

# VINHOS NO MUNDO DA LUA

EM SUA SEGUNDA EDIÇÃO NO BRASIL, A FEIRA *RENAISSANCE DES APPELLATIONS* TROUXE ATÉ, ENTRE OUTRAS NOVIDADES, UM VINHO "LUNAR", POR SINAL DE ALTA QUALIDADE. WINE STYLE ESTEVE LÁ E CONTA O QUE VIU (E PROVOU...)

texto e foto ARTHUR AZEVEDO, de São Paulo

A aprazível Casa da Fazenda, em São Paulo, misto de restaurante e espaço para eventos, foi palco de mais uma grande apresentação da trupe dos Biodinâmicos, carinhosamente conhecida como "A Turma do Joly", numa referência ao grande Nicolas Joly, inspirador desse importante movimento enológico, que já tem seu lugar garantido na história da vitivinicultura mundial. Joly, devido a um sério problema de saúde, felizmente já superado, não pôde estar presente a **2ª Mostra de Vinhos Biodinâmicos**, sendo muito bem representado por sua filha e por seus vinhos espetaculares, entre os quais brilha o já mítico **Coulée de Serrant**.

O movimento biodinâmico, trazido ao Brasil pelo incansável sommelier Ariel Perez, vem ganhando cada vez mais adeptos em nosso país, fato plenamente confirmado pelo grande afluxo de profissionais e enófilos ao evento, que nesta segunda edição contou com a presença de Andreas Larsson, sommelier sueco, campeão do mundo pela Association de la Sommellerie Internationale, que não só atendeu a todos com incrível simpatia e competência, como também conduziu uma espetacular harmonização de 12 vinhos biodinâmicos com 12 pratos da culinária brasileira, preparados com rara maestria pelo chef Ivan Achcar, da Casa da Fazenda.

As bases da cultura biodinâmica foram fartamente exploradas em Wine Style nº18, que dedicou ampla reportagem sobre a 1ª Feira Internacional de Vinhos Biodinâmicos realizada no Brasil. Quem quiser se aprofundar no assunto também pode recorrer ao livro "Vinho do Céu à Terra", escrito pelo próprio Nicolas Joly, editado no Brasil pela Vinum Editora e disponível nas melhores livrarias. O grupo *Renaissance des Appellations*, nome oficial dessa associação de produtores biodinâmicos, foi criado por Joly em 2001 e conta hoje com 175 produtores, dos quais cerca de 40 estiveram representados em São Paulo. Seu propósito é garantir a completa e fiel expressão do terroir de cada uma das apelações.

Para fazer parte de tão diferenciado time de produtores, é necessário cumprir uma série de exigências,

em três níveis de seleção. O primeiro pressuposto é praticar uma agricultura de excelente nível, plantando as videiras num solo vivo, livre de pesticidas e outros produtos químicos. Além disso, cerca de 90% dos participantes praticam a chamada agricultura biodinâmica, usando as preparações preconizadas pelos estritos protocolos que regem a doutrina. No segundo passo, ou seja, na transformação das uvas em vinho, deve-se assegurar que nenhum tipo de ação seja executada para modificar "o gosto do terroir", como Joly gosta de se referir aos vinhos. Segundo ele, a vinícola "deve ser uma maternidade e não uma fábrica". O comentário é muito pertinente, especialmente nos dias de hoje, onde toda sorte de malabarismos é utilizada para se elaborar certos vinhos. Da imensa lista de ações proibidas, talvez a mais relevante seja o veto ao uso de cerca de 300 leveduras aromáticas, que podem mudar radicalmente o resultado da vinificação. Mesmo o uso de dióxido de enxofre como conservante sofre severas restrições, sendo permitido em mínimas quantidades e só no caso dos vinhos brancos, imediatamente antes do engarrafamento. Em resumo: reduzir ao mínimo a manipulação do vinho.

## NOVOS PRODUTORES BRILHARAM AO LADO DE ESTRELAS JÁ CONSAGRADAS

Nesta 2ª edição da *Renaissance des Appellations* alguns novos produtores, nem todos representados no Brasil, atraíram a atenção do público, que mesmo ávido pelas novidades, não deixou de lado produtores consagrados, como Nikolaihof Wachau, da Áustria; Domaine du Traginer, de Banyuls; Château Le Puy, de Bordeaux; Champagne Fleury; Domaine de Villaine, de Bouzeron; Domaine Cazes, de Rivesaltes; Antyal, de Álvaro Spinoza, que esteve presente no evento, além é claro, do clássico *Coulée de Serrant*, de Savennières, pilotado por Joly.

