

Quem controla a qualidade dos vinhos?

Apesar de todo o ouro levado do Brasil, Portugal sempre esteve em débito com a Inglaterra. Através de sua influência na Corte Portuguesa e acordos comerciais, como o Tratado de Methuen, os ingleses sempre conseguiram vantagens nos negócios bilaterais.

Este tratado, assinado entre as partes no início do século 18, especifica que os portugueses deveriam adquirir produtos manufaturados ingleses, especialmente os tecidos, e, em troca, estes retribuiriam consumindo vinhos lusos.

Na prática o tratado acabou prejudicando os portugueses. Como se dava esta aquisição de vinhos? É o que vamos ver.

Os certificados da dívida portuguesa eram negociados na bolsa londrina, e lá adquiridos por uma fração de seu valor facial. Assim um título de 100 escudos, como exemplo, era comprado por apenas 20.

Alguns navios mercantis ingleses os adquiriam e rumavam a Portugal, onde adentravam o Rio Douro através da cidade de O'Port (cidade do Porto).

Nas pequenas propriedades rurais onde o vinho era produzido, os filhos de Albion os adquiriam por valores irrisórios, pagando com os "warrants", os tais certificados da dívida portuguesa, e cabia ao governo luso pagar ao produtor o valor do certificado.

Dizem que às vezes estes navios quase piratas raptavam algumas moçilas mais bem apessoadas e na flor da idade, e as abandonavam na cidade do Porto, de onde as ex-donzelas tinham que fazer uma longa viagem de retorno, em carro de boi, à época o único transporte disponível por terra.

O Douro é uma das três melhores regiões do mundo para produção de vinhos, com temperaturas altas de dia e muito baixas à noite, além do solo e condições orográficas perfeitas.

Chegando ao mercado doméstico os aventureiros ingleses vendiam seus vinhos por algumas vezes o valor pago,

que, como vimos, era, na verdade, uma fração do valor real dos títulos de reconhecimento da dívida. Os lucros eram altíssimos, tendo este tipo de comércio prosperado e aumentado significativamente em seu início.

Acontece que começou a faltar vinho, e alguns comerciantes passaram a levar vinhos de outras regiões portuguesas para o Douro, onde ele era fortificado e misturado ao genuíno Vinho do Porto.

Por causa destas falsificações a qualidade do vinho caiu muito, e os consumidores ingleses, muito insatisfeitos, começaram a reclamar e não comprar mais. Ainda hoje a Inglaterra é o país de maior consumo de Vinho do Porto.

Neste cenário entra em ação o despotismo esclarecido, o Marques de Pombal, uma das figuras mais lendárias e carismáticas da história de seu país. Ele, com verdadeira "mão de ferro", reconstruiu o Chiado depois do grande terremoto com suas ruas traçadas em linhas retas, com acréscimo de importante ganho urbanístico para Lisboa.

Imagine agora as pressões de marcação das fronteiras que há nas mais famosas regiões produtoras de vinho. Para evitar a contrafáçao vinícola o Marques manda fabricar cerca de 1 500 menires de pedra (aqueles rochas grandes que estão sempre na mão do Obelix, companheiro inseparável de Asterix), marca-os com o timbre real e coloca-os em espaçamentos determinados de forma a cercar a região produtora de Vinho do Porto.

Quem fosse pego adentrando a região produtora com vinhos ou uvas era condenado à morte.

Estava legalmente instituída a primeira "região demarcada" de produção dos vinhos, conceito chave que hoje está na raiz de todo vinho de boa qualidade produzido no mundo.

Por exemplo, há uma dramática diferença de qualidade entre um Chianti Clássico (a região de produção inicial) e um Chianti (a região expandida). A palavra "Clássico", grafada num rótulo italiano, significa exatamente a região inicialmente demarcada, o mesmo acontecendo na França para a palavra "Villages".

Um "Côtes Du Rhône" é um vinho razoável, genérico, enquanto um

ta é a Itália, com quase 6 000 regiões demarcadas de vinhos.

Se um italiano ao completar 18 anos bebesse uma garrafa de um tipo de vinho diferente por dia demoraria quase vinte anos para experimentar todos os vinhos produzidos por seu país.

Normalmente ao conceito de região demarcada está associado uma ou um conjunto de castas (uvas) que podem ser plantadas naquele local. Às vezes também existem restrições quanto às técnicas utilizadas ou sistemas de fabricação para o vinho.

A chaptalização (acrécimo de açúcar no mosto para aumentar seu teor de álcool) é permitida em algumas regiões e proibida em outros. Algumas AOCs (appellation d'origine contrôlée) francesas estipulam que o vinho pode ser chaptalizado em até um grau de álcool, o que dificilmente pode ser comprovado na prática.

Imagine agora as pressões de marcação das fronteiras que há nas mais famosas regiões produtoras de vinho.

Você possui um terreno na parte interna da região demarcada da Champagne, que vale alguns milhões de euros. A propriedade de seu vizinho, apesar dele possuir a mesma extensão e ser contígua à sua, vale muito pouco, pois ela está fora do perímetro demarcado para a produção do melhor espumante do mundo.

O que ele faz? Pressiona o governo para que aumente as fronteiras da região demarcada.

Quando o governo cede, muitas vezes a qualidade do vinho produzido nesta região expandida cai drasticamente.

