colheita por ano, tem vocação para produzir grandes quantidades de vinhos corretos e de baixo custo.

# VINHOS ARGENTINOS

Até algum tempo atrás, a Argentina produzia um tipo de vinho de que só eles gostavam. Era um tanto oxidado, pela permanência muito longa em grandes barris.

No início dos anos 80 um empresário de sucesso, Nicolas Catena, resolveu mudar isso. Trouxe um excelente enólogo da Califórnia e não poupou dinheiro nem esforços. Conseguiu produzir dois tintos (um Cabernet Sauvignon e um Malbec) e um branco (um Chardonnay) que espantaram o mundo e marcaram o início de uma nova era na produção de vinhos naquele país.

Hoje a Argentina produz muitos outros ótimos tintos, principalmente com Malbec (que dá vinhos bem encorpados) e Cabernet Sauvignon, e alguns ótimos brancos, com a uva Chardonnay. Ganhou espaço no mercado internacional, incluindo o Brasil. Produz também vinhos com uvas tintas Tempranillo e Bonarda e com a branca Torrontés, entre outras.

No geral, os bons vinhos argentinos são bastante encorpados e concentrados.

A melhor região argentina para vinhos é Mendoza, aos pés dos Andes, que é bem seca e muito quente no verão e muito fria no inverno. Como a Argentina é membro pleno do Mercosul, seus vinhos não pagam imposto de importação no Brasil. Mas todos os outros são pagos: IPI, ICMS, Pis, Cofins, CPMF...



De qualquer forma, a Argentina tornou-se, ao lado do Chile, uma grande fonte de belos tintos e brancos para o consumidor brasileiro.



## Mendoza, Argentina

---

*A região vinícola de Mendoza, a mais importante da Argentina, fica pertinho dos Andes, o que oferece uma paisagem muito bonita. A influência italiana é grande, em virtude da chegada dos italianos no final do século XIX.*

*A cidade de Mendoza tem cerca de 1 milhão de habitantes, é tranqüila e muitíssimo arborizada, com uma infinidade de praças que foram construídas depois do grande terremoto de 1861, para que as pessoas se abrigassem em caso de novo tremor.*

*Embora a cidade seja agradável, não há muito sentido em visitá-la se a pessoa não for um amante dos vinhos. Em compensação, se tiver interesse por vinhos, vai encontrar uma região muito bem preparada para receber os visitantes. As vinícolas oferecem uma ótima estrutura para isso. Muitas têm restaurante próprio, e algumas contam até com acomodações para os enófilos.*

*Quem for à região, não deve deixar de visitar a impressionante vinícola construída por Nicolas Catena em forma de pirâmide maia. É uma das mais modernas da Argentina. Outra visita interessante é a vinícola Escorihuela, que tem um ótimo restaurante.*

*E visitando Mendoza não se deve esquecer de que Santiago do Chile está a somente quatrocentos quilômetros, separado apenas pelos Andes. Acho que vale esticar a viagem e visitar também a capital chilena.*

---

# VINHOS CHILENOS

O Chile há anos nos fornece vinhos de qualidade a bons preços. O clima na região é ótimo para isso: seco e quente no verão e muito frio no inverno.

Os tintos chilenos mais conhecidos são produzidos com as uvas Cabernet Sauvignon e Merlot, as mesmas usadas em Bordeaux, na França. Aliás, os melhores tintos chilenos lembram os vinhos de Bordeaux. São escuros, de bom corpo, aroma frutado, bem equilibrados, e podem ser bebidos logo que chegam ao mercado ou guardados por até oito anos. É difícil não gostar.

O Chile produz ótimos tintos com a uva Pinot Noir, principalmente no vale de San Antonio, que é mais frio, e com a Syrah, além de outros com uvas menos conhecidas, mas que se deram bem por lá, como a Carmenère (também chamada Grand Vidure).

Até algum tempo atrás, os brancos chilenos não estavam à altura dos tintos. Para produzir ótimos tintos, é preciso ótimas uvas, mas para os brancos, além das uvas, é preciso ainda certa tecnologia, a qual o Chile não tinha. Hoje o país produz também brancos de ótimo nível.

A uva branca mais tradicional do Chile sempre foi a Sauvignon Blanc, que nos dá vinhos de bastante frescor, para serem bebidos jovens. Hoje se produzem ali grandes Chardonnay, vários do nível dos ótimos Borgonha.

Com o aumento da qualidade, os preços também subiram, mas o Chile continua oferecendo uma excelente relação custo-benefício.





## Vale de Maipo, Chile

---

*Depois de sobrevoar a Cordilheira dos Andes em direção ao Chile, chega-se a Santiago, a capital.*

*Aconteceram terremotos bastante fortes no local, por isso não existem muitas construções antigas ali. Outro problema é a poluição atmosférica, que obriga às vezes a uma forte restrição à circulação de veículos. Mas em compensação a cidade é interessante e bem agradável. O povo é amistoso, principalmente com brasileiros. O chileno valoriza muito a sobriedade e a austeridade, o que é bem refletido no Palácio Presidencial. Santiago é hoje uma cidade moderna, muito limpa e bonita, com inúmeros ótimos restaurantes. O pescado chileno é excelente.*

*As regiões vinícolas chilenas ficam em vales situados entre o oceano Pacífico e os Andes. Essa combinação de ventos frios que vêm do Pacífico e a proteção dos Andes do outro lado dá um clima perfeito para a produção de vinhos de qualidade.*

*O vale de Maipo está ao redor de Santiago. Assim, se o visitante não quiser esticar muito a viagem, pode conhecer apenas as vinícolas que ficam ali, mas também é fácil chegar aos outros vales, já que vão se sucedendo em direção ao sul.*

*As vinícolas chilenas têm uma ótima estrutura para receber os visitantes. Além disso, agências de turismo e associações como a Sociedade Brasileira dos Amigos do Vinho e a Associação Brasileira de Sommeliers promovem com certa frequência viagens às regiões produtoras.*

---

# VINHOS NORTE-AMERICANOS

## Califórnia

A região de vinhos mais famosa dos Estados Unidos é a Califórnia, embora existam bons vinhos em outras regiões também, como Oregon e Washington. As uvas mais usadas são a Cabernet Sauvignon, a Merlot e a Zinfandel para os tintos, e a Chardonnay para os brancos.

Os melhores tintos têm um estilo que fica entre a classe dos Bordeaux e a exuberância dos australianos, enquanto os brancos são, em minha opinião, os melhores Chardonnay do mundo, ao lado dos Borgonha.

O reconhecimento internacional veio em 1974, com uma degustação realizada em Paris, que reuniu os melhores tintos de Bordeaux e os melhores da Califórnia. O júri era todo europeu, e a degustação foi às cegas, sem que soubessem que vinho estavam tomando. Para surpresa geral, os californianos, com o Stag's Leap Cask 23 e o Château Montelena, ficaram na frente, e isso chamou a atenção do mundo para sua alta qualidade.



Surgiram então inúmeras outras vinícolas de alto nível, a qualidade melhorou ainda mais, e os preços subiram. E como subiram! Nos Estados Unidos não existem aqueles achados, aquelas barganhas que há na Europa quando um novo grande vinho surge e durante algum tempo continua com preço bom, até ser descoberto pela imprensa. Lá o processo é quase instantâneo: surge um grande vinho, a

imprensa fica sabendo na hora, e o preço reflete imediatamente a qualidade. É praticamente impossível achar um belo vinho californiano barato. Nem tudo é perfeito!

Não se pode falar dos vinhos da Califórnia sem mencionar o importante papel desempenhado pelo produtor Robert Mondavi. Com seu espírito empreendedor e sua inesgotável energia, ele conseguiu colocar o vinho californiano numa posição de destaque no panorama mundial.



## Napa Valley, Estados Unidos

---

*Napa Valley, na Califórnia, é uma das regiões vinícolas mais fáceis de visitar e mais preparadas para receber turistas.*

*Chegando a São Francisco, que já é uma maravilha, pode-se alugar um carro para ir ao Napa Valley. Sem carro, nada feito, a menos que se vá numa excursão, o que nunca é a mesma coisa.*

*Chegando ao Napa Valley, pega-se a estrada 29 e vai-se da cidade de Napa a Calistoga, passando pelas pequenas cidades de Oakville, Rutherford e Santa Helena. A maioria das vinícolas importantes está dos dois lados dessa estrada, o que torna a visita muito fácil.*

*Uma coisa que existe em quase toda vinícola do Napa Valley e, infelizmente, em poucas outras regiões vinícolas são as lojinhas para receber o turista. Nelas pode-se provar os vinhos, normalmente de graça ou quase, e comprar a bons preços tanto os vinhos como aquela parafernália que todo fanático por vinho adora. Dá para visitar várias lojinhas no mesmo dia. Além disso, pode-se conhecer algumas vinícolas maiores que oferecem tours para os visitantes.*

*A região também é bem dotada de hotéis, alguns maravilhosos, e de vários ótimos restaurantes. Nem preciso dizer que se pode comer e beber muito bem.*

*Duas outras atrações são o passeio de trenzinho, que não recomendo muito, e os passeios de balão sobre os vinhedos. Quem gosta de aventura e não tem medo de altura afirma que é uma maravilha.*

*Além do Napa Valley, vale a pena visitar a região vizinha de Sonoma, que também produz belos vinhos.*

# VINHOS URUGUAIOS

O Uruguai se destacou principalmente pelos tintos produzidos com a uva Tannat, que dá um vinho difícil, muito tânico quando jovem, mas que evolui bastante e acompanha bem pratos gordurosos como a feijoada. É com essa uva que se produzem os vinhos de Madiran, no sul da França, considerados os melhores para acompanhar o *cassoulet*, que é a feijoada francesa, feita com feijão branco.

É comum no Uruguai misturar Tannat com Merlot, para obter vinhos mais macios. Assim, hoje em dia os melhores Tannat uruguaio são vinhos muito mais macios, que estão cada vez melhores.

Com o grande aumento dos preços dos vinhedos no Chile e Argentina, muitos investidores de outros países começaram a interessar-se pelo Uruguai.



## Montevidéo, Uruguai

Ao redor de Montevidéo, encontra-se a mais antiga região vinícola do Uruguai. Saindo da capital uruguaia, em trinta minutos chega-se a essa região, que tem boa estrutura para atender o turista. Pela proximidade e baixo custo vale a pena visitá-la. Além disso, pode-se conhecer a bela Punta del Este, que fica a cerca de uma hora e meia de Montevidéo.

## VINHOS CANADENSES, MEXICANOS

O Canadá produz vários bons vinhos, em especial de sobremesa, mas não temos vinhos canadenses no Brasil, e eles não são importantes fora do Canadá.

Já o México despontou com os vinhos da Baixa Califórnia, produzidos com orientação e investimentos de norte-americanos e espanhóis.

Alguns outros países latinos, como a Bolívia e o Peru, também produzem vinhos, mas sem nenhum destaque – embora o fanático por vinhos deva provar o peruano Viña Tacama, o melhor daquele país.

# VINHOS FRANCESES

Muitas regiões da França produzem grandes vinhos. As mais importantes são Bordeaux, Borgonha e Côte du Rhône. Para os brancos são também importantes a Alsácia e o vale do rio Loire. E para os espumantes a região de Champagne, é claro. No sul da França também se produzem bons vinhos.

Antes de abordar cada região, é importante entender de onde vem o nome dos vinhos franceses. Na maioria das regiões, como Borgonha, Côte du Rhône, Loire e outras, ele está relacionado ao lugar de onde vêm as uvas para sua produção. Assim, um Sancerre é um vinho branco produzido com uvas Sauvignon Blanc colhidas na região ao redor da cidade de Sancerre, enquanto um *champagne* é um espumante produzido com uvas colhidas na região de Champagne, e assim por diante.

Já na região da Alsácia, o nome do vinho vem da uva usada em sua produção, como Riesling, Gewürztraminer etc. Ali a diferença está no nome do produtor.



Na região de Bordeaux, o nome vem da propriedade, ou *château* (que significa “castelo”, embora a maioria dos *châteaux* não seja exatamente um castelo, e sim uma casa grande cercada de vinhedos e com instalações para produção de vinhos. Às vezes, porém, são mesmo lindos castelos!). É um sistema mais fácil para o consumidor, porque não existem dois vinhos com o mesmo nome. Assim, enquanto existem centenas de Chablis, por exemplo, só existe um Château Margaux, ou um Château Lafite Rothschild.

## Bordeaux

A região de Bordeaux, no sudoeste da França, perto da cidade de Bordeaux, produz alguns dos melhores, mais raros e mais caros vinhos do mundo. Os tintos são produzidos com as uvas Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc, principalmente, e também com as Petit Verdot e Cinsaut, que entram em pequena proporção.

As principais regiões para os tintos são Médoc, Graves, Saint-Émilion e Pomerol. A região do Médoc se subdivide em outras, como Pauillac, por exemplo.

Talvez por não existirem dois vinhos com o mesmo nome na região de Bordeaux é que os japoneses, novatos no consumo de vinhos, deram preferência aos tintos da região, inflacionando os preços.



Bordeaux produz grandes tintos, mas também oferece excelentes brancos produzidos com Sauvignon Blanc e Sémillon. Há os secos, das sub-regiões de Graves e PessacLéognan, deliciosos quando jovens mas que envelhecem bem por mais de dez anos, e os doces, talvez os melhores brancos doces do mundo, da sub-região de Sauternes, que duram décadas. Bordeaux é o lugar mais próximo do Paraíso que posso imaginar.



### Bordeaux, França

A região vinícola de Bordeaux fica em torno da bela cidade de Bordeaux, às margens do rio Garonne, na França. A cidade em si é bem bonita e tem tudo: uma belíssima catedral gótica, uma bela ópera, belos parques e jardins, museus, além do próprio cais do porto fluvial de Bordeaux, o chamado Quai des Chartrons, com inúmeros escritórios de cerca de trezentos anos, onde há séculos se negocia o vinho da região. Em Bordeaux existem excelentes restaurantes e uma das maiores livrarias da França, a Mollat. A parte dedicada aos livros sobre vinhos é enorme, uma das maiores que já encontrei.

*Também vale a pena visitar a cidadezinha medieval de Saint-Émilion, uma verdadeira pintura, assim como conhecer os vinhedos, os pequenos vilarejos de nomes famosos como Margaux e Pauillac. A paisagem dos vinhedos do Médoc no final da tarde, ao pôr-do-sol, é uma das mais bonitas que já vi.*

*A região de Bordeaux é fácil de visitar, com pequenas estradas bem sinalizadas e bem conservadas, sendo repleta de hotéis e restaurantes. Alguns châteaux são abertos à visita, mas para a maioria é preciso uma apresentação, normalmente dada aos melhores clientes, aos donos dos restaurantes mais bem conceituados e aos jornalistas especializados. Mas mesmo sem visitar os châteaux vale muito a pena conhecer a região.*

## **Rhône**

O Rhône é a região francesa que talvez produza os vinhos de melhor relação custo-benefício.

Do norte, poucos quilômetros ao sul de Lyon, vêm os famosos tintos produzidos com a uva Syrah, como o lendário Hermitage, muito encorpado, e o perfumado Côte Rôtie. Também se encontram ali o Croze Hermitage, parecido com o Hermitage, porém mais leve; o Saint Joseph, um meio-termo entre o Hermitage e o Côte Rôtie; e o concentradíssimo Cornas, um vinho quase negro.

Do sul, perto da cidade de Avignon, vem o famoso Châteauneuf-du-Pape, que pode ser um vinho excepcional quando feito pelos melhores produtores, ou apenas regular se feito por um produtor medíocre. Em sua composição chegam a entrar até treze uvas diferentes. No sul também estão o ótimo Gigondas e o bom Vacqueyras.

Além disso, de toda a região, de norte a sul, vem um vinho bem mais barato, o Côtes du Rhône tinto. Alguns produtores fazem ótimos Côtes du Rhône, de incrível relação custo-benefício, e outros produzem um vinho muito fraco.

Os melhores tintos do Rhône são todos ótimos vinhos, que duram muitos anos e, em relação aos Bordeaux e Borgonha, custam menos do que valem. No geral são mais encorpados que esses vinhos, porém menos complexos.



A região também produz brancos secos, como o excepcional Hermitage branco, um vinho muito longo, encorpado e potente que já foi considerado um dos três melhores brancos franceses, e o delicadíssimo Condrieu, muito perfumado, que deve ser bebido bem jovem.

Um dos melhores rosados franceses, o Tavel, também é da região do Rhône, assim como o delicioso branco doce Muscat de Beaumes de Venise, exemplo clássico de *vin doux naturel*.



## Rhône Norte, França

*Saindo de Lyon em direção ao sul, recomenda-se a pequena cidade histórica de Vienne, com suas inúmeras construções e ruínas romanas, como o Templo de Augusto e Lívio e o anfiteatro romano, ambos muitíssimo bem conservados. Em Vienne há também igrejas do século XII, museus, além de boas lojas e restaurantes.*

*Logo em frente a Vienne, do outro lado do rio Rhône, está St. Romain en Gal, com seu museu romano, baseado na descoberta das ruínas de uma comunidade romana do ano 200 a. C.*

*Seguindo para o sul, o visitante passa por cidadezinhas com nomes de vinhos famosos, como Condrieu, com seu pequeno e agradabilíssimo hotel Beau Rivage, à beira do rio. Aí chega-se a Tournon, que é uma cidade muito agradável. Atravessando-se a ponte bem no centro de Tournon chega-se a Tain-Hermitage, uma cidade pequena aos pés da montanha do vinhedo do Hermitage, que vive em função do vinho. Os já mencionados Chapoutier e Jaboulet têm suas caves nessa cidade. Nem é preciso dizer que estando lá não se pode deixar de comer um assado acompanhado de uma garrafa do lendário Hermitage.*

## Borgonha

A Borgonha, a leste da França, pode ser dividida em quatro sub-regiões: Chablis, bem ao norte, que produz brancos bem secos de alta qualidade; Côte d'Or, ao centro, entre as cidades de Dijon e Beaune, que é a mais importante e de onde vêm os melhores vinhos, tanto tintos como brancos; Mâcon

e Chalon, que produzem bons vinhos, mas não do nível da Côte d'Or; e Beaujolais, ao sul da Borgonha, pertinho de Lyon.

Todos os tintos são produzidos com uma uva só, a Pinot Noir, menos o Beaujolais, que utiliza a Gamay.

O vinho produzido com a uva Gamay nessa região resulta num estilo único, incrivelmente aromático e frutado. É muito pouco tânico, mesmo quando jovem. Por isso pode ser bebido com muito prazer logo depois de produzido. Além disso, tem boa acidez, o que o torna bem refrescante.

A uva Pinot Noir produz vinhos em outras regiões do mundo, mas não tão bons quanto na Borgonha. Já os brancos são produzidos com a Chardonnay, que também produz grandes vinhos em várias outras regiões do mundo.

A marca registrada da Borgonha é a variedade, já que existe uma infinidade de vinhedos divididos por milhares de proprietários. Esses vinhedos pertenciam à Igreja Católica e foram vendidos na época da Revolução Francesa. Portanto, mais que em qualquer outro lugar da França, na Borgonha *tudo*, mas tudo mesmo, depende do produtor. Dois vinhos de mesmo nome, mas de produtores de níveis diferentes, vão custar quase a mesma coisa, mas um será inacreditavelmente melhor que o outro.

Na Borgonha os vinhos são *sempre* caros, e *às vezes* maravilhosos. Por isso, é fácil se decepcionar, mas quando se acerta é o êxtase.



## BORGONHA



Sou um apaixonado pelos Borgonha, tanto tintos como brancos. Quando de um bom produtor, são vinhos de incrível elegância, do mais alto nível.

## Borgonha, França

*A Borgonha fica no leste da França e vai desde Chablis, ao norte, até a região do Beaujolais, ao norte de Lyon.*

*A cidade de Lyon é grande e tem de tudo: um importante bairro medieval repleto de restaurantes, bistrôs e antiquários, belíssimas praças, museus, excelentes lojas e livrarias. A cidade fica na confluência dos rios Rhône e Saône, e pode-se fazer passeios pelos rios. Lyon é conhecida como a capital gastronômica da França, com inúmeros restaurantes de excelente qualidade.*

*Indo para o norte, passa-se pela região do Beaujolais, que é muito bonita, com suas colinas suaves; pela região do Mâcon, cujo centro é a cidade de Mâcon, chega-se ao coração da Borgonha, a pequena e bonita cidade de Beaune. Ao sul de Beaune são produzidos os melhores Borgonha brancos, e ao norte os melhores tintos. Que tristeza, não?*

*Beaune foi fundada pelos romanos, e lá tudo gira em torno do vinho: há diversas lojas, a excelente livraria Atheneum com uma enorme seleção de livros sobre vinhos, um belo museu do vinho, incríveis caves subterrâneas de mais de quinhentos anos, e o Hotel Dieu, bela construção que é parte do Hospices de Beaune, antigo hospital fundado em 1450.*

*Indo de Beaune para Dijon pela pequena estrada Nacional 74, o visitante passa por cidadezinhas como Chambolle Musigny, Gevrey Chambertin e Nuits Saint Georges. Com exceção de Nuits Saint Georges, que é um pouquinho maior, são todas cidadezinhas muito pequenas, com centenas ou no máximo poucos milhares de habitantes que vivem em função do vinho.*

*Normalmente consegue-se visitar os produtores tendo alguma apresentação. Os produtores da Borgonha são em geral pequenos, porque a Revolução Francesa dividiu muito os vinhedos que até então pertenciam à Igreja Católica ou à nobreza.*

*É interessante notar que todos os melhores vinhedos ficam nas colinas à esquerda da rodovia, para quem vai na direção Beaune-Dijon. Essa região é chamada de Côte d'Or ("encosta dourada"), porque as folhas das videiras ficam quase douradas no final de outubro. É uma beleza de ver.*

*Chega-se então a Dijon, uma cidade menor que Lyon mas também com muita coisa para conhecer, já que era a capital dos ricos duques da Borgonha e só se tornou parte da França por volta de 1500. Até então era independente. Em Dijon, visite o castelo dos duques, a catedral e passeie pelo centro histórico.*

*Depois pode-se seguir até Chablis, mas não recomendo esse percurso, já que lá não há nada muito interessante para fazer, a não ser visitar algum produtor.*

*Pode-se também visitar a Borgonha de barco: existem diversos cruzeiros fluviais que atravessam a região pelo rio Saône. É claro que nesses cruzeiros come-se e bebe-se do bom e do melhor.*

## Vale do Loire

O vale do Loire, a sudoeste de Paris, pontilhado de lindos castelos, produz de tudo: muitos vinhos ordinários, muitos bons e alguns poucos excelentes. Estes são conseguidos principalmente quando o produtor abre mão da quantidade em favor da qualidade. Quem também produz vinho nessa região é o ator Gérard Depardieu, mas já provei e infelizmente não recomendo.

Os vinhos mais famosos do Loire são os brancos. Entre os mais servidos nos bares de Paris estão o Muscadet, um vinho simples produzido com a uva de mesmo nome, e o Sancerre, um bom vinho produzido com a uva Sauvignon Blanc.

Há também o Pouilly-Fumé, produzido com a Sauvignon Blanc, porém mais sério e mais fino que o Sancerre. Não confunda o Pouilly-Fumé com o Pouilly-Fuissé, um vinho branco do sul da Borgonha produzido com a uva Chardonnay. O Sancerre e o Pouilly-Fumé são vinhos muito agradáveis, bem refrescantes e fáceis de apreciar.

Vale ainda mencionar os ótimos brancos secos de Vouvray e Savennières, e os doces Quarts de Chaume e Coteaux du Layon, menos caros que os Sauternes, todos produzidos com a uva Chenin Blanc. Os espumantes Vouvray e Saumur também são bons.

Como a região fica mais ao norte, o clima é mais frio e, por isso, as uvas amadurecem menos e os tintos são bem mais leves, menos encorpados que os de Bordeaux e do Rhône, por exemplo. Por isso, considero-os muito adequados ao nosso clima.

Os principais tintos do Loire são o Chinon, o Bourgueil, o Saint Nicolas de Bourgueil, o Touraine, o Anjou e o Saumur Champigny, produzidos principalmente com a uva Cabernet Franc, que também origina os populares *rosés*, como o seco Cabernet d'Anjou e o levemente adocicado Rosé d'Anjou.



A Cabernet Franc domina a produção de tintos na região do Loire, mas com frequência encontram um lugar ao sol pequenas quantidades de outras uvas, principalmente a Cabernet Sauvignon e a Gamay.

Parece complicado, não? Na verdade não é. Além disso, essa enorme variedade é que torna o vinho uma bebida única, tão cheia de nuances, história e poesia.

## Vale do rio Loire, França

Muitos consideram o vale do rio Loire a região mais bonita da França. Não sei se é, mas é a que tem a maior concentração de castelos, catedrais e história. A melhor forma de visitar o local é de carro. Pode-se sair de Paris em direção oeste até a cidade de Nantes, parando no caminho para ver as cidades e castelos mais bonitos, e voltar a Paris por outra estrada mais ao sul, que passa por outras cidades e castelos. No total percorre-se cerca de quinhentos quilômetros. Não é muito, considerando a quantidade de coisas que vai ver.

Saindo de Paris, a primeira parada é em Chartres, com sua catedral gótica, a maior da Europa, construída no início do segundo milênio. Ela tem a coleção de vitrais mais famosa do mundo.

Continuando para oeste, chega-se a Le Mans, cidade mais conhecida por seu grand prix e pelo Museu do Automóvel. Ela é bonita e tem um centro antigo cercado por muralhas galo-romanas.

Seguindo, chega-se a Angers e pode-se mergulhar na história. Angers era a capital histórica dos Plantagenetas, os reis ingleses que dominavam essa parte da França por volta do século XII. Há realmente muito para se ver ali. E também é a capital das regiões vinícolas de Anjou e Saumur. Portanto, aí o visitante pode se refrescar com esses dois tintos leves enquanto testa a culinária da região.

De Angers segue-se até Nantes, onde termina a primeira parte do passeio. Nantes é uma cidade de 250 mil habitantes, onde se come bem e se bebem os melhores vinhos do Loire. É a capital do vinho branco Muscadet, muito consumido na França, que vai bem com ostras e frutos do mar. E lá há muito para ver, incluindo o impressionante castelo dos duques da Bretanha.

Saindo de Nantes de volta a Paris, segue-se para Saumur, onde fica o lindo Château de Saumur, um castelo de conto de fadas. Ali também pode-se visitar o Museu do Champignon – nessa região são produzidos 75% dos cogumelos franceses.

*Saindo de Saumur, pode-se visitar a Abadia de Fontevraud, a maior abadia medieval da França, que está intacta. Aí o visitante pode provar o tinto Saumur, bem frutado, e seguir para Chinon. É ali que está o castelo onde Joanna d'Arc reconheceu o futuro rei Carlos VII, que lhe confiou um exército para libertar a França do domínio inglês.*

*Há muita coisa para se ver em Chinon, incluindo um museu animado do vinho, com bonecos que contam a história da bebida. E depois é só aproveitar, porque na minha opinião o Chinon é o melhor tinto do Loire.*

*Vale a pena passar então pelo belo castelo d'Azay le Rideau, às margens do Loire, e depois seguir para a importante cidade histórica de Tours, que já foi a capital da França no século XV. Ela foi construída sobre uma antiga cidade romana e tem muitas construções bonitas. Lá há também ótimos restaurantes, com os melhores vinhos da região.*

*De Tours segue-se para o incrível castelo de Chenonceau, de estilo renascentista, que se apóia sobre as duas margens do rio Cher, ou seja, o rio passa por baixo do castelo, que parece flutuar sobre a água.*

*Daí pode-se visitar o castelo de Amboise, muito bonito também, e a bela cidade de Blois, que, é claro, também tem seu castelo, e seguir em direção ao enorme e lindo castelo de Chambord, que levou 150 anos para ficar pronto. E depois de tantos castelos o visitante volta feliz para Paris!*

---

## **Região Sul**

O sul da França abriga várias regiões que sempre produziram vinhos. Mas até algum tempo atrás eram vinhos ordinários, porque a região é muito quente. Com o controle de temperatura da fermentação e outros avanços, passou-se a produzir muitos vinhos de qualidade, alguns excepcionais. Há um grande número de vinhos nessas regiões, portanto só vamos citar os mais importantes.

