

O vinho e suas



decisões



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

Muitas pessoas creem que é fácil fazer vinho e que sua qualidade só depende do controle de sua produção industrial.

O vinho é o alimento mais complicado e que recebeu mais estudos por parte da humanidade, desde seu insumo, a uva, até chegar à taça o líquido inebriante.

Vamos juntos hoje percorrer este caminho árduo e ver como os homens que o produzem estão permanentemente a tomar difíceis decisões.

Vamos imaginar que você quer adquirir uma propriedade vinícola. Aonde você gostaria de produzir um vinho que pudesse levar estampado no rótulo o seu nome? Nas encostas ensolaradas de Mendoza, nas pequenas e onduladas colinas da Toscana, nas planícies da Gironde (onde se faz o famoso Bordeaux), nas escarpas e socacos do Rio Douro, na longínqua Austrália ou na movimentada Califórnia?

Para facilitar, partamos do princípio que o seu avô, aquele imigrante europeu, lhe deixou como herança uma bela propriedade com alguns hectares na Serra Gaúcha, e você, agora aposentado, resolveu produzir vinho para ser comercializado aqui no Brasil, assim te poupamos da primeira decisão.

Você pega um avião e ao ver a beleza da paisagem onde está a sua “linha” de terra, resolve morar lá mesmo, a fim de facilitar o gerenciamento de sua propriedade.

A primeira decisão que você vai ter que tomar é que tipo de uva plantar. Cada variedade se adapta a um determinado tipo de terreno, ou, como mais facilmente vemos escrito, a um “terroir”. Esta palavra francesa designa um conjunto de características que pesam sobre a produção de vinho e que não podem ser modificadas pelas mãos dos homens. A declividade do terreno, o clima, o regime de chuvas, o tipo do solo, a face solar da área, entre outras, são normalmente citadas como componentes a serem analisados antes da plantação da propriedade com uvas viníferas.

Nesta altura, se você não for um enólogo, já encontrará bastante dificuldade de seguir adiante. Digamos então que você contratou um enólogo recém-formado, que todo mundo falou que era um rapaz brilhante no seu tempo de faculdade.

Ele apresenta a você três possibilidades: plantar uvas viníferas para produção de vinhos tintos, ou uvas brancas e tintas para produção de espumantes (os melhores espumantes levam em sua composição mosto de uvas tintas misturadas às brancas) ou uvas da variedade Moscatel para produção de espumantes doces que estão se saindo muito bem no Brasil.

Você, como saudosista que é, resolve honrar a memória do avô que lhe legou a herança e decide fazer um belo vinho tinto, como aqueles produzidos na terra natal de seu ascendente.

Depois de muito estudo e confabulação decidem (você e seu enólogo) plantar as seguintes variedades: 65% da área com uvas Merlot (que é muito bem adaptada aos nossos terrenos), 15% de Cabernet Sauvignon (para dar cor e estrutura tânica a seus vinhos), 10% de Cabernet Franc (para doar ao mosto acidez e aromas) e 10% de Petit Verdot (para entregar cor e concentração ao futuro mosto vínico).

Esta distribuição de uvas é exatamente a mesma que encontramos em muitas propriedades na região de Bordeaux, e assim você crê que não poderá dar muita coisa errada.

Você investe na compra das mudas e seus cavalos (as uvas viníferas, por causa da filoxera precisam estar sempre a cavalo de outras variedades mais rústicas) e decide o espaçamento entre elas, além de, obviamente, escolher o sistema de plantio de espaldeira, ou seja, em arames, e jamais em caramanchões. Contrata a mão de obra e planta suas futuras videiras.

Aí só restará a você olhar o parreiral durante quatro anos em média, que é o tempo que as plantas demoram a começar a produzir. É melhor arrumar uma fonte de renda em paralelo, porque durante este interregno você só terá despesas de ma-

nutenção do vinhedo e não colherá um mísero bago de uva.

Alguns anos depois, você se prepara para sua primeira colheita. Você fez as aplicações agrícolas de preventivos contra o oídio e o mildio, fungos que costumam atacar as frutas, e vê com orgulho os cachos iniciarem seu nascimento. Num determinado dia, você observa que um pequeno bago está com uma mancha vermelha, e, antes que você se desespere, seu enólogo revela que aquele é um dia especial, chamado “do pintor”, que é quando as uvas tintas começam a amadurecer.

Se tudo correr bem daquela data restarão apenas 100 dias para a maturação completa de sua uva. Torça para que neste período faça calor de dia e refresque à noite, e, em especial, não chova. Se a chuva for muito grande você pode perder em questão de horas quase que totalmente sua produção, pela qual você aguardou tanto tempo.

Os céus ajudaram e o clima esteve perfeito. Vocês terão que decidir juntos a data da colheita, valendo-se de indicadores da quantidade de açúcar presente na uva, e que implicarão no teor alcoólico do vinho, depois de feito. Esta é uma decisão muito importante, pois as uvas terão que apresentar um equilíbrio perfeito entre acidez e doçura, e não possuírem

taninos proeminentes, o que resultará num vinho com amargor destacado. Vocês decidem a hora da colheita, encontram mão de obra disponível (todas as propriedades em volta estarão fazendo o mesmo) e colhe uvas perfeitas, sanas fisiologicamente. Isto é muito difícil de conseguir no clima da Serra Gaúcha, mas você vê nisto uma intervenção divina do seu avô, e já se sente um agraciado.

Você ainda não investiu numa cantina de processamento, logo leva suas uvas que serão retiradas dos engates (os cabinhos) e passarão numa prensa suave, numa fábrica industrial que ainda fermentará e lhe entregará teu vinho já pronto. Estas intervenções serão obviamente pagas por você.

Antes seu enólogo já lhe disse que você precisava comprar barris de carvalho francês, que custam cerca de 600 euros para armazenarem cada um dos quinhentos litros de vinho por você produzido.

Você realiza este investimento já meio desconfiado, mas aceita pensando que o seu filho (o vinho) terá a melhor educação que é possível lhe ser oferecida. Finalmente seu vinho repousa em berço esplêndido e aguarda o lançamento comercial.

Vocês têm que decidir ainda se fazem posteriormente a fermentação malolática (fermentação secundária que transforma os ácidos málicos, presentes no vinho e mais fortes, em ácido láctico, mais fraco, o que ajuda a baixar a acidez do líquido). Finalmente só resta a você envasar o nobre líquido. Adquira garrafas, contrate quem desenhe e faça o rótulo, compre rolhas de qualidade, que são extremamente caras. Ponha seu nome no contra rótulo com todo orgulho.

Contrate um engarrafador e veja perfiladas as garrafas de sua primeira safra, aguarde o vinho repousar e chame um degustador profissional para uma avaliação isenta.

Se ele avaliar o vinho como “razoável” e lhe der uma pontuação de 85 pontos sobre 100 possíveis, não o mate. Esta é a média dos vinhos deste estilo produzidos no Brasil. Como consolo, lembre-se da famosa definição perpetrada por Luis Groof, um enófilo do sul do Brasil: “Enólogo é o indivíduo que perante o vinho toma decisões, e enófilo é o indivíduo que perante as decisões toma vinho”.

Para não atrapalhar o raciocínio não contei que os impostos ficam com a maior parte dos lucros que seriam possíveis com a venda de vinhos no Brasil.

Então você manda algumas garrafas para os seus melhores amigos, e abre as restantes no silêncio de sua residência, enquanto jura nunca mais entrar em semelhante aventura, e brinda os dias futuros com um grande “Saúde”. Produzir vinhos, nunca mais. 🍷

