



Por Ivan Carlos Regina\*

# ENGENHO & ARTE

## A Chave da Qualidade

**I**ncio contando um caso real, pelo qual presto homenagem ao recém-falecido Ângelo Salton, então presidente da vinícola de mesmo nome.

Numa feira de vinhos, ao expor seus produtos (já então muito bons), para um grupo de degustadores (entre os quais eu me incluía), a certa altura, indagou:

– “Sabem por que não faço um vinho melhor do que este?”

A plateia ficou pensando em motivos profundos, como “terroirs” e barricas novas de carvalho francês, quando Ângelo, soltando uma larga risada, respondeu ele mesmo à sua pergunta: – “Porque não consigo!”

A afirmação ilustra perfeitamente a intenção deste artigo: quais são as chaves da qualidade que devem ser conhecidas pelo degustador, para reconhecer se um determinado vinho de um país é bom ou não.

Não temos a pretensão de indicar caminhos para a indústria vinícola; apenas de auxiliar o comprador que busca cada vez mais vinhos melhores por preços mais adequados.

Vamos percorrer este caminho pelos mapas da geografia, de país em país. Iniciamos nosso tour pela Argentina, e, em especial, por seu melhor vinho, que se produz na região de Mendoza.

O que temos em abundância nos vinhos argentinos é corpo, álcool e estrutura tânica.

O que devemos buscar, ou seja, os fatores da qualidade, são acidez e elegância.

Os vinhos mais baratos são alcoólicos e têm taninos rudes.

Devido a um fenômeno que ocorre às vezes com a produção das uvas argentinas (sobrematuração), muitas vezes os exemplares mais simples têm marcante falta de acidez, deixando o vinho “pesadão”.

Os vinhos mais caros (geralmente os melhores) têm equilíbrio entre álcool e acidez, e não passam pelo palato com

sensação de esquentamento, mas de harmonia.

O excesso de álcool também oblitera os aromas mais sutis do vinho, tornando-o unidimensional.

O ideal no vinho é que aromas diferentes surjam em cascata, acrescentando complexidade à sua estrutura olfativa.

No Cabernet Sauvignon os fenômenos acima descritos são mais tênues, mas nos Malbecs ficam muito mais evidentes.

Em minha opinião pessoal, os melhores vinhos argentinos são os de gama média de preço. Os baratos têm álcool e taninos em excesso, e os muito caros, algumas vezes, não retornam ao paladar do comprador o dinheiro gasto a mais.

Passando em seguida ao Chile, homenagem agora o também recém-falecido, e mestre em vinhos, Saul Galvão, que ensinava: “No caso do vinho chileno, a palavra-chave é concentração de sabor”.

Como neste país andino as condições fitossanitárias para produção de uvas são excelentes, alguns viticultores tendem a exagerar seu rendimento, produzindo muitos cachos por hectare.

Como reconhecer esta superprodução? Principalmente, pela estrutura aromática dos vinhos. Cheiro de grama recém cortada, em demasia, é mau sinal.

Um ligeiro herbáceo na família dos Cabernets (Franc e Sauvignon) pode ser tolerado.

Aroma intenso de goiaba, ou suas folhas maceradas, é péssimo agouro.

Vinhos ralos, com este aroma característico, são conhecidos entre os enófilos por “goiabão”.

O Chile produz, porém, magníficos vinhos, com aromas nobres como cassis, tabaco, cedro (nos Cabernet Sauvignons), geleia de morangos e mirtilos (nos Merlots), pimentas negras e especiarias (nos Shirazes), framboesas (nos Pinots Noir), e que devemos experimentar.

Passando ao Brasil, vamos falar de vi-

nhos tintos, pois não possuímos bons vinhos brancos, apesar de nossos espumantes serem excelentes.

O solo gaúcho dá origem a vinhos muito ácidos, apropriados para serem espumantizados.

No caso dos tintos, nossos vinhos têm, por causa da chuva na época da colheita, dificuldade de atingirem patamares alcoólicos apropriados.