Ao sul de Bordeaux estão os tintos de Bergerac, que lembram os Bordeaux; os de Buzet, que são mais leves; os tânicos Madiran, ótimos para acompanhar pratos bastante gordurosos; e os ótimos brancos doces de Jurançon. Nos Pirineus, pertinho da Espanha, são produzidos os tintos Corbières e Côte du Roussillon, o ótimo branco doce Muscat de Rivesaltes e o Banyuls, um tinto doce que combina bem com chocolate e que lembra muito o vinho do Porto.

Depois, indo para o leste, encontra-se o Languedoc, que produz um mar de vinhos ordinários, alguns bons e uns poucos excelentes tintos. Os preços são bastante acessíveis, deve-se ficar atento à qualidade.

Mais um pouquinho para leste, perto de Marselha, são produzidos os famosos Bandol, finos, encorpados e muito longevos.

Finalmente, perto da paradisíaca Côte d'Azur, produzem-se os vinhos da Provence. São tintos, brancos e *rosés*, alguns muito bons. Para quem tem preconceito contra brancos e *rosés*, é bom saber que na rica Côte d'Azur o vinho mais consumido é, de longe, o *rosé*, que combina muito bem com o clima e a comida locais.

## **Provence**

Todo o sul da França produz vinhos, mas merece destaque a região da Provence, entre Marselha e Nice.

As uvas mais usadas para os tintos são a Syrah, a Mourvèdre e a Grenache, também a mais utilizada na produção de *rosés*. Para os brancos são usadas várias uvas, como Ugni Blanc, Sauvignon Blanc e uma uva local, a Rolle.

Alguns vinhos do primeiríssimo time são produzidos nessa região, como o Château Simone, nome de uma propriedade de sonho que produz um tinto e um branco, ambos excelentes, nos subúrbios da bela cidade de Aix-en-Provence. Outro grande vinho é o tinto do Domaine de Trevallon, produzido ao lado da charmosíssima cidadezinha de Saint Remy. Em Bandol existem vários vinhos de alto nível, como o Château Vannières, o Château Pibernon e o Château Pradeaux. Todos são encorpados, mas mostram também classe e fineza.

Os vinhos mais populares da Provence são o Coteaux d'Aix-en-Provence e o Côtes de Provence, tanto o tinto como o branco e o rosé. O tinto dos melhores produtores é um bom vinho, bem encorpado. O branco também é bem agradável, mas o mais consumido é o rosé.

Três quartos do total produzido pela região de Provence é de vinho rosé. Para quem acha que o rosé é brega, lembro que na Côte d'Azur, em Cannes, Antibes, Saint-Tropez e outros lugares do mesmo nível é o que mais se bebe. Em matéria de comida e bebida, os franceses sempre souberam das coisas. Só no Novo Mundo vemos gente bebendo vinho tinto encorpado em pleno almoço à beira-mar.



## Provence, França

*A linda região da Provence, no sul da França, pode ser conhecida a partir de Avignon, uma cidade de menos de cem mil habitantes cercada por uma muralha de pedras. O local é muito bonito, tem uma bela catedral e a praça d'Horloge, centro social da cidade. Ali está também a ponte d'Avignon, sobre o rio Rhône, que toda criança que estudou francês conhece. Mas a principal atração é o impressionante Palais des Papes, o palácio dos papas. Ele não tem relação com o Châteauneuf-du-Pape, que era apenas o palácio de verão dos papas e do qual não sobrou praticamente nada. O Palais des Papes, ao contrário, está bem conservado e pode ser visitado.*

*Por influência do rei Felipe IV, o Belo, o papa Clemente V transferiu a corte papal de Roma para Avignon em 1309, e a sede do papado ficou lá até 1377. Nesse tempo foi construído esse castelo fortificado. Na época era decorado com luxo e muitas obras de arte. Havia até uma espécie de zoológico ali, com leões alimentados com restos dos fantásticos banquetes que aconteciam no castelo. Mas tudo isso foi destruído na Revolução Francesa, no fim do século XVIII.*

*Sem dúvida vale a pena visitar Avignon e o castelo. O melhor lugar para se hospedar são pequenos hotéis que existem em profusão na região. De Avignon a Châteauneuf-du-Pape é um pulinho, mas não há nada para ver nessa cidadezinha. O melhor é seguir para o sul, visitando Les Baux en Provence, Arles, com seu belo anfiteatro e inúmeras ruínas romanas, a bela Aix-en-Provence e depois ir para Côte d'Azur.*

*Há também Nice. Embora a Provence pertença à França há séculos, a cidade de Nice só virou francesa em 1860, por isso a influência italiana está muito presente. Existe um ótimo aeroporto no local, e o melhor é chegar por lá.*

*Nice é uma cidade de bom tamanho, com bons restaurantes, museus e ótimas lojas. Mas o forte mesmo é o passeio pela avenida da praia e a própria praia, onde domina o topless. A praia mesmo não tem nada a ver com as praias brasileiras, é estreita e cheia de pedriscos. Em compensação, tem uma ótima estrutura de serviços.*

*De Nice a Mônaco é um pulinho, e Monte Carlo não é muito maior do que se vê nas transmissões do grande prêmio de Fórmula 1. É um lugar que respira riqueza, tudo muito bonito, fino, bem cuidado.*

*Depois de Mônaco, pode-se voltar para Nice e continuar pelo caminho à beira-mar, passando por Antibes e chegando a Cannes, que é bem menor que Nice, mas mais fina, mais classuda, mais exclusiva. O forte são os bonitos hotéis na avenida da praia, com suas praias exclusivas e bem melhores que as de Nice. Alguns são muito famosos, como o Carlton.*

*Saindo de Cannes e seguindo para oeste, as cidades vão ficando menores e mais simples, mais informais. Aí chega-se a Saint-Tropez, que é bem pequena e onde as praias são mais retiradas. Nessa região toda, o que vale é curtir a vida local.*

*Visitando Nice, Mônaco e Saint-Tropez, pode-se ter uma idéia do que é a Côte d'Azur, a "Costa Azul", que tem esse nome em razão da cor do mar.*

## Champagne

A região de Champagne, a leste de Paris, é famosa pela produção dos espumantes, em geral os melhores do mundo. Antigamente o vinho da região era principalmente tinto, produzido com a uva Pinot Noir, até que começou a produção regular do espumante. O *champagne* é produzido com as uvas Pinot Noir, que lhe dá corpo e estrutura, Chardonnay, que lhe dá elegância, e Pinot Meunier, que aporta o frescor. Como a região fica muito ao norte, o clima é frio e as uvas amadurecem menos, ficando com bastante acidez, o que é ideal para a produção do espumante, que precisa de muito frescor. Nessa região também são produzidos tintos e brancos tranquilos (sem as bolhinhas), mas não são dignos de nota.



### Champagne, França

*A região de Champagne fica a leste de Paris e pode ser facilmente alcançada de trem ou pela auto-estrada. A cidade principal é Reims, com sua linda e famosa catedral gótica que começou a ser construída em 1211 e abrigou as coroações dos reis franceses até 1825. As cidades de Reims e Épernay abrigam a maioria das casas produtoras, com suas impressionantes caves subterrâneas que abrigam milhões de garrafas da preciosa bebida. Vale a pena visitar o museu do Champagne, da Moët et Chandon, onde se pode ver como o monge Don Pérignon “domou” as bolhinhas e iniciou a história do champagne.*

## Alsácia

A Alsácia é uma região que mudou de mão várias vezes entre a França e a Alemanha. Com isso adquiriu características únicas, a começar pelo estilo das construções de suas lindas cidadezinhas.

O nome dos vinhos, ali, é oriundo da uva que entra em sua composição. Os mais famosos são produzidos com a excelente uva Riesling, que dá vinhos de grande classe e complexidade, muito longevos, e com a Gewürztraminer, com a qual se conseguem vinhos mais aromáticos, que combinam bem com comida bem condimentada. São também importantes os brancos produzidos com as uvas Pinot Gris, Pinot Blanc, Sylvaner e Muscat.

A região da Alsácia fica no nordeste da França, onde o clima é mais frio. A falta de sol e de calor resulta em uvas menos maduras e com maior acidez, ideais para a produção de espumantes – não tão bons quanto os *champagnes*, mas mais baratos. São chamados Crémant d’Alsace. Alguns podem ter ótima qualidade.

Ali também se produzem vinhos tintos leves com a uva Pinot Noir e vários vinhos doces, alguns excelentes, chamados de Vendange Tardive e Selection de Grains Nobles.



## Alsácia, França

A região francesa da Alsácia, na fronteira com a Alemanha, é uma das mais bonitas do país. Foi conquistada pela Alemanha em 1870, voltou para a França em 1918, novamente para a Alemanha em 1940 e finalmente para os franceses no final da Segunda Grande Guerra. Não é de admirar que a influência alemã seja grande na região, o que se vê no nome das cidades, dos pratos e nas muitas pessoas que falam alemão.

Saindo de Paris, pode-se chegar à capital, Estrasburgo, de avião, de TGV, o trem rápido, ou pela auto-estrada. As maiores atrações de Estrasburgo são o bairro Petite France, que se pode visitar a pé ou de barco, atravessando os canais que cortam a cidade; e a catedral gótica construída em arenito rosa, impressionante, de tirar o fôlego. Sua construção começou por volta de 1050 e demorou quase quatrocentos anos!

Depois de Estrasburgo, deve-se ir para o sul pela rota do vinho, ou route du vin, que é uma estradinha que vai passando por várias pequenas cidades, uma mais bonita que a outra, numa região totalmente dominada por vinhedos. Dentre essas cidadezinhas recomendo em

*particular Riquewihr. Parece que ela parou na Idade Média, e hoje vive em torno do vinho. Há um hotel no meio dos vinhedos que é uma delícia. Da janela do quarto, vê-se logo abaixo o vinhedo Shoenenbourg, um dos melhores para a uva Riesling.*

*Mais para o sul vale visitar também Colmar, a cidade mais bem conservada da Alsácia. Ao longo da estradinha, pode-se visitar os produtores e provar os vinhos. Existe uma boa estrutura para atender o visitante.*

---

# VINHOS ITALIANOS

A Itália inteira, incluindo as ilhas da Sicília e da Sardenha, produz bons ou excelentes vinhos.

Assim como na França, os nomes ali podem vir tanto do nome das uvas como do dos vinhedos. Não há uma regra fixa. Como são muitas as regiões e uma infinidade de vinhos, vamos falar apenas dos mais importantes, que já são muitos.

A marca registrada do vinho italiano é que são ótimos com a comida. Costuma-se chamá-los de *vinhos da pasto*. Às vezes podem não impressionar tanto quanto os do Novo Mundo, quando bebidos sozinhos, mas quando chega a comida são fantásticos! Aliás, o vinho foi feito para acompanhar as refeições.



Comparando com os franceses, os vinhos italianos são um pouco mais austeros no aroma e mais secos e com maior acidez na boca. Não dá para dizer o que é melhor. Se a França tem Bordeaux e Borgonha, a Itália tem os Barolo, Barbaresco, Brunello di Montalcino, os *vini da tavola* da Toscana, entre tantos vinhos bons.

Não há dúvida de que, tradicionalmente, os melhores vinhos italianos, particularmente os tintos, vêm do Piemonte, no noroeste da Itália, e da Toscana, entre Florença e Siena, ao norte de Roma.

## Piemonte

A uva mais importante do Piemonte é a Nebbiolo, que produz dois dos maiores vinhos do mundo: o Barolo e o Barbaresco. São vinhos muito encorpados, de alto teor alcoólico e muita personalidade. Mostram um excelente *bouquet*, diferente do de qualquer outro vinho. São caros, de produção muito pequena, mas vale a pena prová-los pelo menos uma vez. Mas atenção: são vinhos que precisam de tempo para desenvolver todo seu potencial, por isso é bom decantá-los sempre algumas horas antes de servir.

Outros bons vinhos produzidos com a Nebbiolo são o Gattinara, que é bastante tânico, o Ghemme, vizinho do Gattinara mas não tão bom, e um outro chamado apenas Nebbiolo, que é uma espécie de “primo pobre” do Barolo e Barbaresco, mas, quando de um bom produtor, dá uma idéia do que eles são.

Outro tinto importante do Piemonte é o Barbera, produzido com a uva de mesmo nome. Era bastante rústico, ácido, mas depois, graças ao amadurecimento em pequenas barricas de carvalho, tornou-se muito melhor. Os melhores Barbera envelhecidos nessas barricas são vinhos do mais alto nível, bem intensos, ricos e saborosos. E há ainda o Dolcetto, um vinho seco apesar do nome, produzido com a uva Dolcetto. É um vinho mais leve e bem saboroso, ótimo para acompanhar massas ao molho vermelho.

Além dos tintos, merecem ser citados o Freisa, produzido com a uva de mesmo nome e às vezes um pouquinho frisante. Quanto aos brancos, os dois mais famosos são o Gavi, produzido com a uva Cortese, e o aromático e delicado Arneis, produzido com a uva de mesmo nome. Os dois são secos, e os dos melhores produtores atingem um nível muito bom.

Vários produtores conseguem também excelentes Chardonnay, amadurecidos em barricas de carvalho, que lembram muito os Borgonha.



Há ainda os espumantes, alguns excelentes, produzidos pelo mesmo método usado para o *champagne* – na Itália chamado de método clássico –, e outros bem mais simples, como o Asti espumante, mais leve e adocicado e produzido em grandes volumes.

Além desses, uma especialidade local que deveria ser mais conhecida por aqui é o Moscato d’Asti, produzido com a uva Moscatel. É levemente frisante e tem apenas 5° de álcool, sendo portanto levíssimo. Vai bem acompanhando sobremesas não muito doces ou como aperitivo, em especial no verão.



## Piemonte, Itália

*Que tal agora passear pelo Piemonte, no noroeste italiano? Fica perto dos Alpes, na fronteira com a França. O ideal é começar por Turim, capital do Piemonte, embora também se possa começar por Milão.*

*Chegando ao aeroporto de Turim, pode-se alugar um carro e chegar facilmente ao centro da cidade, que é belíssima, muito classuda. Há muitas construções bonitas para ver na cidade, como o Palazzo Reale, o Palazzo Carignano, a Basílica, o Museu das Armas e o fantástico Museu Egípcio. Turim tem um dos melhores museus egípcios do mundo. Isso vem do tempo da expedição de Napoleão ao Egito, quando um piemontês foi o cônsul-geral da França e trouxe diversos objetos que deram início ao museu.*

*Saindo de Turim, chega-se facilmente à região dos vinhedos. Sugiro visitar as cidades de Asti e Alba, que é a capital da trufa branca, aquela fantástica iguaria. Não tem nada espetacular em Asti nem em Alba, mas são duas pequenas cidades bonitas e charmosas que dão uma boa idéia de como é a vida nessa região.*

*A região vinícola de Barolo fica a sudoeste de Alba, e a do Barbaresco fica a nordeste. Turim, Asti e Alba fazem um triângulo fácil de percorrer de carro. A paisagem é bonita, porém não é uma das mais maravilhosas do mundo. Uma marca registrada é a neblina que cobre os vinhedos no outono, o que deu o nome à uva Nebbiolo – de nebbia, névoa. Por outro lado, o pessoal da região é ótimo, muito simpático, a comida é fantástica e os vinhos, então, nem se fala! Vale a pena visitar.*

## Toscana

A região da Toscana produz muitos vinhos importantes. O tinto mais famoso é o Chianti, que antes era um vinho simples, clarinho, de pouco corpo e bastante acidez. Depois, como a legislação parou de exigir uvas brancas para esse vinho e passou a permitir o envelhecimento em barricas de carvalho, tudo mudou.

Há o Chianti simples, sem muita graça; o Chianti Classico, cujas uvas vêm da região dos melhores vinhedos; e outros menos famosos, como os Chianti Ruffina, Colli Fiorentini e outros. Os produtores membros do consórcio do Chianti Classico usam como símbolo um galo preto, o famoso *gallo nero*. Os melhores são os Chianti Classico Riserva. Hoje em dia o Chianti Classico, quando produzido pelos melhores produtores, é um belíssimo vinho, bastante charmoso, típico e elegante.

Vale lembrar que, por causa da rigidez das leis, muitos dos melhores vinhos toscanos tiveram de ser comercializados como simples *vini da tavola*, ou vinho de mesa comum. Ironicamente esses vinhos atingiram um prestígio muito maior que os Chianti, e isso forçou o governo italiano a alterar a legislação. Apesar disso, alguns vinhos que ficaram muito famosos como *vini da tavola* resolveram continuar usando seus nomes fantasia, abrindo mão do nome Chianti, mesmo depois da mudança da legislação, como o Tigrello e o Sassicaria.

Outro grande vinho toscano é o Brunello di Montalcino, produzido com um clone da uva Sangiovese, a Sangiovese Grosso, que tem a casca mais grossa, o que dá um vinho de mais cor e maior concentração.

Comparado com o Chianti, o Brunello é normalmente bem mais encorpado, com maior teor alcoólico e mais concentrado. Pode durar muitos anos, mas tudo depende do produtor. Assim como os Borgonha tintos, os Brunello são sempre caros, mas só às vezes são também sensacionais.

O Rosso di Montalcino é outro tinto da mesma região, porém mais leve e frutado que o Brunello. Outro tinto famoso é o Vino Nobile de Montepulciano, também produzido com a Sangiovese, perto da linda cidade de Montepulciano, que fica encravada numa montanha. Outros tintos dignos de nota são o Carmignano – um corte de Sangiovese e Cabernet Sauvignon, o que o torna mais encorpado e mais redondo que o Chianti – e o Morellino de Scansano, também produzido com a ótima Sangiovese.

Quanto aos brancos secos, o melhor é o Vernaccia di San Gimignano, considerado o melhor branco toscano e um vinho de longuíssima história e muita tradição. É produzido com a uva local Vernaccia, plantada nos arredores da incrível cidadezinha medieval de San Gimignano, famosa por suas inúmeras torres.

O Vernaccia di San Gimignano sempre teve um estilo que agradava antigamente, mas nem tanto hoje em dia. Possuía uma cor amarelo forte, um leve toque de oxidação e um leve amargor final. Pode parecer estranho, mas muitos vinhos brancos eram assim, em especial em regiões de clima mais quente, e as pessoas gostavam. Hoje o vinho mudou bastante de estilo, ficando mais leve, mais fresco, sem nenhum toque nem de oxidação nem de amargor. Continua, porém, sendo um vinho de personalidade.



Não podemos esquecer também o famoso Vin Santo, o vinho doce da região, produzido com as uvas Malvasia e Trebbiano.

Todos esses vinhos podem ser excelentes quando produzidos pelos melhores produtores. Como se vê, a Toscana é páreo duro para o Piemonte.



## Toscana, Itália

---

*A linda região da Toscana, no centro da Itália, entre as belíssimas cidades históricas de Florença e Siena, é uma maravilha. Com suas colinas suaves e muitas, muitas cidades lindas, com tanta coisa bonita de ver, fica difícil destacar alguma coisa. Pode-se passar férias só nessa região, visitando outras cidades também, como Pisa, com sua torre inclinada, Lucca e San Gimignano com suas tantas torres.*

*Nem é preciso dizer que em toda a Toscana come-se e bebe-se maravilhosamente. Além disso, os produtores são normalmente muito simpáticos com os visitantes, embora seja melhor levar uma apresentação daqui.*

*Mas vamos conhecer algumas cidades da região. Pode-se começar a viagem em Florença, alugando-se um carro. Acho que Florença é a cidade do mundo que apresenta a maior quantidade de museus, igrejas, palácios e obras de arte por metro quadrado. A pé, pode-se visitar tudo o que é mais importante, como o Duomo, uma magnífica catedral; o Batistério; as muitas igrejas e museus repletos de obras de arte; os palácios; depois atravessar a ponte Vecchia sobre o rio Arno e chegar ao Pallazzo Pitti.*

*Saindo de Florença em direção ao sul, antes de chegar a Siena já se visita a região do Chianti. Muitos produtores permitem visitas, e alguns têm até restaurantes, como a linda Badia Coltibuono, onde é produzido um ótimo Chianti.*

*Chegando a Siena, têm-se mais algumas maravilhas para ver, como a catedral de mármore em preto-e-branco, o Palazzo Pubblico e a famosa Piazza del Campo, onde duas vezes por ano é realizado o Palio, a famosa corrida de cavalos em volta da praça.*

*Continuando para o sul em direção a Roma, passa-se pelas regiões onde são produzidos o vinho Brunello di Montalcino e o Vino Nobile de Montepulciano. Montalcino e Montepulciano são duas pequenas cidades medievais muito bem conservadas. Nessas regiões, os produtores mais famosos vão se seguindo na beira da estrada, um depois do outro. É só sair da estrada e andar um pouquinho que se chega à vinícola.*

*Montalcino fica no alto de uma montanha, de onde se tem um panorama muito bonito, que abrange uma enorme planície. Por isso mesmo era uma cidade fortificada importante na Idade Média. Não há muita coisa deslumbrante para ver ali. O que vale é apreciar o ambiente local, o panorama, bebendo um bom Brunello.*

*Daí segue-se para leste, em direção à auto-estrada, e chega-se a Montepulciano. É linda a vista que se tem de Montepulciano desde a estrada, porque a cidade foi construída literalmente na encosta da montanha. Ao olhar uma foto da cidade num livro sobre vinhos, pode-se ver justamente essa imagem belíssima. Em Montepulciano já existe mais para ver do que em Montalcino, e há melhores hotéis também.*

*Além dessas, existem muitas outras cidades que merecem ser visitadas, como a murada Volterra, Lucca, Pisa etc.*

*Não tenho nenhuma dúvida de que a Toscana é outro pedaço do paraíso aqui na Terra.*

---

## Região Norte

Partindo do Piemonte e indo de oeste, perto de Milão, para leste, até o mar e a fronteira com a Eslovênia, encontramos as seguintes regiões vinícolas: a Lombardia, logo depois de Milão, terra dos Franciacorta, que além de produzir os melhores espumantes italianos, no estilo dos *champagnes*, produz também alguns ótimos tintos e brancos; Trentino, ao norte de Verona, perto do Lago di Garda, que produz alguns ótimos tintos com a uva Teroldego Rotaliano; Alto Ádige, ao norte do Trentino, na fronteira com a Áustria (e que aliás pertencia à Áustria), que produz alguns ótimos brancos e uns poucos bons tintos.



Depois chegamos a duas regiões importantes: o Vêneto, perto de Verona e Veneza, e o Friuli, perto da Eslovênia. O Vêneto produz os famosos tintos Valpolicella, Bardolino e Amarone, e o famoso branco Soave. O Valpolicella e o Bardolino são muito populares. Não são grandes vinhos, mas podem ser muito bons dependendo do produtor. Os dois são produzidos com as mesmas uvas: Corvina, Rondinella e Molinara. O Bardolino é mais leve e mais frutado que o Valpolicella. Já o Amarone é um grande vinho, com mais de catorze por cento de álcool, potente e muito encorpado, produzido com uvas passificadas. O branco seco Soave, produzido com as uvas Garganega e Trebbiano di Soave, também não é normalmente um grande vinho, mas pode ser bastante bom. Há ainda o Friuli, que produz muitos ótimos brancos secos, principalmente com a uva Pinot Grigio, vários bons tintos, principalmente com as uvas Merlot e a local Refosco, que dá um vinho de bom corpo, e um raro vinho de sobremesa, o Picolit, de produção minúscula e alto preço.



## Friuli, Itália

*A região do Friuli fica no nordeste da Itália, na fronteira com a Áustria ao norte e com a Eslovênia a leste. Durante muito tempo foi controlada pela Áustria, e pode-se notar isso ao visitar a região.*

*Existem muitas indústrias no Friuli, mas a riqueza da região sempre veio do seu solo e sua posição geográfica estratégica. Pode-se começar a visita em Údine, no centro da região. Mas como Veneza fica só a cem quilômetros de Údine pela auto-estrada, e como ninguém é de ferro, pode-se também começar por Veneza e depois seguir para Údine, que é uma cidade bem bonita.*

*Údine tem cem mil habitantes e muitas construções bonitas, a maioria da época do Renascimento. Pertinho de Údine, mais para leste, está a cidadezinha medieval de Cividale del Friuli, que vale a pena visitar. Já na fronteira com a Eslovênia está Gorizia, que sofreu muito nas duas guerras mundiais, mas foi totalmente restaurada. Lá recomenda-se visitar o impressionante Museu da Grande Guerra.*

*Daí segue-se para o sul, em direção ao mar Adriático, e chega-se a Aquilêia, que hoje é só um povoado, mas rodeado de importantes ruínas romanas. Aquilêia era importante na época do Império Romano, mas foi abandonada depois de ser muito saqueada pelos bárbaros no fim do império.*

*Segue-se então para Trieste, importante porto no Adriático. Há muito o que ver e fazer na bonita Trieste.*

## Vêneto

Dois vinhos italianos muito interessantes da região do Veneto, no nordeste da Itália, são o Amarone e o Campofiorin.

O Amarone tem um gostinho característico que lembra de leve o Vermute. Em sua produção se colhem as uvas, e depois, em vez de fermentá-las, elas são colocadas sobre esteiras ou telas em galpões bem ventilados. Com o tempo vão secando, passificando, e as uvas certas são conservadas em determinadas condições para não estragar. Depois de várias semanas, quando já estão passificadas, elas são colocadas para fermentar. É uma fermentação difícil, mas o resultado compensa. Como as uvas estão passas, a concentração de açúcar é muito alta, e o vinho acaba tendo um teor alcoólico alto, entre 14 e 16°.

O Amarone é um vinho muito potente e encorpado, bom com assado e pratos fortes, além de queijos.



Um meio-termo entre o encorpadíssimo Amarone e o leve Valpolicella foi inventado por um ótimo produtor da região chamado Masi. Sabendo que a borra, ou seja, as cascas das uvas usadas na fermentação do Amarone, ainda continha açúcar, ele teve a idéia de colocar sobre essa borra o Valpolicella recém-produzido e deixar refermentar – daí o nome *ripasso*, “repassado na borra”, com que os vinhos produzidos dessa forma ficaram conhecidos. O resultado foi o Campofiorin, ótimo para quem quer um vinho mais encorpado que o Valpolicella, mas menos potente que o Amarone. Se a pessoa gostar do Amarone ou do Valpolicella, vale a pena experimentar. Hoje, outros produtores também elaboram vinhos por esse sistema.

## Emilia Romagna

Ao sul do rio Pó, na fronteira entre o norte e o centro da Itália, está a região da Emilia Romagna, com cidades como Parma (a do presunto), Bolonha (do molho bolonhesa) e Módena (do aceto balsâmico di Módena).

É também a terra do Lambrusco, o famoso vinho tinto, levemente frisante, produzido com a uva Lambrusco, uma especialidade local. Pode ser seco ou *amabile*, ou seja, um pouco adocicado. Não é um grande vinho, mas é um enorme sucesso popular, tanto na região como nos Estados Unidos e também aqui no Brasil. O Lambrusco seco é normalmente melhor que o *amabile*, mas tudo é sempre uma questão de gosto.

