

Jerez, cores e sabores da maturidade



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

Jerez, cores e sabores Jerez é o vinho da maturidade. Conhecido mundialmente como um dos emblemas da Espanha, atravessou um período de baixa no mercado internacional, no qual disputa espaço principalmente com o vinho do Porto, mas vem ressurgindo e ganhando terreno.

É produzido na Andaluzia, sul da Espanha, ao redor da cidade de Jerez de La Frontera, que tem este nome por estar na antiga fronteira entre as dominações cristã e muçulmana. A região demarcada compreende um triângulo ao noroeste da Província de Cádiz, composta por oito municípios, além de Jerez de La Frontera, entre eles Sanlúcar de Barrameda e El Puerto de Santa Maria.

O Jerez deve sua fama às condições de solo e clima, da uva e pelo método de fabricação e envelhecimento (solera). A uva é plantada sobre três tipos de solo: as albarizas, os barros vermelhos e as areias. O primeiro é o melhor, com 40% de teor de carbonato de cálcio, que, por sua pobreza de nutrientes e boa absorção de água propicia vinhos com bom corpo e graduação alcóolica, acidez equilibrada e tipicidade de um grande Jerez. Predominam as variedades de uva Palomino (a mais difundida) e a Pedro Ximenez (que dá origem ao vinho de mesmo nome), e ainda um pouco de uva Moscatel.

As uvas Pedro Ximenez são colocadas sobre placas de amianto, cobertas com plástico e deixadas ao sol (processo chamado de soleo), para acentuarem seu teor de açúcar. Depois, são prensadas e, ao mosto sem fermentação, adiciona-se aguardente vínica. Colocada para envelhecer em barris de carvalho, esta mistura permanece alguns anos para depois dar origem a um vinho doce, extremamente aromático e saboroso.

Já com a uva Palomino (também chamada Listán), o método é bem diferente. As uvas são esmagadas e fermentadas em barris de carvalho americano de 500 ou 600 litros, chamadas botas jerezanas, as quais se enchem parcialmente, deixando ar em seu interior. Terminando a fermentação tumultuosa, cria-se uma película branca amarelada chamada flor, tecnicamente uma levedura, cujo desenvolvimento determinará o tipo de vinho que vai ser produzido.

Se a flor permanece constante, o vinho é encabeçado (acrescido de aguardente vínica) e dá origem ao chamado tipo Fino. Se a flor se altera para uma cor branco grisalha e mais delgada, o vinho gera o tipo Amontillado. Já os que não criam a flor dão origem ao tipo Oloroso. Interessante é que vinhateiros experimentados, pagos e treinados para esta finalidade, pressentem, antes da criação da flor, qual o destino final do vinho base, adotando os procedimentos adequados à confecção de cada um dos tipos.

Há produtores que se destacam, mas a qualidade média do Jerez é muito boa, sem maus fabricantes. Alguns chegam a envelhecer seu vinho por até 60 anos, produzindo verdadeiros néctares, espessos e para serem tomados em estado de meditação.

As primeiras notícias sobre Jerez vêm do primeiro século antes de Cristo. Um geógrafo grego escreveu que as vinhas foram implantadas na região por volta de 1100 a.C. pelos fenícios. Recentemente foram encontrados dois lagares, supostamente do século 7 a.C., o que prova que o Jerez fenício foi, no mínimo, contemporâneo de Cartago.

Seguiu-se a ocupação grega, com seu refinamento sensorial, a cartaginesa, e em seguida a romana, que intensificou o tráfego

dos produtos agrícolas na região, em especial o azeite, o vinho e o garum (molho de peixe azedo). A dominação romana durou de 133 a.C. até 409 d.C., e deu à cidade os nomes de Ceret e Ceritum. Com a queda do Império Romano, a região foi invadida pelos vândalos, que lhe deram o nome de Andaluzia. No ano de 711 os árabes arrebataram a posse da terra dos visigodos, no Pago de La Ina, e rebatizaram a região como Scherisch.

Em 966, o Califa Alhaken decide arrancar todo o vinhedo jerezano pois as uvas poderiam servir de alimento aos guerreiros inimigos. A população local conseguiu que a pena só se aplicasse a um terço dos vinhedos. Em 1264, Afonso X, “O Sábio”, retoma a região para o cristianismo, dando grande impulso ao seu vinho, nesta época já comercializado com a Inglaterra, com o nome árabe da cidade, “Scherich”. Em 1150 o geógrafo árabe Al Idrisi desenhava a região de produção, cujo mapa encontra-se atualmente na Inglaterra.

