

A safra do vinho é importante?



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

Muitos leitores desta coluna fazem-me frequentemente esta pergunta. Nada melhor que responder por escrito, de maneira que todos possam entender esta questão, relevante e complexa como tudo que se relaciona com o mundo dos vinhos.

A primeira coisa que devemos abordar é o que é uma safra boa e outra ruim.

A safra de excelente qualidade é aquela que permite o cultivo e a colheita de uvas sãs e em perfeito estado de maturidade. Muitas empresas têm um viticultor apenas para cuidar desta fase, que termina com a entrega das uvas na adega. Daí para frente a responsabilidade é do vinicultor, que é aquele que fará o vinho a partir da matéria-prima que lhe for entregue.

Consta que Paul Pontalier, contratado pelo Château Margaux (que vivia uma fase não tão boa de qualidade), foi avisado diretamente por seu proprietário, que lhe resumiu a missão:

– “Queremos fazer o melhor vinho do mundo!”.

– “É fácil” – respondeu o genial enólogo – “Basta me entregar as melhores uvas do mundo”.

Muitos maus cozinheiros conseguem estragar até mesmo bons ingredientes, mas é fato que não se consegue praticar boa culinária, com insumos estragados, ruins ou passados.

Da mesma forma uvas estragadas ou verdes jamais produzirão grandes vinhos, em que pese o intenso tratamento físico-químico que alguns enólogos lhes impingem.

A videira apresenta suas idiosincrasias, é uma planta ao mesmo tempo de fácil produção, mas que para entregar frutos de alta qualidade depende de exatas condições fitossanitárias, teor de integridade e maturação e cuidados que lhe acompanham desde seu ciclo vegetativo até o crescimento dos bagos maduros.

A principal influência nestas condições é dada pela tríade: clima, solo e variedade de uva plantada.

Caso a videira ainda vá ser plantada podemos escolher criteriosamente estes fatores, mas no caso de parreirais antigos, já instalados, tanto clima quanto solo já está previamente definido.

Cada variedade de uva precisa de um regime de tempo diferente (pluviometria, insolação, variação diária entre temperatura máxima e mínima etc.).

A uva Shiraz/Sirah (mesma casta com dois nomes) é originária da Mesopotâmia e adora clima semidesértico, com altos níveis de insolação anual. Por isto se dá tão bem no Sul da França, nas encostas do Aconcágua no Chile ou na

Austrália. O mesmo regime climático que daria ótimas uvas para vinho da casta Shiraz obteria um Riesling de péssima qualidade. Esta delicada casta branca jamais pode ser calcinada, tem uma casca muito fina que sofre danos irreparáveis com o excesso solar. Por isto se dá bem na Alsácia francesa e nos vales enevoados do Rio Reno alemão.

A Pinot Noir é, por assim dizer, a mais branca das castas tintas e apresenta casca fina e sumo delicado, e por isto não se dá bem em climas muito ensolarados. Prefere climas frios/cálidos como sua Borgonha natal ou até os frios/chuvosos, como os dos estados norte-americanos de Oregon e Washington.

Já a Cabernet Sauvignon é uma casta parruda, com casca grossa e sumo encorpado e taninoso, por isto se aclimata com mais facilidade em uma enorme quantidade de países, o mesmo acontecendo com a uva branca Chardonnay, uma verdadeira coringa.

Entrando diretamente no cerne da questão, há regiões vinícolas com climas terrivelmente oscilantes e outras com grande estabilidade climática.

Quando dizemos que o Cabernet Sauvignon chileno teve uma ótima safra em 2001, não significa que as safras adjacentes (2000 e 2002) tenham uma qualidade muito inferior a ela. Os vales chilenos normalmente são protegidos das influências oceânicas e com regime de chuva estável, assim a diferença de qualidade e preço entre um vinho chileno de uma safra ótima de outra regular é muito pequena.

Já onde a uva tem dificuldade para amadurecer as variações de qualidade e preço podem ser dramáticas.

Um tinto da Borgonha, exclusivamente feitos com a casta Pinot Noir, de uma safra boa pode custar o dobro do mesmo exemplar de uma safra regular.

No caso dos Rieslings alemães, um ano ruim dará origem a vinhos menos concentrados, em termos de açúcar, nas categorias Kabinett, Spatlese e Auslese, que podem ser bons, mas jamais fantásticos.

Uma grande safra, perfeita, com alto teor de insolação e chuvas na hora certa podem gerar mostos açucarados, que darão origem a vinhos nas categorias Beernaulese, Trockenbeernaulese e Eiswein, produzidos raramente e

que são verdadeiros néctares, naturalmente doces e de incrível concentração.

Uma meia garrafa de um Eiswein (o topo da pirâmide em termos de qualidade) pode valer até cem vezes ou mais o preço de um bom Riesling classificado como Kabinett.

A uva jamais pode ser colhida debaixo de chuva. Quando a maturação está completa é necessário, caso ameace chover, colhê-la o mais rápido possível. Muitos vinicultores se preocupam até com o orvalho noturno, preferindo colher os bagos nas horas mais secas do dia. Em recente viagem à Itália presenciei uvas chegando à adega completamente molhadas, com larga porção líquida e já em processo de fermentação, o que daria origem, evidentemente, a um péssimo vinho.

Algumas vezes as condições climáticas são péssimas, e o ano de colheita é considerado “horribilis”. Assim foi com a safra 2002 em boa parte da Europa. Uma conceituada firma da Borgonha, de tradições seculares, para não deixar de vender seu prestigiado Corton (um vinho raro e caro) contrabandeou uvas de outras regiões para produzi-lo. Foi denunciada às autoridades competentes e teve sua reputação tão abalada que precisou ser vendida após séculos pertencentes à mesma família.

Quando o assunto é vinho as generalizações são muito perigosas, mas ao menos um conselho pode ser dado, e é quase infalível: nas melhores safras compre vinhos de pequenos produtores, pois estes, embora não tenham os mesmos recursos que os grandes, neste caso produzem vinhos de ótima qualidade a um preço mais acessível, pois a natureza ajudou.

Nas safras piores compre os segundo ou terceiro vinhos de grandes produtores, pois eles terão, com certeza, meios, recursos e procedimentos nos vinhedos para produzir bons vinhos, mesmo em anos piores, e como serão vinhos de uma safra considerada menos boa, também serão mais baratos.

Na hora da compra procure levar sempre consigo uma tabelinha com as notas das safras. As importadoras costumam dá-las de presente e as revistas especializadas sempre as publicam.

Nas grandes safras a média da qualidade do vinho é melhor, o que não significa que não possam existir magníficos exemplares em safras regulares.

Lembre-se de comprar uma garrafa e experimentar, porque o melhor juiz é sempre seu gosto: Saúde! 🍷