Entre as novidades da edição 2010, algumas chamaram a atenção não só pelo ineditismo como principalmente pela originalidade dos vinhos. Começamos pelo **Clos Puy Arnaud**, um Bordeaux de Côtes du Castillon, cujo proprietário é Thierry

Vallete, ex-proprietário do Château Pavie. Interessante notar que Thierry adota práticas da Borgonha na elaboração dos vinhos, tais como a vinificação de parcelas diminutas em separado, além de pigéage (manuseio das cascas que se acumulam no topo dos recipientes de fermentação) à mão em pequenos barris de madeira. O resultado desse processo pôde ser conferido nos **Clos Puy 2007** e **2008**, ambos com fruta exuberante, textura macia, bom corpo e longa persistência.

Da Alsácia, duas novidades de peso, Martin Schaezel e Domaine Valentin Zusslin, mostraram a força da prática biodinâmica, na região que é hoje o principal reduto dessa notável prática. Schaezel, um pioneiro da biodinâmica na Alsácia, obtém suas uvas de um vinhedo cultivado com a ajuda de cavalos, num processo que remonta a tradição ancestral dos franceses. Seus vinhos expressam com rara felicidade a pureza das uvas, em particular a *Gewürztraminer*, uma especialidade da casa. O **Martin Schaezel Gewürztraminer Cuvée Reserve 2009** é uma preciosidade, exalando delicados aromas de lichias e rosas, num vinho sutil, elegante, agradável e muito expressivo.

A outra estrela da Alsácia é o Domaine Valentin Zusslin, que elabora seus vinhos com uvas de vinhedos cujas origens remontam a 1691, em Orschwihr, num Grand Cru denominado Pfingstberg. Biodinâmico há 12 anos, produz extensa gama de vinhos em diferentes estilos, dos secos aos doces. Destaque absoluto para o **Bollemborg Gewürztraminer Vendage Tardive 2004**, delicioso, sedutor, descaradamente hedonístico, inesquecível. Rosas e lichias, mescladas a mel, com sabores doces inebriantes de interminável persistência. Show...

Interessante também o Castagna Vineyard, que, apesar do nome não indicar, representou a Austrália na mostra. Situado em Victoria, com vinhedos plantados em altitudes elevadas, em solos de granito decomposto sobre argila e com clima marcado pela grande amplitude térmica – calor durante o dia e frio à noite. Essa combinação de solo e clima dá origem a vinhos de *Syrah* em pureza, expressivos e elegantes. O

**Genesis** foi mostrado em três diferentes safras (**2005**, **2006** e **2008**), impecavelmente consistentes, com ótima fruta, taninos muito finos, aromas mentolados e balsâmicos, bom corpo e longa persistência.

Do Chile, a novidade foi o **Rayun Premium Blend 2006**, uma mescla de *Carmenère* (50%), *Cabernet Sauvignon*, *Syrah* e *Cabernet Franc*, plantadas em Isla de Maipo, com passagem em barricas de carvalho francês por 12 a 14 meses e assinado pelos craques Álvaro Spinoza e Juan Carlos Faundez. Potente e complexo, exibiu aromas de frutas escuras, com notas de pimenta vermelha, chocolate, especiarias e fino tostado, num vinho encorpado, concentrado, de fina textura e longa persistência. Foi o escolhido por Larsson para escoltar, no jantar harmonizado, uma succulenta picanha de Red Angus na brasa, com tutu de feijão jalo e couve manteiga. Diga-se de passagem, saiu-se muito bem.

Para finalizar, um espanhol de grande caráter, o excelente Mas Estela, da DO Emporda, na Catalunha, numa propriedade situada no interior do Cap Creus, um parque natural muito próximo ao Mediterrâneo, onde os vinhedos estão plantados nas encostas das montanhas, em solo de ardósia. O rendimento é de apenas 30 hectolitros por hectare, o que explica o caráter dos vinhos, sempre concentrados, mas preservando a elegância. A grande estrela da casa é o lunático (que deu título a esse artigo) **Mas Estela Vi de Lluna 2007**, corte de *Garnacha* e *Syrah*. O nome se deve ao fato de que as uvas são colhidas num momento exato, ditado pela fase da lua, quando a seiva se concentra nas uvas, de acordo com as explicações do pessoal da Mas Estela. Acredite-se ou não, o que importa é o resultado na garrafa. E este é simplesmente espetacular. O **Mas Estela** combina rara concentração de frutas, boa acidez, equilíbrio impecável, textura macia e persistência muito longa, comprovando mais uma vez que, no reino dos vinhos biodinâmicos, a prática é mais importante do que a teoria.