

O vinho e o clima



IVAN CARLOS REGINA

é engenheiro do setor de transporte público, associado do Instituto de Engenharia e autor do livro *Vinho, o Melhor Amigo do Homem*. E-mail: ivanregina@terra.com.br

Desde os primórdios da civilização o homem tem estudado com afinco a viticultura (cultivo da uva) e a vinicultura (técnica de fabrico do vinho), com o único intuito de fazê-lo cada vez melhor.

Hoje existem equipamentos com alta tecnologia e técnicas sofisticadas que atuam no campo, acompanhando a maturação das uvas e depois seguindo sua prensagem e estocagem, com análise laboratorial de sua evolução.

Paradoxalmente, alguns produtores abandonaram todo este aparato moderno e voltam, por exemplo, a arar suas terras com cavalo e não interferem na fermentação, com o mesmo objetivo de melhoramento do vinho.

Existem dezenas de decisões que estão na mão do enólogo.

Faço uma pausa para citar a classificação de Luis Groff, famosa. "Enólogo é aquele homem que na frente do vinho toma decisões, e enófilo é aquele homem que na frente das decisões toma vinho."

Todas as influências que estão fora de controle humano são costumeiramente elencadas, sob a classificação de "terroir". Delas, o principal efeito é do clima.

O maior temor é sempre a chuva na época da colheita. O teor de açúcar da uva se transformará, pela ação das leveduras da fermentação, em álcool no vinho. Se ele for insuficiente o vinho não atingirá sua estabilidade físico-química, podendo se estragar rapidamente. Se, ao contrário, o teor de álcool for excessivo, o vinho tenderá a ser desequilibrado, pesado, sem elegância.

O nível de açúcar de uma fruta é proporcional ao calor recebido durante sua fase de maturação.

Um melão, por exemplo, quanto mais sol recebe mais doce fica. Com a uva, a questão é mais complicada. A casca da uva é higroscópica, ou seja, pode absorver a água da chuva e regredir em seu teor de maturação.

Pior do que isto, a chuva associada ao calor provoca duas enfermidades terríveis, o oídio e o míldio, além de eventualmente romper a casca da uva e dar início a uma fermentação indesejável.

Lugares que chovem constantemente na época da colheita (como a Serra Gaúcha) são péssimos para a produção do vinho.

Por isto a questão da safra é tão discutida. A videira precisa de frio em seu período de repouso, após a colheita, de temperaturas moderadas durante o amadurecimento dos frutos e de seca na época da colheita.

No caso de um vinho chileno, onde a temperatura e o clima em geral têm pouca variação de ano para ano, a questão da safra é menor e o vinho não sofre grandes variações de qualidade, o mesmo ocorrendo consequentemente com o seu preço.

Nas regiões mais frias, como na Borgonha, as variações climáticas são intensas e um mesmo vinho de uma safra ótima pode valer até três vezes o preço de uma safra ruim.

O aquecimento global vai alterar este panorama em algumas regiões, como certas áreas alemãs que têm se beneficiado com o aumento da temperatura e vêm obtendo sucessivas produções de boas colheitas.

Por falar nisto, a Alemanha só produz majoritariamente vinhos brancos porque a casca das uvas brancas é fina, conseguindo absorver mais calor e amadurecer de forma mais adequada.

A uva da Borgonha (região fria) é a Pinot Noir, de casca bem delicada, e sempre chamada de a mais branca (e

feminina) das cepas tintas.

Outro fator importante é a inclinação do vinhedo. Há um ditado romano que diz: "Baco ama as colinas". O que significa que as uvas adoram as encostas de morros, por receberem mais sol e a drenagem de água ser mais eficiente.

A face do vinhedo pode melhorar ou piorar a produção das uvas. No caso de regiões quentes as melhores faces são as que recebem menos horas de sol. No caso das regiões frias ocorre o inverso.

O conhecido enólogo brasileiro Jorge Lucky, em sua aula sobre a França, costuma dividi-la em duas, transversalmente, pela metade. A parte superior, onde os vinhos brancos imperam, como a Alsácia, o Champagne e o Chablis, e as regiões do Sul, onde os tintos são melhores e mais abundantes, como nas Côtes Du Rhône e em Bordeaux. No centro ficam as regiões aptas a produzir tanto vinho branco como tinto, como o Loire e a Borgonha.

Como tudo na vida, o que se busca na produção dos vinhos é o equilíbrio.

Regiões muito quentes dão origem a vinhos muito encorpados, muito tântricos, de baixa acidez e com elevado teor de álcool, o que pode prejudicar sua elegância.

Regiões muito frias produzem vinhos de baixo teor alcoólico, de elevada aci-

dez, com corpo magro e pouca quantidade de taninos.

O ideal é que a região tenha alta temperatura de dia e baixa à noite, mas com muita umidade pra refrescar o vinhedo.

Os enólogos estão permanentemente buscando estas áreas, seja pela experimentação de novas, seja pelo aumento gradativo de plantações em regiões que comprovaram serem as melhores.

Os ventos também fazem parte do quadro climático a ser considerado.

Eles podem atuar negativamente quando são muito fortes, inclusive causando danos às parreiras, ou podem ser benéficos, como, por exemplo, no Vale de Santo Antonio, no Chile, onde a brisa marítima ajuda a esfriar as uvas, submetidas ao forte calor diurno. Além disto, este vento que vem do Pacífico aporta alguma mineralidade e salinidade ao sabor do vinho, tornando-o mais complexo e elegante.

Os Sauvignons Blanc e Chardonnays saídos desta área estão cada vez melhores.

A geada pode ser catastrófica para o vinhedo, e dependendo da época em que ocorra, a perda de produção de frutos pode ser até total.

O Chateau D'Yquem, o mais famoso vinho branco doce do mundo, na região

de Sauternes, instalou fileiras de dutos a gás para aquecer as preciosas parreiras e prevenir contra eventuais geadas.

Muitos vinhos doces são feitos a partir da contaminação das uvas pelo fungo *Botrytis Cinerea*, conforme já explicamos em artigo anterior.

Outros vinhos doces são feitos esperando a temperatura baixar muito e congelar as uvas maduras ainda no pé, e que, ao serem espremidas, deixam passar na prensa somente a parte doce do mosto. Eles são chamados de "Eiswein" na Alemanha e de "Icewine" no Canadá, os dois países que os produzem.

Apesar da constante evolução das técnicas de fabricação, o clima é ainda o elemento que menos se pode dominar, e, por isto mesmo, aquele que mais influencia na qualidade do vinho.

Falamos tanto em temperatura que, a esta altura, já estamos com sede.

Vamos abrir agora um vinho branco ou tinto em sua temperatura correta e brindar, exclamando: "Saúde"! 🍷