O frisante vem da presença de gás carbônico que se origina numa segunda fermentação, como em todo vinho espumante. Antigamente, a segunda fermentação do Lambrusco era feita na própria garrafa, como no caso do *champagne*, mas depois passou a ser feita em autoclaves, tanques fechados que não deixam escapar o gás produzido.

O Lambrusco lembra o Vinho Verde tinto, e ambos vão melhor com comidas e molhos gordurosos, porque o gás e a alta acidez do vinho dão a sensação de cortar a gordura.

A região produz ainda vários outros vinhos, alguns podendo ser muito bons, dependendo sempre do produtor, como o Sangiovese de Romagna. Um dos melhores produtores dessa região é Zerbina, que produz belíssimos tintos e um excelente branco doce botritizado, o Scacco-Matto (“xeque-mate”).

## Região central

No Lazio, encontramos o Frascati, um vinho branco seco produzido com as uvas Trebbiano e Malvasia, cultivadas nas colinas ao sul de Roma. É o vinho branco dos bares romanos. Aliás, a fama mundial do Frascati vem principalmente da legião de turistas que visitam Roma todos os anos.



No passado era um bom vinho, mas hoje há de tudo: desde os Frascati mais ordinários, insípidos, que infelizmente são a maioria, até alguns muito bons, produzidos por uns poucos produtores mais preocupados com a qualidade do que com a quantidade e que utilizam uma proporção maior da uva Malvasia, melhor que a Trebbiano. Alguns produtores conseguem um nível muito acima da média.

Os melhores Frascati são secos, com boa acidez e algum corpo. Nunca é um grande vinho, nem se propõe ser, mas pode ser bom para aperitivo ou para acompanhar peixes não muito condimentados e frutos do mar. Deve ser bebido nos dois primeiros anos após a colheita e servido entre 8 e 10°C.

Ainda no centro da Itália está a região da Úmbria, que produz os bons brancos Orvieto e os bons tintos Torgiano e Sagrantino di Montefalco.

Também no centro, mas do lado do mar Adriático, encontra-se a região de Marche, que produz o bons brancos Verdicchio di Matelica e Verdicchio dei Castelli di Jesi, além dos tintos Rosso Piceno e Rosso Conero. Quando de bons produtores, todos podem ser vinhos de boa relação custo-benefício.

Ainda do lado do Adriático está a região de Abruzzos, terra do Montepulciano d'Abruzzo, tinto encorpado produzido com a uva Montepulciano e que pode atingir um nível bastante bom, dependendo do produtor.

Existem, também, alguns poucos pequenos produtores de nível excepcional, que produzem vinhos muito acima da média da região. Um exemplo é o Montiano, um Merlot da Úmbria que bateu em degustações vários dos melhores *merlot* do mundo. Coisas do mundo do vinho.

**Sul e ilhas**

As regiões do sul da Itália e das ilhas produziam muitos vinhos, mas raramente de alta qualidade. Depois do controle da temperatura de fermentação, maior problema das regiões quentes, tudo mudou. No sul, as uvas mais importantes são a tinta Aglianico, uma espécie de Nebbiolo do Sul, e a branca Greco.

Da Campânia, região de Nápoles, vêm os ótimos brancos secos Fiano di Avelino e Greco di Tufo, perfeitos com frutos do mar, e os ótimos tintos encorpados Taurasi, que estão cada vez melhores.

A leste da Campânia encontramos a Basilicata, cujo grande vinho é o Aglianico del Vulture, e ainda mais a leste temos a Puglia, onde são produzidos os bons tintos de Castel del Monte e Salento Salentino, além do Primitivo de Manduria. Aliás, a uva Primitivo é a mesma Zinfandel da Califórnia.

No extremo sul, na Calábria, bem no calcanhar da bota, estão os vinhos Ciro. O tinto é mais famoso que o branco e é bem seco. É um daqueles vinhos que se adora ou detesta.

As pequeninas ilhas Pantelleria e Lipari produzem os famosos vinhos doces *passito*, vinhos de sobremesa realmente muito bons. Já na Sicília, o mais importante são os tintos, como Nero d'Avola, Etna Rosso, Corvo e Regaleali, que estão cada vez melhores. E a Sardenha surpreendeu a todos com tintos e brancos de ótimo nível. Os tintos são produzidos com a Carigegna, a mesma Carignan francesa, a Cannonau, a mesma Grenache francesa, e uma uva chamada Monica, a Monastrell espanhola; os brancos secos, com a Malvasia; e os doces, com a Moscato.

Como já vimos, a Itália *inteirinha* produz muitos grandes vinhos e que estão cada vez melhores.



## Nápoles, Itália

*Até o século XIX, a região de Nápoles era um reino independente, comandado por diferentes famílias reais europeias. Na época do Império de Napoleão, por exemplo, ela teve como reis José Bonaparte, irmão de Napoleão, e depois Joaquim Murat, marechal e cunhado do imperador.*

*Para mim, é a cidade mais incrível da Itália, a começar pelo trânsito. Pode parecer mentira, mas quase todo carro em Nápoles é batido, e as companhias seguradoras não fazem seguro de carros. As leis de trânsito são simplesmente ignoradas, ou seja, dirigir por lá é uma verdadeira aventura. No meu primeiro dia em Nápoles parei num semáforo vermelho e ficou todo mundo buzinando atrás. Demorou para eu entender que era para ignorar o semáforo.*

*Nápoles tem uma atmosfera toda própria e muita coisa para ver e visitar. A famosíssima pizza napolitana é realmente muito boa, mas não dá para dizer que qualquer pizza napolitana seja melhor que qualquer pizza paulistana. Outra especialidade local é o spaghetti al vongole. Sem contar as imortais canções napolitanas.*

*Saindo de Nápoles, sugiro visitar Pompéia e também Herculano. Nesta última, as ruínas são menos impressionantes que as de Pompéia, mas mais bem conservadas. Dali até a ilha Capri é um pulinho, e não se pode deixar de visitar a gruta azul, onde a água é azul-turquesa mesmo.*

*Mas o melhor do litoral é a costa amalfitana, difícil de definir em palavras. O visitante vai contornando as montanhas numa estradinha superestreita e deparando com pequenas e charmosíssimas cidadezinhas, na verdade vilarejos.*

*Essa é uma região que sempre valeu muitíssimo a pena visitar. Já valia a pena antes. Depois, com a enorme melhoria dos vinhos locais, ficou imperdível.*

# VINHOS PORTUGUESES

Portugal talvez possa ser considerado hoje em dia a melhor fonte de vinhos europeus de qualidade e bons preços. Antigamente, os tintos portugueses demoravam vários anos para arredondar e atingir seu apogeu. Quando jovens, eram muito tânicos, difíceis de agradar. Hoje podem ser bebidos jovens, embora os melhores continuem evoluindo por muitos anos.

No geral, os tintos são melhores que os brancos, embora estes últimos tenham melhorado muito e já existam vários brancos ótimos e alguns excepcionais.

Para abordar os vinhos portugueses mais importantes vamos partir do norte, da região do Minho, na fronteira com a Espanha, terra do Vinho Verde, e ir descendo até Setúbal, ao sul de Lisboa, berço do Moscatel de Setúbal. No caminho passaremos pelas regiões do Douro, da Bairrada, pertinho de Coimbra, pelo Dão, perto de Viseu, pela Estremadura, ao norte de Lisboa, e desviaremos para leste em direção à fronteira com a Espanha para chegar ao Alentejo.

Além de ótimos tintos e brancos de mesa, Portugal produz ainda duas grandes especialidades: o vinho do Porto, produzido no norte, na região do rio Douro, e o vinho da Madeira, na Ilha da Madeira. São duas preciosidades que merecerão uma pequena viagem à parte!

Embora existam vinhos produzidos com castas francesas, como a Chardonnay e a Cabernet Sauvignon, a grande maioria dos vinhos portugueses utiliza castas locais, muitas delas com nomes curiosos, como Esgana Cão, Roupeiro, Bastardo e Rabo de Ovelha.



## Minho

Na região do Minho, no norte de Portugal, perto da fronteira com a Espanha, existem o Vinho Verde tinto e o Vinho Verde branco, ambos frisantes. O frisante vem de fermentação maloláctica realizada em tanque onde o produtor aprisiona parte do CO2 liberado pela fermentação. O tinto é consumido localmente, embora seja encontrado também aqui no Brasil. É um vinho de bastante acidez, que combina bem com pratos gordurosos. O mais famoso e mais conceituado, porém, é o Vinho Verde branco seco, produzido com castas locais, principalmente a Alvarinho e a Loureiro.

O Vinho Verde é para ser bebido bem jovem, sendo ideal como aperitivo ou com peixes e frutos do mar. Existem diversas explicações para o seu nome. Alguns dizem que é porque a região onde é produzido é muito verde, por chover muito por lá. Outros acham que ele seria produzido com uvas ainda não maduras. Não é isso. Outros, inclusive eu, acreditam que o nome *verde* seja usado em oposição a *maduro*, já que o Vinho Verde deve ser consumido logo, não se prestando a envelhecer, ao contrário de muitos vinhos portugueses que no passado precisavam de um longo tempo de maturação antes de serem degustados. Assim, teríamos o vinho maduro e o vinho verde.

É interessante notar que, ao contrário do que ocorre em outras regiões, onde a parreira é podada bem baixa para dar maior exposição ao sol, na região do Vinho Verde as parreiras são muito altas, formando pergolados a mais de dois metros do chão, para fugir da alta umidade do solo. Andando de carro pela região, vêem-se parreiras como essas em quase todos os jardins. É uma bela paisagem.

É comum encontrar Vinhos Verdes levemente frisantes.



### Portugal e Espanha

*Vale a pena passear pela região onde a uva Alvarinho (Albariño) é plantada: o Minho, no noroeste de Portugal e na vizinha Galícia, extremo noroeste da Espanha. Pode-se começar a viagem na cidade do Porto, pegando a auto-estrada para o norte e entrando na região do Minho, berço histórico de Portugal, com as cidades de Guimarães, que foi sua primeira capital, e Braga, a capital eclesiástica, ambas no sul da região. Essas duas cidades são muito bonitas e têm muita coisa para ser vista.*

*Um pouco mais para o norte está Bom Jesus do Monte, com seu espetacular santuário. Em toda a região podem-se ver castelos e fortalezas, a maioria bem conservada, já que Portugal foi poupado da destruição das duas grandes guerras. Outra marca registrada do Minho são as videiras plantadas em todo quintal, formando pergolados.*

*No extremo norte da região está Valença do Minho. O visitante sai de Portugal, entra na Espanha e vai seguindo para o norte pela auto-estrada. Há várias cidades interessantes para visitar na Galícia, mas pelo menos deve-se ir até Santiago de Compostela e, se tiver tempo, seguir mais para o norte até La Coruña.*

*Na Idade Média, Santiago de Compostela era a terceira cidade mais importante para os peregrinos, perdendo em importância apenas para Roma e Jerusalém. Visitando os quarteirões em volta da famosa catedral, tem-se a impressão de que se voltou quase mil anos no tempo.*

*Já na bonita La Coruña, à beira-mar, pode-se ver os prédios da orla, todos com fachadas de vidro, para receber o calor do sol. Como em toda a Espanha, também são vistos, tanto em Santiago de Compostela como em La Coruña, os bairros com diversos barzinhos servindo tapas, aqueles tira-gostos que são uma das marcas registradas da cozinha espanhola. E durante a viagem pode-se aproveitar para comparar o Alvarinho português com o Albariño espanhol.*

## Douro e Madeira

Ao sul do Minho encontra-se a lindíssima região do Douro, para muitos a região vinícola mais bonita do mundo e a melhor região portuguesa para tintos. As vinhas são plantadas nas encostas superinclinadas nas duas margens do rio Douro. A região era conhecida apenas pelo vinho do Porto, até descobrirem que ali se podia produzir vinhos extraordinários, principalmente tintos, embora também existam alguns brancos muito bons.

As castas mais importantes para o vinho do Porto e para os tintos de mesa são a Touriga Nacional, a Tinta Roriz, a Tinta Cão, a Tinta Barroca e a Touriga Francesa. No geral, os melhores tintos de mesa são bem encorpados, de cor escura, bastante estruturados e de longa guarda.

O vinho do Porto é uma especialidade portuguesa, embora deva muito de seu sucesso aos ingleses, grandes apreciadores dessa bebida. É um vinho fortificado, ou seja, quando a fermentação está em andamento, existindo ainda açúcar não transformado em álcool, adiciona-se ao mosto a aguardente vínica, de alto teor alcoólico, que interrompe a fermentação, já que as leveduras não conseguem trabalhar quando o teor alcoólico ultrapassa os 15 ou 16°. Costuma-se dizer que as leveduras param de executar seu papel de transformar açúcar em álcool porque ficaram bêbadas!

Existem vários tipos de vinho do Porto, que podem ser divididos em dois grandes grupos: os *tawnies*, ou “aloirados”, envelhecidos por longo tempo em tonéis, e os *rubies*, mais escuros e mais frutados, que ficam menos tempo nos tonéis.

Existem os *tawnies* normais mais jovens, envelhecidos por cerca de seis anos, e os que envelhecem em tonéis por cerca de dez, vinte, trinta ou mesmo quarenta anos. São vinhos de uma incrível riqueza de *bouquet* e de sabores. Dos escuros existem o Ruby, que é o mais simples e frutado; o Vintage, para muitos o melhor vinho do Porto, produzido apenas nos melhores anos e envelhecido somente dois anos em tonel, mas que evolui por muitas décadas em garrafa; e o LBV, ou Late Bottled Vintage, uma espécie de meio-termo entre o Vintage e o Ruby.

Existem ainda alguns outros que são especialidades de alguns produtores, como os Colheita datados, que lembram *tawnies* velhos, ou os Vintage Character, que lembram os Vintage.

Todos esses nomes ingleses explicam-se pela antiga e enorme influência britânica no comércio do vinho do Porto. Além de grandes consumidores, os ingleses são proprietários de muitas das mais famosas casas produtoras desse vinho.

Outro grande vinho português fortificado de muita personalidade é o Madeira, produzido na Ilha da Madeira. Os vinhos da Madeira recebem o nome da uva com que são produzidos. Indo dos mais secos para os mais doces, há o seco Sercial, depois o Verdelho, o Bual, o Torrontés e o Malmsey, que é bem doce. São em geral menos doces e com maior acidez do que os vinhos do Porto. Vale a pena experimentá-los.



## Porto, Portugal

---

*Os portugueses costumam dizer que a cidade do Porto está para Lisboa assim como São Paulo está para o Rio de Janeiro: numa se trabalha e na outra se diverte. Tanto lá como cá, sabemos que isso não é verdade.*

*A cidade do Porto tem tantas construções bonitas para ver que é difícil citar só algumas. São museus, igrejas, o bairro da Sé, o cais da Ribeira, a estação São Bento com seus azulejos e muito, muito mais. Pessoalmente, considero uma das cidades mais interessantes do*

*mundo. Apesar do nome, o vinho do Porto não é produzido nem armazenado nessa cidade. É produzido bem mais a leste, armazenado e embarcado em Vila Nova de Gaia, que fica em frente à cidade do Porto, do outro lado do rio Douro.*

*Existem diversas pontes atravessando o rio, várias muito bonitas, como as metálicas projetadas por Gustave Eiffel, o mesmo da Torre Eiffel de Paris, e a moderna ponte da Arrábida. Em Vila Nova de Gaia, podem ser visitados os armazéns dos produtores de vinho do Porto.*

*Para conhecer os vinhedos deve-se viajar de carro ou trem, bem para leste, margeando o rio Douro. Os vinhedos são plantados nas encostas das montanhas que margeiam o rio. É uma prova da vitória do homem sobre os desafios da natureza, porque as encostas são tão íngremes que para plantar é necessário ir construindo terraços e sustentando com muros de pedra. Às vezes, só cabe uma ou duas fileiras de videiras em cada terraço. Todo o mundo concorda que é uma paisagem linda, a mais dramática entre todas as regiões vinícolas.*

*Não há belas cidades para visitar, mas em compensação pode-se visitar as quintas onde se produz o vinho no meio desses vinhedos. Bem no coração da região, em Pinhão, existe um belíssimo hotel, o Vintage House, que fica na margem do rio Douro.*

## **Bairrada e Dão**

Bairrada, no centro de Portugal, é a terra dos leitões assados. Quem provou um leitão da Bairrada assado num forno a lenha não esquece jamais, ainda mais se for acompanhado por um tinto da região. Nas estradas da Bairrada há diversos restaurantes oferecendo esse saboroso leitão. Há o Pedro dos Leitões, o Manuel dos Leitões, o João dos Leitões, e por aí fora.

A uva tinta da Bairrada é a Baga, que apresenta algumas semelhanças com a Nebbiolo, dando vinhos tânicos quando jovens que envelhecem muito bem. Até algum tempo atrás, não era fácil beber um Bairrada tinto jovem, até que o produtor Luís Pato aperfeiçoou muito as técnicas de cultivo e produção, conseguindo vinhos de grande classe, que podem ser bebidos com muito prazer desde jovens.

Além dos tintos, a Bairrada produz também bons brancos e espumantes, principalmente com as uvas Maria Gomes e Bical.

Já na montanhosa região do Dão, a uva principal para os tintos é a Touriga Nacional, e para os brancos a Encruzado. Mas outras uvas são utilizadas, como a tinta chamada Tinta Roriz e a branca Borrado das Moscas, que nada mais é do que a Bical da Bairrada.

Os vinhos do Dão, que sempre gozaram de um bom nome, passaram por uma fase difícil, de busca de uma personalidade própria. Graças ao trabalho de alguns produtores apaixonados, despontaram alguns belíssimos Dão tintos, ao mesmo tempo elegantes e encorpados. Para muita gente, é a melhor região de Portugal para o Touriga Nacional. Já os brancos são encorpados, têm um estilo bem particular e são muito longevos.



### **Bairrada, Portugal**

*Vamos visitar a região da uva Baga e dos vinhos da Bairrada. O nome Bairrada vem do solo barroso da região, que fica no centro-norte de Portugal, entre as cidades de Coimbra e Porto.*

*Hoje em dia, com as auto-estradas, ficou fácil viajar de carro por Portugal. A sugestão é que o visitante vá pela auto-estrada até Coimbra ou até o Porto, duas cidades maravilhosas, e então pegue as estradas locais para visitar a região.*

*Chamo a atenção para os inúmeros restaurantes de beira de estrada que preparam o leitão da Bairrada, para mim o melhor do mundo. São leitões de leite que recebem alimentação especial e são assados em fornos a lenha. São uma delícia, ainda mais se acompanhados do vinho da Bairrada.*

*Um ponto alto da região é o Hotel do Buçaco, no topo da serra do Buçaco, onde ocorreu em 1810 uma importante batalha em que os portugueses e seus aliados ingleses venceram as tropas de Napoleão (que não estava presente). Perto do hotel existe um museu dedicado a essa batalha. O hotel era para ser um palácio de caça do rei D. Carlos e foi terminado em 1907, ao lado de um convento carmelita. Ainda existe hoje uma pequena parte do claustro desse convento. O hotel é uma beleza, no meio de uma enorme floresta com mais de setecentas espécies vegetais. O clima é ótimo, os quartos bons, o serviço gentilíssimo, e o restaurante muito bom. Além disso, é o único lugar onde se pode tomar o vinho do Buçaco. O antigo diretor do hotel, o falecido sr. Santos, escolhia vinhos da região recém-produzidos e os levava para serem envelhecidos e engarrafados no hotel. O nível do vinho caiu após sua morte, mas ainda existem garrafas de safras antigas para degustação. Pode ser que o visitante consiga até comprar algumas.*

## **Alentejo, Estremadura, Ribatejo, Bucelas e Setúbal**

A região vinícola do Alentejo, que vai até a fronteira com a Espanha, produz vinhos tintos de ótima qualidade que já podem ser apreciados desde cedo. O tinto alentejano é normalmente bem escuro, encorpado, redondo, aveludado, e é produzido com as uvas locais Trincadeira, Aragonês e Alicante Bouchet. Alguns poucos vinhos são fermentados em ânforas de barro, como no tempo dos romanos. Além dos vinhos dos pequenos produtores, também se encontram bons vinhos produzidos pelas cooperativas locais. Alguns produtores fabricam vinhos de excelente nível.

Já na Estremadura, ao norte de Lisboa, há ótimos tintos no Alenquer, muitos deles produzidos com castas francesas, como a branca Chardonnay e a tinta Cabernet Sauvignon.

O Ribatejo é uma região plana que começa a produzir vinhos de alta qualidade a ótimos preços, já que a extensão dos vinhedos e a topografia favorável à mecanização permitem custos de produção mais baixos. Alguns produtores estão investindo em qualidade e os resultados já começam a aparecer.

Existem também os brancos secos de Bucelas, de alta qualidade e ótimo preço, produzidos com 75% da casta Arinto misturada com outras como a Sercial, a Esgana Cão e a Rabo de Ovelha. Alguns mostram uma fantástica relação custo-benefício.

Ao sul de Lisboa, está a região de Setúbal, que, além de bons tintos e brancos, produz uma especialidade local, o Moscatel de Setúbal. É um vinho doce produzido com a uva Moscatel, que apresenta um intenso aroma amendoado. Pode ser vendido com cinco ou seis anos ou envelhecido por vinte anos ou mais. É produzido como o vinho do Porto e foi inventado pela firma José Maria da Fonseca, o produtor mais importante desse vinho. Não é muito caro e é excelente com bolos e tortas de nozes ou amêndoas.



Rioja, ao norte da Espanha, é a região vinícola mais tradicional daquele país. Lá se come o *cordero lechal*, ou “cordeiro de leite”, que tem esse nome porque até ser abatido ele só toma leite. Depois é assado em fornos a lenha. Considero o melhor cordeiro do mundo.

Com o vinho tinto da região, nem se fala. A melhor uva tinta da Rioja é a Tempranillo, que coloco no mesmo nível das outras grandes uvas tintas do mundo, como a Cabernet Sauvignon e a Nebbiolo. Os Rioja são envelhecidos longo tempo em tonéis de carvalho americano, o que lhes dá uma característica especial.

No passado envelhecia-se o vinho em tonéis por muitos anos, e os melhores produtores o envelheciam muito mais tempo do que o exigido pela legislação. Eram vinhos de cor clara, bastante perfumados, de corpo médio, mais delicados que potentes. Lembravam muito os Borgonha velhos. Depois passaram a ficar menos em tonéis, mas ainda assim muito mais que os vinhos de outras regiões do mundo.

Com isso os vinhos têm hoje uma cor mais escura, um *bouquet* menos marcado pelo carvalho, são mais concentrados e ganharam em potência. Os melhores estão sem dúvida entre os mais apreciados tintos do mundo. E os preços ainda são muito bons em relação à qualidade.

Já os brancos são produzidos com a uva Viura. Os mais tradicionais são envelhecidos longo tempo em tonel, ficando bem marcados pelo carvalho. Algumas pessoas, como eu, adoram esses vinhos, mas há quem estranhe. Os mais modernos ficam bem menos em tonéis e são mais leves, frutados. A Rioja é outro daqueles lugares que devem existir no paraíso!



## Rioja, Espanha

*A região dos vinhos tintos da Rioja, no norte da Espanha, não é particularmente bonita, mas é bem interessante, e lá se pode comer e beber muito bem.*

*O melhor é começar a viagem por Bilbao, aonde se pode chegar de avião. Bilbao é uma cidade interessante, a capital industrial do país basco. Lá encontra-se o famosíssimo museu Guggenheim, um dos melhores museus de arte da Espanha. Ele tem uma arquitetura única, como se tivesse sido construído com dezenas de proas de navio. Vale a pena visitá-lo.*

*Bilbao é cortada ao meio por um rio, e uma espécie de serviço de ferryboat suspenso liga as duas margens. Entra-se com o carro na balsa, a qual é suspensa e posta em movimento para a travessia.*

*Saindo de Bilbao, é fácil pegar a moderna auto-estrada que vai para o sul, em direção à região vinícola da Rioja. A paisagem é um tanto desértica, mas existem pelo menos três cidades que vale a pena visitar: Haro, Logroño e Laguardia.*

*Logroño, a maior delas, é uma cidade moderna e bem charmosa, com ótimos hotéis e restaurantes. Há um bairro, perto da catedral, em que por vários quarteirões só se encontram pequenos bares e restaurantes aonde o espanhol vai de noite para beliscar os famosos tapas enquanto saboreia o vinho da Rioja.*

*Haro é bem menor e vive praticamente em função do vinho, enquanto Laguardia é uma pequena cidade medieval murada, muito bem conservada.*

## Ribera del Duero

O nome de Ribera del Duero, ao norte de Madri, quer dizer “margens do Douro”, o mesmo rio Douro que vai para Portugal. Os vinhos da região são para muitos os melhores tintos espanhóis. Um em

particular deu fama ao local: o Vega Sicília, um dos maiores e mais longevos tintos do mundo. É um vinho caro e raro, uma verdadeira lenda, disputadíssimo no mundo todo.

Antes do Vega Sicília, os vinhos dali não eram muito prestigiados. Depois, tudo mudou. Outros produtores começaram a produzir grandes vinhos, como o Pesquera, por exemplo.

No geral, os Ribera del Duero são vinhos de mais classe, quando comparados aos Rioja, entre outros motivos porque as uvas são colhidas de vinhedos mais altos, a uns oitocentos metros de altitude, e portanto num clima não tão quente, o que em geral dá vinhos de maior categoria. Acho mesmo que os melhores Ribera del Duero lembram um belo Bordeaux. São normalmente mais caros que os Rioja, mas nada é perfeito mesmo.

Os vinhos dessa região são tintos, produzidos com a uva Tinto Fino, outro clone da Tempranillo da Rioja. No mundo do vinho, é muito comum que uma mesma uva tenha nomes bem diferentes em diversas regiões, às vezes dentro do mesmo país.

### **Navarra, Priorato, Penedès, Somontano, Costers del Gravet e Tarragona**

A leste da Rioja está a região de Navarra, que produz uma grande quantidade de vinhos de estilo semelhante aos Rioja, mas no geral não *tão* bons. Em compensação, são bem mais baratos. Depois, perto de Barcelona há várias pequenas regiões. As mais importantes são o Priorato e o Penedès.

As uvas usadas no Priorato são principalmente a Garnacha e a Cariñena. Os vinhos são impressionantes, de *bouquet* intenso, muito concentrados e encorpados. Duram décadas, mas podem ser apreciados jovens, desde que acompanhando pratos mais fortes, como carnes vermelhas e assados.

Já no Penedès, ao sul de Barcelona, há bons tintos e brancos. Os mais importantes são os espumantes, chamados de Cava, produzidos no mesmo sistema usado em Champagne, com uma segunda fermentação dentro de cada garrafa. Os melhores são excelentes, ficando no mesmo nível dos *champagnes*, embora também existam muitos de nível apenas médio. Os mais famosos são o Codorniu e o Freixenet, produzidos por grandes empresas, mas há vários outros, de ótimo nível, produzidos por pequenos produtores.

A região de Somontano, no nordeste espanhol, produz vinhos de qualidade usando principalmente castas francesas, como as tintas Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah, e a branca Chardonnay. É uma região cuja importância vem aumentando.

Vale mencionar também os tintos das regiões em ascensão, como Costers del Gravet e Tarragona, onde alguns produtores produzem ótimos vinhos, no geral a preços muito bons.



### **Catalunha, Espanha**

A Catalunha, onde é produzido o espumante Cava, fica no nordeste espanhol. A capital da Catalunha é a lindíssima Barcelona, uma daquelas cidades em que existe tanta coisa para ver e aproveitar que fica difícil destacar apenas algumas atrações.

Mas não se pode deixar de falar da inacabada Sagrada Família, a obra-prima do gênio Gaudí. É uma das construções mais impressionantes do mundo e deve ser visitada. O bairro medieval é também impressionante, tanto pela conservação como pelo tamanho.

