

# Os vinhos



# naturais



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

A qualidade média do vinho tem melhorado muito nos últimos séculos, em especial depois dos trabalhos de microbiologia levados a cabo por Pasteur no final do século 19.

Alguns chegam a afirmar que o vinho que ora bebemos cotidianamente era melhor que o degustado pelos reis e imperadores de antigamente.

Nenhum produto da natureza foi estudado com tanta profundidade como a produção de uvas e de vinhos.

Novas máquinas, novas técnicas e tecnologias são introduzidas na feroz disputa competitiva que a indústria do vinho apresenta.

Paradoxalmente, muitos viticultores (produtores de uva) e vinicultores (produtores de vinho) voltam a adotar práticas antigas, abandonando os progressos modernos, e baseando seu trabalho em filosofias as mais diversas. São destes produtores que iremos falar neste artigo.

Iniciemos pelos “produtores convencionais”, entre os quais muitos não têm a mínima preocupação com o meio ambiente. A uva é a fruta mais caprichosa, sujeita a uma enorme variedade de doenças, como o oídio e o mildio, o que obriga muitas vezes a aplicação de pesticidas quase que uma dezena de vezes numa única colheita. Não é à toa que o país que produz mais vinhos na Europa, a França, seja também o campeão do uso de pesticidas, aplicando cerca de 76 000 toneladas por ano; e a uva, que recobre apenas 2% dos terrenos cultivados, utiliza 15% deste total.

Ainda que estes pesticidas possam sair pela ação das chuvas e que cerca de 90% dos produtos fitossanitários sejam destruídos pela fermentação que transforma os açúcares presentes em álcool, o prejuízo ao meio ambiente e aos consumidores fica evidente. Leis e compromissos ambientais, cada vez mais severos, deverão mudar este cenário em médio prazo.

Dos produtores preocupados com a produção ambientalmente sustentável, iniciaremos pelo grupo mais numeroso, os “puros biológicos”. Eles não se uti-

lizam de pesticidas nem de herbicidas, mas, para proteger a vinha, podem se valer de produtos como o sulfato de cobre. Podem também utilizar produtos naturais, que a própria chuva se encarrega de lavar, como a calda bordalesa. Possuem um selo de certificação próprio (AB – Agricultura Biológica), outorgado após três anos de o produtor seguir fielmente o caderno de encargos da associação correspondente.

Os que pertencem à ala radical dos biológicos são chamados de “biodinâmicos”, por que se impõem condições muito mais severas que os da Agricultura Biológica. Baseiam seus procedimentos agrícolas na filosofia preconizada por Rudolf Steiner, austríaco, filósofo e místico que sistematizou diversas ciências no início do Século 20, entre as quais se destaca a Agricultura Biodinâmica, a Medicina Antroposófica e a Pedagogia Waldorf.

Além de não se valer de produtos químicos, os biodinâmicos recomendam o uso de produtos homeopáticos no tratamento do solo, como extratos minerais, plantas ou até mesmo animais, que incorporam à terra com o objetivo de saná-la, ou reequilibrá-la organicamente.

Há um respeito às forças cósmicas que atuam sobre o vinhedo, e suas diversas fases (poda, colheita, repouso vegetativo etc.) são tratadas à luz das influências da Lua, dos planetas e do Sol, através da utilização de um calendário lunar e um astral.

O produtor que aderir a esta filosofia pode receber as certificações Demeter ou Biodyvin.

Ainda mais radicais são os “naturalistas”, que diferem dos grupos citados, pois são contrários a qualquer utilização de produtos não naturais em qualquer fase de produção do vinho, seja na vinha, na vinificação, no envelhecimento na adega ou no engarrafamento.

O principal ponto de discórdia é que não se utilizam do dióxido de enxofre na conservação dos vinhos. Este produto – um excelente antibactericida e agente conservador do vinho – é utilizado desde a civilização romana, que obtinha o enxofre em seus afloramentos espon-

tâneos, o qual era embebido em trapos, que, depois de serem postos a arder, eram introduzidos nas tinas ou ânforas de fermentação.

Por esta razão os vinhos ditos estritamente naturais viajam muito mal, e raramente são rotulados. Normalmente são consumidos no próprio local de produção ou próximo a ele.

Passamos a um grupo muito conhecido por sua atividade, conhecido pela sua “lutte raisonnée” em francês, algo que poderíamos traduzir como “luta pela razão”.

