

25/11/2011 - Toujours Beaujolais



Alguns anos atrás, publicitários reunidos escolheram o Prêmio de Marketing do Século 20 e ele foi atribuído para a campanha de comercialização do vinho Beaujolais. Há uns 40 anos, o Beaujolais era um vinho simples, agradável e gostoso feito nas imediações da cidade de Lyon, na França. Ele era (e ainda é) consumido nos bistrotts, aos grandes goles, acompanhando a farta e gorda comida da região. Este vinho tem uma característica ímpar. Ele é o vinho que envelhece pior, muitas vezes dura apenas de seis meses a dois anos.

Pois bem, o que era um ponto fraco os marqueteiros transformaram num diferencial. Eles colocaram na mídia a ideia que o elegante, o “chic”, era beber o Beaujolais o mais rápido possível, tão logo ele fosse acabado de produzir. Associaram o conceito de poder com quem o bebesse em menos tempo. O vinho só podia sair da região produtora na terceira quinta feira do mês de novembro, no mesmo ano da colheita. Para ilustrar o que foi esta “febre”, japoneses milionários chegaram a fretar um avião a jato direto de Lyon para Tokyo, degustando-o num restaurante nas imediações do Aeroporto de Narita, para terem a certeza de que eram os primeiros asiáticos a beberem o vinho daquela safra.

Com o tempo, passaram a ocorrer diversos acidentes com os caminhões na autoestrada de escoamento do produto. Foi criada uma nova categoria de vinhos para esta “corrida”, o Beaujolais Nouveau, que existe até hoje. Muitos comerciantes gananciosos passaram a vender vinhos ruins, porque o que interessava era bebê-los antes, não a qualidade dos vinhos. A brincadeira acabou diminuindo, quase terminando. Hoje, o vinho pode ser comercializado a qualquer instante, havendo o compromisso do comprador de bebê-lo somente após a data estipulada. O fenômeno comercial, que no curto prazo alavancou as vendas deste vinho, no longo prazo mostrou-se um mau negócio. Hoje na região produtora continuam existindo Beaujolais bons e até mesmo ótimos, mas são vinhos que sofrem com a reputação que sobrou dos vinhos

medíocres que foram comercializados nos anos de loucura.

Oficialmente e legalmente a região do Beaujolais pertence à Borgogne vinícola. Ela se estende por 19 000 hectares de vinhas nos departamentos de Saône-et-Loire e do Rhône, com um tamanho de 50 quilômetros, de norte a sul, com uma largura média de 15 quilômetros. É uma região que produz muito, com rendimentos altos, justificando um ditado local que diz: “Temos três rios – O Rhône, o Saône e o... Beaujolais”. Lembrando que não existe nenhuma vila com o nome de Beaujolais, cito outra piada bem típica da França: na beira de uma estrada, um mendigo, ao ver pessoas pedindo carona com placas escritas Bordeaux, Chambertin, Rully etc. (que são nomes de regiões produtoras e também de cidades), entram gritando: Beaujolais, Beaujolais, Beaujolais...

Atualmente a região produz cerca de um milhão de hectolitros de vinhos tintos, sendo os brancos e os roses quase inexistentes. As AOCs são: Beaujolais, Beaujolais Superieur, Beaujolais Villages, e mais dez Crus du Beaujolais, a saber, do norte para o sul: Saint-Amour, Juliéna, Chénas, Moulin-a-Vent, Fleurie, Chiroubles, Morgon, Regnié, Côte-de-Brouilly e Brouilly. Os mais reputados são Moulin-a-Vent, Juliéna, Fleurie e Morgon, embora bons exemplares possam ser encontrados em todos os Crus. Particularmente considero fracos apenas Saint-Amour e Regnié, sendo a maior AOC Brouilly e Côte-de-Brouilly.

Apenas para uma rápida memorização, tanto a região do Beaujolais Villages como dos dez Crus estão acima (ao norte) de Villefranche-sur-Saône, enquanto ao sul está a grande região de Beaujolais genéricos. Há uma grande diferença de solos entre estas duas sub-regiões. A designação “Nouveau” como vinho jovem não pode ser aplicada aos vinhos produzidos nos Crus. A temperatura da região do Beaujolais sofre influências continentais, oceânicas e mediterrâneas, sendo o clima fator importante para a definição da colheita e da qualidade dos vinhos, ou seja, temos bastante variação de safra para safra.

O encepamento, contudo, é muito simples. Noventa e nove por cento da região está coberta pela cepa Gamay. Recordo o Édito de “Phillipe Le Hardi” que em 1395 baniu da Borgonha a cepa Gamay, mandando arrancá-la para permanecer apenas com a casta Pinot Noir. Alguns Beaujolais mais simples são feitos por maceração carbônica, e mesmo nos mais elaborados a maceração é pequena. Os vinhos de Beaujolais são normalmente secos, pouco tânicos, medianamente encorpados (há exceções), com grau alcoólico entre 12 e 13 graus e expressiva acidez total. Uma propriedade típica na região do Beaujolais tem entre sete e dez hectares. Dezoito cooperativas locais respondem por cerca de 30% dos vinhos.

São exportados para (na ordem): Suíça, Alemanha, Bélgica, Luxemburgo, Grã Bretanha, Estados Unidos, Países Baixos, Dinamarca, Canadá, Japão, Suécia e Itália. Como podemos notar, o Brasil não entra nesta lista dos principais importadores. A denominação de origem Beaujolais Villages tem área de 5 185 hectares e produção de 225 000 hectolitros. São 38 Villages, situadas entre a AOC Beaujolais (ao sul) e os dez Crus (ao norte). A denominação de origem Côte- -de-Brouilly tem área de 320 hectares e produção de 15 000 hectolitros. Com solo granítico e xistoso, dito “azul”, muito duro, chamados dioritos, as uvas gamay originam vinhos de boa qualidade. O Monte que lhe dá o nome é um antigo vulcão, conferem as uvas melhor qualidade que a denominação do vale, Brouilly.

A denominação de origem Fleurie tem área de 850 hectares e produção de 30 000 hectolitros por ano. Solo de areias graníticas ou carcalho argiloso. É o terceiro Cru em produção (abaixo de Brouilly e Morgon). Seu símbolo é a Capela da Madona de Fleurie. Vinhos muito bons, finos e elegantes, que

evocam violetas. A denominação de origem Moulin-a-Vent tem área de 655 hectares e produção anual de 30 000 hectolitros. Solo granítico coberto por areia rica em magnésio. Costumeiramente designado o Senhor dos Cru de Beaujolais, é dos mais encorpados e longevos, podendo, em algumas safras, rivalizar em guarda com os Borgonhas. Seu símbolo é o Moinho de Vento que dá nome para a apelação.

Em síntese, o Beaujolais é um vinho de corpo leve a médio, quase sem taninos, com boa acidez, muito frutado, particularmente gastronômico. Na França é servido com quase tudo, sempre citado como parceiro das “andouillettes”, linguiçinhas típicas de sua região natal. Sua estrutura faz com que ele seja o vinho ideal para piqueniques. Pode ser ligeiramente resfriado, e servido com aperitivos diversos. Escolta maravilhosamente bem salgadinhos e sanduíches, mas é espetacular com tortas de frango ou de palmito. Em suma, um vinho muito amigo dos homens. Como o amor e a amizade preenchem nossas vidas com alegria, saúde e um cálice de Beaujolais – de preferência dos bons...