

26/08/2011 - Revalorizando as regiões produtoras de Vinho



Como vimos em nosso último artigo, e contrariamente ao que muitos pensam, o mundo dos vinhos sofre uma grande influência dos modismos. Muitas regiões produtoras saem da obscuridade para a luz dos holofotes decorridos poucos anos. Para ficar com apenas um exemplo, 20 anos atrás fiz um prolongado estágio em Madri, num curso de planejamento de transportes. O vinho que lá se servia a granel e de graça nos restaurantes era, normalmente, oriundo de Valdepeñas, enorme região produtora que está muito próxima da capital espanhola. Era um vinho fresco, ácido, mas extremamente alcoólico e capaz de derrubar os mais desavisados.

Nos supermercados, os vinhos mais baratos eram os da Região Demarcada de Valência (Levante) e do Priorato (Catalunha), porque são muito encorpados e alcoólicos. Eram considerados maus companheiros para a mesa, por causa de sua estrutura. Nesta ocasião, a grande maioria dos vinhos caros espanhóis era da região da Rioja. Hoje, Valdepeñas continua a ser um vinho barato e agradável e os de Valência continuam desconhecidos do grande público. Contudo, os vinhos do Priorato estão disputadíssimos e eles custam o olho da cara. Por quê? Ainda que não exclusivamente, a influência do crítico norte-americano Robert Parker sobre estes vinhos pesou bastante.

Como sabemos, Parker gosta de vinhos encorpados e alcoólicos, e costuma pontuar estes vinhos com notas melhores do que aquelas que ele atribui para vinhos mais leves e de estrutura mais delicada. Ao longo dos tempos, os enólogos foram moldando seus vinhos dentro deste estilo preconizado pelo crítico norte-americano. O resultado final foi uma valorização de algumas regiões produtoras e desvalorização de outras. O Priorato produz vinhos bem de acordo com este ideal de momento: frutados, encorpados e alcoólicos. Seus vinhos estão, portanto, supervalorizados. E qualquer Priorato médio custa mais do que um bom Rioja, o que é um absurdo.

Assim podemos entender porque algumas regiões estão supervalorizadas (os vinhos custam mais do que valem), enquanto outras estão subvalorizadas (valem mais do que custam). Apresentaremos a seguir uma lista de regiões produtoras de vinhos que estão fora de moda, mas que fazem, na média, bons ou excelentes vinhos. Nesta relação você poderá encontrar muitos vinhos barganhas, ou seja, de ótima relação entre preço e qualidade.

1- Jerez espanhol, vinhos fortificados que acompanham bem uma infinidade de pratos. São os vinhos mais baratos que existem, em função de sua alta qualidade. Estão completamente fora de moda, mas já tiveram uma fama mundial. Podem ser do tipo “fino” ou “manzanilla”, secos, leves e que lembram amêndoas, ótimos companheiros para peixes fritos ou azeitonas. Do tipo “amontillado”, vinhos sempre secos que são o par ideal acompanhando presunto cru. Do tipo “oloroso”, podendo ser secos ou doces, lembram nozes no paladar, e também os do tipo “Pedro Ximenez”, extremamente doces e ótimas escolhas para sobremesas.

2- Moscatos d’Asti são espumantes doces feitos na região do Piemonte, na Itália. São refrescantes e podem acompanhar salada de frutas, sorvetes e panetones... quem não experimentou tem que fazê-lo.

3 - Beaujolais são vinhos franceses leves feitos com a uva Gamay. Depois do desgaste da genial jogada de marketing, a criação do Beaujolais Nouveau, acabaram relegados a um segundo plano. Muitos pensam que os Beaujolais são vinhos baratinhos e ruinzinhos, mas os chamados Crus da região, podem ser ótimos vinhos. Procure por Brouilly, Côte de Brouilly, Chénas, Chiroubles, Juliéna, Fleurie, Morgon, Moulin-a-Vent, Saint-Amour e Regnié. Além dos lindos nomes, os vinhos são muito agradáveis. Estes são os vinhos ideais para piqueniques.

4 - Muscat de Beaumes de Venise é um vinho de sobremesa muito gostoso, com preço não tão alto. Costuma ter um toque cítrico (limão, doce de laranja) ou de ervas aromáticas (capim cidreira, capim santo) e vão muito bem com torta de frutas cítricas ou abacaxi, pera, maçã etc. Com uma tarte-tatin, agiganta-se.

5 - Coteaux du Layon é outra região que produz vinhos de sobremesa bons e baratos. A uva aqui é a Chenin Blanc, que pode envelhecer muito bem. São menos concentrados que os Muscats, portanto pedem sobremesas de gostos mais delicados. Sabe aquela tarde fria? Se você não aprecia chá, deguste um Coteaux du Layon com um brioche ou petit-fours e descubra

o lado bom da vida.

6 - Alguns Côtes du Roussillon Villages são profundos, marcantes e baratos. Normalmente eram muito tânicos, mas agora, com novas técnicas de enologia, estão se transformando em vinhos muito agradáveis. Tente com um confit de pato ou uma costelinha de porco assada no forno.

7 - Alguns Gaillacs também. Da mesma forma, evoluíram muito e se transformaram em ótimas pedidas. Experimente sem preconceitos.

