A liberdade e o vinho

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

O vinho é a bebida na qual a humanidade dispende mais tempo de estudo, e, talvez por conta disto, a mais diversificada.

É impossível enumerar todos os tipos de vinhos existentes. Brancos leves, frescos, encorpados, acídulos, amadeirados, pesados. Tintos ligeiros, taninosos, densos, ácidos, intensos. Rosados refrescantes, gastronômicos.

Vinhos secos, meio doces ou doces. Tranquilos ou espumantes. Fortificados ou de mesa.

Como dizia Louis Pasteur, "o vinho é a mais sã e higiênica das bebidas".

Ressalvadas as questões de saúde e financeiras, você pode bebê-lo na quantidade, na hora e na qualidade que desejar.

Você tem a liberdade de escolher o tipo que mais lhe agrada. Existem até os que dizem "diga-me que vinho tu bebes e eu dir-te-ei quem és".

Isto na teoria. Na prática, a questão se apresenta um pouco diferente.

Só bebemos o que conhecemos, o que temos referência. Depois que degustamos o melhor, não queremos voltar a beber o pior. E aqui desmistificamos o primeiro dos sofismas, que é dizer que "fulano tem o paladar educado". Paladar não se educa, nasce pronto.

O paladar é a soma do sabor, que percebemos na língua e que são apenas cinco (ácido, doce, amargo, salgado e umami), com o aroma, que percebemos através das fossas nasais.

Como os demais sentidos, este também não "evolui" durante a vida. Uma terapia destinada às crianças com retardo mental é fazê-las experimentar alimentos dos cinco grupos de sabores, de forma a "ativar" a região neural responsável pelo sentido. Daí vê-se a importância da diversidade na formação do paladar.

A diversificação traz a evolução. Pelo aspecto nutricional, crianças que não gostam de verduras quase sempre provém de lares cujos progenitores também não gostavam e não lhe ofereciam.

O valor estético pode ser discutido, mas o sensorial costuma ter uma grande base comum entre as pessoas.

Saber se um quadro de Rafael "é melhor" do que um de Jackson Pollock é bastante subjetivo, mas perceber que uma macarronada boa é melhor do que uma ruim é bem mais simples.

Apelo para minha larga experiência dando aulas sobre vinhos: ao degustar às cegas, um grupo de pessoas preferirá um vinho quase que por unanimidade. É imprescindível que a prova seja feita sem o conhecimento de outros fatores que podem turvar o julgamento, como conhecimento prévio do rótulo, do preço, do produtor etc.

Conforme já largamente noticiado, apenas uma minoria ínfima de pessoas consegue identificar, às cegas, a marca de cerveja que diz ser sua preferida numa pesquisa prévia de preferência declarada.

Outros fatores que podem interferir na escolha do vinho são culturais – enquanto crianças italianas ficaram repugnadas quando viram o "ovo dos mil dias" (preparo chinês que enterra o ovo por um período debaixo da terra), crianças chinesas acharam extremamente repulsivo o queijo gorgonzola.

Qual grupo de crianças tem razão? Ambos, evidentemente. Os dois alimentos são simultaneamente iguarias e porcarias, dependendo dos ambientes culturais.

Em síntese, embora o paladar esteja inserido numa cultura, ele tem uma base fisiológica que precisa sempre ser respeitada.

Outra mentira deslavada apregoada pelos vendedores de vinho é que "o vinho caro, magnifico, acompanha qualquer comida".

Não é nada disto. Um tinto encorpado, como um Grand Cru de Bordeaux, jamais poderá escoltar um magro peixinho grelhado, e precisará de outro prato, muito mais rico e gordo (como uma paleta de cordeiro assada), para demonstrar todo o seu potencial.

Como no Brasil os compradores de vinhos caros são pessoas ricas, atarefadas e que têm pouco tempo (e disposição) para estudar, substitui-se o estudo (a cultura) pela banalização (o dinheiro pode tudo).

Faz parte do mesmo grupo de mentiras a derrubada de todos os conceitos atávicos sobre harmonização de vinhos com alimentos.