*Há ainda as ramblas, que são avenidas amplas, bem arborizadas, destinadas aos pedestres. E muito, muito mais coisa para ver.*

*Depois de Barcelona pode-se seguir para o sul, para visitar a região do Penedès, onde estão os maiores produtores de Cava. Primeiro vai-se a Vilafranca del Penedès, que fica a uns quinze minutos de Barcelona pela auto-estrada. Lá pode-se visitar o Museu del Viño, um dos melhores do gênero, e também alguns produtores de vinho tinto, que são muito bons.*

*Cerca de oito quilômetros ao norte de Vilafranca fica San Sadurni, a capital do Cava. Aí pode-se continuar a viagem para o sul, visitando a bonita cidade de Tarragona com suas ruínas romanas e a costa dourada, ou voltar para Barcelona e continuar a viagem no dia seguinte.*

*De Barcelona pode-se ir para o norte, passando pelo impressionante mosteiro de Montserrat e chegando a Cardona, onde está o castelo dos duques de Cardona, construído no século XIII e muitíssimo bem conservado. Então pode-se voltar para Barcelona e no dia seguinte seguir na direção nordeste, visitando a Costa Brava e chegando à charmosa cidade praiana de Cadaqués, onde vivia Salvador Dalí.*

*A culinária catalã é famosa. Perto de Cadaqués existe um restaurante chamado El Buli, para muitos o melhor da Espanha e talvez do mundo.*

## **Galícia, Toro, Mancha, Valdepeñas, Jumilla, Alicante**

Vamos falar agora dos vinhos de mesa do resto da Espanha, começando pela Galícia, na fronteira com o norte de Portugal. Ali se encontra a região de Rias Baixas, que produz um ótimo vinho branco com a uva Albariño, a mesma Alvarinho do Vinho Verde português.

Mas o Albariño espanhol é diferente do Vinho Verde Alvarinho português. Ele não é nem um pouco frisante. É um vinho branco de alto nível, elegante, não muito encorpado, mais leve que os Rioja, mas muito refinado. É um dos brancos mais caros da Espanha. A Galícia também produz tintos, mas não merecem muita atenção.

Outras regiões mais ao sul produzem vinhos muito bons. Toro, por exemplo, que fica perto de Ribeira del Duero, produz tintos no mesmo estilo, mas mais baratos. É uma região a ser observada, já que começa a produzir alguns grandes vinhos, como o Pintia, da Vega Sicília. Depois há a grande região da Mancha, ao sul de Madri; Valdepeñas, um pouquinho mais para o sul, e Jumilla e Alicante, já para o lado do Mediterrâneo, ao sul de Valência. Todas essas regiões produzem tintos encorpados, mas não muito finos, embora o nível deles venha melhorando muito.

## **Andaluzia**

Na pequena região da Andaluzia, no sul da Espanha, entre as cidadezinhas de Jerez de la Frontera e Sanlúcar de Barrameda, é produzido o vinho Jerez, o equivalente espanhol ao vinho do Porto no sentido de ser um vinho único, muito particular, só produzido ali.

Atenção para não confundir o Jerez, que é *Sherry* em inglês, com *Cherry*, o licor de cereja. O Jerez é um vinho mágico. Primeiro se produz um vinho branco normal, com as uvas Palomino, principalmente, e Pedro Ximenez. Depois se fortifica o vinho, ou seja, se adiciona álcool na forma de aguardente vínica. Depois se coloca em tonéis. Surge então, espontaneamente, uma película sobre a superfície do vinho. De espessura milimétrica, essa película, chamada flor, é formada por uma levedura natural da região. O problema, ou milagre, é que ela surge em alguns tonéis e simplesmente não surge em outros que estão ao lado. A película protege o vinho do contato com o ar, ou seja, impede a oxidação.

O vinho que envelhece protegido pela película chama-se Fino ou Manzanilla, quando é produzido em Sanlúcar de Barrameda. O que envelhece nos tonéis sem a proteção da película é o Oloroso, totalmente diferente e mais doce que o Fino. A palavra *oloroso* vem de *olor*, que quer dizer “odor” ou “aroma” em espanhol.

Existem diversos tipos de Jerez, indo dos mais secos Manzanilla e Fino aos mais doces Olorosos. O Fino é considerado um dos melhores aperitivos do mundo e vai bem com presunto cru. Os Olorosos menos doces vão muito bem com sopas, mas são normalmente bebidos como aperitivo ou como digestivo ou ainda sozinhos, como *vinhos de meditação*.

## VINHOS ALEMÃES

Houve um tempo em que quase cinqüenta por cento dos vinhos importados pelo Brasil vinham da Alemanha. Depois esse número caiu para menos de cinco por cento! Por quê? Acredito que o maior problema tenham sido os tais “vinhos de garrafa azul”, de baixíssima qualidade, que inundaram o mercado. Aliás, o consumidor deve sempre desconfiar de preços muito baixos. No mundo do vinho não há mágica com preços: se é baixo demais, pode ter certeza de que a qualidade é mais baixa ainda.

Antes do vinho da garrafa azul, vinham ao Brasil vinhos alemães de qualidade e vinhos mais baratos, de qualidade razoável, que eram um bom começo para o iniciante – por serem fáceis de agradar, já que têm baixo teor alcoólico e certa quantidade de açúcar residual, ou seja, não são tão secos e são bem frutados.

Havia uma preocupação com a qualidade e com a escolha do produtor. O vinho mais popular era o Liebfraumilch. Depois alguém teve a idéia de importar os Liebfraumilch em garrafas azuis, quando a garrafa tradicional para esse vinho é marrom. Ninguém sabe bem como aconteceu, mas se vendeu ao público a idéia de que os vinhos na garrafa azul eram de melhor qualidade, o que não era verdade. O vinho só era mais caro porque o produtor precisava parar a linha de engarrafamento, que tinha as garrafas marrons usadas para o mundo todo, e colocar as azuis. Ou seja, havia um custo extra no engarrafamento, e não uma qualidade extra. Aí começaram a vir vinhos cada vez piores dentro das garrafas azuis, e chegou um ponto em que o consumidor só prestava atenção se a garrafa era azul, ignorando o nome do produtor. O nível de qualidade desceu tanto que o consumidor se decepcionou com o vinho alemão, o que afetou injustamente a imagem de todos os vinhos daquele país. É uma pena.

Na Alemanha faz pouco sol e calor. Por isso as uvas amadurecem menos, e fica muito difícil produzir bons tintos. Assim, os melhores vinhos produzidos nesse país são os brancos, que não precisam de uvas tão maduras.

Os alemães usam uma classificação única, baseada no teor de açúcar da uva. Lá é permitido adicionar açúcar ao mosto para compensar a carência da fruta. Os vinhos mais simples são os chamados Tafelwein, que significa “vinho de mesa”, como um *vino da tavola* italiano ou um *vin de table* francês.

Depois vem os QbA (*Qualitätswein*), que já são de um nível melhor que os Tafelwein. Os QbAs mais famosos são o Liebfraumilch e o Zeller Schartz Katz, aquele do gatinho preto no rótulo. Você sempre encontra essa sigla Qba no rótulo, e, dependendo do produtor, esses vinhos podem ser muito agradáveis.

Depois vem a elite, os QmP (*Qualitätswein mit Prädikat*), produzidos com uvas mais maduras. Nestes *não* é permitido adicionar açúcar. Indo do menos doce para o mais doce encontramos o Kabinett, o Spätlese, o Auslese, o Beerenauslese e o Trockenbeerenauslese, um vinho de sobremesa extraordinário.

Há ainda o Eiswein, ou “vinho do gelo”, produzido apenas em alguns anos, com uvas congeladas, e os vinhos Trocken, que quer dizer “seco”. Muito mais secos que os outros, viraram vinhos da moda na Alemanha.

Os Spätlese são produzidos com uvas bem maduras, que na França seriam chamadas de Vendange Tardive. Prestam-se bem à produção de vinhos Trocken. Os Auslese são produzidos com uvas supermaduras, e os melhores utilizam parte das uvas afetadas pela podridão nobre, que dá um aroma excelente ao vinho. Pessoalmente, acho que os Auslese Trocken são muito alcoólicos.

Na minha opinião, os Kabinett são os melhores para aperitivo, os Spätlese, principalmente os Trocken, os melhores para acompanhar uma refeição, os Auslese os melhores como vinhos de aperitivo ou acompanhando pratos um pouco “adocicados”, e os Beerenauslese e Trockenbeerenauslese os melhores como vinhos de sobremesa.

Os melhores Riesling são vinhos de enorme complexidade quando maduros e muito elegantes.

### **Rheingau, Mosel, Franken, Rheinhessen, Pfalz e Nahe**

As principais regiões vinícolas alemãs ficam no sudoeste do país, ao sul de Frankfurt. A mais importante é Rheingau, com os vinhedos plantados nas encostas das colinas que margeiam o rio Reno. É uma linda região, pontilhada de castelos e vinhedos, que se pode ver também em passeios de barco pelo Reno.

Outra região é Mosel, ou Mosela, com vinhedos nas margens do rio Mosela, afluente do Reno, perto da fronteira com a França. Os vinhos do Reno são mais encorpados, enquanto os da Mosela são mais delicados. A importância de os vinhedos estarem perto do rio é que a luz do sol reflete na água e ajuda a amadurecer as uvas.



Em Franken, ou Francônia, são produzidos os vinhos de qualidade mais secos da Alemanha. Eles vêm em garrafas bojudinhas, marca registrada do vinho dessa região.

Outras regiões vinícolas de destaque são Rheinhessen, Pfalz e Nahe. A uva branca mais importante é a Riesling, mas existem outras uvas locais, como a Muller Thurgau e a Silvaner. Os tintos, salvo raras exceções, não são dignos de nota.

Vale lembrar que todo rótulo de vinho alemão tem um número comprido, uma espécie de carteira de identidade, especificando onde o vinho foi produzido, onde foi analisado etc. É uma garantia para o consumidor.

Não se deve acreditar na história de que vinho alemão é para quem não conhece vinho. Não é verdade! Os melhores vinhos alemães, em especial os Riesling, estão entre os melhores do mundo. Para se ter uma idéia, basta lembrar que até a Segunda Guerra os melhores Riesling alemães custavam o mesmo que os melhores Bordeaux.

## Rheingau, Alemanha

*A uva Riesling é plantada em muitas regiões vinícolas alemãs, mas geralmente se considera que os melhores vinhos de todos, os mais encorpados, vêm da região do rio Reno, mais precisamente da sub-região de Rheingau, perto de Frankfurt. Antes de mais nada, é preciso dizer que, no conjunto, talvez a Alemanha seja o país que apresenta as regiões vinícolas com as mais belas paisagens.*

*Muitos vinhedos são plantados em encostas de colinas que margeiam os rios. Esses vinhedos são entremeados por pequenas cidadezinhas muito antigas, castelos medievais, mosteiros, igrejas... Tudo o que se procura num passeio por uma região vinícola mas nem sempre se encontra.*

*Para visitar o Rheingau, deve-se primeiro chegar a Frankfurt e ali alugar um carro, a menos que se queira seguir em uma excursão guiada ou visitar a região fazendo um cruzeiro pelo rio Reno. Indo de carro, o visitante sai de Frankfurt e vai para oeste, acompanhando o rio pela estradinha Rheingauer Riesling Route por uns quarenta quilômetros, entre Lorschhausen e Hochheim, onde há o autódromo.*

*Não se deve deixar de visitar o mosteiro construído em Eberbach em 1145, que tem sua própria produção de grandes vinhos. Também devem ser visitados o museu do vinho no castelo de Brömserburg e o Schloss Johannisberg, castelo medieval cercado de vinhedos com cujas uvas é hoje produzido um dos melhores vinhos alemães. Há também Rudesheim, com inúmeras atrações.*

---

# VINHOS AUSTRIACOS

## Burgeland e Wachau

Pouca gente sabe, mas existem ótimos vinhos na Áustria, onde o clima é mais quente que o da Alemanha e mais frio que o da Itália. Os vinhos, como não poderia deixar de ser, refletem esse tipo de clima e são um meio-termo entre os alemães e os italianos. O melhores, para mim, são os brancos doces, seguidos dos brancos secos e meio secos e, depois, dos tintos.

Os brancos doces são um meio-termo entre os franceses de Sauternes e os alemães Beerenauslese e Trockenbeerenauslese. São produzidos com diversas castas, como Riesling, Chardonnay e a local Grüner Veltliner. Os dos melhores produtores são excelentes, alguns são extraordinários, e o preço também é bom. A produção se dá na região do Burgeland, ao sul da linda Viena.



Os melhores tintos também vêm do Burgeland. No geral, são bem melhores que os tintos alemães, e alguns são realmente *muito* bons. São produzidos tanto com castas francesas como a Cabernet Sauvignon e a Pinot Noir como com uvas e cruzamentos locais, como a Saint Laurent e a Blaufrankish.

Já os melhores brancos secos e meio secos são produzidos na região do Wachau, a leste de Viena. É uma região linda, parecida com a região do Douro, em Portugal, mas menor, com uma paisagem menos dramática. As uvas mais usadas são a Riesling e uma uva local, a Grüner Veltliner, realmente muito interessante – dá vinhos com um aroma muito característico, complexo e elegante. Prefiro os secos, que são ótimos tanto como aperitivo como acompanhando peixes e carnes brancas. Além disso, os Grüner Veltliner têm uma vantagem: num mundo cada vez mais uniforme, mais igual, é ótimo encontrar um vinho diferente, que só existe lá. Nós temos alguns ótimos vinhos austríacos aqui no Brasil.



## Wachau, Áustria

---

*A cidade de Viena é uma beleza, menor que Paris, mas no mesmo estilo. Em termos gastronômicos, é famosíssima pelos doces e cafés. Há muitos vinhos austríacos interessantes, e é claro que em Viena pode-se encontrar o que há de melhor em vinhos produzidos no país. O que talvez poucos saibam é que existem vinhedos em plena produção na própria Viena, nas colinas a noroeste da cidade. As uvas desses vinhedos abastecem uma meia dúzia de produtores de vinhos da denominação Wein, ou Viena. Boa parte é consumida na própria cidade. Vale a pena fazer uma visita.*

*A Áustria toda, na verdade, é muito bonita, e qualquer região vinícola que se resolva visitar valerá a pena, mas por enquanto vamos falar apenas da região do Wachau, a oeste de Viena, seguindo o rio Danúbio. Os melhores vinhos brancos produzidos com as uvas Riesling e Grüner Veltliner são desse lugar.*

*Saindo de Viena, pega-se a estrada local, que vai passando por uma série de pequenas cidades, uma mais bonita que a outra. Também vão se encontrando pequenos produtores que vendem quase toda sua produção localmente. As pessoas passam de carro, param para provar o vinho e acabam comprando na hora. Muitas dessas vinícolas têm um pequeno restaurante.*

*Conforme se vai chegando à região do Wachau, vêem-se os vinhedos nas encostas das colinas que ficam nas duas margens do Danúbio. É, sem dúvida, uma das paisagens mais lindas do mundo vinícola. Aí, bem no coração do Wachau, encontra-se a pequena cidadezinha de Dürnstein, onde ainda existem as ruínas do castelo onde o rei inglês Ricardo Coração de Leão ficou preso ao retornar da Cruzada, no fim do século XII.*

---

# VINHOS LIBANESES

## Vale de Bekaa

O Líbano produz vinhos, sim, e desde o tempo dos romanos, pelo menos! Eram consumidos apenas na região em que eram produzidos, no Vale de Bekaa, até que, como acontece muitas vezes, um produtor – Serge Hochar, proprietário do Château Musar – fez a fama da região.



Como se sabe, o Líbano teve uma enorme influência francesa, e muitos cristãos libaneses falam francês. Talvez por isso os vinhos do Château Musar sejam produzidos com castas francesas e tenham semelhança com os Bordeaux.

No Líbano há tintos e brancos, mas os melhores são os tintos, produzidos com as uvas Cabernet Sauvignon e Cinsaut. Possuem um estilo muito particular, que algumas pessoas estranham e outras adoram.

O Château Musar e seu proprietário ficaram famosos durante a guerra civil libanesa da década de 1980. O problema é que a vinícola ficava do lado cristão, e os vinhedos do lado muçulmano. Em alguns anos as uvas eram transportadas para a vinícola embaixo de bombardeio, e em outros não foi possível produzir o vinho porque elas não conseguiam atravessar as barreiras. A luta heróica da família para produzir o vinho no meio da guerra valeu a Serge Hochar o prêmio de “homem do ano” do mundo do vinho, outorgado pela conceituada revista inglesa *Decanter*. Foi nessa época que fiquei conhecendo esse

vinho, que vale a pena experimentar e, além de tudo, representa uma homenagem à grande colônia libanesa.

# VINHOS HÚNGAROS

## Tokaji

Os vinhos húngaros têm uma história muito antiga, tendo sido o primeiro vinho do mundo produzido com uvas atacadas pelo *Botrytis*. Durante o comunismo a qualidade caiu muito, já que não havia concorrência nem incentivo, e os vinhos foram ficando cada vez mais iguais e mais medíocres, com exceção do Tokay Aszu, o famoso vinho doce, que continuou sendo bom, embora não excelente como já tinha sido.



Com o fim do comunismo começou a ocorrer uma revolução na produção de vinhos daquele país. Alguns ótimos tintos passaram a ser produzidos, sendo consumidos principalmente na própria Hungria.

O grande vinho húngaro é o branco doce Tokaji Aszu, produzido principalmente com a uva local Furmint. Tokaji é o nome do vinho e da região também, e Aszu significa “uvas supermaduras e quase passas”, atacadas pela chamada podridão nobre.

Existem vários graus de doçura no Tokaji, indicados pela palavra *puttonyo* mencionada no rótulo. O *putt* é uma medida de peso que equivale a 25 quilos. Vem do nome de uma cesta que a pessoa carrega nas costas durante a colheita para recolher as uvas. Quando se usam as uvas supermaduras de uma dessas cestas para adoçar cada barril, com 136 litros de vinho branco seco, tem-se um “Tokaji Aszu um *puttonyo*”. Quando se usam duas cestas, tem-se o “dois *puttonyos*”, e assim por diante até seis *puttonyos*, que já é um vinho muito doce.

O Tokaji Essenzia é feito cem por cento com uvas supermaduras atacadas pela podridão nobre. É incrivelmente doce, de *bouquet* intenso, baixíssimo teor alcoólico e riquíssimo no paladar. É muito caro,

mas é uma experiência única. Após ser ingerido, o sabor fica um longo tempo na boca.

Há também um branco seco chamado Tokaji Furmint e um meio seco chamado Tokaji Szamorodni, que é um ótimo aperitivo. O Furmint pode ser um ótimo vinho.

Os Tokaji Aszu, além de irem bem com sobremesas doces, são também ótimos vinhos de meditação.

## VINHOS GREGOS, ESLOVENOS E BÚLGAROS

A Grécia e muitos países do Leste Europeu produzem vinhos há muitos séculos. A Grécia experimentou um grande avanço desde que o governo começou a demarcar e denominar as áreas de produção. Com isso o consumidor passou a saber onde os vinhos são produzidos, com que uvas, e assim por diante. Além disso, com o aumento do interesse pelo vinho, alguns produtores começaram a investir em qualidade, e hoje existem muitos ótimos vinhos naquele país.

Além dos tintos e brancos de boa qualidade, quem já esteve na Grécia deve ter experimentado um vinho muito diferente, o Retsina, ao qual se adiciona resina de pinho. Fazia-se isso para aumentar a vida do vinho. Era o vinho mais apreciado pelos gregos, mas aos poucos foi virando apenas uma curiosidade. Pessoalmente, só conheço uma pessoa que adora seu aroma e sabor.

A Eslovênia, vizinha da região do Friuli, na Itália, produz bons vinhos brancos e tintos leves.

Na Bulgária encontramos alguns belos tintos, e eu mesmo quando estive lá provei um tinto excepcional, um Cabernet Sauvignon encorpado, muito bem-feito.

A Romênia e os outros países da antiga Iugoslávia também produzem vinhos, mas acho que estão em um nível bem abaixo dos búlgaros e eslovenos. Nunca provei algum que me agradasse. O fato é que o comunismo fez muito mal aos vinhos do Leste Europeu, inibindo a criatividade e nivelando os vinhos por baixo. O maior objetivo era suprir a antiga União Soviética de grandes volumes de vinho ordinário.

A Rússia produz grande quantidade de vinhos ordinários. Aliás, vale citar que o governo russo fez um grande esforço para que o povo trocasse a *vodka* pelo vinho, como parte de um plano de combate ao alcoolismo. É muito raro haver um alcoólatra viciado em vinho. Somente na Criméia, na Ucrânia, ao lado do mar Negro, se conseguiu produzir grandes vinhos de sobremesa antes do comunismo.

Depois isso começou a mudar, mas durante um bom tempo os vinhos de lá foram consumidos mais localmente, não tendo encontrado sucesso no mercado externo, com exceção dos búlgaros, que exportam muito.

# VINHOS AUSTRALIANOS

A Austrália é um país maravilhoso também em termos de vinhos, produzindo tintos e brancos da maior qualidade. Os brancos são produzidos com as uvas Chardonnay e Sémillon principalmente, e é comum encontrarmos vinhos elaborados com uma mistura dessas duas uvas, o que não é usual em nenhum outro país.



Os brancos Australianos são deliciosos quando jovens, mas não envelhecem por muito tempo, pois têm pouca acidez. A acidez é o componente mais importante para a longevidade dos vinhos brancos.

Já os tintos são feitos principalmente com as uvas Shiraz e depois Cabernet Sauvignon, embora também sejam produzidos ótimos vinhos com a Merlot, a Grenache e outras.

Um corte muito típico da Austrália é a mistura de Shiraz com Cabernet Sauvignon. Essa mistura também é encontrada no sul da França. Os tintos são normalmente encorpados, muito frutados, com boa concentração. São deliciosos quando jovens, mas envelhecem bem por muitos e muitos anos. Normalmente são pouco filtrados, para conservar todas as suas qualidades, e com isso é comum terem algum depósito. Por isso é bom decantá-los, passando com cuidado para uma jarra, até ficar apenas um centímetro na garrafa. Normalmente, todo o depósito fica nesse “um centímetro”.

Diversas regiões da Austrália produzem vinhos. Hunter Valley, ao norte de Sydney, é uma região fácil de visitar. A cidade de Sydney é muito bonita, tem um clima e um astral ótimos, e lá pode-se encontrar todos os vinhos Australianos. Acho que nunca vi uma cidade onde se bebesse tanto vinho nos

restaurantes. Outras regiões importantes são Coonawarra, Barossa Valley, Margaret River, Yarra Valley, McLaren Valley etc.

# VINHOS NEOZELANDESES

A Nova Zelândia não só produz grandes vinhos hoje em dia como o faz em um estilo muito particular. Como resultado do clima frio, os vinhos neozelandeses apresentam normalmente grande frescor, sendo especialmente bons como aperitivos ou acompanhando a comida. As uvas de maior sucesso são as tintas Pinot Noir, Cabernet Sauvignon e Merlot e as brancas Sauvignon Blanc e Chardonnay. O particular destaque são os Pinot Noir, muito elegantes e um dos melhores fora da Borgonha, e os Sauvignon Blanc, talvez os melhores e mais exóticos do mundo. As duas ilhas que compõem a Nova Zelândia possuem regiões vinícolas importantes. Os produtores são normalmente pequenos e muito apaixonados. Vale muito a pena experimentar os melhores vinhos desse país.



## Hunter Valley e Auckland,

Austrália e Nova Zelândia

*A viagem para a Nova Zelândia ou para a Austrália é bastante longa, mas compensa.*

*A Nova Zelândia parece um presépio: tudo verdinho, tudo calmo, tudo limpinho. Talvez demais: um grande problema, ali, é que muitos jovens emigram para fugir da monotonia. Existem várias regiões vinícolas na Nova Zelândia. Em geral, a sugestão é que se bebam os brancos de Sauvignon Blanc e os tintos de Pinot Noir. Alguns Chardonnay e Cabernet também são muito bons.*

*Depois deve-se ir para a bonita Sydney, cidade mais importante da Austrália e onde vive quase a metade da população do país. Sydney é uma cidade agradável, com clima bom e um astral ótimo. Nunca vi uma cidade com tantos bares e restaurantes bons, onde todo o mundo bebe ou vinho, ou cerveja.*

*Existem várias regiões vinícolas na Austrália, mas para não tornar a viagem muito longa sugere-se visitar só o Hunter Valley, a região vinícola mais antiga, ao norte de Sydney, e onde há várias vinícolas para conhecer.*

*Sugere-se que o visitante beba os brancos produzidos com a Chardonnay ou com um corte muito típico de lá, com Chardonnay e Sémillon. Para os tintos recomenda-se os Shiraz ou outro corte muito típico de Cabernet Sauvignon com Shiraz.*

---

# VINHOS SUL-AFRICANOS

Os vinhos da África do Sul começam a fazer enorme sucesso devido à sua alta qualidade e bons preços. O mais famoso da África do Sul é o Pinotage, mas a África do Sul não é só Pinotage: lá também se produzem excelentes Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir, Chardonnay e Sauvignon Blanc. São várias as regiões vinícolas naquele país, como Stellenbosch, Paarl, Franschhoek, Robertson, Constantia, todas no sul, e cada uma tem uma vocação para determinado grupo de uvas. Enquanto algumas produzem melhores Cabernet Sauvignon, Syrah e Pinotage, outras, mais frias, produzem melhores Pinot Noir.



## Stellenbosch, África do Sul

*É muito fácil visitar as regiões vinícolas mais importantes da África do Sul partindo da Cidade do Cabo, que é belíssima, bastante moderna, e possui uma área muito interessante, o Waterfront, com inúmeras lojas, inclusive de vinhos, restaurantes etc.*

*Saindo da Cidade do Cabo, pela auto-estrada, em menos de uma hora chega-se a Stellenbosch, talvez a região vinícola mais importante do país. A maioria dos produtores dessa região tem estrutura para receber o visitante e é possível conhecer várias vinícolas num mesmo dia.*

*O visitante pode conhecer também Franschhoek, uma região vinícola de forte influência francesa. Toda a região é muito bem cuidada, com inúmeros hotéis e restaurantes charmosos para receber o visitante. Vale muito a pena visitar a África do Sul e suas regiões vinícolas.*

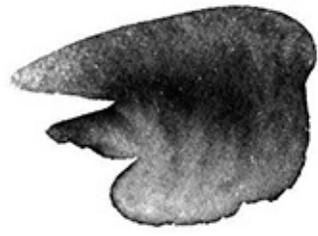
# VINHOS DE OUTRAS REGIÕES

## **China, Japão, Índia, Argélia**

A China e o Japão produzem vinhos, mas ainda nada que valha a pena provar. O mesmo ocorre com a Índia, com a diferença de que nesse país apenas o espumante é bom. Aliás, é muito bom. O Marquise de Pompadour, que provei uma vez em Nova Delhi, é ótimo.

No norte da África, muitos países produzem vinhos, alguns bem bons, como os melhores da Argélia. Aliás, fala-se que antigamente, na época em que a Argélia era colônia francesa, o vinho argelino era misturado ao francês, embora a lei não permitisse.

Produzir vinhos é muito fácil, e a videira se adapta em vários lugares. Assim, o difícil não é produzir, mas produzir *bons* vinhos. O clima e o solo têm que ser muito especiais, o que só ocorre naquelas regiões que são conhecidas como as melhores regiões vinícolas do mundo.