No ano de 1402, quando promulgada lei que proíbe o arranque das vinhas e a criação de abelhas próximas aos vinhedos, já os vinhos de Jerez constituíam fonte de riqueza para o reino. O Jerez chegou à recém descoberta América, tendo participado das diversas excursões marítimas. Em 1587, alvo de pirataria, o Jerez passou a ser muito consumido na Inglaterra – o Rei James I ordenou que sua mesa fosse abastecida diariamente com 48 litros de Jerez. Ingleses, escoceses e irlandeses resolveram negociar seus vinhos, adquirindo bodegas (vinícolas), como Gonzalez Byass, Garvey, Osborne, William Humbert, Sandeman, e até franceses como Domecq, tudo isto no século 18.

A Província de Cádiz, no sudoeste da Andaluzia, tem a forma de um triângulo, cujos lados são o Oceano Atlântico e os rios Guadalquivir e Guadalete. O vento de poente é o que aporta às uvas umidade marítima, e que nos meses de verão atua como fator moderador, evitando que a planta atinja temperaturas excessivamente altas. A umidade relativa do ar, em torno dos 70%, é importante fator para a formação da flor.

A principal uva, como já dissemos, é a Palomino, com diversas sinonímias. Seu cultivo na região é tão antigo que é considerada variedade autóctone. Essa uva branca dá origem a quase todos os tipos de vinhos produzidos, dependendo de seu trato, e responde por cerca de 94% da área plantada.

Outra variedade importante é a Pedro Ximenez (cerca de 4% dos vinhedos), que dá vinhos doces de grande qualidade, com gosto de fruta e aromas peculiares. A Moscatel (1%) dá origem aos vinhos de mesmo nome. A colheita, manual, começa em setembro e dura cerca de 20 dias. As uvas são acondicionadas em caixas plásticas para que não sofram danos. A produção é da ordem de 100 milhões de quilos de uvas, e as vendas oscilam em torno de 100 milhões de garrafas, das quais somente 20% se destinam ao mercado espanhol, sendo o restante exportado.

Nas bodegas as uvas são desengaçadas (retirados os cabinhos) e passam pela prensa horizontal de inox onde se obtém o mosto gema, matéria-prima do Jerez. O mosto é então fermentado em aço inox em temperatura controlada, sendo que algumas bodegas ainda realizam a fermentação em tonéis de carvalho novo. Depois o vinho repousa por três meses, o que possibilita já uma primeira classificação: se muitos lípidos, estão aptos para seguirem sua evolução em Finos, Manzanillas ou Amontillados; vinhos com

mais corpo, ideais para a criação de Olorosos; os ainda indefinidos aguardam sua evolução posterior.

A criação dos vinhos de Jerez se realiza em botas, ou seja, tonéis de carvalho americano com volume de 500 ou 600 litros, que são cheias somente até 5/6 avos de sua capacidade inicial. Até o segundo terço do século 19 o Jerez era envelhecido pelo sistema de safras, mas a forte demanda provocada por sua comercialização na Inglaterra levou os importadores ingleses a solicitar das bodegas jerezanas um produto homogêneo e com sabor uniforme. Nascia então o sistema de “criaderas e soleras”. Cada tipo de vinho possui uma linha de tonéis chamada solera e várias linhas de tonéis chamadas criaderas. Os tonéis, ou botas, se alinham em fileiras de três alturas, cada uma das quais se constitui numa escala. A fileira mais perto do solo se chama solera, com o vinho mais antigo. Dela retiramos uma certa quantidade de vinho quando queremos engarrafá-lo e vendê-lo. A mesma quantidade é retirada da segunda fileira, ou primeira criadera, e acrescida na solera. A quantidade recolhida na primeira criadera é recolhida da segunda, que por sua vez é preenchida com vinho jovem. Esta complexa operação é chamada em Jerez de “corrida de escalas”, mas recebe o nome corrente de criação de solera. É um procedimento dinâmico e caro, mas que permite a homogeneização de qualidade das diversas safras em um produto padrão. No primeiro ano o vinho sobe nos barris da última escala, e logo, a cada ano, meio tonel sobe a outro mais velho, e ao final de sete ou oito anos, o vinho jovem chegou ao tonel superior, e é exatamente igual ao vinho velho e padrão. Digamos poeticamente que o vinho velho vai “ensinando” aos mais jovens sua educação esmerada.

Os Finos e Manzanillas têm um envelhecimento mínimo de três anos, e podem chegar a possuir quatorze criaderas. Quando os Finos começam a perder a flor continuam a evoluir em contato com o ar, dando origem aos Amontillados. Os Finos podem se converter em Amontillados, aumentando o conteúdo de álcool para 16,5%, ou deixando os vinhos envelhecerem sem refrescá-los com vinhos mais jovens. Dessa forma, os nutrientes são consumidos e a flor morre. Vem daí a explicação que um Amontillado é como se fosse um Fino envelhecido.