Não faz muito tempo uma ignorante sommelière brasileira recomendava vinhos feitos com a uva Sauvignon Blanc com churrasco, e, para peixes em geral tintos argentinos da uva Malbec. Talvez Brillat Savarin esteja se remexendo no túmulo.

Você pode ousar a partir de uma base coerente, assim como um músico experiente pode improvisar a partir de uma partitura pré-definida... não é sair juntando qualquer nota que o resultado será "ousado".

Existe uma corrente de pensamento que busca, sistematicamente, zombar do estudo do vinho, dizendo não existir uma ciência como a viticultura, a vinicultura e as técnicas de degustação.

São comuns as afirmações abaixo.

- Que um vinho barato, ordinário, ganhou uma degustação às cegas de grandes e caros vinhos. Isto pode ocorrer, ocasionalmente, assim como um time de menor expressão ganhar o Campeonato Brasileiro de Futebol, fato que já ocorreu algumas vezes. A exceção não invalida a regra. Existem também alguns concursos que só atribuem medalhas de ouro, prata e bronze para TODOS os vinhos concorrentes, ou seja, a pior colocação que um vinho pode receber é medalha de bronze, que depois ele passará a usar neste sistema de marketing mentiroso.
- Que não existem duas garrafas iguais quando o assunto é vinho. Pode haver variações num mesmo vinho e na mesma safra, mas são raras. Quando o vinho é guardado por longo tempo, estas diferenças tendem a se acentuar, por vários motivos entre os quais as condições desta estocagem prolongada. Embora a correlação entre preço e qualidade não seja direta, é claro que existe.

O vinho é um produto alimentício, que depende em parte de seu terroir original, ou se beneficia da mão que transforma a uva em vinho. A uva é o ingrediente principal que o vinhateiro transforma numa zurrapa ou num líquido magnífico.

Ao invés de se encarar a análise de vinhos como uma ciência, valoriza-se seu lado sentimental.

A esmagadora maioria das características do vinho pode ser medida, como acidez, amargor, doçura, corpo ou concentração. Infelizmente o que vemos normalmente descrito é a parte subjetiva; aromas de frutas vermelhas como morangos, citrinos como grapefruit amarelo ou abricot em compota.

Ainda que este lado, digamos, "pouco científico" do vinho possa aportar uma pitada de poesia, os ignorantes metidos a "entendidos" costumam aumentar sua importância, porque lhes falta a base científica da análise.

Interessante é que outros, ainda mais ignorantes, profiram aquela frase lapidar: "Em matéria de vinho, não conheço nada. Só sei de que alguns eu adoro e de outros não. E confio no meu gosto".

Até os animais têm paladar e preferências. É preciso estudar o vinho para, conhecendo-o, maximizar seu dinheiro, comprando vinhos de boa relação preço/qualidade e combiná-los com os alimentos corretos, valorizando ambos.

Outros argumentos são de caráter econômico: "Você tem o direito de gastar seu dinheiro da forma que quiser, comprando o vinho que quiser e bebendo-o com qualquer coisa. Isto de combinação é coisa de enochato".

Eu sempre digo: os milionários não precisam conhecer de vinho, basta pedir ao sommelier um vinho acima de duzentos dólares e poucas vezes beberão vinhos ruins. Somos nós, os que não são milionários, que precisamos estudar e aprender sobre o vinho.

A liberdade de escolha para o vinho se consegue através do conhecimento e da diversificação das opções. Assim como a chave para a democracia política é a existência pluripartidária e eleitorado consciente, a mesma coisa se aplica ao vinho. Para ter liberdade é necessário ter opções variadas de escolha, informação abundante e consumidor estudioso e atento.

Como dizia o poeta francês Paul Éluard: "Sobre a saúde que volta, sobre o risco que passou, sobre a esperança esquecida, teu nome escrevo. E pelo poder de um nome, recomeço a minha vida, nasci para conhecer-te, para te chamar: LIBERDADE".

As duas maiores bênçãos do ser humano: liberdade e saúde! Com uma bela taça de vinho na mão.