Capítulo 5

## **Alguns vinhos famosos**

# EISWEIN

O Eiswein (de *Eis*, “gelo”, e *Wein*, “vinho”) é um vinho branco produzido na Alemanha com uvas colhidas congeladas. Tem grande concentração de açúcar e acidez, porque, quando se prensam as uvas congeladas, os cristais de água ficam na prensa, junto com as cascas e o engaço, e o suco que escorre tem maior concentração por estar menos diluído em água.

Para conseguir uvas congeladas, é preciso deixá-las nas videiras até o final de novembro e, em alguns anos, até janeiro do ano seguinte, quando a temperatura no vinhedo cai abaixo de 8°C. É claro que se corre o risco de a uva apodrecer antes de chegar um dia a essa baixa temperatura. É uma espécie de jogo. Assim, todos os anos alguns produtores arriscam uma parte das uvas, deixando de colher na esperança de fazer o Eiswein. Como o preço desse vinho é alto, o risco compensa. Quando se colhem as uvas congeladas, é preciso correr para a vinícola para prensá-las antes que descongelem.

A denominação Eiswein é controlada pelo governo alemão, e esse vinho é relativamente novo, com cerca de quarenta anos. O Eiswein foi produzido pela primeira vez por acaso, em um ano em que a temperatura caiu muito antes do tempo, congelando as uvas. A maioria dos produtores simplesmente as deixou nas videiras, mas algum produtor mais inovador teve a idéia de colhê-las e prensá-las rapidamente para ver o que acontecia, e surgiu então um ótimo vinho.

Normalmente é um vinho doce, porém não em excesso, bem equilibrado porque tem bastante açúcar mas também bastante acidez. Quando produzido por um ótimo produtor, pode ser um grande vinho branco. Vale a pena provar ao menos uma vez.

# CHAMBERTIN

O Chambertin – ou *os* Chambertin, já que existem muitos produtores desse vinho – é considerado, no geral, o mais completo e típico vinho tinto da Borgonha. É um dos nove Grand Cru da comuna de Gevrey-Chambertin, cerca de treze quilômetros ao sul de Dijon.

A vila de Gevrey-Chambertin, fundada pelos romanos, é muito antiga. É pequena, com dois mil habitantes, e sem grandes atrativos para o visitante. Chamava-se Gevrey até 1847, quando um decreto real permitiu o acréscimo do nome Chambertin, seu vinhedo mais famoso.

Embora já fosse reputado havia tempo, o sucesso do Chambertin deve muito a Napoleão Bonaparte, grande general e depois imperador francês, que só bebia esse vinho – cerca de meia garrafa por refeição. Antes de elogiarmos o bom gosto do imperador é preciso mencionar que ele o bebia bastante diluído com água.

Na Borgonha o nome do produtor é da maior importância, havendo grandes diferenças de qualidade entre os Chambertin de diferentes produtores. Mas no geral, quando jovens, são encorpados, austeros, com grande estrutura e aromas que lembram framboesa. Com o tempo, além de arredondar, ganham muita complexidade de aromas e sabores.

É preciso paciência para aproveitar bem o Chambertin, um vinho de guarda que nas grandes safras precisa de pelo menos dez anos para atingir seu apogeu. Conhecido como “Le Roi Chambertin”, acompanha perfeitamente as melhores carnes e caças.

# CHABLIS

Chablis é o vinho branco seco mais famoso do mundo, produzido no norte da Borgonha. Portanto, é feito com a uva Chardonnay. Por outro lado, até alguns anos atrás muita gente usava o termo Chablis para referir-se a qualquer vinho branco seco. Havia Chablis na Argentina, na Califórnia e em muitos outros países de menor tradição vinícola. Hoje em dia, os acordos internacionais que controlam marcas e patentes já impedem o uso indevido do nome Chablis e dos nomes de outros vinhos famosos.

A região de Chablis fica ao norte da Borgonha, e a cidadezinha de Chablis não tem grandes atrativos. É uma região muito sujeita a fortes geadas e, por isso, nos meses de abril e maio é comum ver muitos fogareiros espalhados pelos vinhedos, para proteger as videiras em caso de queda acentuada da temperatura.

Existem três estilos bem diversos de Chablis: o estilo dos que estagiam muito em barricas; o dos que não vêem a cor da madeira, estagiando apenas em tanques de aço inox ou cimento, como era a tradição em Chablis; e um terceiro estilo representado pelos vinhos que ficam pouco em barricas ou são uma mistura de vinhos que ficaram em barricas com aqueles que não ficaram. Para mim, este é o estilo ideal.

O Chablis tem uma cor com nuances esverdeadas. O vinho é muito seco e tem sabor mineral acentuado. É o acompanhamento ideal para ostras, sendo excelente com frutos do mar. Mas lembre-se: tudo isso só se aplica aos Chablis dos bons produtores. Há os medíocres que produzem vinhos sem personalidade, que fazem apenas o mínimo necessário para poder usar o nome Chablis no rótulo.

## CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

O Châteauneuf-du-Pape (“novo castelo do papa”) é um dos vinhos franceses mais famosos e com mais história. Seu nome vem da época em que a sede do papado mudou-se de Roma para Avignon, na França, por influência do rei francês Felipe, o Belo. O Châteauneufdu-Pape era o palácio de verão dos papas, construído no século XIV, e o vinho produzido nas vizinhanças ficou depois conhecido com esse nome. O palácio não existe mais, está em ruínas há séculos. O que sobrou foi uma parede, depois que os alemães, que tinham usado o lugar como depósito de munições, explodiram tudo em sua retirada quando da invasão dos aliados em 1944.

O Châteauneuf-du-Pape foi o primeiro vinho francês a ter sua produção regulamentada, em 1923. Em sua composição podem entrar até treze uvas, cultivadas num terreno extremamente pedregoso e pobre. Cada produtor usa quantas dessas treze quiser. Alguns usam todas, e outros apenas uma, normalmente a Grenache. O resultado não depende tanto da quantidade de uvas mas do capricho e *know-how* do produtor.

Idealmente, o Châteauneuf-du-Pape deve ser encorpado, com alto teor alcoólico, uma cor escura, embora não tanto quanto a dos vinhos de Cabernet Sauvignon, por exemplo. Deve ser redondo ou quase redondo, mesmo quando jovem, e ter potencial para envelhecer bem por pelo menos uns dez anos. Para alcançar tudo isso é muito importante escolher bem o produtor, porque também existe Châteauneuf-du-Pape muito fraquinho, infelizmente.

Os Châteauneuf-du-Pape produzidos apenas com uvas de vinhedos do próprio produtor do vinho ostentam o brasão papal na garrafa, um pouco acima do rótulo. Não deixa de ser um sinal de qualidade, embora existam alguns sem o brasão melhores que outros com ele.

# BEAUJOLAIS

A região do Beaujolais fica no sul da Borgonha, logo ao norte de Lyon. Aqui o vinho produzido com a uva Gamay resulta em um estilo único, incrivelmente aromático e frutado. Existem três tipos de Beaujolais: o Beaujolais comum; o Beaujolais Villages, que já é melhor por ser produzido com uvas provenientes apenas de algumas *villages* classificadas como melhores; e os dez *crus* do Beaujolais, vinhos produzidos com as melhores uvas, com menor rendimento e um teor alcoólico um pouco maior. Existe ainda o Beaujolais Nouveau, lançado sempre na terceira quinta-feira do mês de novembro. É o primeiro vinho de cada safra a ser vendido, e seu lançamento é sempre uma grande festa, que acontece no mundo todo ao mesmo tempo, incluindo o Brasil. É um vinho superfrutado, para ser bebido assim que chega ao mercado.

O Beaujolais é um vinho com pouca concentração de cor, apresentando sempre uma tonalidade púrpura. É um vinho muito pouco tânico, mesmo quando jovem. Por isso pode ser bebido com muito prazer logo depois de produzido – e o Beaujolais Nouveau mais ainda. Outra característica do Beaujolais é a boa acidez, que lhe dá frescor, fazendo com que seja bem refrescante. Pelo pouco corpo, boa acidez e pouca tanicidade, o Beaujolais deve ser servido a uns 13°C.

Quando vem de um bom produtor, é um vinho muito agradável, que combina com uma infinidade de pratos. Quando o produtor é fraco, costuma ser apenas um vinho ácido.

O Beaujolais é um vinho único, que sem dúvida tem sua hora e seu lugar no mundo dos bons vinhos.

# HERMITAGE

O Hermitage é produzido no norte da região do Rhône, a uns oitenta quilômetros ao sul de Lyon, no leste da França. É o vinho mais famoso dessa região, e a produção *total* é muito pequena, equivalente à de apenas *um* château de Bordeaux. Era um dos vinhos mais famosos nos séculos XVIII e XIX e atingia os mais altos preços, equivalente ao dos melhores Bordeaux.

O vinhedo de Hermitage fica na encosta de uma montanha, logo atrás da cidade de Tain Hermitage, às margens do rio Rhône. O vinhedo é orientado a sul, a face que recebe mais sol no hemisfério norte.

O nome Hermitage vem de *ermite*, “eremita” em francês. Teria sido dado em razão de um cavaleiro que, voltando das Cruzadas, se estabeleceu sozinho no alto da montanha onde fica o vinhedo. Hoje o local é uma capela, de onde se tem uma vista linda. Essa capela é que deu origem ao Hermitage La Chapelle, “capela” em francês, do produtor Paul Jaboulet Aine, considerado um dos melhores. Aliás, tenho algumas garrafas do de 1983 que, com cerca de vinte anos, ainda está novo, embora já esteja uma delícia.

Ao contrário de outros grandes tintos, o Hermitage não estagia em barricas de carvalho novo. É um vinho muito encorpado, que precisa de tempo para atingir seu apogeu. Embora politicamente *incorreto*, eu diria que, por seu corpo, é um vinho de macho. Ele evolui por décadas, e quando bem maduro fica parecendo um grande Bordeaux.

Um grande Hermitage normalmente apresenta um aroma ótimo, intenso, que depois se transforma num *bouquet* muito complexo. Na boca é incrivelmente concentrado, encorpado, untuoso e de sabor bastante rico. Recomenda-se experimentá-lo.

## SANCERRE E POUILLY-FUMÉ

Há dois vinhos brancos produzidos com a mesma uva, em regiões vizinhas, mas que acabam sendo diferentes: os franceses Sancerre e Pouilly-Fumé, feitos com a uva Sauvignon Blanc.

O Sancerre é produzido com uvas colhidas ao redor da cidade de Sancerre, que fica no alto de uma colina na margem esquerda do rio Loire. Ali pode-se sentir como é vida numa cidadezinha ligada ao vinho. Já o Pouilly-Fumé é produzido com uvas colhidas quase em frente, mas do outro lado do rio Loire, ao redor da cidadezinha de Pouilly-sur-Loire, que não tem nada de especial.

Deve-se experimentar um Sancerre e um Pouilly-Fumé do mesmo produtor, para que a diferença de estilo de um produtor para outro não disfarce as diferenças que são devidas apenas ao microclima e tipo de solo. Mas é preciso ser um bom produtor, que se esforce para fazer vinhos com tipicidade.

No geral, o Sancerre é um pouco mais leve, fácil de agradar, e por isso mesmo faz enorme sucesso nos restaurantes. É um vinho de boa acidez, refrescante, muito agradável. Já o Pouilly-Fumé é um pouco mais denso e mais longo. É mais “sério” que o Sancerre e geralmente mais fino também. Os produzidos pelos melhores produtores estão entre os bons brancos franceses. Tradicionalmente, esses dois vinhos *não* estagiam em barricas de carvalho, mas vários produtores têm feito experiências nesse sentido, tentando adaptar seus vinhos à moda atual, que dá preferência a vinhos encorpados envelhecidos em carvalho. Pessoalmente, acho que não combinam bem com o estágio em madeira e prefiro os tipos mais tradicionais.

# BAROLO

O Barolo é o vinho mais importante produzido com a uva Nebbiolo. Os italianos dizem que é o vinho dos reis e o rei dos vinhos, o que dá uma idéia do seu prestígio. Tem sua história ligada à unificação da Itália, que teve origem no Piemonte.

Mas o Barolo não é um vinho fácil, frutadinho. Muito pelo contrário. É austero, fechado e tânico quando jovem, de alto teor alcoólico, precisando de vários anos para se abrir e amaciar. Quando isso acontece, torna-se um vinho sublime.

Antigamente, era comum o Barolo não envelhecer bem, parecendo estar sempre jovem demais ou velho demais. Na década de 1990, a região passou pela mesma “revolução” vivida na Toscana nos anos 80, que resultou nos ótimos *vini da tavola* e na melhoria dos Chianti. A fermentação em tanques de aço inox com controle de temperatura, o uso de barris de carvalho novo para envelhecimento e uma abordagem mais científica do processo de vinificação tornaram o Barolo muito mais acessível quando jovem, sem perder o potencial para um longo envelhecimento. Um grande Barolo maduro era e é um vinho divino.

Por lei, o Barolo devia envelhecer no mínimo três anos em tonéis de carvalho esloveno. Hoje em dia, os vinhos ficam menos tempo em tonel, e o período mínimo foi reduzido para dois anos.

Um bom Barolo maduro é um vinho de incrível riqueza e complexidade, com um *bouquet* único, inconfundível.

Os melhores Barolo são produzidos com uvas de um só vinhedo, cujo nome costuma aparecer no rótulo. Não é um vinho para aperitivar, mas perfeito para acompanhar carnes de gosto forte. Se tiver menos de dez anos, é bom abrir a garrafa com bastante antecedência. O Barolo é um dos únicos vinhos que podem ser servidos a uma temperatura superior a 20°C: o ideal é entre 20 e 22°C.

# PROSECCO

O italiano Prosecco é produzido na região do Veneto, no nordeste da Itália. Sempre fez sucesso nesse país, onde é muito apreciado como aperitivo, mas seu sucesso no Brasil é relativamente recente.

A história do Prosecco espumante é parecida com a do *champagne*: ambos surgiram por acaso. Hoje em dia o Prosecco espumante é produzido pelo método Charmat, com a segunda fermentação, aquela que vai originar as bolhinhas, ocorrendo dentro de tanques fechados e não mais dentro de cada garrafa como ainda ocorre com o *champagne*.

O Prosecco espumante é um enorme sucesso no Brasil, onde acabou substituindo quase todos os outros espumantes. Existe também um vinho branco normal, não espumante, produzido com a Prosecco, e um Prosecco frisante, com muito menos bolhinhas, mas sua aceitação nem se compara com a do espumante.

Os melhores espumantes são os Prosecco di Valdobbiadene ou de Conegliano, produzidos com uvas dos melhores vinhedos. Existe o *Brut*, que é o mais seco, e o *extra-dry*, um pouco menos seco.

Existe no mercado uma grande quantidade de Prosecco ordinário, de preço muito baixo e qualidade mais baixa ainda. Sempre existe o produtor espertinho que aproveita o bom nome de um produto, conseguido pelos bons produtores, para fazer um vinho de qualidade muito inferior, que no caso do Prosecco mal atinge o mínimo exigido pela lei para continuar usando o nome.

Isso já aconteceu no passado, acabando por aqui com a reputação de vinhos como o alemão Liebfraumilch e o italiano Frascati.

# CHIANTI

A história do vinho na região do Chianti remonta a mais de mil anos, e algumas abadias que produziam vinho naquela época existem até hoje, como a Coltibuono, que faz um Chianti de ótima qualidade.

Até uns vinte anos atrás, o Chianti era geralmente um vinho simples, clarinho, de pouco corpo e bastante acidez. Depois tudo mudou, a começar pela legislação, que parou de exigir uvas brancas no corte e já permite o uso exclusivo da Sangiovese, além do envelhecimento em barricas de carvalho.

Vale lembrar que, quando os melhores produtores já sabiam que a legislação do Chianti impedia a produção de grandes vinhos, antes de a lei mudar, muitos dos melhores vinhos da região tiveram de ser vendidos como simples *vini da tavola*, ou vinho de mesa comum. Ironicamente, esses vinhos atingiram um prestígio maior que os Chianti, e isso forçou o governo italiano a alterar a lei. Mas alguns vinhos que ficaram famosos como *vini da tavola* continuam usando seus nomes fantasia, abrindo mão do nome Chianti, mesmo depois da mudança.

Existem vários Chianti: o Chianti simples, às vezes sem muita graça, o Chianti Classico, cujas uvas vêm da região dos melhores vinhedos, e outros menos famosos, como os Chianti Ruffina, Colli Fiorentini, Colli Senesi. Os produtores membros do consórcio do Chianti Classico usam como símbolo um galo preto no gargalo, o famoso *gallo nero*. Os melhores vinhos são os Chianti Classico Riserva.

Quando feito pelos melhores produtores, o Chianti Classico é um belíssimo vinho, de cor escura, *bouquet* intenso, bom corpo. São elegantes e melhoram ainda mais com a comida, como os outros bons vinhos italianos. Os melhores são vinhos elegantes, que chegam a lembrar os tintos de Bordeaux, e pode-se dizer com certeza que nunca foram tão bons quanto hoje em dia.

# VIN SANTO

Um vinho de sobremesa italiano muito famoso é o Vin Santo, ou vinho santo. Segundo a lenda, era o vinho servido na missa, daí seu nome. Produzido na Toscana, no centro da Itália, é um dos mais tradicionais da região e mesmo do país. Embora existam as versões seco, meio doce e doce, a única que tem importância fora da região é a doce.

Para conseguir um bom Vin Santo, de acordo com a tradição, o produtor primeiro colhe as uvas Trebbiano e Malvasia e põe os cachos para secar, seja em esteiras ou pendurados em varais colocados normalmente no local mais quente e ventilado da casa, para evitar que as uvas apodreçam. Depois, entre dezembro e março as uvas já passas são prensadas, e o líquido superdoce é colocado em barricas de carvalho de cinqüenta litros, chamadas *caratelli*. Aí entra o inusitado: o produtor adiciona ao líquido um pouco da borra que sobrou da fermentação do último Vin Santo produzido naquela barrica. Essa borra, chamada de *madre*, funciona mais ou menos como a *madre* da produção dos melhores vinagres. Como ali ainda há um pouco de levedura, o líquido começa a fermentar. Então o produtor deixa o líquido fermentando dentro da barrica fechada por vários meses, às vezes até dois anos. Depois, normalmente entre dezembro e março, ele retira o vinho pronto e usa as borras dessa última fermentação para servir de *madre* para o *vin santo* a ser produzido naquele ano.

Os *vin santo* dos melhores produtores são maravilhosos, e podem ser bebidos sozinhos, sem comida, acompanhando sobremesas ou, ainda, como é mais comum na região, acompanhados apenas de biscoitos de amêndoas, os chamados *cantuccini*.

# BRUNELLO DI MONTALCINO

A Toscana produz muitos grandes vinhos. O mais famoso deles é o Chianti, mas o mais reverenciado é o Brunello di Montalcino, produzido com um clone da uva Sangiovese, chamado de Sangiovese Grosso. Ele tem a casca mais grossa, o que dá um vinho de mais cor e mais concentração do que os produzidos com os outros clones.

O Brunello di Montalcino é o mais jovem dos grandes vinhos italianos – surgiu em 1888, o que é pouco tempo no mundo dos grandes vinhos do Velho Mundo. Além do clone superior, outro fator que explica a maior qualidade desse vinho em relação à maioria dos outros tintos toscanos é a localização do vinhedo. O clima ao redor da cidade de Montalcino é mais quente e mais seco que na região do Chianti. Além disso, o vinhedo está em uma área muito ventilada e com noites frias, o que também ajuda na maturação da uva.

A maior qualidade da uva obtida permite a produção de um vinho de alto teor alcoólico e alto extrato seco, ou seja, um vinho bem encorpado, capaz de amadurecer vários anos em tonéis, ganhando em complexidade. Comparado com o Chianti, o Brunello é normalmente *bem* mais encorpado, com maior teor alcoólico e mais concentrado. Pode durar muitos anos, mas tudo depende do produtor. Assim como os Borgonha tintos, os Brunello di Montalcino são sempre caros, mas só os dos melhores produtores são também sensacionais.

O Rosso di Montalcino é outro tinto da mesma região, porém mais leve e frutado que o Brunello. Um bom Rosso di Montalcino é um vinho delicioso e uma das melhores relações custo-benefício da Itália. A cidade de Montalcino fica ao sul de Siena, no alto de uma montanha de onde se vê toda a região em volta.

# VINO NOBILE DE MONTEPULCIANO

Atenção para não confundir o Vino Nobile de Montepulciano com outro vinho italiano, o Montepulciano d'Abruzzo. Um não tem nada a ver com o outro, a começar pela uva. Enquanto o Vino Nobile de Montepulciano é produzido com a uva Sangiovese, a mesma do Chianti e dos melhores vinhos toscanos, o Montepulciano d'Abruzzo utiliza uma uva chamada Montepulciano.

No caso do Vino Nobile de Montepulciano, o nome Montepulciano deve-se à bela cidade de Montepulciano, perto de Montalcino. Esse vinho é portanto produzido com uvas Sangiovese plantadas nas vizinhanças da cidade de Montepulciano. Como já falamos, o governo italiano utiliza um sistema que controla as denominações de origem das uvas, colocando há muito tempo no rótulo a sigla DOC, que quer dizer *denominazione de origine controlata*. Mais recentemente, o sistema ficou mais rígido, e os melhores vinhos começaram a ter outra denominação, DOCG, *denominazione de origine controlata e garantita*. O Vino Nobile de Montepulciano foi o *primeiro* vinho a ser comercializado com a sigla DOCG no rótulo, isso em 1983.

Quando é feito pelos melhores produtores, o Vino Nobile de Montepulciano pode ser um excelente vinho, que chega a lembrar os Bordeaux. É o típico belo vinho Toscano, elegante e de boa acidez, combinando muito com a comida. É mais encorpado que o Chianti. Costuma ser mais elegante que o Brunello di Montalcino, enquanto o Brunello costuma ser mais encorpado que ele. Sem dúvida vale a pena provar um Vino Nobile de Montepulciano de um bom produtor. Se conseguir um da safra de 1997, melhor ainda.

## VALPOLICELLA, BARDOLINO E SOAVE

A região de Verona é mais conhecida pelo vinho Valpolicella, o mais famoso representante do Veneto. Quando de um bom produtor, é um vinho muito agradável que combina com uma infinidade de pratos, de uma massa leve a uma *pizza* napolitana. Em um jantar em Verona, por exemplo, após um dia inteiro provando grandes vinhos encorpados na feira Vinitaly, foi um enorme prazer beber um bom Valpolicella com uma massa com molho branco; foi um prazer muito maior do que teria sido acompanhar esse prato leve com mais um tinto encorpado. Mas existem outros vinhos populares nessa região, como o Bardolino e o Soave.

O tinto Bardolino é uma espécie de irmão caçula do Valpolicella. Os dois são produzidos com as mesmas uvas: Corvina, Rondinella e Molinara, e são do mesmo estilo, mas o Bardolino é mais leve e frutado e tem a cor um pouco mais clara. Quem já gosta do Valpolicella, deve dar uma chance ao Bardolino também. Por ser leve, é importante refrescá-lo um pouco. Fica ainda mais agradável se estiver fresquinho, nem quente nem gelado. Em vez de servir a 20°C, procure bebê-lo a uns 16°C. Se estiver em um restaurante, peça ao garçom que o coloque no balde de gelo por um minuto, para que refresque um pouco.

Apesar do nome, que pode dar outra impressão, o Soave é um vinho branco *seco*, produzido com as uvas Garganega e Trebbiano di Soave. Normalmente, não é envelhecido em madeira e pode ser consumido assim que chega ao mercado. É um branco leve, muito refrescante, um bom acompanhamento para um peixe leve, uma massa com molho branco ou mesmo uma ave. E lembre que o vinho branco deve ser servido refrescado, e não gelado. A melhor temperatura para o Soave é por volta de 9 a 10°C. Portanto, se estiver guardado na geladeira, é só servir. Se estiver na temperatura ambiente, deve-se deixá-lo apenas por alguns minutos no balde de gelo, só até a temperatura chegar aos 9°C. Depois tira-se a garrafa do balde, senão o vinho vai ficar a zero grau – e, além de não se sentir mais nem o aroma nem o sabor do vinho, essa baixa temperatura pode atrapalhar a digestão.

## TAURASI, FALERNO E IRPINIA

Na região de Nápoles existem dois grandes tintos, o Taurasi e o Falerno, ambos produzidos com a uva tinta Aglianico, que vem ganhando enorme prestígio nos últimos anos. Essa uva de origem grega de cor muito escura parece preferir solos vulcânicos.

O Falerno era um dos vinhos mais caros e de maior prestígio no tempo do Império Romano. Hoje não é um vinho importante fora da região onde é produzido, perto da cidade de Mondragone, de onde, aliás, vem uma excelente *muzzarella di buffala*.

Já o Taurasi é um belo vinho, que vem ganhando cada vez mais prestígio. Assim como o Fiano di Avelino, também é produzido perto da cidade de Avelino, a leste de Nápoles. Até alguns anos atrás, era um vinho muito duro, rústico e bastante tânico em sua juventude, mas depois tudo mudou. Com as novas técnicas à disposição do enólogo, o Taurasi ficou muito mais acessível e elegante. Um Taurasi de um bom produtor é normalmente um vinho de cor muito escura, de *bouquet* intenso. É bastante encorpado, de enorme longevidade, e vai bem com carnes de sabor forte.

O irmão caçula do Taurasi é um vinho chamado Irpinia Rosso, que parece o Taurasi, mas é mais fácil de ser apreciado, principalmente quando jovem. É um vinho de muito boa relação custo-benefício.

O Taurasi, assim como alguns outros tintos do sul da Itália, entrou em moda não só pelo alto nível de qualidade que atingiu, mas também porque é um vinho de personalidade própria, muito encorpado e produzido com uvas que só se encontram naquela região. No Brasil encontramos vários Taurasi e Irpinia de produtores muito bons.

# RIOJA

O vinho espanhol da região da Rioja, no norte do país, produzido principalmente com a uva Tempranillo, é um dos vinhos mais típicos do mundo.

Até poucos anos atrás, envelhecia-se o vinho em tonéis por muitos anos, e os melhores produtores o envelheciam mais tempo do que o exigido pela lei. Os Rioja tintos eram de cor clara, bastante perfumados, de corpo médio, mais delicados do que potentes. Lembravam muito os Borgonha velhos e tinham um *bouquet* muito típico, característico, fácil de lembrar depois que se provava. Hoje eles ficam menos tempo em tonéis, embora ainda fiquem bastante tempo quando comparados com os vinhos de outras regiões do mundo. Com isso, têm agora uma cor mais escura, um *bouquet* menos marcado pelo carvalho, são mais concentrados e ganharam em potência.

Os melhores estão sem dúvida alguma entre os melhores tintos do mundo. E os preços ainda são muito bons em relação à qualidade. São também vinhos bastante longevos. Há uns dez anos bebi um Rioja de 1938 que estava *perfeito*, como se tivesse quinze, e não sessenta anos.

# CAVA

O Cava, o melhor espumante espanhol, é produzido desde aproximadamente 1880 na região da Catalunha, pelo mesmo método usado para o *champagne*. O nome foi adotado em 1970, quando a Espanha concordou em abandonar o uso do termo Champaña para seus espumantes.

Esse vinho é produzido com três uvas: a Macabeo, a Parellada e a Xarello. Os dois Cava mais famosos são os dos gigantes Codorniu e Freixenet, que são bastante bons, mas existem outros ótimos feitos por pequenos produtores, que chegam a lembrar bastante o *champagne*.

