

GOURMET

ADMIRÁVEL CHILE NOVO

Explorando o terroir andino e uma esquecida uva autóctone, vinícolas inauguram um novo capítulo na história da produção do país, com safras “de butique” que levam o paladar para muito além da carmenère **ROSANE QUEIROZ**

FOTOS DIVULGAÇÃO



A cabernet sauvignon é uma das uvas cultivadas na Viña Vik: fincada no vale Millahue, a duas horas de Santiago

As videiras da Vik, espalhadas por doze vales e com a Cordilheira dos Andes ao fundo: cenário para as garrafas de 130 dólares

Seria um exagero dizer adiòs, carmenère. Mas a uva francesa que se adaptou ao solo andino — a ponto de estar para o Chile como a malbec para a Argentina — já não é mais a atração principal dos rótulos locais. O Chile etílico vive uma nova fase, marcada por vinhos elaborados com leveduras naturais, pelas assemblages que não têm compromisso de se repetir safra atrás de safra em nome do padrão imposto pela venda em grande escala e pelo resgate de uma uva até então sem prestígio, a país. Essas garrafas chegam em edições limitadas, produzidas dentro das grandes vinícolas, ou em viñas butiques, de pequena produção e grande ousadia. Entre as novidades dos gigantes figuram o Tara Chardonnay Viognier, da Ventisquero, elaborado pelo enólogo Felipe Tosso, e o Marques de Casa Concha Edición Limitada 2010, assinado pelo enólogo de toda a linha da Concha y Toro, Marcelo Papa. “As vinícolas tradicionais deixaram seus chefs de cave livres para criar projetos particulares”, diz Didú Russo, vice-presidente da Confraria dos Sommeliers. É uma ruptura com a produção de milhões de hectolitros das últimas décadas. “Os chilenos conquistaram o mercado com uma bebida ao estilo de grandes Bordeaux, mas se tornaram globalizados demais, caíram na mesmice.” Em busca da personalidade perdida, há dez anos os chilenos se adiantaram a fazer escavações de pequeno e médio porte para sondar o solo, investigar a fundo o terroir e detectar quais castas melhor se adaptavam a cada tipo de terra.

Entre os produtores centenários, se destacam as jovens vinícolas, inspiradas na ideia de que o futuro está em lançar um olhar para o passado, unindo novas e antigas maneiras de fazer vinhos. Caso da Vik, fincada no vale Millahue, a duas horas da capital, Santiago. O projeto é uma invenção do milionário norueguês Alexander Vik, dono dos retiros cinco-estrelas Estancia Vik José



JORGE BRANTMAYER



DIVULGAÇÃO



Hospedagem no meio dos vinhedos Vik: pousada com 22 quartos e experiências que incluem passeios e degustações



A natureza bruta da região de Millahue: terroir único



Videiras de uva país: cultivadas pelo francês Luyt



FOTOS DIVULGAÇÃO

Ignacio e Playa Vik, ambos no Uruguai. A Viña Vik tem como enólogo-chef o franco-chileno Patrick Valette, de uma família de Saint-Émilion, na região de Bordeaux. Seu pai, Jean-Paul Valette, fundou a Château Pavie e a El Principal, no Vale do Maipo. E Patrick trabalhou em ambas. “O objetivo é levar Vik ao panteão dos grandes vinhos do mundo”, afirma Valette. A propriedade de 11 000 hectares compreende doze vales. Para garantir que cada bloco de terra proporcionasse as condições ideais para as uvas cabernet sauvignon, syrah, cabernet franc, merlot, e, claro, carmenère, Vik investiu em 4 000 estudos de solo. A “precisão viticultural” – que leva a “uva perfeita” – é guiada por estações meteorológicas que monitoram, por exemplo, a quantidade de sol, vento e água que a videira recebe. As uvas são colhidas manualmente, à noite, na temperatura que garante a melhor performance durante a seleção e o esmagamento. Depois, descansam em tanques de aço inoxidável e envelhecem em barricas novas francesas, por 20 a 24 meses. Cada safra (a primeira, de 2009, a preço 130 dólares a garra-

fa) é única, com frutas frescas na fermentação e aromas de cereja, morango e ameixa. No prédio principal, uma capota de tecido, lembrando uma imensa asa branca, permite que a adega opere sem luz artificial. No subsolo, o vinho também resfria naturalmente e mantém a temperatura adequada, usando a amplitude térmica original do vale. A Vik também é uma pousada de 22 quartos, inaugurada em setembro deste ano. Os hóspedes desfrutam, nos quartos, de uma vista para os vinhedos e a Cordilheira, ao fundo.