As técnicas artificiais com a finalidade de corrigir este problema acabam interferindo no gosto final do produto; assim a chaptalização (acréscimo de açúcar externo ao mosto na fermentação), ou mesmo a centrifugação do mosto, muitas vezes não só não resolvem como acabam piorando as coisas.

Procure então por vinhos mais alcoólicos, com menos acidez. Exatamente o contrário do que preconizamos para o vinho argentino.

Os vinhedos de São Francisco e os de Santa Catarina ainda estão em fase de adaptação, são jovens com pouca história para contar. Talvez no futuro produzam os grandes vinhos que a mídia já propagandeia que fazemos hoje.

No caso do vinho dos Estados Unidos da América, a chave de qualidade é muito simples: o preço.

Em especial nos vinhos encontrados no mercado brasileiro, não perca tempo procurando pechinchas. Vinhos abaixo de trinta dólares dificilmente são muito bons.

O motivo? Os americanos bebem todos os vinhos produzidos por eles, e ainda importam uma grande quantidade. Sendo uma nação hedonista e patriota, pagam pela qualidade, em especial de seus próprios vinhos.

Assim, esqueça os baratos. Quando quiser um belo Cabernet Sauvignon ou Chardonnay de escol, pague caro e beba um grande vinho norte-americano.

Os vinhos australianos têm grandes qualidades, mas dois defeitos sobressaem nos mais baratos: sua unidimensionalidade, ou seja, vinhos de “um

gosto só”. Não têm complexidade, mas ostentam um corpo invejável.

Assim constituem-se em ótimos aperitivos, mas raramente se harmonizam maravilhosamente com comida.

Outro problema, felizmente em vias de ser solucionado, é o excesso de passagem em madeira do vinho. Alguns vinhos do passado recente eram conhecidos pelos enófilos perspicazes como “vinhos para cupim”.

Ainda bem que este modismo está passando.

Lógico que estou falando neste artigo inteiro sobre vinhos mais baratos, ou piores. Quando o produtor é bom o vinho australiano (ou de qualquer outro país) pode ser excelente.

Além dos reputados Shiraz, o Cabernet Sauvignon pode ser muito interessante (como os de Coonawarra, com toque mentolado), ou os bons Chardonnays de pouca madeira e até os Riesling (do Eden Valley, por exemplo), podem também ser muito bons.

Seu vizinho, a Nova Zelândia, produz melhores brancos do que tintos. Estes, produzidos com a Pinot Noir, normalmente exaltados pela mídia, costumam não se constituir em boa relação qualidade/preço.

Prefira os brancos, em especial os Sauvignons Blanc, que valem o que custam. São brancos com alma tinta, concentrados e poderosos, podendo se harmonizar com pratos de sabor marcante, como os que levam coentro ou pimenta (bobó de camarão ou vatapá, por exemplo).

Entrando no Velho Mundo, comecemos pelo nosso país irmão, Portugal. Seus vinhos são extremante confiáveis, em sua grande maioria.

Sua qualidade é diretamente proporcional aos seus preços, principalmente lá. Aqui no Brasil algumas importadoras, por saberem que os vinhos “da terrinha” são bons e baratos, abusam no lucro.

Um conhecido alentejano, que custa 1,5 euro em seu país natal, é posto à venda aqui no Brasil por 35 reais, ou seja, mais de dez vezes em euros...

Ainda assim Portugal está eivado de grandes pechinchas: excelentes Douros razoáveis, bons alentejanos para o dia a dia, e vinhos baratos de regiões menos conhecidas,



como Bairrada, Bucelas, Ribatejo e Extremadura, isto para não falar na região do Dão, que ressurgiu das cinzas e vem melhorando progressivamente a qualidade de seus vinhos, sem encarecê-los.

Chamo especial atenção para os brancos portugueses, que nos últimos cinco anos, passaram por um imenso up grade de qualidade, com seus preços permanecendo estáveis.

