

terroir

Vinhas da Raventós i Blanc, que busca nova D.O. para seus espumantes



foto: Divulgação

uma nova D.O. para o cava

Conca del Riu Anoia. Este pode ser o nome de uma nova denominação de origem – e de qualidade – para os espumantes espanhóis. O projeto é liderado pela Raventós i Blanc, vinícola que no ano passado decidiu abandonar a D.O. Cava, por avaliar que a denominação não corresponde mais a bons vinhos. Pepe Raventós considera que os cavas sofrem pela permissiva legislação e que a imagem dos bons espumantes acaba sendo prejudicada por isso. Um exemplo: uma vinícola pode elaborar um cava com uvas (ou até o mosto) compradas das cooperativas, sem ter um único vinhedo. “As regras para os cavas são muito frouxas em termos de viticultura”, explica Susana Portabella, diretora de comunicação da Raventós.

A equipe da Raventós está conversando com outros produtores da região para começar a formalizar uma Indicação Geográfica Protegida, a primeira etapa, nas regras vitícolas do país, para uma D.O. A ideia é que a denominação nasça com regras bem definidas. Primeiro, os vinhos devem ser elaborados com pelo menos 50% de uvas da propriedade e só

será possível comprar uvas, jamais mosto ou vinho, de terceiros. Os vinhedos, ainda, devem ser cultivados de forma ecológica e, se possível, com tendência para a biodinâmica. A idade mínima das vinhas deve ser de dez anos e sua produção limitada a, no máximo, 10 mil quilos por hectare.

Nos planos para a D.O., o espumante deve ser elaborado na própria propriedade, com as variedades autóctones espanholas, como a xarel·lo, a parellada e a macabeo. E o vinho deve envelhecer por no mínimo 18 meses (hoje são nove) nas adegas, em contato com as leveduras. Na proposta, ainda, devem ser bebidas sempre safradas.

As exigências propostas correspondem ao trabalho feito por vinícolas que visam à qualidade, e não apenas dos espumantes. Mas são também restritivas. Susana conta que algumas vinícolas da região já concordaram com as regras, mas seus nomes ainda não podem ser revelados. E sobre a saída da D.O., ela diz que o fato de deixar de colocar a palavra cava em seus espumantes não reduziu a aceitação da marca. “Todos os mercados que se preocupam com o terroir e com a autenticidade apoiam a nossa iniciativa”, afirma.

prosecco de qualidade

A busca por qualidade está na base das recentes mudanças do prosecco italiano. Primeiro, a palavra prosecco deixou de ser o nome da uva – que agora se chama glera – para se tornar apenas o título da região. A mudança só foi possível porque havia na região de Friuli-Venezia-Giulia uma pequena cidade com o mesmo nome. Com a mudança, apenas os vinhos elaborados por lá podem levar este nome. O segundo passo foi definir – e divulgar para o mundo – que os melhores espumantes vêm da D.O.C.G. Coneglione Valdobbiene, uma zona considerada de qualidade superior na região.

E, agora, já há produtores começando a elaborar a bebida pelo método clássico, com a segunda fermentação em garrafas. É o mesmo usado em regiões tradicionais de espumantes de qualidade, como a Lombardia, com o seu franciacorta, e Champanhe. Na região, os proseccos nascem pelo método charmat, com a segunda fermentação em grandes autoclaves.

tendência

Vinhedos da Chandon chinesa, que lança seu espumante em 2014



foto: Divulgação

borbulhas asiáticas

A história se repete. Cinco décadas atrás, a Moët Hennessy, divisão de bebidas do grupo LVMH, decidiu expandir seus domínios nos espumantes para além da fronteira de Champanhe. Pesquisou regiões, mercados, consumidores e optou por investir na Argentina (primeiro), no Brasil, nos Estados Unidos e na Austrália. Atualmente, todos esses países elaboram seu espumante com a marca Chandon – e, dizem as boas línguas, em degustações às cegas, o vinho brasileiro sempre vence.

Agora, chegou a vez de desbravar a Ásia, numa ação coordenada pelo francês Jean-Guillaume Prats. Serão duas unidades, uma na China e a outra na Índia. As duas vinícolas já estão em obras, tanques e vinhedos já foram comprados e é previsto para o início de 2014 o lançamento das primeiras garrafas do Chandon indiano e do chinês. A decisão de investir nos dois países visa, principalmente, os potenciais consumidores. “São mercados que estão começando a conhecer as borbulhas e que têm uma população gigantesca”, conta Sergio Degese, diretor-geral da Moët Hennessy no Brasil.

pioneiro no rosé

O Rio de Janeiro foi uma das sete cidades escolhidas pela Laurent Perrier para lançar, recentemente, a sétima safra de seu raro champanhe rosé. É a Cuvée Alexandra Rosé 2004, também apresentada em Paris, Nova York, Londres, Bruxelas, Marakesk e Roma. O prestígio da bebida reflete a aposta pioneira da maison nos rosados. Desde 1968, quando lançou o brut rosé, a casa elabora este champanhe com a maceração das uvas tintas (quando a casca fica em contato com a polpa por algumas horas, transferindo sua cor e algumas de suas propriedades para o mosto). Na região, o mais comum é o rosé nascer do blend de vinho tinto e branco.

A opção pela maceração, diz o diretor Jean Christien, vem do conhecimento enológico da vinícola, que chegou a elaborar vinhos tranquilos no passado, e isso se reflete na qualidade da bebida final. Hoje, os rosés representam 30% das vendas da Laurent Perrier, contra 15% das demais maisons. A marca é importada pela Inovini e a Cuvée Alexandra só chega sob encomenda e preço sob consulta.



entrevista

O chileno Mario Geisse (foto), pioneiro nos espumantes brasileiros de qualidade e que também elabora um champanhe, explica por que a Serra Gaúcha tem vocação para as borbulhas.

Quais são as diferenças de elaborar champanhe e espumante?

Na Cave Geisse, seguimos as exigências de Champanhe nas variedades (aqui, chardonnay e pinot noir) e na vinificação. Mas resfriamos as uvas antes da prensagem para diminuir os efeitos da oxidação e protegemos o mosto para preservar o aroma primário.

Qual é a maior dificuldade de elaborar um espumante no Brasil?

São os custos do manejo agrícola – altíssimos na Serra Gaúcha e maiores do que em outras regiões –, pela dificuldade de mecanização e dos riscos de produção, e os problemas climáticos, como geadas e granizo.

Por que o Brasil tem vocação para o vinho espumante?

Prefiro dizer que a Serra Gaúcha tem vocação para o espumante nos solos de boa drenagem. Na Serra, a chardonnay e a pinot noir conseguem atingir sua perfeita maturação, com alta acidez e baixo teor de açúcar, características raras de serem encontradas e fundamentais para um espumante de alto nível. Na maioria das regiões, para preservar essas características, as uvas são colhidas antes de sua maturação, o que limita a qualidade do espumante.



foto: Rafael Hupsel/Agência Isto É