Se a Vik é um projeto ambicioso, com vistas ao mercado internacional, há propostas mais rústicas, quase artesanais, também em busca da pureza e da verdade do Chile. O crítico chileno Patricio Tapia, no guia de vinhos *Descorchados*, vem valorizando o líquido que preserva a cultura, caso dos “pipeños” (vendidos em garrações ou em bodegas de 1 litro) Maitia Aupa Pipeño, do francês David Marcel, ou o Cacique Maravilha, de Manuel Moraga de Bio Bio, ambos artesanais e produzidos com a país. Trazida pelos conquistadores espanhóis, a uva, também conhecida como



Na região do Maule, Luyt com varas para a “peneira”: técnica de pisar nas uvas. Cubas de madeira para fermentação, em Clos Ouvert

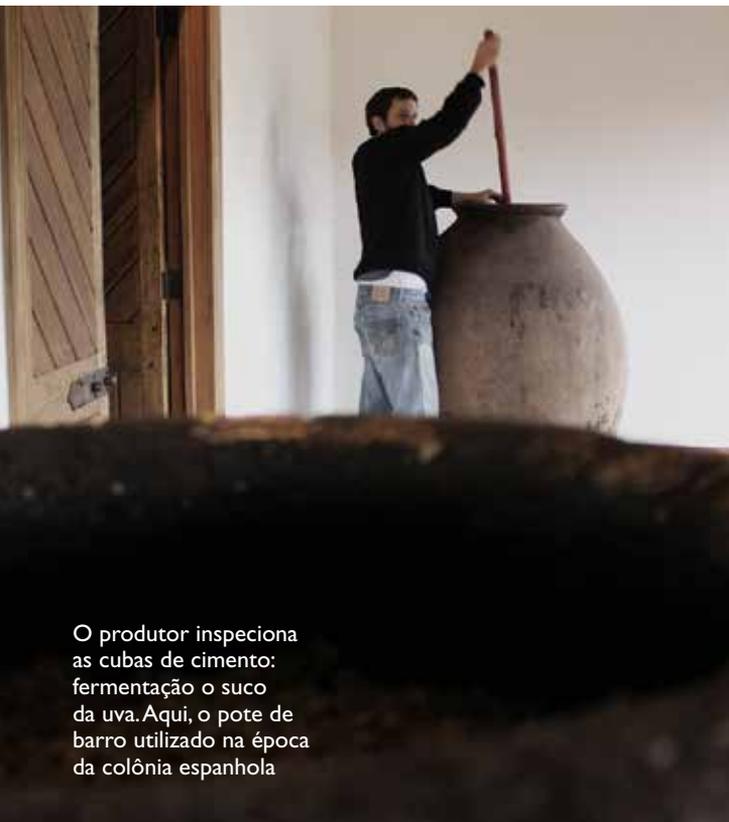
FOTOS THOMAS PARAYRE

“missão”, foi a base do vinho daqui até meados do século XIX, quando os produtores começaram a importar videiras francesas. Então, caiu no esquecimento, relegada a vinhos de mesa caseiros. Até que, em 1998, um francês se encantou pelo terroir andino e se propôs a resgatar a uva do ostracismo. Na região do Maule, 370 quilômetros ao sul da capital, Louis-Antoine Luyt estabeleceu, uma década depois do encantamento, o domaine Clos Ouvert. O primeiro exemplar, o “país” Huasa, resultou frutado e fresco. Intrigado, o francês seguiu explorando as antigas videiras do Maule, algumas abandonadas, criando bebidas cada vez mais intensas e cheias de personalidade — boa parte delas vendidas na França. Hoje, a uva país “old videira” ganhou status (Concha y Toro lançou um país sob seu rótulo Frontera). A Clos Ouvert trabalha em aliança com pequenos agricultores, sob suas instruções. Os vinhos são 100% naturais. “Adicionamos apenas um pouco sulfito para garantir a preservação mínima, como para uma viagem distante”, diz Luyt. A produção de 50 000 litros por ano — a título de comparação, a Concha y Toro produz 200 milhões de litros no mesmo período — se divide em Huasa (país envelhecida em barricas), Clos Ouvert (assemblage





DIVULGAÇÃO



THOMAS PARAYRE

O produtor inspeciona as cubas de cimento: fermentação do suco da uva. Aqui, o pote de barro utilizado na época da colônia espanhola

de país e carmenère) e Pipenõ (macerada), comercializada em litro, principalmente nos Estados Unidos. Para os especialistas, essa revolução chilena teve o dedo do enólogo Marcelo Retamal, que reuniu os proprietários da Vinícola De Martino e convenceu-os de que o futuro estava no passado. Abandonou as barricas, resgatou a cultura dos vinhos fermentados em ânforas ou grandes foudres austríacos e só faz vinhos com leveduras indígenas. Hoje, seus vinhos são “cult” e arrancam suspiros de experts, caso da linha Viejas Tinajas. No perfil de Luyt, há ainda o Re Nacer, de Pablo Morandé e o Clos de Fous de Pedro Parra e seus amigos. Na linha Vik, há Don Melchor, Alma Viva, Señá, e Vinhedos Chadwick. O que une Vik e Luyt é essencialmente o uso das leveduras indígenas, que levam ao vinho o retrato da região, o sotaque de sua gente. “Um vinho assim, se não for contaminado com excesso de barrica, mostrará a verdade do lugar. Esse será o futuro dos vinhos para ‘pessoas sérias’: autenticidade. Mas não tenho dúvidas que o mercado de rótulos famosos e as pontuações de críticos sempre farão a alegria dos snobs”, alfineta Russo. ■