Por não gostar de citar marcas, esclareço ao menos alguns vinhos e suas regiões: os brancos alentejanos produzidos com a uva Antão Vaz; os brancos verdes de Monção, especialmente os maravilhosos Alvarinhos; os brancos citrinos e ricos do Dão, da emblemática casta Encruzado; os brancos das cepas tradicionais do Douro, vindicados modernamente, e dando origem a vinhos de grande qualidade e estrutura.

Já sua vizinha de península, a Espanha, está passando por um período de transição. Até dez anos atrás, de uma maneira geral, seus vinhos eram bons e baratos.

Depois, com o arranque da gastronomia espanhola, que produziu, além de cozinheiros e restaurantes mediáticos, um brutal aumento no preço de seus vinhos, proporcional à fama de sua culinária.

Quase já não há Riojas baratos e bons, os Ribera del Duero andam pelo olho da cara e até os Priorato, que há 30 anos atrás eram "vinhos de pobre", agora frequentam a elite dos vinhos que custam três dígitos.

Ainda, assim, e para nossa sorte, existem algumas regiões "desconhecidas" do grande público, e aonde podemos garimpar alguns tesouros por preços aceitáveis: os tintos de Navarra, acusados injustamente de plagiarem os da Rioja, mas que possuem caráter próprio e são muito gostosos; os Jerez, em minha opinião o vinho mais barato do mundo em comparação com a sua qualidade; as novas e emergentes regiões, como Somontano, Calatayud, Jumilla, Valência, Alicante etc.; a região de Bierzo, cujo tinto, da uva Mencia, começa a ficar famoso, mas que ainda possui belos vinhos a serem descobertos; os brancos das regiões de Ribeiro, Ribera Sacra e Rias Baxas, da espetacular cepa Albariño.

Passando agora para a Itália, lembra-

mos ainda do perfeito enunciado do Saul Galvão: "beber (comprar) vinhos italianos é como passear num campo minado".

A qualidade tem uma vaga correlação com o preço da garrafa.

Os muito baratos são normalmente muito ruins.

Os de preço médio podem ser intragáveis ou muito bons, dependendo do produtor. Os de alto preço podem ser de alta qualidade (entre os melhores do mundo), ou de pífia qualidade.

Como escolher neste emaranhado de opções e armadilhas?

É simples. Pelo produtor e pelo importador. Nunca compre vinhos de produtores desconhecidos. Frequente as degustações e confie em seu importador.

Para dar apenas um exemplo, os Valpolicellas, vinhos do Vêneto, são leves, frutados e aromáticos. Os encontrados à venda em locais de grande circulação de pessoas são tenebrosos, e geralmente nem lembram este vinho tão agradável, quando seu produtor é confiável.

A chave da qualidade para os tintos e brancos do "Sul da Bota" é a elegância, pois costumam ter bom corpo e ótima expressão aromática.

Já os brancos do meio da Itália, como Orvieto, Frascati, Verdicchio etc., são um pouco neutros, sem fruta, só os melhores tem maior expressividade.

Os brancos "de cima" costumam ter um caráter meio alemão, e ganham tipicidade e concentração em função de um terroir mais qualificado.

Os tintos da Toscana são excelentes, ainda que a imagem dos Chianti tenha ficado um pouco abalada pelo mundo afora.

Os tintos do Piemonte são maravilhosos, desde os Barolo e Barbaresco, até os "primos pobres" como os Barberas e Dolcettos.

Os vinhos do Vêneto, como já disse, precisam ser cuidadosamente selecionados para não nos decepcionarmos.

No Leste Europeu podemos encontrar diamantes não lapidados, mesmo que sua oferta, no Brasil, seja muito restrita.

Romenos e búlgaros têm pouca visibilidade em nosso mercado, já os húngaros possuem ótimos vinhos, especialmente os brancos.