Além da Catalunha, onde são produzidos 95% dos Cava, algumas outras áreas são autorizadas a produzir uvas para seus espumantes, que também podem ser chamados de Cava. Já explicamos que, para retirar o resíduo da segunda fermentação que ocorre dentro da garrafa e origina as bolhinhas, é preciso primeiro ir girando e inclinando a garrafa lentamente até todo o resíduo ficar concentrado no gargalo. Até alguns anos atrás, havia um profissional que só fazia isso na vinícola, mexendo em milhares de garrafas por dia. Foram os espanhóis produtores de Cava que inventaram uma máquina para esse trabalho, imitando o que faz a mão humana. Chamada de giropaleta, essa máquina é usada em toda parte hoje em dia, inclusive em Champagne. É um grande cubo com garrafas espetadas em quatro lados que gira e inclina alguns milímetros por dia, em um processo bem suave.

Os melhores Cava são produtos de qualidade, que vale a pena experimentar.

# KOSHER

O vinho Kosher é produzido segundo procedimentos aprovados pelo rabinato, para ser consumido nas cerimônias religiosas judaicas: por exemplo, no início e no final do *sabbath*.

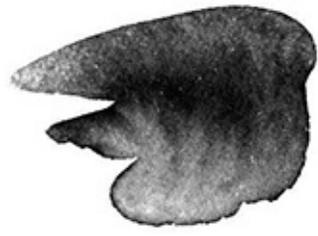
Como para todos os povos da Antiguidade, o vinho sempre foi importante para os judeus, tendo sido mencionado inúmeras vezes na Bíblia. Aliás, o vinho foi produzido na Palestina desde a mais remota Antiguidade até a conquista muçulmana em 636 d.C., quando as bebidas alcoólicas foram banidas.

Como é usado em inúmeros cultos religiosos, os judeus quiseram que seu vinho fosse feito exclusivamente por judeus. Kosher quer dizer “certo”, “correto”, e os vinhos Kosher são produzidos sob rigorosa supervisão do rabinato. Para ter contato com o mosto fermentando ou com o vinho em produção, é preciso observar o *sabbath*.

Uma corrente mais rigorosa do rabinato exige que o vinho seja também fervido, na verdade pasteurizado, para não ser reconhecido como vinho pelos adeptos de outras religiões e utilizado em seus rituais. Esse vinho, chamado Meshuval, infelizmente fica em geral muito ruim. Se era isso que os rabinos queriam, com certeza conseguiram.

O vinho Kosher é feito em diversos países, incluindo Israel, onde existem ainda mais exigências para sua produção.

Embora raros, existem ótimos vinhos Kosher. O melhor que já provei é o espanhol Flor de Primavera, do produtor catalão Celler de Capçanes, que é realmente um ótimo vinho.



Capítulo 6

## **Vinho e comida**

Muito se pergunta sobre que vinhos combinam com quais comidas. Em vez de dar uma lista enorme de comidas e uma lista ainda maior de vinhos que combinam com elas, prefiro explicar os princípios dessa harmonização, que são muito simples.

*Primeiro:* prato leve pede vinho leve, prato forte vai melhor com vinho encorpado. Assim, a questão não é que os peixes combinam com vinho branco e as carnes com vinho tinto, mas sim que o peixe, que é um prato leve, combina com vinho leve. Como os vinhos brancos são *normalmente* mais leves que os tintos, ficou essa idéia de que é vinho branco que combina com peixe. Se você servir um tinto encorpado com um peixinho no vapor, não vai nem sentir o gosto do peixe. Se servir um branco leve com um cabrito condimentado, aí não vai sentir o gosto do vinho.

*Segundo:* prato mais ácido pede um vinho com acidez mais alta, e doce pede vinho doce. Quanto mais doce o prato, mais doce deve ser o vinho.

*Terceiro:* há três coisas nos vinhos que cortam, ou dão a sensação de cortar, a gordura da comida: as bolhinhas dos espumantes, a acidez e os taninos. Os espumantes em geral, além do gás, das bolhinhas, têm bastante acidez, por isso vão muito bem nas festas de fim de ano. Além de cortar a gordura da comida, as bolhinhas dão também uma sensação de frescor, o que é ótimo no verão. Quanto à acidez, normalmente os vinhos produzidos em climas mais frios têm mais acidez que os de locais quentes. Assim, por exemplo, os vinhos do norte da Itália têm em geral mais acidez que os do sul daquele país. Por outro lado, é mais difícil saber quais vinhos têm mais tanino sem provar a bebida, porque depende também da maneira de produzir o vinho. Mas no geral os vinhos mais jovens têm mais tanino que os mais velhos.

*Quarto:* alguns pratos realmente não combinam com vinhos, como salada temperada com vinagre, por exemplo. Não há vinho que resista. Mas se você temperar a salada com um pouco de aceto balsâmico ou um pouquinho de limão, em vez do vinagre, a coisa vai melhor. Ovo e chocolate também não combinam bem com vinhos. Com ovo, maionese por exemplo, vá de branco jovem com boa acidez, mas não espere uma grande combinação. Já o sabor e a textura do chocolate são tão fortes que amortecem as papilas gustativas e matam os vinhos. As exceções são os vinhos também muito fortes, como os do Porto tintos e o Banyuls, um vinho francês da região dos Pirineus. Também não combinam com vinhos a alcachofra, o alho e a azeitona. Mas o que vale é o seu gosto!

Uma forma muito simplificada de saber como combinar vinhos e alimentos pela cor me foi ensinada por um produtor. Pratos brancos (ou claros) com vinhos brancos, pratos vermelhos (escuros) com vinhos tintos. É tão fácil que parece não funcionar, mas funciona. Experimente!

Bom, apesar de não haver como falar aqui de todas as combinações possíveis entre vinho e comida, sei que, se não citar algumas, o leitor vai ficar desapontado. Então vamos lá!

Uma combinação perfeita é a do *foie gras* com vinho doce, principalmente botritizado e de boa acidez, que compensa a gordura. É sublime!

Os frios combinam bem com vinhos brancos, mas os mais fortes, como salame, também vão muito bem com tintos de boa acidez, como os italianos Barbera e Valpolicella. E o bacalhau? Como dizem os portugueses, bacalhau não é peixe: bacalhau é bacalhau. E combina tanto com tintos, como é a preferência em Portugal, como com brancos encorpados, como um Chardonnay envelhecido em carvalho.

Em se tratando de massas, depende do molho. Molho branco vai muito bem com vinhos brancos ou tintos leves, e molho vermelho vai melhor com tintos. Experimente uma massa ao sugo ou à bolonhesa com um tinto como o Dolcetto – que apesar do nome é um vinho seco – e o Barbera, ambos do norte da Itália, ou com um tinto do sul desse país, o Montepulciano d’Abruzzo. No caso do molho provençal, sugiro um tinto mais rústico, como um Côtes du Rhône, ou um branco encorpado, como um Chardonnay chileno ou australiano.

Se for massa com molho branco, sugiro branco seco, como o Soave italiano ou um Chardonnay, ou um tinto leve, como um bom Valpolicella ou Bardolino, sempre de um bom produtor, ou ainda um Cabernet ou Merlot chilenos de corpo médio. São apenas sugestões, já que existem centenas de vinhos que podem combinar com esses pratos.

Para combinar melhor com *pizza*, pessoalmente prefiro um vinho italiano de corpo médio. Sugiro um Valpolicella ou um Chianti, por exemplo. Mas qualquer vinho tinto seco com boa acidez, como o português Bairrada, vai combinar também.

Churrasco pede tinto jovem. Carnes de sabor forte também pedem tintos. Aves vão bem com tintos e brancos.

E os queijos? Há os que combinam melhor com tintos e outros com brancos. Vale o bom senso. Um leve queijo de cabra pede um vinho branco frutado, como o Sauvignon Blanc. O Brie e o Camembert também vão melhor com brancos. Já os queijos de massa dura, como o Gruyère e o Parmesão, vão melhor com um tinto. E os chamados “azuis”, como o Roquefort e o Gorgonzola, vão maravilhosamente bem com vinhos brancos doces ou com um vinho do Porto, como o Vintage ou mesmo o LBV (Late Bottled Vintage).

O vinho do Porto também pode acompanhar uma sobremesa bem doce, como uma torta de nozes ou amêndoas. Se a sobremesa for muito delicada ou pouco doce, ele vai passar por cima, quer dizer, vai matar a sobremesa, e você só vai sentir o gosto do vinho.

É uma incoerência afirmar que o vinho não é complicado e então dizer que combina com isso e não com aquilo? Bem, quando digo por exemplo que vinho não combina com salada temperada com vinagre, não é porque eu tenha um paladar melhor para perceber isso ou porque esteja escrito nos livros. Qualquer um que prove essa combinação vai ver que não funciona. É só o leitor experimentar o mesmo vinho com a salada e depois com a carne ou a massa e vai chegar à mesma conclusão. No

fundo, respeitadas as diferenças de gosto, as opiniões sobre o que combina ou não costumam variar muito.

De qualquer forma, quando dizemos que uma comida não combina bem com vinho, não quer dizer que não seja possível bebê-lo com essa comida. Significa simplesmente que nem a comida vai ficar melhor com o vinho nem o vinho vai agradar mais com essa comida. Por isso, não vale a pena abrir um grande vinho nessas situações.

Outra questão: o vinho que vai na comida é o mesmo que se bebe depois acompanhando o prato, como sugerem várias receitas?

Muita gente acha que não importa o vinho que é colocado na preparação do prato, porque a maior porcentagem na aplicação é de álcool e água, e esses dois componentes evaporam quando cozinham. Isso é bobagem, porque o que *não* evapora é que faz a diferença entre os vinhos.

Uma vez tive uma experiência marcante com isso. Minha mulher preparava um assado ao alecrim, e a receita pedia dois copos de vinho tinto. Eu tinha acabado de abrir uma garrafa de um vinho espanhol sem saber ainda que era um grande vinho. Era a época da inflação, e aquele vinho tinto tinha custado bem barato. Quando coloquei o vinho na panela, a casa inteira ficou impregnada com seu excelente aroma. O prato ficou uma maravilha. Nunca mais tive coragem de colocar um grande vinho na panela e, coincidência ou não, esse prato nunca mais ficou tão bom. Hoje acho que devemos ter bom senso e usar pelo menos um vinho saudável, não oxidado, muito menos avinagrado, e no estilo do pedido na receita. Por exemplo, a receita francesa “Coq au Chambertin” (Galo ao Chambertin) diz: uma garrafa na panela, outra na mesa: bem, só aí já se gastou uma fortuna. É claro que é um exagero. Então se usa um tinto seco novo, encorpado e, se possível, um Pinot Noir, que é a uva do Chambertin.

É isso! Mas há casos em que não se quer misturar vinho e comida de maneira nenhuma. Então se pode recorrer aos vinhos de meditação, como o vinho do Porto e outros muito doces ou de alto teor alcoólico: os Sauternes, os vinhos alemães doces, o Vin Santo italiano, o vinho da Madeira ou os Jerez Olorosos. São *de meditação* exatamente porque podem ser bebidos sozinhos, dispensando a comida para ser bem apreciados.

Em um mundo ideal, poder-se-ia em uma varanda, num final de tarde, ao pôr-do-sol, com uma bela vista da natureza, bebericar um desses vinhos e meditar sobre a vida. Nada fácil para quem vive nas grandes cidades, não? Em vez da varanda ao pôr-do-sol, é mais provável estar num local onde nem dá para enxergar direito o céu. Mas o vinho de meditação nos ajuda a colocar tudo em perspectiva, a realçar o lado bom das coisas.

## A ESCOLHA NO RESTAURANTE

Como escolher um vinho no restaurante? Acredito que o primeiro passo seja decidir a comida a ser pedida. A partir daí, já se sabe que tipo de vinho deverá ser escolhido, tinto ou branco, leve ou encorpado, e assim por diante. Como já disse, combinar vinhos e comidas não é uma questão da cor do vinho que combina com certo prato, mas muito mais do corpo do vinho. Assim, prato leve combina com vinho mais leve e delicado, podendo ser tinto ou branco, e prato mais forte pede um vinho mais encorpado, novamente tinto ou branco.

Depois entra a questão do preço: quanto se está disposto a pagar por uma garrafa em determinada ocasião? Hoje em dia existem bons vinhos em todas as faixas de preços. Depois que foram definidos o tipo do vinho e o preço, as opções já são muito menos numerosas, e aí entra a preferência pessoal.

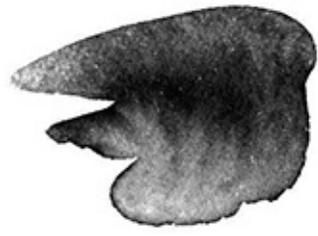
Vou dar um exemplo: ao se escolher um galeto grelhado que não pede um vinho muito encorpado. Então pode-se optar entre um branco encorpado e um tinto mais leve. Digamos que a preferência seja vinho tinto e, depois de conferir os preços, sobraram estas opções: um Merlot chileno, um Valpolicella italiano e um espanhol Crianza da Rioja. Os três vinhos são pouco encorpados, mas bem diferentes entre si. Aí entra o gosto pessoal de cada um. Se a pessoa gosta de vinhos marcados pelo estágio em barris de carvalho, deve pedir o Rioja; se prefere um mais aveludado, que dê uma sensação quase de doçura na boca, deve ficar com o Merlot; e se gostar de um vinho mais seco e leve com uma boa acidez, deve ir de Valpolicella. Mas atenção: sempre de um bom produtor.

## COMO E POR QUE PROVAR

Como e por que provar o vinho no restaurante? Quando o garçom ou *sommelier* dá o vinho para que seja provado, ele não está querendo saber se a pessoa acha o vinho bom ou ruim. Afinal, isso teoricamente já foi decidido quando se escolheu o vinho. O que ele quer é saber se a pessoa concorda que o vinho está como deveria ou não.

Os problemas mais comuns que um vinho pode apresentar e que se percebe ao provar são a oxidação e a rolha. A oxidação é notada tanto na cor, que se torna mais escura no branco e mais marrom no tinto, como no aroma, que se torna desagradável, avinagrado. Na rolha o problema é causado por um fungo que a ataca meio aleatoriamente e dá um gosto muito ruim ao vinho. É um cheiro parecido com o de mofo. Pode acontecer com o melhor vinho do mundo, porque o problema é a rolha, e não a bebida. Se a pessoa ficar na dúvida, é só aguardar uns instantes, porque esse cheiro, que pode ser muito leve no início, vai ficando cada vez mais forte. Há pessoas que percebem esse aroma só cheirando a rolha, mas é mais fácil senti-lo no aroma do vinho.

Se o vinho passou no teste da cor e do aroma, nem é necessário provar porque ele deve estar correto na boca também. Não se deve devolver um vinho só por achá-lo “estranho”. É incrível, mas existem pessoas que acham que causam boa impressão na namorada ou nos amigos devolvendo o vinho no restaurante. Um amigo meu, dono de restaurante, me disse que uma vez um rapaz que estava com a namorada devolveu um vinho barato sem motivo. Meu amigo provou o vinho e, não encontrando nada errado, foi perguntar que problema o rapaz havia encontrado. O rapaz disse apenas que o vinho não estava bom. Meu amigo disse então: “Não é que o vinho *não está* bom. Ele *não é* bom. Ele é assim mesmo.”



## Capítulo 7

# **Cuidados, conselhos e equipamentos**

# EQUIPAMENTOS

## **Decantador, ou *decanter***

O *decanter* é uma jarra bojuda em que às vezes se coloca o vinho. Existem duas utilidades principais para ele: em se tratando de vinhos jovens, é usado para acelerar a oxigenação do vinho ou, como se costuma dizer, fazê-lo “respirar” mais rápido, uma vez que, por causa do seu corpo bojudo, uma grande área do vinho fica em contato com o ar. No caso de vinhos velhos, é utilizado para receber aquele que vem da garrafa, tomando-se o cuidado de não deixar passar o depósito, a borra que se formou ao longo dos anos.

Existem *decanter*s bastante bonitos, o que leva muitas pessoas a usá-los apenas para deixar a mesa mais atraente. Nesse caso, o vinho fica no *decanter*, e não na garrafa.

## **Vacuvin**

O vacuvin é uma bombinha manual de vácuo muito simples e barata, que serve para retirar o ar da garrafa bebida apenas parcialmente – como se sabe, é o oxigênio que oxida, que estraga o vinho depois de aberto. Consiste em duas peças: uma rolha de borracha, que é uma espécie de válvula que só deixa o ar sair mas não entrar, e a bomba. Coloca-se a rolha na garrafa bebida pela metade, e com a mão se ajusta a bombinha, que é uma peça de plástico de uns quinze centímetros de altura e funciona como uma bomba de encher pneu de bicicleta. Mas, em vez de empurrar o ar para dentro da garrafa, ela retira o ar que iria oxidar o vinho. O vacuvin conserva bem o vinho por cerca de três a quatro dias, ainda mais quando se coloca a garrafa na geladeira. Mais que isso é arriscado.

## **Saca-rolha**

Muito se pergunta sobre qual o melhor tipo de saca-rolha. Bem, vamos começar falando de qual é o pior: é aquele que tem a espiral maciça, que chamo de destruidor de rolhas. A espiral do saca-rolha deve ser feita de fio de aço, como um arame. Quando é maciça, ela vai destruindo a rolha conforme vai entrando, e quando você tenta tirar a rolha o que acontece é um buraco no meio. O saca-rolha que tem a espiral em forma de fio vai fazendo um furinho na rolha, e quando a pessoa o tira ela sai inteira.

Quanto melhor o vinho, mais comprida é a rolha. Para abrir uma garrafa de vinho de boa qualidade, é bom usar um saca-rolha com espiral comprida, para que o fio chegue até o fim da rolha e ela não se parta.

Para facilitar a entrada do saca-rolha, muitas espirais são revestidas de teflon. Assim, um bom saca-rolha deve ter uma espiral em forma de fio, não maciça, comprida e revestida de teflon. Quem ainda tiver na cozinha um saca-rolha de espiral maciça deve jogá-lo no lixo porque ele só vai trazer problemas.

## Copos

Muita gente não avalia a importância do copo adequado para a apreciação do vinho. Ocorre com o vinho o mesmo que com o café, o chá e o chope: eles ficam melhores quando bebidos em xícaras ou copos adequados.

Todo copo para vinho deve ter paredes finas, um formato em que a boca seja mais fechada que o corpo e uma haste de sustentação. A parede fina proporciona um contato mais agradável com a boca. A haste evita que se aqueça o vinho ao segurar o copo com a mão e que qualquer cheiro da mão interfira no aroma – é impressionante como o cheiro de cigarro ou de perfume passa da mão para o copo. Porém o mais importante é o formato. Um copo que afunile na boca concentra os aromas, favorecendo sua apreciação.

Normalmente, mas não sempre, o vinho tinto é mais encorpado e tem um *bouquet* mais intenso, por isso precisa de um copo maior para desenvolver os aromas.

O copo para brancos é menor para que se evite servir muito vinho ao mesmo tempo, fazendo com que esquente. Por outro lado, nada impede que se ponha apenas um pouquinho de vinho num copo grande. Vale o bom senso na hora de servir.

Há estudos que mostram que pode existir um copo mais adequado para cada tipo de vinho. É um assunto muito complicado, que tem muito a ver com o ângulo em que o vinho entra na boca, qual parte da língua o vinho atinge primeiro, e assim por diante.

Mas não é preciso usar um copo para cada tipo. Existe um copo, chamado copo ISO, que não custa muito e serve para perfeita avaliação de tintos e brancos. É usado nas degustações oficiais e pode ser encontrado em muitas lojas.

Alguns acham isso tudo uma frescura, que todo copo é igual. Deve-se então fazer a seguinte experiência: sirva o mesmo vinho em uma taça adequada, em um copo para água e em um de requeijão e peça que alguém prove. Parecerão três vinhos diferentes.

Conheço uma pessoa que diz que o melhor investimento que já fez em vinhos foi em bons copos, porque os vinhos neles servidos dão a impressão de custar o dobro do que ela realmente pagou!

Diz essa pessoa que tinha em casa algumas taças de *champagne* que passou a usar para servir sorvete. Taça de *champagne* é aquela chatinha, toda aberta na boca. É de fato a pior que existe. Quem o tiver em casa deve usar para outras coisas, nunca para beber espumante. Diz a lenda que a forma daquela taça foi moldada no seio de Maria Antonieta, rainha da França, que foi decapitada na Revolução Francesa (não pela taça, claro...). Seja como for, por ser muito aberta em cima, ela dispersa o aroma, ao contrário dos copos bons, que têm uma boca mais fechada para permitir a concentração do aroma perto do nariz. Além disso, as bolhinhas, que são a graça do espumante, evaporam muito rapidamente na superfície enorme do topo da taça.

Usa-se muito um copo conhecido como *flûte*, que é fininho e comprido, com a boca um pouco fechada. Ele ajuda na percepção das bolhinhas, mas também não é o ideal, uma vez que tem pouco volume para o desenvolvimento dos aromas, é difícil de lavar porque o dedo não alcança o fundo e obriga que se incline demais a cabeça para trás para poder beber o líquido.

O ideal para espumantes é um copo parecido com o copo para vinhos brancos, apenas um pouco mais bojudo no corpo e mais fechado na boca.

# TEMPERATURAS

No Brasil, os vinhos brancos são geralmente servidos gelados demais. Além de atrapalhar a digestão, essa temperatura muito baixa impede o vinho de liberar seu aroma e amortece as papilas gustativas, dificultando a apreciação do seu sabor. Um grande Borgonha branco, por exemplo, é um vinho extraordinário, mas se for servido a 7°C não mostrará suas qualidades, que seriam ressaltadas se fosse servido a uns 13 ou 14°C.

A temperatura correta para brancos encorpados é por volta de 13°C, e para os mais leves, de uns 10°C. A temperatura na geladeira é normalmente 7°C, e dentro do balde de gelo é 0°C. Por isso, ao tirar o vinho da geladeira não se deve colocá-lo no balde de gelo, para evitar resfriá-lo demais. Se o vinho estiver guardado numa temperatura alta, bastará colocá-lo por alguns minutos no balde de gelo, até atingir a temperatura correta entre 10 e 13°C. A partir daí, ele deverá ficar na mesa, fora do balde, caso contrário se resfriará demais. Uma cerveja estupidamente gelada pode ser boa, mas resfriar demais o vinho branco é estupidez.

Se os brancos são servidos frios demais, os tintos são muitas vezes servidos quentes demais, em particular no verão. Como regra geral, nenhum vinho tinto deve ser bebido a mais de 20°C; os mais leves devem estar ao redor de 17°C. Um vinho tinto a mais de 20°C fica desequilibrado, pesado, desagradável. Por isso, não tenha receio de colocar o tinto na geladeira uma hora antes de servir ou, se estiver no restaurante, peça ao garçom que o coloque por um minuto no balde de gelo. Você vai notar uma enorme diferença.

Os livros dizem que vinho tinto tem que ser servido à temperatura ambiente, mas não deixam claro que é a temperatura ambiente *da Europa*, onde nove meses por ano faz frio. Por temperatura ambiente eles entendem de 18 a 20°C, e não 25 ou 30°C. Por outro lado, muito recentemente, com a popularização do uso de adegas refrigeradas em restaurantes, temos visto o problema inverso, ou seja, vinhos tintos sendo servidos frios demais. Muito frios os vinhos parecem mais amargos, mais tânicos, e os aromas não se liberam. Sem ser radical, deve-se procurar sempre beber o vinho tinto entre 17° (os mais leves) e 20° (os mais encorpados). Nem mais, nem menos!

# RESPIRAÇÃO

Para oxigenar o vinho, ou fazê-lo “respirar”, não adianta abrir a garrafa poucos minutos antes de servi-lo, uma vez que não há nem tempo nem uma área suficiente de contato entre o vinho e o ar no gargalo da garrafa para uma oxigenação eficiente. Por isso, no restaurante, na falta de uma jarra o melhor é abrir a garrafa com a maior antecedência possível e já servir alguns copos, para que o nível do vinho fique bem abaixo do gargalo, garantindo uma área muito maior de contato entre o vinho e o ar.

Além disso, o vinho evolui muito mais rápido no copo do que na garrafa, não só porque a área de contato é muito maior no copo, mas também porque houve uma grande agitação do vinho no momento de servir. Assim, em vez de só abrir a garrafa e sugerir ao cliente que deixe o vinho “respirando” por algum tempo antes de servir, o que o garçom deve fazer é servir logo os copos e deixar o restante respirando dentro da garrafa.

# DEGUSTAÇÃO

Muitas pessoas têm receio de dar sua opinião sobre um vinho que beberam. Todo mundo diz se gostou de uma cerveja ou de uma feijoada, mas, se se pergunta a alguém se gostou de certo vinho, a resposta vai ser, muitas vezes: “Ah, eu não entendo de vinhos”, ou então: “Não sei dizer se o vinho tinha aqueles aromas todos que os especialistas falam.”

Não há nenhuma razão para ter receio de opinar, porque, salvo raríssimas exceções, todas as pessoas têm condições de apreciar perfeitamente um vinho. O importante é tentar “pegar o jeitão” dele, suas características mais marcantes, e procurar, com o tempo, ir descobrindo os diversos tipos e estilos que existem.

Para degustar um vinho, deve-se prestar atenção a três aspectos: visual, olfativo e gustativo. Todos são importantes e podem nos dar bastante prazer.

O aspecto do vinho nos diz muita coisa. Todo vinho deve ser límpido, não pode ser turvo. Se for branco, deve ter cor que varie do quase incolor ao amarelo forte. O vinho branco escurece com a idade, e um branco jovem com cor muito escura é sinal de problema.

Já o tinto é quase púrpura quando jovem, depois vai clareando, passando para o rubi, que é uma cor belíssima, e finalmente vai adquirindo tons de marrom quando envelhece. Ao contrário do que se pensa, depósito ou partículas em suspensão no vinho normalmente não são problema. No branco, indicam apenas a presença de tartarato, que são partículas brancas absolutamente naturais. Para eliminá-las, é preciso resfriar bastante o vinho na vinícola, o que porém lhe tira alguma qualidade. No tinto, o depósito indica normalmente a presença de polifenóis, um componente da casca da uva que dá cor a esse vinho. Para eliminar essa suspensão, basta filtrar o vinho na vinícola, mas aí também vão embora algumas qualidades.

Os melhores vinhos hoje em dia quase não são filtrados. Como regra geral, se alguém pedir um vinho no restaurante e a cor estiver diferente da que se está acostumado a encontrar nele, deve-se ficar atento, porque provavelmente começou a oxidar. Essa oxidação escurece o branco e deixa o tinto mais marrom.

Já o aroma do vinho é uma de suas características que maior prazer pode nos dar. Mas qual a diferença entre aroma e *bouquet*? Bem, costuma-se dizer que o vinho jovem tem aroma, enquanto o velho tem *bouquet*. Os aromas são derivados da própria uva ou da fermentação, e são normalmente mais frescos, de frutas ou de flores. Já o *bouquet* se desenvolve na garrafa, num processo chamado de redução, que se dá na ausência de oxigênio. É mais ou menos o contrário da oxidação que estraga o vinho. O *bouquet* normalmente apresenta maior complexidade, é algo mais rico que o aroma. Pode lembrar uma infinidade de coisas, como especiarias, pimenta, frutas secas etc.

Para apreciar o aroma ou *bouquet* de um vinho, a pessoa não deve se preocupar em ficar tentando descobrir se ele lembra isto ou aquilo. Isso é uma bobagem. O que vale é o conjunto. Para uma pessoa, um vinho poderá lembrar muito algum aroma familiar, como amoras, grama cortada, maçã

etc.; para uma outra poderá lembrar coisas completamente diferentes. Essa lembrança é algo que *pode* e não que *deve* acontecer. O que importa é se o aroma ou *bouquet* é intenso, se ele agrada ao olfato. É como num perfume: o que interessa é o conjunto.