Os Olorosos envelhecem a 18% e portanto sem a criação da flor. A classificação definitiva dos vinhos se dá após três anos de sua evolução.

Os tipos Fino e Manzanilla não são feitos para envelhecerem. Após engarrafados estão prontos para o consumo, devendo, depois de abertos, serem bebidos rapidamente. Já os tipos Amontillado, Olorosos e Pedro Ximenez podem durar muitos anos na garrafa, e mesmo depois de abertos duram alguns meses. A temperatura de serviço é a seguinte: Finos e Manzanillas, de 7 a 9 graus; Moscatéis a 5 graus; Olorosos a 20 graus; Amontillados a 14 graus; Palo Cortado a 15 graus; e Pedro Ximenez a 17 graus.

Os vinhos de Jerez são o acompanhamento ideal para os tapas, os petiscos que os espanhóis consomem em pequenas porções, antes do almoço. Seu alcance, porém, vai mais longe, combinando com alguns pratos de difícil casamento com vinhos de mesa. Vamos finalmente conhecer os principais tipos de Jerez e sua combinação gastronômica: **FINO** – Cor de ouro palha, pálido. Aroma pronunciado mas ao mes-

mo tempo delicado, lembrando amêndoas. Ligeiro, seco e pouco ácido. Álcool entre 17 e 25 graus. É um vinho alegre, para ser servido normalmente como aperitivo, acompanha bem mariscos, peixes, e mesmo aqueles preparos em que vinhos de mesa não casam bem, como pescados temperados, fritos ou defumados. Também enfrenta com galhardia pratos que desmaterializam os vinhos de mesa, como aspargos ou alcachofras, comida mexicana picante ou saladas avinagradas.

AMONTILLADO – Cor âmbar, aroma mais acentuado, de avelãs. Suave e pleno ao paladar, seco. Álcool entre 18 e 26 graus. Vinho senhorial, para degustar lentamente, de preferência com embutidos de sabor marcante, como jamon serrano e queijos como o manchego. Recomendo também para sopas de pescados, cremosas, à base de queijo ou com patês de aves.

OLOROSO – Cor escura, muito aromático. Corpo pronunciado, denso, aromas a nozes, variando do tipo seco ao doce. Álcool entre 18 a 20 graus. É o tipo mais antigo, aquele responsável pelo sucesso da região. Varia muito quanto ao teor de açúcar, podendo ser servido como aperitivo ou acompanhando sobremesas não muito doces. Deve ser servido à temperatura ambiente, é ótimo com frutas secas. Mais seco, escolta com dignidade pratos de sabor marcante, à base de pimentão ou curry.

PALO CORTADO – Intermediário entre os dois anteriores, com aroma de Amontillado e paladar de Oloroso. Raro de ser encontrado.

PEDRO XIMENEZ – É um vinho espesso, de cor negra, aromático e extremamente doce, agradecendo o envelhecimento. Deve ser servido próximo da temperatura ambiente, puro e após a refeição, ou acompanhando sobremesas. Pode inclusive fazer parte dela, como por exemplo, ser servido como “top” de um sorvete de creme.

MOSCATEL – Também doce, feito com a uva do mesmo nome. É raro, apresentando cor escura e aromas primários da uva que lhe dá o nome.

LA MANZANILLA – Teoricamente é do mesmo tipo do Fino, porém produzido na cidade de Sanlúcar de Barrameda. É um vinho muito pálido e aromático, ligeiro, seco e pouco ácido. É também um dos raríssimos vinhos que apresentam um ligeiro toque salgado, pois é criado em tonéis perto da praia e a brisa marítima carrega um pouco de sal para dentro dos tonéis. Pelo seu corpo delicado é indicado especialmente como aperitivo, podendo ser servido com mariscos ou azeitonas.

CREAM – Sempre feito da combinação de um vinho oloroso com uma parte de Pedro Ximenez, é normalmente suave, aromático e ligeiramente doce. Feito principalmente para agradar ao paladar inglês, servindo igualmente como aperitivo ou vinho de sobremesa.

Vamos finalizar, citando o grande Shakespeare (em Henrique VIII), orgulho da nação inglesa e da humanidade: “Se eu tivesse mil filhos, o primeiro princípio humano que lhes ensinaria seria fazer-lhes abdicar das bebidas aguadas e torná-los aficionados ao Jerez”.

Siga o conselho do grande bardo, torne-se você também um fã deste nobre vinho. Saúde! 🍷