8 - Vinhos italianos costumam ser conhecidos por duas características. Primeiro, acompanham bem refeições; segundo, são difíceis de encontrar exemplares com boa relação preço/qualidade. Sugiro, para escapar deste axioma, alguns vinhos do Piemonte, berço dos mais caros vinhos italianos. Lá mesmo você pode encontrar Dolcetto D'Alba (leve, quase sem taninos, muito saboroso), Barbera (rústico, ácido e tânico, para pratos mais robustos, com gorgonzola, por exemplo) e Langhe, que é um nome genérico para os vinhos produzidos com a uva Nebiollo fora das regiões caríssimas de Barbaresco e Barolo, mas ainda assim muito bons. Fazem companhia de carnes assadas e ensopadas.

9 - Bolgheri e Maremma são regiões mais desconhecidas da Toscana, e estão repletas de ótimas barganhas. Os mais conhecidos são Chianti Clássico, Brunello di Montalcino e Vino Nobile de Montepulciano, mas são também muito valorizados. As duas regiões demarcadas citadas produzem vinhos carnudos, cheio de fruta a preços que ainda não explodiram.

10 - O sul da Itália costuma ter ótimos vinhos a preços não abusivos, como os Etna e os Taurasi (tintos) e os brancos Fianno di Avellino e Greco di Tufo.

11 - Portugal está fazendo grandes (até espetaculares) vinhos brancos, a preços inferiores à média do mercado mundial. Se você acredita que os vinhos lusitanos param nos tintos, experimente os brancos feitos com a casta Alvarinho na região dos Vinhos Verdes, os da uva Encruzado na região do Dão e os feitos com a cepa Antão Vaz na região do Alentejo. Os brancos do Douro também estão em ótima fase, e ainda não foram descobertos pelo mundo.

12 - Alguns vinhos tintos do Douro ainda são imbatíveis na relação preço/qualidade. Se você procura vinhos com bastante estrutura, gostosos e elegantes, esta é uma grande pedida. Que maravilha com miúdos (dobradinha, bradinha, por exemplo), com ensopados (de grão de bico com linguiça) ou com qualquer prato mais marcante!

13 - A Grécia tem bons vinhos brancos, a Hungria também, e quase todo o leste europeu acompanha estes dois países, produzindo brancos de excelente qualidade por um pequeno preço. Os vinhos gregos têm sabor marcante, pedem frutos do mar de sabor mais pronunciado, como um polvo grelhado, enquanto os húngaros têm uma ampla variedade de brancos que acompanham tortas salgadas e ensopados de carnes brancas.

14 - Os vinhos brancos alemães da Francônia são únicos. Espetaculares e negligenciados. Aconselho apenas se você não for um neófito neste mundo dos vinhos. Eles não têm o caráter frutadinho que está na moda, têm uma personalidade e uma idiossincrasia que lhe são peculiares. Alguns têm aroma de paralelepípedo molhado por chuva repentina, que lembram os velhos calçamentos de nossas ruas da infância.

15 - Os Rieslings alemães e austríacos são considerados pela Jance Robinson, uma das maiores experts do mundo do vinho, como os brancos que mais oferecem pechinchas. Tente com comida dos países citados, e a harmonização será perfeita.

16 - Os vinhos de Coonowarra, da Austrália, podem ser boas escolhas, em especial quando são feitos com a Cabernet Sauvignon. Bons também os de Margareth River, muito acima da média do país. Em geral, não sou um apreciador dos vinhos australianos, mas estes dois citados são muito bons. Precisam de um cabrito ou cordeiro para acompanhar.

17 - Os Sauvignons Blanc chilenos já estão entre os melhores do mundo, mas só os que são produzidos em Casablanca, San Antonio e Leyda. São ótimos parceiros de frutos do mar, inclusive dos mais sofisticados. Baratos e muito, muito gostosos.

18 - Vinho do Porto é barato pela qualidade que oferece. Um bom tawny ou um ruby pode custar menos de 100 reais, e por este valor você pode adquirir um tawny de dez anos, que

dará prazer, tomando um cálice por dia, durante um mês ou mais. Tenho uma desconfiança, ainda não comprovada, que o Vinho do Porto é o único que consegue esquentar os dedos do pé. Altamente recomendada uma dose diária antes de dormir, especialmente em dias frios.

19 - Bordeaux tintos são caros, mas nas grandes safras os vinhos baratos têm ótima qualidade. Por que não abastecer a adega com eles? Na safra de 2009, por exemplo, deu tudo tão certo lá que até os vinhos mais baratinhos estão muito bons. E os brancos também são interessantes.

20 - E, por último, se for para gastar dinheiro, eu sugiro que seja com Borgonhas, o único vinho do mundo inteiro que ainda não conseguiu ser imitado. Existem muitos vinhos tintos feitos com a uva Pinot Noir, mas nenhum se aproxima da qualidade dos obtidos com esta uva em seu rincão natal, a linda Borgonha francesa.

Finalmente, este é o lado bom da moda: enquanto algumas regiões entram na moda, e seus vinhos alcançam preços caríssimos, outras estão fora de moda e podemos nelas encontrar pechinchas com alta qualidade e preço acessível. Aproveite amigo... Saúde!