Mas, se a pessoa não estiver convencida disso e quiser fazer bonito com quem liga para essas coisas, é fácil, já que alguns aromas ou *bouquets* são encontrados muito freqüentemente nos vinhos. Assim, para tinto jovem, deve-se dizer que lembra frutas vermelhas; dizer que lembra cassis, então, nunca falha. Se for um tinto mais velho, deve-se mencionar especiarias, pimenta ou alcaçuz. Se for branco jovem, pode-se arriscar flores ou frutas como maçã. Se for um branco mais velho, pode-se dizer mel ou amêndoas. Dessa forma, a pessoa não encontrará nenhuma objeção.

O mais importante, porém, é saber que a identificação de aromas não tem nenhuma importância na avaliação dos vinhos. É uma espécie de “joguinho” a que algumas pessoas se dedicam, muitas vezes apenas para tentar impressionar os outros.

Seja como for, para melhor apreciar o aspecto olfativo, deve-se procurar sacudir o vinho, girando o copo em torno da haste, de modo que sejam liberados os aromas mais complexos, que são formados pelas moléculas mais pesadas e só se soltam da superfície do líquido quando ele é agitado.

Quanto ao aspecto gustativo, nossa boca só percebe acidez, amargor, doce e salgado, além de sentir uma sensação tátil. O que chamamos de sabor é, na verdade, o aroma que passa da boca para o nariz. Por isso é que o degustador aspira um pouco de ar enquanto prova o vinho. Esse ar leva os aromas de dentro da boca para o nariz.

Deve-se colocar uma boa quantidade de vinho na boca e prestar atenção às sensações. A sensação de doce é mais sentida na ponta da língua; o salgado, que não interessa muito no vinho, é sentido nas laterais, perto da ponta; a acidez também é mais percebida nas laterais, um pouco mais para trás, e o amargor se sente mais no meio da língua. Fora isso, a boca detecta a presença dos taninos – aquela sensação de que “amarra” a boca – e nos dá também um indicativo da concentração e da estrutura do vinho.

Um vinho deve ser, acima de tudo, equilibrado, ou seja, deve possuir uma boa acidez, para ter frescor e poder envelhecer, mas não pode ser muito ácido. O tinto pode ter um leve amargor quando jovem, mas não deve ser amargo. Pode ter certa tanicidade, mas não amarrar demais a boca. Um vinho é considerado jovem quando todas essas sensações ainda não se harmonizaram.

O vinho deve também deixar uma boa sensação na boca depois de engolido. Aliás, a marca registrada do grande vinho é deixar seu sabor presente na boca por bastante tempo.

## QUANTO E COMO GUARDAR

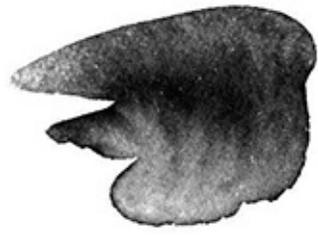
Como e por quanto tempo guardar os vinhos é a questão! Hoje em dia, a esmagadora maioria dos tintos podem ser bebidos com muito prazer quando jovens, assim que lançados no mercado, embora os melhores possam evoluir por muitos anos. Mas não é verdade que quanto mais velho melhor fica o vinho. Como as pessoas, o vinho nasce, evolui, atinge seu apogeu, decai e morre. O ideal é bebê-lo em seu apogeu, mas apenas os melhores tintos evoluem por mais do que oito ou dez anos.

Os vinhos devem ser guardados em ambiente escuro, não muito seco e com temperatura o mais constante possível, abaixo de 18 ou 20°C. A umidade não costuma ser problema no Brasil. Quanto mais frio o ambiente, mais lenta será a evolução do vinho. Muitos livros falam em 12°C, mas nessa temperatura você estará envelhecendo os vinhos para os filhos (ou genros!) e netos. Por volta de 16 a 18°C já está perfeito.

Essas condições não são fáceis de conseguir em nosso país, porém existem hoje muitos sistemas de refrigeração que criam condições perfeitas para conservação. É o caso dos armários refrigerados, muito práticos mas de pouca capacidade, e dos aparelhos para refrigerar ambientes.

No entanto, quem não tem um sistema de refrigeração não precisa ficar angustiada. No geral, se guardados no local mais fresco da casa, num ambiente escuro e com pouca variação de temperatura, os vinhos podem durar vários anos.

Generalizando, podemos dizer que em um ambiente escuro, com temperatura não muito acima de uns 25°C, os vinhos duram a metade do tempo que durariam num ambiente a 18°C. É claro que, se a pessoa vive em um ambiente muito quente, é melhor não tentar envelhecer os vinhos. Nesse caso, deve-se bebê-los nos primeiros anos após a compra.



## Capítulo 8

### **Perguntas mais frequentes**

**Os livros dizem que vinho tinto deve ser bebido à temperatura ambiente. Não se pode resfriar o vinho tinto no verão?** Esses livros são geralmente europeus ou americanos, e lá a temperatura ambiente é baixa durante oito meses por ano. Repito, nenhum vinho tinto deve ser bebido a mais do que 20°C. Se estiver acima disso, pode-se pedir ao garçom que o coloque um minutinho no balde de gelo para trazer para 18 ou 20°C. Mesmo na Europa, durante o verão, muitos estranham quando se pede que refresquem o tinto. Quando o garçom me fala da temperatura ambiente, sempre pergunto: do inverno ou do verão? Aí ele percebe o que quero dizer e resfria o vinho. Mas cuidado para não resfriar demais o vinho tinto, caindo abaixo dos 16 ou 17°C!

**É certo servir o vinho do Porto naqueles cálices bem pequenos, que mais parecem um dedal?** Não. Em um copinho minúsculo daqueles não dá para apreciar o *bouquet* do vinho porque não fica nenhum espaço livre entre a superfície da bebida e a boca do copo. O certo é servir o vinho do Porto num copo de vinho branco ou no copo tipo ISO. O mesmo vale para o vinho da Madeira. Aliás, aqui vai uma dica: se o restaurante não tiver um copo adequado para vinhos, deve-se pedir um copo de conhaque, aquele bojudo. Como ele tem um bom volume e uma boca que fecha em cima, serve bem para qualquer vinho e é melhor do que os copos de vinho de alguns restaurantes, que são abertos em cima ou muito pequenos. Um bom copo valoriza bastante o vinho, e um copo ruim atrapalha muito sua apreciação.

**Por que quando abre o vinho o garçom dá a rolha para o cliente cheirar?** É só para o cliente sentir se o vinho não está com o que se chama de cheiro de rolha – ou *bouchonné*, como se diz em francês, ou *corked*, em inglês. Na verdade, a cortiça não tem cheiro. O que se quer dizer é “cheiro de mofo”, típico de qualquer vinho cuja rolha tenha sido atacada por um fungo. Pode-se perceber isso cheirando a rolha, mas é mais fácil percebê-lo cheirando o vinho no copo. Se estiver com cheiro forte de mofo, recomenda-se devolver a garrafa. É pena, mas esse problema pode acontecer com qualquer vinho.

**Por que o vinho Jerez deve ser tirado do tonel com uma vareta comprida com um tipo de copinho na ponta?** Existe um Jerez, o fino, que deve sua existência a um tipo de filme, de película, que surge naturalmente sobre a superfície do vinho dentro do tonel e o protege da oxidação. Como se pode imaginar, se se agitar o vinho dentro do tonel, a película vai se desfazer. Por isso, quando se quer experimentar o vinho dentro da vinícola, tirando-o diretamente de dentro do tonel, deve-se usar essa varinha com um copinho na ponta para fazer um furinho na película para retirar o vinho. E a arte da

pessoa que maneja a varinha está em fazê-la sair pelo mesmo buraco que foi feito para atravessar o vinho.

Outra coisa interessante sobre esse assunto é que essa pessoa que tira o vinho do tonel com a varinha despeja depois o vinho de uma altura enorme, do copinho na ponta da vareta para o copo do consumidor. Ela estica o braço, e o copinho da vareta fica a mais de um metro do copo da pessoa; o vinho cai certinho dentro do copo. O segredo para isso é muito fácil. É só encostar o copinho da vareta no copo e começar a servir o vinho. Daí vai-se afastando a vareta do copo guiado pelo próprio jato de vinho. Como a pessoa faz isso rápido, não se percebe que ela começou a servir com o copinho da vareta pertinho do copo e fica parecendo que ela simplesmente mira o copo a um metro de distância.

**Como se pode conservar um vinho depois que se abriu a garrafa e não se bebeu tudo?** A maneira mais fácil é arrolhar bem a garrafa de novo e colocar na geladeira. Isso funciona para conservar por um ou dois dias, tanto tintos como brancos. Outra solução fácil é usar uma bombinha de vácuo, que pode ser encontrada em muitas lojas de utensílios de cozinha. Ela serve para retirar o ar da garrafa e conservar o vinho por uns três ou quatro dias, uma vez que, sem oxigênio ou com pouco oxigênio dentro da garrafa, o vinho não oxida. Pode-se também expulsar o ar da garrafa colocando bolinhas de vidro dentro dela até o vinho chegar ao gargalo. Finalmente, existem umas máquinas, usadas em alguns restaurantes, que injetam um gás inerte, o nitrogênio, dentro da garrafa para ocupar o lugar do oxigênio. O sistema é muito bom, mas é preciso limpar bem a máquina todo dia para evitar que o vinho que ficou nos encanamentos oxide e dê um gosto ruim quando servido. O problema é que para limpar bem a máquina deve-se jogar fora mais ou menos um copo de vinho, e nem todo restaurante faz isso. Vale lembrar ainda que para vinhos generosos, como o do Porto, exceto Vintage, ou o Madeira, não é preciso fazer nada, porque eles se conservam bem na garrafa mesmo depois de aberta.

Como a gente vive aprendendo com o vinho, vou contar o que já ocorreu comigo. Num domingo fiz uma degustação de vinhos tintos do Rhône de uma safra bem recente, ainda novos na época. Sobrou mais ou menos um terço de cada garrafa. Esqueci-me de tirar o ar das garrafas com a bombinha de vácuo, e os vinhos ficaram uma semana fechados só com a rolha. E não é que uma semana depois os vinhos estavam excelentes, melhores ainda do que antes?

**Os vinhos devem ser guardados deitados? Por quê?** Os vinhos, tanto tintos como brancos, devem ser guardados deitados para manter a rolha molhada. Enquanto está molhada, ela fica expandida e veda melhor a garrafa. Se a garrafa fica muito tempo de pé – e aqui *não* estou falando de dias, mas de meses –, a rolha resseca e permite a entrada do ar, que acaba oxidando o vinho. Já os vinhos de alto teor alcoólico, assim como os destilados, devem ficar em pé, não só porque não são tão afetados pela oxidação como também porque o alto teor alcoólico prejudica as rolhas.

**Quanto tempo se pode guardar um vinho branco?** Isso depende muito do vinho. Os fatores que ajudam na longevidade são o teor alcoólico, o teor de açúcar e a acidez. Como os vinhos brancos doces têm álcool, açúcar e acidez, eles duram muito, às vezes décadas. Já os vinhos de teor alcoólico mais baixo, como o italiano Frascati ou o Vinho Verde português, devem ser bebidos logo, no máximo uns dois ou três anos após a colheita.

Os grandes vinhos brancos, como os Chardonnay da Borgonha ou os Riesling alemães ou austríacos, podem durar muitos anos, mais de dez facilmente, se bem conservados. No maravilhoso mundo do vinho, não dá para dizer quanto tempo dura um vinho branco. Pode durar um ou dois anos, no caso dos mais leves, até vinte anos no caso dos mais encorpados ou com maior teor de açúcar residual.

**Como é feito o corte, o *blend*, a mistura, nos vinhos produzidos com mais de um tipo de uva?** Antigamente se colhiam todas as uvas ao mesmo tempo e se punha para fermentar tudo junto. Essa não é a melhor maneira, porque algumas uvas amadurecem muito antes das outras. Quer dizer, enquanto, por exemplo, em certa região ou em certa propriedade, as uvas Merlot já estão maduras, as Cabernet Sauvignon ainda não estão. O que se faz hoje é colher separadamente cada uva, fermentar o vinho produzido com ela e guardar em tanques de inox ou grandes tonéis de madeira. Então, às vezes alguns meses depois, o produtor começa a fazer a mistura dos vinhos já prontos. Aí entram o gosto e a arte do produtor. Ele vai escolhendo os vinhos dos melhores tonéis pra fazer as melhores reservas.

**Não parece uma incoerência vinho ser ácido e doce ao mesmo tempo?** Não é não. É exatamente como numa limonada, que tem o ácido do limão e a doçura do açúcar. O segredo do bom vinho, assim como da boa limonada, é o equilíbrio entre os dois. Assim, quanto mais ácido o vinho ou o limão, mais açúcar será preciso para manter o equilíbrio. Dessa forma, pode-se perfeitamente ter um vinho bem doce com acidez alta. Aliás, é o único jeito de ter um vinho muito doce que não seja enjoativo. Por isso, todo grande vinho de sobremesa tem açúcar e acidez em quantidades elevadas.

**Como pode existir um “*champagne*” brasileiro, se as uvas não vêm da região francesa de Champagne?** Esse é um assunto complicado. Em outros países seria realmente proibido falar em *champagne* local, em *champagne* de qualquer outro lugar que não fosse da região de Champagne, na França. Isso porque o uso desse nome, assim como de outros nomes de vinhos e regiões, é regulado por acordos internacionais. No entanto, existe uma decisão do Supremo Tribunal Federal permitindo o uso do nome *champagne* para designar *também* os espumantes nacionais. Entendeu o Supremo que a palavra *champagne* tornou-se sinônimo de vinho espumante. Nos outros países o entendimento não é esse. Dessa forma, por melhor que seja o espumante produzido, por exemplo, na região de Franciacorta, no norte da Itália, que aliás é produzido exatamente como o *champagne*, não se pode chamá-lo de *champagne* italiano ou de *champagne* Franciacorta, mas sim apenas de Franciacorta ou simplesmente de vinho espumante.

Acredito que deveriam ser delimitadas as regiões onde são produzidos os melhores espumantes brasileiros, Garibaldi por exemplo, e usar o nome dessas regiões para designar nossos melhores espumantes. Enquanto isso não acontece, os produtores brasileiros têm o direito, assegurado pelo Supremo Tribunal, de chamar seus espumantes de *champagne*. Mas, cá entre nós, *champagne* mesmo é só aquele produzido com uvas dessa região francesa. Todos os outros, por melhores que sejam, mesmo os que conseguem ser tão bons quanto os *champagnes*, o que aliás não é fácil, são apenas vinhos espumantes.

**Como se pode interpretar aquele vinho que desce pelas paredes do copo, que alguns chamam de lágrimas e outros chamam de pernas do vinho?** Antigamente acreditava-se que as lágrimas eram uma indicação do nível de glicerina, mas hoje em dia sabe-se que são, na verdade, uma indicação do teor alcoólico do vinho: quanto mais álcool, mais lágrimas. Na verdade, o que ocorre para a formação das lágrimas é um fenômeno físico não muito simples de explicar. Em poucas palavras, o que gruda na parede do copo é uma mistura de água, componente principal do vinho, e álcool. Como o álcool evapora mais depressa que a água, há uma variação na tensão superficial do líquido e ele escorre das paredes do copo, formando as pernas. O que interessa para o consumidor é saber que vinho com mais pernas ou lágrimas é normalmente um vinho de teor alcoólico maior, o que não deixa de ser um sinal de qualidade.

**O que querem dizer as palavras *superiore* e *classico* nos rótulos dos vinhos italianos?** *Superiore* significa que o vinho tem um teor alcoólico um pouco maior, e o vinho tem um nível superior ao de mesmo nome que não tem direito a usar o termo *superiore* no rótulo. Assim, um Valpolicella Superiore de um produtor é melhor que o Valpolicella simples do mesmo produtor. Já a palavra *classico* significa que as uvas têm de vir das áreas onde estão os melhores vinhedos da região. Assim, um Valpolicella Classico de um produtor é melhor que o Valpolicella simples do mesmo produtor porque as uvas do Classico vêm de vinhedos melhores. Preste bem atenção no rótulo, porque um Valpolicella Classico Superiore, por exemplo, é normalmente bem melhor que o Valpolicella simples.

**O que quer dizer a palavra *cru*, encontrada em alguns rótulos de vinhos franceses?** Essa palavra está associada a um vinho de qualidade. Na França, o uso do termo é regulado oficialmente. Mas não é tão simples assim, porque cada região tem sua própria classificação: a melhor classificação para os Bordeaux da região do Médoc é *premier cru*; já na Borgonha, o melhor é o *grand cru*.

A palavra *cru* está associada com a qualidade do vinhedo. Assim, na Borgonha e na Alsácia são chamados de Grand Cru os vinhos produzidos com uvas dos melhores vinhedos. Mesmo em Bordeaux, cada sub-região tem sua classificação. No Médoc vão de *premier cru*, ou seja, *primeiro cru*, até *cinquième cru*, ou *quinto cru*. Já em Saint Emilion, os melhores são os Premier Grand Cru Classé, só depois vêm os Premier Cru Classé. Já outras sub-regiões, como Pomerol, não usam esse sistema de *crus*. Ainda em Bordeaux existem os Cru Bourgeois, que quer dizer *cru burguês*, mais baratos que os *crus* tradicionais.

Parece complicado? E é mesmo, mas essas classificações podem ser encontradas em qualquer bom livro de vinhos franceses. Para complicar mais, a palavra *cru* nem sempre é mencionada no rótulo, como se o consumidor fosse obrigado a saber que tal vinho é um *cru*.

A Itália também começa a usar o termo *cru*, mas não oficialmente. Alguns dos melhores vinhedos do Piemonte, por exemplo, têm sido chamados de *cru*, que no dialeto piemontês é *sori*. Assim, um Barbaresco Sori San Lorenzo é um Barbaresco produzido com uvas do vinhedo San Lorenzo, que por ser um dos melhores vinhedos usa o termo *sori*.

O importante é lembrar que a palavra *cru* está relacionada de alguma forma com *terroir*, com um vinhedo ou uma propriedade e com alta qualidade.

**O que é um vinho *blanc de blancs*?** *Blanc* quer dizer “branco”, e *blanc de blancs* é um vinho ou espumante branco produzido com uvas brancas. No geral isso não significa nada, já que a grande maioria dos vinhos brancos é produzida só com uvas brancas. Como já explicamos, a cor do vinho vem da casca da uva e vai passando para o mosto durante a fermentação. Assim, para produzir um vinho tinto é preciso usar uvas tintas para obter a cor. Já para produzir um branco, prensam-se as uvas mas não são deixadas as cascas junto com o mosto durante a fermentação. Por isso pode-se usar uvas tintas para produzir vinhos brancos, já que as cascas não ficam em contato com o mosto e a cor delas não passa para o vinho.

O termo *blanc de blancs* normalmente só é importante para o *champagne*, porque existe uma uva tinta, a Pinot Noir, que é importante na produção desse espumante. Os *champagnes* com maior porcentagem de Pinot Noir são normalmente mais encorpados, e os que usam somente uvas brancas, como a Chardonnay, são mais delicados e mencionam no rótulo que são *blanc de blancs*.

**O que quer dizer *blanc de noirs*?** Quer dizer que se trata de um vinho branco, *blanc*, produzido com uvas tintas, uvas negras ou *noir* em francês.

**O que é *vinho varietal*?** É aquele produzido somente com uma variedade de uva, ou quase apenas com uma uva, e cujo nome aparece com destaque no rótulo. Na Europa, o nome do vinho normalmente está relacionado ao da região ou mesmo do vinhedo de onde vêm as uvas usadas na sua produção. Mesmo quando é produzido com uma uva só, como os Borgonha, o que identifica o vinho é o nome do vinhedo. Como no Novo Mundo as regiões ainda não tinham tradição nem prestígio internacional, foi uma boa idéia chamar a atenção do consumidor para a uva e para o nome do produtor, em vez do nome da região. Inicialmente foi nos Estados Unidos que os vinhos varietais tiveram maior sucesso. Na América do Sul, no Brasil inclusive, o sistema varietal também é o mais usado.

**O que significa a expressão “clarete”?** Clarete é um vinho tinto com pouca cor ou, se preferirem, um *rosé* com bastante cor. É uma expressão em desuso, que só se encontra em alguns vinhos portugueses. Mas quem ler um livro de vinhos mais antigo, escrito por um autor inglês, vai ver que os ingleses se referem aos tintos de Bordeaux como claretes, *claret*, com *t* mudo. É apenas uma tradição, porque de clarete os tintos de hoje em Bordeaux não têm nada, pelo contrário, são muito escuros.

**O vinho apresenta problemas só quando é malconservado ou já pode sair da vinícola com problemas?** Normalmente, o vinho sai bom da vinícola, e os problemas são causados por má conservação, mas há exceções. O problema do fungo que ataca a rolha e passa um cheiro ruim ao vinho, por exemplo, não tem nada a ver com a conservação. Outras vezes, se o produtor não quer colocar nenhum ou quase nenhum conservante, o vinho pode ficar instável e não agüenta viajar, devendo ser consumido localmente. Quando falo em conservante, refiro-me ao SO<sub>2</sub>, o dióxido de enxofre, aquele gás que sai quando se acende um fósforo. É usado em quantidade minúscula, mas se não estiver presente o vinho poderá ter problemas na casa do consumidor, mesmo que bem conservado. O vinho também pode, por exemplo, avinagrar muito cedo, se não houver higiene perfeita na vinícola. Outros

problemas são possíveis, mas muito raros: por exemplo, se o produtor não filtrar ou filtrar pouco o vinho, o que aliás é bom, ele apresentará depósito. Basta decantá-lo e tudo bem.

O importante é saber que, excetuando-se o problema com a rolha, é muito difícil hoje em dia um vinho sair com problema da vinícola, principalmente os exportados. Comigo aconteceu uma vez só, com um vinho branco do sul da França. O produtor diminuiu demais a quantidade do SO<sub>2</sub>, e quando fui buscar o vinho na minha adega, uns dois anos após a compra, a rolha tinha saltado e a garrafa estava vazia! Que susto! Pensei que alguém tinha bebido meu vinho, mas falando com o produtor ele admitiu que tinha tido esse problema em outros lugares também. Tinha havido uma segunda fermentação na garrafa, e a pressão do gás resultante dessa fermentação arrancou a rolha. Mas foi uma vez só para milhares de garrafas sem problema algum.

**O que é uma espuminha branca cobrindo a superfície de um vinho tinto italiano?** Por algum motivo isso era muito comum em vinhos italianos, mesmo nos maiores Barolo e Barbaresco, até alguns anos atrás. Não é nada além de um traço da fermentação maloláctica que acabou terminando na garrafa. Trata-se de um fenômeno natural que ocorre na primavera seguinte à colheita, com o vinho ainda no tonel, e que consiste na transformação do ácido málico, mais agressivo, em ácido láctico. Basta decantar o vinho ou agitar o copo e a espuminha some sem deixar traços.

**Partículas brancas encontradas num vinho branco podem ser nocivas à saúde ou prejudiciais ao vinho?** Não, nada disso. Esse depósito nada mais é do que o inofensivo tartarato, um componente natural que às vezes se separa durante a fermentação ou mesmo durante o envelhecimento do vinho. Os alemães chamam esse depósito de *weinsteins*, pedras do vinho. Para eliminá-lo ou evitá-lo, o produtor deve resfriar rapidamente o vinho a menos 4°C antes do engarrafamento – o que faz com que essas partículas se depositem no fundo do tanque – ou filtrá-lo. O problema é que as duas coisas, o resfriamento e a filtração, retiram também qualidades do vinho. O produtor só faz isso porque, como o consumidor não sabe o que são esses depósitos, normalmente quer devolver o vinho.

Outro depósito comum é aquele que se encontra em vinhos tintos envelhecidos. Também é absolutamente normal e natural. Na verdade, existe hoje uma tendência de não filtrar ou filtrar muito pouco os melhores vinhos, para não perder nenhuma qualidade. Ao mesmo tempo, muitos produtores e jornalistas vêm explicando ao consumidor que esses depósitos não são um problema, e muitas vezes podem ser sinal de alta qualidade.

O único cuidado que se deve ter com o depósito dos vinhos tintos é a decantação, que consiste em pegar a garrafa com cuidado, sem agitá-la, e passar o vinho da garrafa para uma jarra, deixando um pouquinho na garrafa, mais ou menos um centímetro. Normalmente, todo o depósito fica nesse fundinho, e o líquido que vai para jarra é límpido. Já o depósito branco, o tartarato, não precisa nem ser decantado, porque não atrapalha o sabor do vinho.

**Como são filtrados os vinhos? Ainda se usa clara de ovo?** Bem, primeiro é preciso fazer uma distinção entre clarificar e filtrar o vinho. Clarificar é provocar uma aglutinação, uma aglomeração das partículas em suspensão no tonel, que normalmente são resíduos da fermentação, para formar moléculas maiores que ficam mais pesadas e se depositam no fundo do tonel, deixando límpido o vinho

que está em cima. A clara de ovo, assim como a bentonita, que também é um produto natural, uma espécie de argila, é usada para clarificar o vinho. Esse uso remonta a séculos. É um produto que não deixa absolutamente nenhuma marca. Existem muitos produtores do primeiro time, principalmente pequenos, que param na clarificação e não filtram o vinho. O único problema é que, não filtrando, o vinho fica mais sujeito a apresentar partículas dentro da garrafa com o decorrer do tempo, formando o que se chama de depósito. Como já falamos, esses depósitos não são ruins, mas o fato é que há muitos consumidores que não aceitam isso por achar que é sinal de problema. Então, os produtores filtram os vinhos, que perdem em qualidade. É por isso que hoje em dia os produtores dos melhores vinhos, em especial os que fazem quantidades menores, orgulham-se de dizer que seus vinhos não são filtrados, só clarificados.

**É verdade que anos atrás foram descobertos traços de chumbo em alguns vinhos?** É verdade: foram encontradas quantidades insignificantes de chumbo em alguns vinhos, porém um pouco maiores do que se encontra normalmente em qualquer produto agrícola. No início, pensou-se que o chumbo viria das cápsulas que envolvem o gargalo e deixariam traços de chumbo no gargalo, que passariam para o vinho quando a bebida fosse servida. Foi então que surgiram as garrafas que substituíram a cápsula por um selinho de cera sobre a rolha. Mas as pesquisas acabaram descobrindo que o chumbo não vinha da cápsula, e sim do chumbo tetraetila usado pra aumentar a octanagem da gasolina. Ao passar por vinhedos situados ao lado de estradas mais movimentadas, o chumbo dos gases do escapamento dos carros acabava se depositando nas uvas, bem como se depositava nas frutas, legumes ou cereais plantados ao longo de estradas. Ficou provado que eram quantidades insignificantes, e o assunto foi esquecido. Mas, quando se descobriu isso, as garrafas sem cápsula já tinham sido aceitas pelo consumidor e continuaram a ser usadas, até porque essas garrafas ficaram bonitas, e a cápsula custa caro.

**Até que ponto o nome do vinho garante a qualidade? Alguns vinhos são muito melhores que outros de mesmo nome mas de produtores diferentes?** Bem, os sistemas que controlam o uso dos nomes para os vinhos, as chamadas denominações de origem controlada, visam impedir, por exemplo, que se produza um vinho em qualquer região da França e coloque no rótulo que ele é um Bordeaux. Para levar no rótulo o nome Bordeaux, o vinho tem que ser feito com uvas daquela região, deve ser produzido apenas com certas uvas, existem limitações à quantidade de vinho que pode ser produzido com uma certa quantidade de uvas etc. Mas esse controle garante apenas um padrão *mínimo* de qualidade e tipicidade. Muitos produtores vão além desse mínimo, seja porque produzem menos do que o permitido pela lei, seja porque só aproveitam as melhores uvas, embora a lei não exija isso, seja porque são artistas ou têm maior *know-how* ou melhor equipamento, e assim por diante. Geralmente, os melhores produtores também possuem os melhores vinhedos. Vale a pena comprar alguns vinhos de mesmo nome, mas de produtores diferentes, reunir os amigos e prová-los. Todos vão ficar espantados com as diferenças!

