

Fotos: Arquivo pessoal de João Lombardo

MAQUIS  
carménère



NO CHILE,

EVOLUÇÃO E REVOLUÇÃO

A vitivinicultura chilena vive um período de grande movimentação e transformações, mudanças que se intensificaram nos últimos cinco anos. País de vitivinicultura tradicional, com mais de 450 anos, os produtores andinos decidiram, neste milênio, investir em novos estilos de vinhos. Eles começaram a plantar uvas em regiões mais frescas, áreas costeiras, vales extremos e zonas aos pés da cordilheira dos Andes. Os resultados estão sendo vistos em vinhos com maior expressão de fruta e menores teores alcoólicos, por exemplo. E em variedades como Sauvignon Blanc, Pinot Noir, Carignan, Petit Verdot e Syrah, castas que até meados da década passada tinham pouca ou nenhuma expressão no país.

“A tendência no Chile, hoje, é buscar zonas diferentes. Atualmente, as zonas frias estão em alta, principalmente aquelas próximas à costa”, afirma Joana Pereira, enóloga da viña Bisquertt Family Vineyards. Localizada no Vale de Colchagua, a empresa cultiva as castas clássicas francesas e produz as linhas de vinhos Petirrojo Reserva, La Joya, Ecos de Rulo Single Vineyard, o corte Clay Syrah/Cabernet Sauvignon e o Tralca, um corte de Cabernet, Carménère e Syrah. Até quatro anos atrás, La Joya era a única marca da empresa. Mas a Bisquertt está investindo forte nesse novo momento.

Na centenária Errazuriz não é diferente. A empresa, responsável por marcas importantes como Seña, Aborleda, Viña Chadwick e Caliterra, além da própria Errazuriz, atravessa uma fase de mudanças, nas palavras do enólogo Pedro Contreras. “Está havendo uma evolução e uma revolução no Chile. Está ocorrendo a busca por lugares extremos para produzir vinhos de caráter”, afirma. Para Contreras, aconteceram mudanças importantes nos últimos três anos no país. Essas mudanças estão alterando o perfil de parte dos vinhos chilenos, normalmente muito estruturados e marcados pelas notas vindas das barricas novas de carvalho. Estudos de solo estão dentro dessa fase de aprendizado, nesse novo momento. Assim como a melhor utilização da irrigação, das barricas etc.

Na também centenária Viña Santa Carolina, além da aposta nos vales mais frescos, está se investindo na renovação de castas antigas, como a Carignan. A vinícola tem no mercado seu Santa Carolina Dry Farming Carignan 2009, elaborado com uvas do Vale de Cauquenes. Os vinhedos estão a 450 km ao sul de Santiago, no chamado “secano costeiro”. As vinhas são antigas, têm cerca de 70 e 80 anos e não são irrigadas. Elas também não têm condução, são pequenos arbustos, chamados de vaso na Espanha, ou alberello na Itália. O



resultado é um vinho muito fresco, repleto de frutas vermelhas, notas de pinheiro e especiarias doces. Um vinho frutado, em boca com corpo agradável e taninos leves.

“Essa é uma variedade potencial. Mas a produção é muito pequena. É, portanto, um vinho para mercados diferentes”, afirma o enólogo Iván Martinovic T, da Santa Carolina. A vinícola também investe em um vinho de Mourvèdre e ainda nas castas Syrah e Petit Verdot, como varietais.

A Via Wines, no Vale do Maule, é outra empresa que busca dar vida nova à uva País, também conhecida como “Criolla” na Argentina. A bodega tem um varietal sob o rótulo Chilcas, feito com a uva cultivada no interior do Vale do Maule. A casta, que seria a mesma Listán Prieto espanhola, foi introduzida no Chile no século XVI. E hoje é tratada como uma uva dos velhos tempos. “Queremos recuperar essa variedade, para fazer um vinho que seja rico”, afirma o enólogo chefe da bodega, Camilo Viani. O vinho produzido com ela é agradável, frutado, com sutis notas de especiarias, como a pimenta, e toques terrosos. Tem boa acidez, médio corpo e taninos presentes, sem serem agressivos. O resultado ficou bom. Miguel Torres, nome famoso na vitivinicultura chilena, também tem um espumante à base de País. São empresas quebrando o preconceito, provocando uma reviravolta na viticultura de seu país.