Eles permanentemente procuram uma agricultura mais sustentável, e seu

objetivo é limitar os tratamentos químicos, visando sistematicamente recorrer a uma menor utilização de pesticidas e herbicidas. Diríamos que é um estágio de consciência que antecede aos produtores biologicamente mais radicais. Podem se valer de compostos orgânicos e outros tratamentos menos agressivos, e utilizam-se do monitoramento das condições climáticas para melhorar e minimizar o uso dos tratamentos.

Este grupo conta com dois selos de certificação para a viticultura: “Vitealys e Terra Vitis”.

Na prática, os mais bem sucedidos

pertencem ao grupo dos biodinâmicos. São nomes como Marcel Deiss, que inclusive se recusa a lançar mão dos usos e costumes da região da Alsácia, misturando diversas uvas para fazer um vinho mais equilibrado; ou mesmo Michel Chapoutier, o chamado “Rei do Rhône”.

Chapoutier foi convencido a entrar para a biodinâmica pelo viticultor François Bouchet, que já tinha feito o mesmo com a Sra. Lalou Bize-Leroy, a proprietária do Domaine do Romanée Conti (DRC), o vinho mais caro do mundo.

Vamos ouvir Chapoutier falando sobre a sua agricultura:

– “Se você usa inseticida para matar o inseto, você parte do ponto de partida que o inseto é mau. Mas o inseto apenas faz parte de um equilíbrio, talvez seu predador não esteja mais presente. Na tentativa de matá-lo você acaba destruindo o solo. Solos vivos são críticos para que se possam fazer bons vinhos. Por longo tempo, as pessoas achavam que apenas o clima era fundamental, mas o solo é o mais importante, é o próprio terroir. Todos os produtos de qualidade, como azeite, tabaco, café, chá e vinho, por exemplo, refletem o solo diretamente em sua qualidade final”.

Apesar de firmemente engajado na causa, Chapoutier não abre mão da utilização do enxofre, produto historicamente ligado à produção dos vinhos. A tese de Michel é que a fruta precisa ser madura, mas sem abrir mão da acidez necessária para o correto equilíbrio do líquido. A acidez é a chave da qualidade, ele enfatiza.

O grande decano e filósofo dos vinhos biodinâmicos, contudo, é Nicolas Joly, o mais importante produtor do Vale do Loire.

Vamos também ouvi-lo:

– “As pessoas de nossa família são muito naturais. Nós temos uma ligação particular com a terra. A vida nada mais é que a materialização da energia pela fotossíntese. O microscópio não tem acesso a esta realidade. O ser vivo não é nada além de uma soma de ritmos e de frequências, é um mundo vibratório. Eu vi os passarinhos desaparecendo, a terra ressecando. Era pre-

ciso fazer alguma coisa”.

Além de grande vinicultor, Joly também dá palestras sobre Biodinâmica:

– “O que eu faço é trabalho, não poesia. Eu me dirijo às pessoas que são capazes de compreender que a Biodinâmica é desde o princípio a vida; os agrotóxicos arrasam todos os micro-organismos em alguns anos, quebra-se a ligação das raízes à terra. É vergonhoso que não se explique isto aos agricultores. Nós matamos a particularidade de cada solo e a capacidade do clima de modelá-lo. Somente o vinho verdadeiro vai restar. No futuro, será o único mercado que sofrerá uma forte expansão. O capitalismo se destrói em seus próprios excessos. Nós vamos em direção a um mundo totalmente novo. Com a química obtêm-se grandes volumes na colheita sem nenhuma tipicidade. Graças à química, os chilenos e argentinos têm possibilidade de fazer vinhos com o mesmo gosto, iguais aos nossos – mas custando três vezes mais barato. Esta é uma batalha perdida para os vinicultores franceses se eles continuarem neste caminho.”

Nicolas Joly é uma espécie de bastião desta filosofia. Do alto da colina, ligeiramente banhada por esta luz doce tão característica do Anjou, Nicolas mantém seus dois olhos bem abertos sobre o patrimônio vinícola mundial.

Quando nós, bebedores de vinho, pousamos nosso lábio sobre seu Savennières – Coulée de Serrant, torna-se imprescindível que ele permaneça fiel em seu posto, pois seus vinhos são pura poesia engarrafada.

Ainda não foi dada a última palavra sobre este crescente número de produtores de vinhos que se preocupam com a sustentabilidade de sua viticultura e vinicultura. Só o futuro dirá, mas já temos a certeza de que alguns deles estão conseguindo fazer vinhos cada vez melhores com estas práticas. Só nos resta dizer: Saúde! 🍷