**Um vinho de mil dólares a garrafa é dez vezes melhor do que um de cem dólares?** Normalmente, só é um pouco melhor. Na verdade, o preço muito alto de alguns vinhos se deve a um forte desequilíbrio entre a oferta e a procura. Como a produção não pode aumentar, já que por lei as

uvas devem vir de determinado vinhedo, o que acaba aumentando é o preço. Acho que, quando se chega aos 100, 150 dólares, já se atingiu o máximo de qualidade que o vinho pode oferecer, salvo raríssimas exceções.

Quando a pessoa resolve comprar um vinho de mil dólares, deve ter consciência de que vai disputar essa mesma garrafa com os maiores milionários do mundo, o que é uma insensatez, a menos que seja muito rica também. Mesmo assim, deve esperar encontrar um excelente vinho, um pouco melhor, talvez, do que um de cem dólares, mas não muitíssimo melhor.

**O que é melhor, Bordeaux ou Borgonha?** Isso é o mesmo que perguntar o que é melhor: peixe ou carne, maçã ou pêra, loira ou morena, vinho branco ou vinho tinto. Os melhores Bordeaux e Borgonha são grandes vinhos, mas são muito diferentes e não dá para dizer que um é melhor que o outro. É uma questão de gosto. E mesmo o gosto varia: há épocas em que preferimos um e outras vezes o outro. Mesmo assim, ainda é preciso levar em conta a comida. Existem pratos que combinam melhor com um vinho mais encorpado como o Bordeaux, outros pedem um Borgonha. Aliás, a graça do vinho está justamente nisso. Não é como cerveja ou uísque, em que é comum que cada um beba sempre a mesma marca e tipo.

**O vinho tinto italiano Barolo é melhor do que seu vizinho, o Barbaresco?** Embora o Barolo seja considerado pelos italianos como o “rei dos vinhos e o vinho dos reis”, não dá para dizer que seja *melhor* que o Barbaresco. Eles são diferentes, embora produzidos com a mesma uva, a Nebbiolo, e na mesma região, o Piemonte, no nordeste da Itália, e da mesma forma.

O solo, o terreno, é diferente na região do Barolo e na região do Barbaresco, embora sejam vizinhas, a poucas centenas de metros uma da outra. Como resultado do tipo de solo, o Barolo acaba sendo um vinho mais encorpado que o Barbaresco. Fica também mais austero quando jovem e mais complexo quando velho. Por outro lado, o Barbaresco é mais redondo, mais acessível quando jovem. Na verdade, são dois grandes vinhos. Novamente, é apenas uma questão de preferência pessoal.

**O que faz a diferença entre uma boa e uma má safra?** Com a maturação das uvas na parreira, elas vão ficando cada vez mais doces e menos ácidas. Um bom vinho é produzido com uvas que amadureceram bem, caso contrário teremos um vinho ácido. Para uma boa maturação, é preciso muito sol e dias quentes. Uma maturação lenta também ajuda a qualidade. Além disso, não pode chover quando as uvas estão quase maduras, porque a chuva não só dilui o vinho como favorece o apodrecimento das uvas. É por isso que a Europa ocidental produz tantos bons vinhos. É que lá há o clima mediterrâneo, com o verão muito quente, com muito sol, mas também muito seco. É estranho para nós que vivemos num clima tropical imaginar que possa haver um verão tão quente sem aquelas chuvas de final de tarde, mas é assim na Europa e em outras regiões produtoras.

Quando as uvas estão quase no ponto de serem colhidas e começa a chover é um tormento para o produtor. Se ele colhe imediatamente, tem uma qualidade apenas regular, porque elas ainda não estão cem por cento maduras. Se não colhe, e o tempo melhora, o vinhedo seca e ele ainda pode ter uma ótima safra. Em compensação, se espera e chove mais ainda, vai ter uma péssima colheita. Assisti a uma situação dessas na casa de um pequeno produtor italiano. Tudo ia bem até que choveu. Na hora do

jantar, a família começou a discutir o que fazer no dia seguinte: colher ou não colher. Aí todo mundo dá palpite, do neto ao avô. É por isso que as tabelas de safras são só uma generalização, já que a safra pode ter sido muito melhor para alguns produtores que para outros. Em anos excepcionais não chove até o final de colheita, e aí a safra é boa para todo mundo.

**Os vinhos portugueses chamados Fernão Pires e Maria Gomes homenageiam algum casal ligado ao vinho?** Não. São apenas dois nomes dados à mesma uva branca. Na Bairrada ela é chamada de Maria Gomes, e em várias outras regiões, como no Ribatejo, é chamada de Fernão Pires. Como já dissemos, é muitíssimo comum as mesmas uvas terem nomes completamente diferentes dependendo da região. Afinal, a comunicação global é coisa recente, e as regiões vinícolas tinham pouco contato entre si, o que justifica essa diferença.

**Por que se diz que o vinho faz bem à saúde?** Bebidos com moderação, tanto tintos como brancos ajudam bastante a digestão e o funcionamento dos intestinos. Ambos são também relaxantes.

Os tintos, por causa dos flavonóides, substância presente na casca da uva tinta, evitam, ou ajudam a evitar, que as gorduras grudem nas paredes das artérias, protegendo portanto o coração. Isso é fato comprovado cientificamente por uma pesquisa que queria descobrir por que os povos mediterrâneos, mais precisamente do sul da França, consumiam bastante gordura mas não tinham altos índices de doenças cardíacas e acabou descobrindo que a razão era o alto consumo de vinho tinto.

Já os vinhos brancos, segundo pesquisas feitas na Alemanha e na Itália, ajudam a prevenir o surgimento de doenças reumáticas, que atingem ossos e juntas. Isso porque têm moléculas de tirosol e ácido caféico menores que as dos tintos, o que faz com que sejam mais bem absorvidas pelo sangue, potencializando seu efeito. O tirosol e o ácido caféico são conhecidos antiinflamatórios e antioxidantes. Esses são os efeitos benéficos mais conhecidos do vinho.

Pesquisas feitas no Japão indicaram que as pessoas que bebem vinho são mais inteligentes. Resta saber se são mais inteligentes porque bebem vinho ou bebem vinho porque são mais inteligentes.

Mas o melhor está por vir. Pesquisas muito recentes indicam que o consumo de estatinas aumenta a longevidade, entre muitos outros benefícios para a saúde. Bem, a estatina está presente em quantidade significativa nos vinhos, tanto tintos como brancos. Melhor ainda, quanto mais sofre a videira, maior a quantidade de estatina. Ora, como as videiras que produzem os melhores vinhos são normalmente as que sofrem mais, plantadas em solos pobres, o resultado é que os melhores vinhos, além de fazerem tanto bem à alma, são os que maiores teores de estatina apresentam.



## Capítulo 9

# **Alguns comentários**

## VINHOS, IMPOSTOS E BUROCRACIA

A importação de vinhos no Brasil é encarecida demais pela aplicação de altos impostos. Cabe então fazer algumas considerações sobre a importância dessa atividade econômica que não merece ser penalizada. Um grande número de produtores de vinhos considera que o Brasil “é o país mais complicado do mundo para a importação de vinhos”, tantos são os entraves burocráticos que dificultam a importação. Existe em nosso país uma verdadeira cultura contra a importação, o que nos parece errado.

Como fabricante e exportador de máquinas, sempre tive a maior simpatia por aqueles que, em outros países, têm a mente aberta para comprar equipamentos brasileiros. O comércio internacional é uma estrada de duas vias, e no “perde-ganha” desse mercado o Brasil leva hoje uma vantagem anual superior a 30 bilhões de dólares. Reclama-se que a importação de vinhos chilenos, por exemplo, “atrapalha” o vinho nacional, mas esquece-se que o Chile importa milhares de automóveis brasileiros, para dar apenas um exemplo. Além disso, o bom vinho importado corretamente e o vinho nacional têm os mesmos interesses (aumento do consumo, educação do consumidor, difusão da cultura do vinho etc.) e os mesmos inimigos (contrabando, impostos punitivos, vinhos muito ordinários etc.).

O que seria do consumo do vinho no Brasil se não fosse o enorme interesse criado pelo vinho importado, com seus séculos de história e tradição? O que seria do consumidor brasileiro se não fosse o parâmetro criado pelo bom vinho importado? Acreditamos que a razão maior da melhoria do vinho nacional origina-se na comparação com o importado.

Finalmente, vale sempre lembrar que o total de vinhos importados pelo Brasil é da ordem de 5 milhões de dólares mensais, quantia insignificante em termos macroeconômicos, ainda mais quando se lembra dos muitos milhares de empregos gerados por essa atividade. Como se sabe, hoje em dia os empregos não são mais criados principalmente pelas indústrias, mas pelo setor de serviços, do qual a importação e a distribuição de vinhos faz parte. Afinal, uma importadora de vinhos moderna é uma verdadeira “universidade do vinho”. E quando se considera a importância da exportação de vinhos para países como Portugal, Espanha, Chile e Argentina, por exemplo, fica fácil imaginar quanto o Brasil tem a perder embarcando na “canoa protecionista”. Afinal, repetimos, nesse jogo do comércio internacional, o Brasil está levando uma vantagem anual de mais de 30 bilhões de dólares.

## BUROCRACIA: A INIMIGA DO BOM VINHO, E SÓ DO BOM VINHO

A idéia absolutamente errada de que criando embaraços burocráticos à importação de vinhos se daria proteção ao vinho nacional só afeta a importação de vinhos mais caros e de maior prestígio, importados em pequenos volumes e disputados em todo o mundo, que só ajudam a melhorar a imagem do vinho em geral.

Um pequeno produtor de prestígio não vai se interessar em enfrentar uma enorme burocracia para exportar algumas caixas de seus vinhos, quando sabe que eles podem ser aceitos pelo mundo todo. Os vinhos baratos importados em grande volume, ao contrário, não são afetados pela burocracia, uma vez que para exportar milhares de caixas compensa atender qualquer exigência. Em outras palavras, a burocracia não faz outra coisa senão empurrar o importador para os vinhos mais baratos e de maior volume.

## ANÁLISE LABORATORIAL: O INCRÍVEL CASO DAS DUAS GARRAFAS

Na alfândega, é obrigatória a apresentação de certificados de análise originais emitidos por laboratórios certificados nos países de origem dos vinhos. Apesar disso, de cada vinho importado que chega ao Brasil, duas garrafas são retiradas para uma análise que é feita pelo Ministério da Agricultura. Como é fácil imaginar, 100% dos vinhos analisados ficam dentro dos padrões, ou seja, é um trabalho absolutamente inútil mas que se perpetua por décadas.

Trata-se de um evidente desperdício de tempo, energia e dinheiro públicos. Além disso, é claro que essas duas garrafas não significam nada numa importação de milhares de caixas do mesmo vinho, mas pesa muito na importação de três ou cinco caixas. É outra burocracia que só atrapalha o bom vinho, aquele que não compete com o vinho nacional. O Brasil é o único país do mundo que, além dos certificados de análise, exige também as duas garrafas para uma nova análise. Felizmente há agora um esforço sério para acabar com esse absurdo.

## IMPOSTO DE IMPORTAÇÃO FIXO POR GARRAFA: O IMPOSTO INTELIGENTE

No Brasil, o Imposto de Importação é baseado no sistema *ad-valorem*: quanto mais caro o vinho, maior o imposto de importação. Em outros países, como Estados Unidos e Japão, e na Europa o vinho paga um imposto específico por garrafa, ou seja, paga-se o mesmo valor independentemente do preço. É claro que dessa forma o vinho de valor muito baixo, aquele que compete com o vinho nacional, paga mais, enquanto o vinho de melhor qualidade, que só contribui para melhorar a imagem do vinho e criar mercado, paga proporcionalmente menos. Além disso, o imposto fixo, considerado “inteligente”, é fácil de controlar. Tomara que seja adotado também no Brasil.

## VINHOS PARA COMIDA

Existe hoje no Novo Mundo, inclusive no Brasil, uma clara tendência a valorizar apenas um tipo de vinho tinto, geralmente chamado de “vinho do Novo Mundo” ou “vinho no estilo Parker”, já que é o preferido do famoso crítico norte-americano. Nada contra esse tipo de vinho: somos os primeiros a apreciá-los e a valorizar suas virtudes, além de reconhecer que foram eles, com sua concorrência, que forçaram uma enorme melhoria dos vinhos europeus. Por outro lado, começa-se a correr o risco de achar que vinho tinto é só isso, quando a graça está na sua diversidade.

O chamado estilo “Novo Mundo” foi lançado pelos californianos, seguido por australianos, e depois foi sendo adotado por muitos produtores do mundo todo, até alcançar boa parte da Europa também. São em geral bastante encorpados, muito concentrados, de muita cor, alto teor alcoólico, bastante redondos, parecendo quase “doces” no paladar. São vinhos que por essas características, principalmente a “doçura” proporcionada pelo alto teor alcoólico e por técnicas de vinificação que “amaciam” totalmente os taninos, dispensam a comida para serem apreciados. Por outro lado, em geral são muito “pesados” para acompanhar a maioria dos pratos, ou seja, acabam “matando” o prato, a não ser os mais fortes.

Além disso, às vezes falta-lhes a elegância característica dos vinhos tradicionais europeus, mais adequados para acompanhar a comida. Esses vinhos, que embora também existam no Novo Mundo são mais tradicionais na Europa, têm uma boa acidez, parecem mais secos, não são tão pesados e, sobretudo, não mostram aquela “doçura”. Com isso são mais adequados para acompanhar as refeições.

Além disso, nada pior poderia acontecer ao mundo do vinho do que a padronização. O vinho tem o sucesso que tem justamente pela enorme, quase infinita, variedade de estilos, tão diferente de outras bebidas como uísque e cerveja. Se se quer mesmo ser um conhecedor de vinhos, não se deve deixar nunca de provar estilos diferentes, tentando escolher sempre o mais adequado para cada momento.

## ESQUECENDO OS GRANDES VINHOS ENVELHECIDOS

Outro dia um amigo me perguntou se certo vinho tinto da safra de 2000 “ainda estava bom”, se não estaria “velho demais” aos quatro anos! Refeito do susto causado pela pergunta, constato que essa é outra tendência em voga hoje dia: a valorização dos vinhos muito jovens em detrimento dos envelhecidos. Na verdade, ignorar os vinhos envelhecidos é desperdiçar uma das melhores coisas que o vinho pode nos oferecer: a riqueza e a complexidade que só o envelhecimento na garrafa pode proporcionar.

Sabemos que os vinhos hoje em dia, em sua esmagadora maioria, incluindo muitos dos melhores do mundo, já chegam ao mercado prontos para serem bebidos, não necessitando mais dos muitos anos de envelhecimento que eram necessários antigamente para que amaciasse, arredondasse e pudesse ser bebido com prazer. Mas isso não quer dizer que um grande número de vinhos não melhore com a idade e, muito menos, que estejam velhos aos cinco anos de idade! Apenas os vinhos mais leves, como o Beaujolais ou o Bardolino, já perderam suas melhores qualidades com essa idade. A maioria não só resiste como melhora com alguns anos na garrafa.

Provar um grande vinho envelhecido é uma das melhores e mais gratificantes experiências que o amador de vinhos pode ter. Claro que são poucos os vinhos que podem evoluir, ir melhorando na garrafa, mais do que oito ou dez anos, mas isso não quer dizer, repito, que em 2004 um vinho de 1998 ou 1999 esteja velho! Esse é um absurdo equivalente ao de achar que conhecedor de vinhos só bebe vinho tinto! Quem é apaixonado por vinhos, deve dar uma chance também aos vinhos brancos, aos vinhos europeus e aos vinhos envelhecidos. É a oportunidade de descobrir, ou redescobrir, um novo mundo!

**1ª edição 2004**

**4ª edição 2013**

**1ª edição digital 2016**

**Edição de texto**

*Renato da Rocha Carlos*

**Revisão técnica**

*Luiz Horta*

*Otávio Lilla*

**Assessoria editorial**

*Sofia Carvalhosa*

**Acompanhamento editorial**

*Luzia Aparecida dos Santos*

**Preparação do original**

*Ana Maria de O. M. Barbosa*

**Revisão gráfica**

*Renato da Rocha Carlos*

**Edição de arte**

*Katia Harumi Terasaka*

**Paginação**

*Moacir Katsumi Matsusaki*

**Projeto gráfico**

*FutureBrand BC&H*

**Ilustrações**

*Cecília Esteves e FutureBrand BC&H*

**Produção do arquivo ePub**

*Booknando livros*

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)**  
**(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)**

---

Lilla, Ciro

Introdução ao mundo do vinho [livro eletrônico] /Ciro Lilla. -- São Paulo : Editora WMF Martins Fontes, 2016.

4 Mb ; e-PUB

ISBN 978-85-469-0031-2

1. Uvas 2. Vinhos e vinificação 3. Viticultura I. Título.

16-00587

CDD-641.22

---

**Índices para catálogo sistemático:**

1. Vinhos : Alimentos e bebidas 641.22

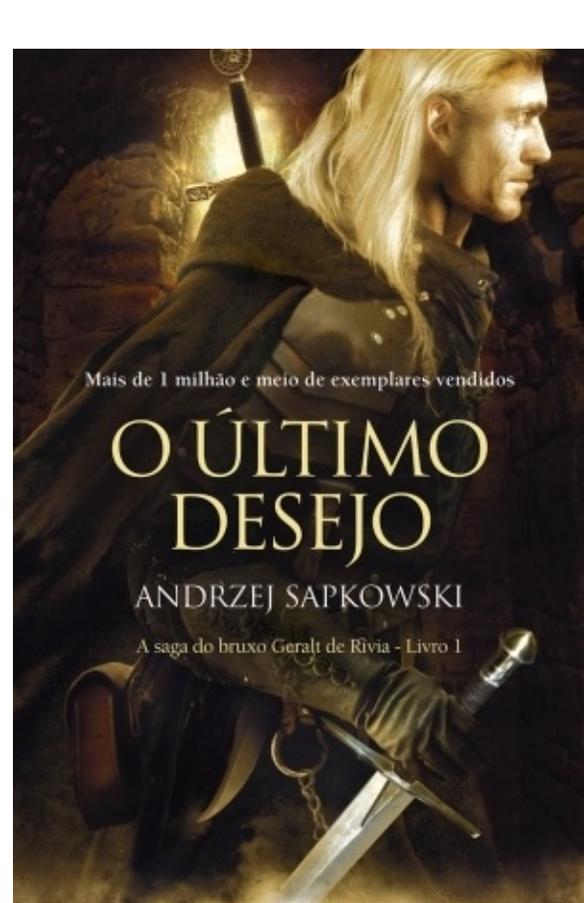
*Todos os direitos desta edição reservados à*

**Editora WMF Martins Fontes Ltda.**

*Rua Prof. Laerte Ramos de Carvalho, 133 01325-030 São Paulo SP Brasil*

*Tel. (11) 3293.8150 Fax (11) 3101.1042*

*e-mail: [info@wmfmartinsfontes.com.br](mailto:info@wmfmartinsfontes.com.br) <http://www.wmfmartinsfontes.com.br>*



Mais de 1 milhão e meio de exemplares vendidos

# O ÚLTIMO DESEJO

ANDRZEJ SAPKOWSKI

A saga do bruxo Geralt de Rívia - Livro 1

# O último desejo

Sapkowski, Andrzej

9788578276379

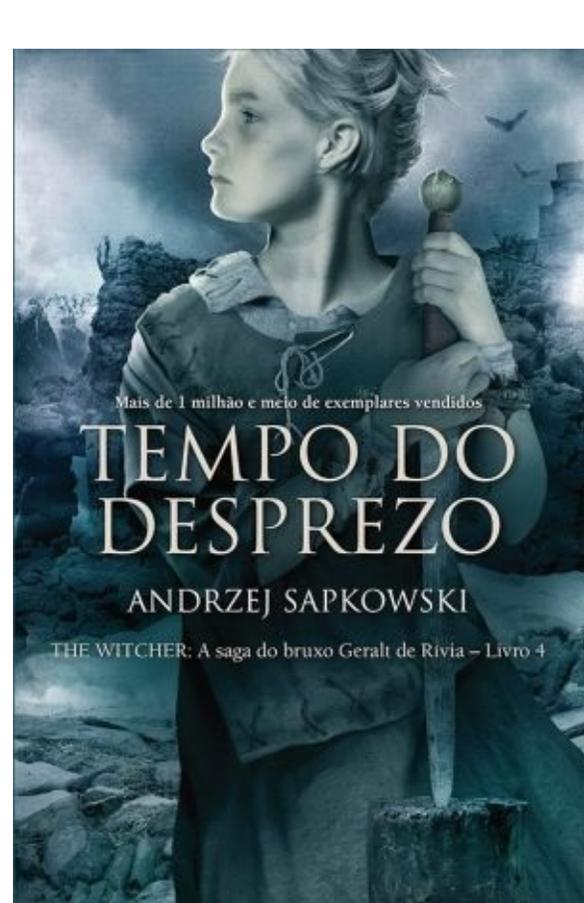
249 páginas

[Compre agora e leia](#)

Geralt de Rívia é um bruxo sagaz e habilidoso. Um feiticeiro cheio de astúcia. Um matador impiedoso. Um assassino de sangue-frio treinado, desde a infância, para caçar e eliminar monstros. Seu único objetivo: destruir as criaturas do mal que assolam o mundo. Um mundo fantástico criado por Sapkowski com claras influências da mitologia eslava. Um mundo em que nem todos os que parecem monstros são maus nem todos os que parecem anjos são bons...

O último desejo é o primeiro livro da saga do bruxo Geralt de Rívia, seguido por A espada do destino, também publicado pela Editora WMF Martins Fontes.

[Compre agora e leia](#)



Mais de 1 milhão e meio de exemplares vendidos

# TEMPO DO DESPREZO

ANDRZEJ SAPKOWSKI

THE WITCHER: A saga do bruxo Geralt de Rívia – Livro 4

# Tempo do desprezo

Sapkowski, Andrzej

9788578279073

275 páginas

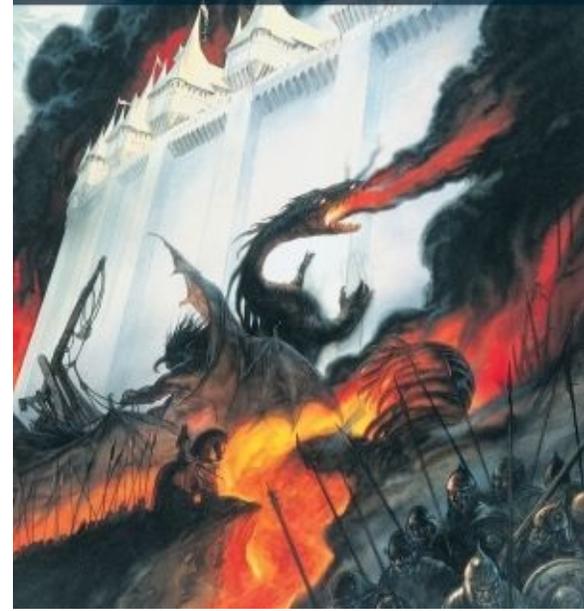
[Compre agora e leia](#)

Tempo do desprezo é o quarto livro da saga do bruxo Geralt de Rívia. Geralt lutou contra monstros e demônios por todo o país, mas até ele pode não estar preparado para o que está acontecendo com seu mundo. Há intrigas, divergências e rebeliões por todo lado. Os Elfos e outros seres não humanos vivem sob repressão há décadas. Os Magos brigam uns com os outros, alguns a soldo dos reis, outros simpatizantes dos elfos. E, nesse cenário de medo e desprezo, Geralt e sua amante Yennefer precisam proteger Ciri, herdeira órfã e procurada por todos os lados. Ela tem o poder de salvar o mundo ou, talvez, acabar com ele.

[Compre agora e leia](#)

J. R. R. Tolkien

# O SILMARILLION



# O Silmarillion

Tolkien, J.R.R.  
9788578274306  
412 páginas

[Compre agora e leia](#)

O Silmarillion relata acontecimentos de uma época muito anterior ao final da Terceira Era, quando ocorreram os grandes eventos narrados em O Senhor dos Anéis. São lendas derivadas de um passado remoto, ligadas às Silmarils, três gemas perfeitas criadas por Fëanor, o mais talentoso dos elfos. Tolkien trabalhou nesses textos ao longo de toda a sua vida, tornando-os veículo e registro de suas reflexões mais profundas.

[Compre agora e leia](#)

O  
LADO  
DIFÍCIL  
DAS  
SITUAÇÕES  
DIFÍCEIS

COMO CONSTRUIR UM NEGÓCIO  
QUANDO NÃO EXISTEM  
RESPOSTAS PRONTAS



BEN HOROWITZ

# O lado difícil das situações difíceis

Horowitz, Ben

9788546900008

312 páginas

[Compre agora e leia](#)

Em O lado difícil das situações difíceis, Ben Horowitz, cofundador da Andreessen Horowitz e um dos empreendedores mais respeitados e experientes do Vale do Silício, conta a história de como ele mesmo fundou, dirigiu, vendeu, comprou, geriu e investiu em empresas de tecnologia, oferecendo conselhos essenciais e normas de sabedoria prática para ajudar os empreendedores a resolver os problemas mais difíceis - aqueles de que as faculdades de administração não tratam.

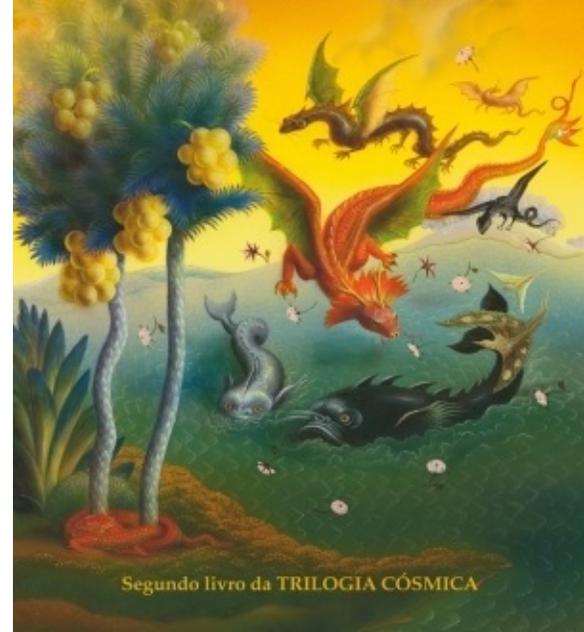
Horowitz, grande fã de rap, ilustra as lições empresariais com letras de suas músicas favoritas e fala a verdade nua e crua sobre os assuntos mais espinhosos, desde como demitir um amigo até saber o melhor momento para vender a empresa.

[Compre agora e leia](#)

# PERELANDRA

C.S. LEWIS

Autor de AS CRÔNICAS DE NÁRNIA



Segundo livro da TRILOGIA CÔSMICA

# Perelandra

Lewis, C. S.  
9788578276577  
222 páginas

[Compre agora e leia](#)

Neste livro, o segundo da empolgante trilogia de ficção científica de C.S. Lewis, o doutor Ransom é chamado ao paradisíaco planeta de Perelandra, ou Vênus, que revela ser um mundo belíssimo, como um Éden. Ele fica horrorizado, porém, ao descobrir que seu antigo inimigo, o doutor Weston, também chegou ali e, mais uma vez, representa um perigo para o planeta que os hospeda e para a vida de Ransom. Enquanto Weston, dominado por forças do mal, tenta prejudicar Perelandra, Ransom empenha-se numa luta desesperada para salvar a inocência do planeta.

[Compre agora e leia](#)