

De volta à Bairrada



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

Vivemos num mundo globalizado, onde não só se procura tornar homogênea a produção agrícola como até a percepção do sabor humano. Todos têm que ter o mesmo gosto para se agradar aos exportadores de alimentos multinacionais.

Na questão do vinho não é diferente. Hoje vinhos “facinhos”, com poucos taninos, sedosos, secos, mas com um pouco de açúcar residual, agradáveis e sem muito caráter, são produzidos no mundo inteiro, fazendo com que o consumidor, principalmente os neófitos, acreditem ser este o padrão de todas as regiões.

Não é este o caso da região portuguesa da Bairrada, que vai à contramão da história e, sem abandonar um só milímetro o caráter diferente de seus vinhos, vem apresentando ótimos resultados e criando caldos maravilhosos, que vamos abordar neste artigo.

As regiões portuguesas mais conhecidas no Brasil são, sem dúvida, o Douro e o Alentejo. Temos esquecido um pouco o Dão, antigamente muito conhecido e grande exportador para nós, mas que hoje se modernizou e tem feito vinhos desde interessantes até maravilhosos.

Já na Bairrada, região que se estende de Coimbra até as imediações de Aveiro, já perto da praia, com 9 000 hectares de vinhas, são produzidos vinhos muito peculiares. Os brancos, feitos à base de Cercial, Bical, Fernão Pires, Rabo de Ovelha e Arinto, com algum Chardonnay, podem ser muito bons, principalmente quando oriundos de vinhas muito velhas. São acidulos, frescos, refrescam o palato e a mistura de castas muitas vezes lhes aporta complexidade, sendo companheiros de peixes de forno e outros pratos que careçam de um branco estruturado. Também a produção de espumantes na Bairrada remonta ao século 19, com produtos frescos e acidulos que combinam muito bem com a gastronomia local.

Mas é do vinho tinto que queremos falar. Ele pode ser produzido, segundo a legislação local, por nove castas diferentes, mas a que melhor representa sua história, e que produz quase que a totalidade dos grandes vinhos, é a Baga.

A Baga é uma casta diferente de todas do mundo. Nos vinhos mal-elaborados, quando ela é colhida imatura ou trabalhada deficientemente na adega (por exemplo, com extração demasiada ou prensagem com engaços) dá origem a vinhos simultaneamente tânicos (amargos) e áci-

dos, com sabor à terra e que metalizam na boca. Assustam assim qualquer amador que não conheça seu caráter idiossincrático. Estes vinhos (quase não há mais deste tipo na região) se conservam ruins por décadas, dado o grande teor de taninos que ostentam. Não melhoram com o tempo, são apostas perdidas.

Porém a Baga, na mão de enólogos sábios, dos quais falaremos mais adiante, dá origem a vinhos intensos, de grande concentração de sabor e poderosa estrutura, que podem envelhecer melhorando por duas décadas, e, ainda que mantenha o seu caráter rude, com taninos e acidez proeminentes, esta rudez não lhe diminui a qualidade, antes, a aumenta.

E não há como não começar por Luis Pato, o maior dos divulgadores da região. Produtor na pequena cidade de Curia, ele é mundialmente conhecido como “o homem que domou a casta Baga”. Engenheiro de formação, observador atento, meticuloso ao extremo, e um marqueteiro de mão cheia, Pato vai aos quatro cantos do mundo divulgar a cepa principal de sua querida região natal. Também um experimentador, irrequieto, produz vinho de pé franco (sem se valer dos cavalos, ou seja, videiras diretamente plantadas no solo arenoso da Bairrada), vinhos doces, brancos que passam na madeira etc. Sua filha, Filipa Pato, herdou o mesmo

estilo do pai, e seus vinhos também são espetaculares.

Temos que mencionar também o produtor Mário Sérgio Alves Nuno, que rotula seus maravilhosos vinhos como Quinta das Bageiras. Homem ligado ao campo, com uma visão tradicionalista no que este termo mais tem de riqueza, suas Garrafeiras e sua linha “Pai Abel” registra o que de mais excelso tem a região a oferecer.

A Bairrada também possui um nível qualitativo médio muito alto, e mesmo os vinhos produzidos em cooperativas são bons. Recentemente, espelhando-se em formação semelhante no Douro, alguns produtores juntaram-se e constituíram os “Baga Friends”, que reúne Luis Pato, Filipa Pato, Quinta das Bageiras (dos quais já falamos), Sidônio de Souza (produtor ultraconservador, vinhos à moda antiga e muito interessantes) e Niepoort, cujo mentor, Dirk, tem papel proeminente na revolução recente da qualidade do vinho português.

Gostaria de citar ainda Carlos Campolargo, produtor que conheci quando seus vinhos ainda eram apenas uma promessa. Arguto, perspicaz, não se inibe em produzir vinhos juntando cepas portuguesas com estrangeiras, sempre na busca de caldos melhores. Cito, apenas como exemplo, o “Calda Bordalesa” (com uvas de Bordeaux) e o “Rol de Coisas Antigas”, uma mistura de todas as uvas tintas usadas para fazer vinho na região.

Outros bons produtores são Kompassus (vinhos tintos e espumantes), Caves São João e Caves do Solar de São Domingos (vinhos longevos, que necessitam espera em garrafa), e Encontro, este com vinhos mais modernos, mais acessíveis.

Por último deixamos o melhor. O vinho feito com a casta Baga combina perfeitamente com a tradicional gastronomia da região, em especial com o Leitão à Bairrada, onde o bacorinho assado é servido crocante e estalado, e a Chanfana, onde a carne de cabra ou carneiro é cozida muito tempo em panelas de barro. A acidez e o tanino presentes no vinho harmonizam com a rusticidade e gordura destes pratos, num conúbio de deuses.

Só nos resta honrar a tradição bairradina e erguer uma taça deste esplêndido vinho: Saúde! 🍷