Em outra vinha muito antiga, a Santa Rita, a enóloga Cecília Torres afirma que o Chile tem grande potencial para fazer coisas diferentes. “Estamos como os adolescentes, numa busca constante. E vai chegar uma hora em que atingiremos a maturidade. E então teremos uma personalidade Chile”, afirma a enóloga. Ao comentar sobre a volta da Carignan, ela disse achar interessante os vinhos dessa casta produzido em áreas costeiras. Cecília acredita haver espaço para outras uvas no país. Por exemplo, para castas por-

tuguesas. Segundo a enóloga, o sul do Chile é uma direção importante para os viticultores. “Temos que nos mover para lá”, sugere.

Apesar de falar em novas uvas, Cecília Torres faz questão de mencionar a casta da tradição chilena, o Cabernet Sauvignon. “Trata-se de uma uva muito completa e complexa. Uma casta de muita elegância e potencial para envelhecer, que pode parar em qualquer mesa do mundo”. Essa é uma grande uva para a Santa Rita, que gera vinhos que construíram o nome e o prestígio da casa. E também para o Chile. O Cabernet Sauvignon chileno é um vinho com personalidade própria, agradável, com caráter. O que não impede as empresas de investirem em outras uvas e ousar.

Até mesmo o Carménère é alvo de mudanças. Casta que gera vinhos com notas remetendo a frutos maduros, especiarias e toques vegetais, algumas bodegas estão produzindo Carménères mais frescos, com fruta viva e praticamente sem o tradicional herbáceo que faz parte do perfil organoléptico dos vinhos. É o caso da Viña Maquis, localizada no Vale de Colchagua. Os 140 hectares de vinhedos da empresa estão localizados entre os rios Tinguiririca e Chimbarongo. “É um lugar único. Os solos têm alto conteúdo de argila com gravas, que asseguram excelente drenagem”, afirma Ricardo Rivadeneira Hurtado, enólogo e diretor da empresa. Segundo ele, essa condição permite à uva Carménère amadurecer mais cedo e, portanto, ser colhida também mais cedo. No Chile, a Carménère costuma ser colhida até maio. Na Maquis, a colheita ocorre em março.

“Aqui os Carménères são especiais”, acrescenta Hurtado. “A maioria dos Carménères do Chile está representada por vinhos maduros, com taninos redondos e com gosto mais a geléia do que a fruta fresca. No nosso caso, buscamos vinhos frescos, com mais aromas frutados e florais, grau alcoólico menor e

Luz inovadora sobre a propriedade e vinhedos da Vik



acidez natural um pouco mais elevada”, afirma o enólogo. Um estilo de Carménère diferente.

Patrick Valette (ex-Château Pavie) e Gonzague de Lambert (ex-Château de Sales) estão trabalhando na produção de um vinho de alta qualidade no Vale de Cachapoal, o Vik. Uma vinícola de propriedade do empresário norueguês Alexandre Vik, instalada dentro de uma área de 4.325 hectares. Um vinhedo de 390 hectares que, para ser plantado, aguardou a realização de 4.500 perfurações, em diferentes áreas da propriedade, para análises de solo. O objetivo era encontrar os melhores microterrenos para cultivar cada variedade. Ali estão plantados Cabernet Sauvignon, Carménère, Cabernet Franc, Merlot e Syrah. Uvas utilizadas na produção do Vik, um vinho de assemblage elaborado através de uma vitivinicultura de precisão.

“O Chile tinha vinhos mais industriais, necessários. O país ofereceu e oferece muitos bons produtos, por preços razoáveis. Mas, ao mesmo tempo, o Chile está passando por uma evolução”, afirma Patrick Valette. O enólogo comenta que todo mundo está acostumando a olhar o Chile de Norte a Sul. Ele prefere ver o país de Leste a Oeste. Ou seja, analisar o país vitícola sob o ponto de vista da influência do Oceano Pacífico e da Cordilheira dos Andes

sobre as vinhas. Para o enólogo, essa influência é mais importante para a vitivinicultura, a que faz a diferença no quesito terroir.

Patrick Valette afirma que, hoje, os profissionais do vinho no Chile respeitam muito mais o conceito de terroir do que no passado. “Eu diria que hoje há um conhecimento e uma prática do conhecimento”, afirma. Segundo ele, o país se transformou num produtor muito estruturado e profissional. “O resultado é um trabalho com muito mais preciso do que no passado”. A Vik é um exemplo. E também os vinhos de vinícolas que estão investindo nessa nova fase. Vinhos, como se disse, mais frescos e frutados, menos alcoólicos, mais gastronômicos. Um país vitivinícola consolidado, num processo de redescobrimto e transição.



### João Lombardo

Jornalista e sommelier  
lombardo@jornalvinhoecia.com.br  
Florianópolis