Na esteira do espetacular Tokaj, um dos

melhores e mais caros brancos doces do mundo, seus produtores tem conseguido excelentes patamares de qualidade a preços muito honestos. Os tintos são um pouco neutros, falta fruta ou são muito simples, sem complexidade.

Este retrato é quase o mesmo da Grécia – seus tintos, com algumas raras e honrosas exceções, são unidimensionais. Já os brancos, com destaque para os originários de solos vulcânicos, podem ser espetaculares. Os gregos, contudo, são mais caros do que os húngaros.

Aqui no Brasil, os vinhos libaneses e israelenses são caros por sua qualidade. Vale a pena conhecê-los, mas não são vinhos para o dia a dia.

Os vinhos da Alemanha são os mais regulamentados do mundo. Além da região demarcada, cada produtor é obrigado a indicar o grau de qualidade que pretende atingir com seu vinho. Há quatro patamares de qualidade, sendo que o melhor ainda está subdividido em seis degraus, a saber, em ordem crescente de qualidade: Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese e Eiswein.

Feita a indicação, o vinho é submetido a um comitê de degustadores que homologa (ou rejeita) o patamar de qualidade pretendido.

Assim fica patente o nível de qualidade do vinho em questão e o preço final do produto tem sempre uma relação com este. Importante é ressaltar que o nível de qualidade tem a ver com a quantidade do teor de açúcar remanescente (natural) no vinho, que, quanto maior, melhor.

Quem prefere vinhos mais secos deve escolher aqueles que trazem no rótulo a palavra trocken (seco), ou escolher vinhos da região de Franken (Francônia), que são normalmente secos.

Como podem perceber, deixei a França por último, por ela ser capaz de produzir (a um só tempo) os piores e os melhores vinhos do planeta.

Seus vinhos são famosos, e o charme de serem produtos franceses costuma ser acrescido ao preço final do rótulo.

Esqueça franceses muito baratos. Já na faixa média de preços há muitas

pechinhas. Aqui o fator qualidade é constituído por duas vertentes: safra e produtor.

Nas grandes safras todo mundo faz bom vinho, pois as condições climáticas ajudam e os produtores, de uma maneira geral, são cuidadosos.

Por exemplo, a belíssima safra de 2005 produziu vinhos de Bordeaux na faixa de 50 reais e de incrível qualidade.

Já os Borgonhas, com produção minúscula (um vigésimo da produção de Bordeaux), raramente são bons e baratos, ainda que eu os compre sempre que posso.

Quando o produtor é competente, seu vinho sempre agrada, e ele consegue corrigir as falhas da natureza, mesmo em seus piores anos.

Há um conselho muito difundido que diz: compre os vinhos dos grandes produtores nas safras mais fracas e dos pequenos produtores nas safras melhores, pois assim você estará assegurando uma boa relação entre preço e qualidade.

Há também a questão das marcas encontradas no mercado brasileiro. Ainda que Bordeaux e Borgonha estejam bem representadas aqui, os vinhos da Côtes du Rhône (por exemplo) costumam ser bem melhores na França do que os disponíveis nos catálogos das importadoras brasileiras. Algo semelhante acontece com os vinhos do Loire, ainda que boa parte dos vinhos da Alsácia e do Sul da França esteja em nosso mercado.

A melhoria da qualidade dos vinhos é um desafio permanente posto aos enófilos e produtores.

Há ainda o caminho fácil de recorrer a práticas ilícitas ou fraudes, para diferenciar o produto final.

Os bons produtores, contudo, estão empenhados em produzir cada vez mais uvas de melhor qualidade, e, a partir delas, conseguir vinhos que nos agradem como consumidores.

A todos que trabalham pela melhoria continuada dos vinhos, e para aqueles que a exigem, ergo minha taça neste brinde final à qualidade do mais nobre dos líquidos: SAÚDE! 🍷

**\*Ivan Carlos Regina é engenheiro do setor de transporte público, associado do Instituto de Engenharia E-mail: ivanregina@terra.com.br**