Todos os países produtores de vinho de grande qualidade limitam a produção de determinados tipos de vinhos a regiões demarcadas com esta finalidade: A França tem cerca de 700 (Bordeaux, Bourgogne, Beaujolais, por exemplo); Espanha e Portugal cerca de 60 cada; mas o país recordis-

"Côtes Du Rhône Villages" produzido em "Beaume de Venise" ou "Cairanne" pode ter a qualidade equivalente a um "Chateneuf-du-Pape", é muito melhor e custa apenas um pouco mais que os "Côtes du Rhône" normais.

Então, quem controla esta qualidade mínima?

Não nos esqueçamos, também,

que muitas vezes pertencer a uma região demarcada significa lucro e sobrevivência, e ser excluído dela pode representar a falência.

Para que um vinho possa receber o nome de sua região demarcada, além de estar geograficamente dentro dela, é preciso obedecer a alguns requisitos legais, que variam de região para região.

Em Portugal, por exemplo, é só a casta (uva). Se você está numa determinada região, tem uma série de castas que você pode legalmente utilizar, sendo as demais vedadas.

Por exemplo, a Sirah era proibida no Alentejo e um vinho feito exclusivamente com esta uva recebeu o nome de Incógnito, embora um pequeno acróstico no rótulo traseiro indicasse por suas iniciais a casta com que aquele vinho tinha sido feito.

Algumas vezes as proibições são tantas que não são obedecidas. O Chianti para ter este nome tem que ser produzido obrigatoriamente, com as castas Sangiovese, Canaiolo e Trebbiano (esta uma uva branca). Descobriu-se que um vinho feito 100% com a uva Sangiovese era melhor, mas proibido. O que os produtores italianos fizeram?

Começaram a produzir vinhos monovarietais Sangiovese que eram, sistematicamente, desclassificados para categorias de vinhos inferiores e não eram rotulados como Chianti. Como eles eram melhores, acabaram sendo procurados pelos consumidores e estes vinhos desobedientes receberam o apelido de "supertoscans". A legislação italiana acabou sendo mudada por causa deles.

Também para receber o selo de uma determinada região o vinho tem que ter uma qualidade mínima. Aí é que está o grande ponto de conflito.

Maus produtores ou produtores em larguíssima escala fazem muitas vezes vinhos bastante ruins, que podem desonrar o nome da região.

Então, quem controla esta qualidade mínima?

É aqui que entra o papel dos "Conselhos Reguladores", que têm como função experimentar o vinho e verificar se ele possui a qualidade mínima e a tipicidade para o vinho poder ostentar o nome de sua região de origem.

A grande maioria destes conselhos é composta, como é óbvio, por empregados do governo.

Normalmente eles se limitam a verificar os requisitos legais (castas, rendimento da produção, técnicas de fabrico, por exemplo) e a qualidade mínima.

O Institut National de Appellation d'Origines (I.N.A.O.), órgão estatal francês, muitas vezes atua sobre a tipicidade de um vinho, causando bastante polêmica.

A tipicidade é um conceito bastante intuitivo, mas difícil de explicar, assim como a elegância de um vinho. Significa que um produtor tem que ter um determinado padrão, algumas características organolépticas (relativo ao gosto) facilmente identificadas pelos consumidores.

Havia no Loire um produtor bastante polêmico, de nome Didier Daugeneau. Ele morreu alguns anos atrás de um desastre de ultraleve. Pois bem, enquanto vivo, ele resolveu revolucionar e produzir o melhor Pouilly Fumé, um branco à base da casta Sauvignon Blanc, normalmente ácido, gostoso, com pouco corpo e descompromissado.

Ele acabou conseguindo dois vinhos, que rotulou com os nomes de "Pur Sang" e "Silex", que eram espetaculares, e evidentemente excediam os padrões mínimos de qualidade, mas que eram encorpados, densos, estruturados. O Conselho da região acabou desclassificando seus vinhos e não lhe permitia rotulá-los como Pouilly Fumé.



IVAN CARLOS REGINA

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

A polêmica, como era de se esperar, foi boa para o negócio de Daugeneau, pois todos queriam experimentar seus vinhos para saber quem tinha razão.

Algumas experiências com Conselhos Autorreguladores privados, compostos apenas por membros indicados pelos produtores, não deram muito certo.

Muitas vezes os Conselhos Reguladores especificam exatamente o nível de qualidade de um determinado vinho, como no caso dos alemães. Nos rótulos dos vinhos germânicos há uma clara indicação do nível de qualidade do vinho, além de um número que pode ser decodificado e através dele verificado a data e o nome dos participantes na prova que definiu a qualidade daquele vinho, assim como outras características como região de produção e casta.

Mesmo assim um grupo de produtores alemães considerou os critérios governamentais bastante frouxos e se autoimpôs normas e regulamentos de qualidade ainda mais estritos e severos. Esta associação se chama "Charta" e, quando você vir este nome num rótulo, significa que o vinho é bastante bom.

Os exemplos mais bem sucedidos acontecem quando a iniciativa privada e o controle estatal se unem para elevar a qualidade média de uma determinada região no rótulo algumas vezes é uma garantia de bons vinhos, outras simplesmente asseguram que o vinho tem aquela procedência geográfica.

Como sempre, cabe a você, gentil leitor, a última e definitiva palavra sobre a qualidade dos vinhos. Abra a garrafa e verifique. Saúde!

