

A tipicidade dos vinhos



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

Minha formação de engenheiro me obriga a fazer uma abordagem ao vinho o mais científica possível. Quase tudo neste nobre líquido pode ser provado, medido e analisado.

Se discutirmos qual de dois vinhos é mais ácido, um exame pode dirimir esta questão, o mesmo valendo para corpo, doçura, teor de álcool etc. O vinho é o líquido produzido pelo homem que é mais estudado – e por ser composto por mais de 400 substâncias diferentes, nunca pode ser reproduzido em laboratório.

Uma empresa holandesa anunciou anos atrás ter fabricado um milagroso equipamento no qual se introduzia vinho ordinário e através de múltiplas correções saía do outro lado um vinho semelhante ao Chateau Margaux, epítome dos vinhos de Bordeaux. Logicamente esta notícia jamais se comprovou.

Ainda assim o vinho tem também um lado poético e lúdico, responsável por grande parte de seu encanto. O fator mais comentado e contestado desta vertente são as descrições de seus aromas, muitas vezes apresentando textos oníricos e delirantes, como: “aromas de framboesas fanadas na primavera de Paris” ou “decadente cheiro de orquídeas tropicais” e outras balelas do gênero. Provado está que muitas das moléculas químicas que caracterizam as frutas, como morango, goiaba, maracujá e outras são encontradas presentes nos vinhos, mas não se deve exagerar nas descrições.

Hoje quero abordar um conceito largamente utilizado nas críticas de vinho, que é a tipicidade. Diz respeito a você encontrar na garrafa exatamente o que estava esperando, uma espécie de padrão olfativo gustativo previamente determinado.

Imaginemos metaforicamente que um consumidor vai a uma loja de alimentos finos e pede uma goiabada. Ao chegar a casa e comer o doce na sobremesa encontra uma deliciosa marmelada. A maioria das pessoas voltaria à loja e reclamaria com o vendedor, que lhe diria, em forma de consolo: “Veja bem, o produto está errado, mas a marmelada era de excelente qualidade!”. Da mesma forma, um enólogo japonês, a mando de seus padrões, viaja até Bordeaux para encontrar um vinho ali produzido para ser vendido em larga escala no mercado asiático. Todos os consumidores, tanto lá como aqui, sabem que as uvas e o território girondino dão origem a vinhos de características organolépticas (de sabor) bastante conhecidas, com corpo sempre resoluto e taninos marcantes.

Quando chega a Tóquio, leva amostras do vinho selecionado ao seu chefe, que abre a garrafa e se depara com um vinho clarinho, leve, refrescante e frutado. Resolve demitir o seu enólogo incompetente, e este, agora desempregado, retruca: “Puxa vida, era um excelente Beaujolais”.

Os dois casos imaginários ilustram perfeitamente o que é tipicidade.

Como as uvas francesas são as mais plantadas pelo mundo afora, os vinhos muitas vezes são referenciados pelos padrões dos vinhos lá produzidos.

A tipicidade dos vinhos principia por sua cor: um Beaujolais sempre se apresenta com um manto púrpura ou violáceo, um vinho do Loire com um vermelho sanguíneo arterial, típico da uva Cabernet Franc dominante nos tintos da região, um Bordeaux com seu grená característico (bordeau é também sinônimo de cor), um Borgonha, feito exclusivamente com uvas Pinot Noir, com seu matiz vermelho esmaecido e diáfano, e um Côtes du Rhône com sua roupagem negra com um toque de rubi brilhante.

Assim um enólogo de conhecimento razoável consegue facilmente separar os principais vinhos franceses sem nem ao menos precisar cheirar o conteúdo das taças.

Por sinal existem também aromas padrões para a maioria dos vinhos mais conhecidos. São cheiros famosos, como a violeta típica dos vinhos da Toscana, o alcaçuz dos vinhos Barolo, a cereja dos Beaujolais bons, o cassis dos Bordeaux, o cheiro à pedra queimada dos Chablis, e assim por diante.

Numa viagem à França pedi em um “bistrot” meia garrafa de um vinho do Loire, um Chinon.

“Para minha surpresa, o garçom o trouxe já aberto, numa jarriinha típica dos restaurantes parisienses, o “pichet”. Dentro havia um líquido denso e negro, e quando o profissional deu-me a prova constatei de imediato tratar-se de um vinho do Languedoc, região produtora de vinhos baratos ao sul daquele país. Aconteceu evidentemente uma alteração entre nós. Consegui a muito custo, em inglês, posto que não falo o idioma francês, convencer o garçom a ir buscar uma garrafa do Chinon e abri-la na minha frente. Ele assim o fez. Quando abriu a garrafinha, bufando impropérios à voz miúda como é típico dos enganadores, e me deu o vinho à prova, verteu para a taça um vinho brilhante, vermelho vivo como sangue. Infelizmente para ele a outra taça (do vinho negro) permanecia encima da mesa, e minha filha, que fala francês fluentemente (mas não quis se meter na briga), disparou ao mau profissional: “Monsieur, o senhor não precisava ter feito esta confusão. Basta olharmos as cores nas taças para verificarmos que não se trata do mesmo vinho”. Ela é leiga em vinhos, mas enxerga bem.

Como as pessoas, os vinhos apresentam características que são fruto da mescla da uva que os originou com o seu país ou região produtora. Assim é costume falarmos: “Um Pinot Noir do Oregon (a mesma uva francesa, mas plantada nos Estados Unidos da América), um Cabernet Sauvignon chileno, um Sauvignon Blanc da Nova Zelândia. Estamos assim nos referenciando a um determinado padrão de vinho previamente

estabelecido e conhecido por todos, ou por muita gente. Novos padrões também podem surgir, e eles estão surgindo constantemente nas mais diversas regiões produtoras de vinho ao redor do mundo.

O primeiro vinho feito a partir da casta Shirah no Alentejo, em Portugal, era um rótulo proibido. Como esta cepa é originária das Côtes du Rhône francesa, a legislação alentejana proibia seu plantio localmente. O produtor do vinho aproveitou a interdição e nomeou o seu vinho “Incógnito”, embora um acróstico no contra rótulo indicasse claramente que a uva utilizada era a Shirah. O sucesso foi tão grande que hoje esta uva é bastante difundida no Alentejo, e seus vinhos são bastante reputados e procurados pelos consumidores.

Criou-se assim uma “nova tipicidade”, que precisou finalmente ser reconhecida pelas autoridades locais. Hoje a Shirah é uva permitida para plantio na região.

Um Sauvignon Blanc produzido no Loire francês, como o Sancerre ou o Pouilly Fumé, é um vinho de acidez relativamente baixa e aromas discretos de frutas brancas. A mesma uva Sauvignon Blanc plantada na Nova Zelândia dá origem a um vinho com uma acidez muito mais alta, e aromas típicos de ervas (alecrim, arruda) e vegetais (aspargos, salsa). Desta maneira a mesma uva se expressa de forma diferente em cada um dos terroirs onde ela é plantada.

Ainda que os padrões sofram alterações, alguns se mantêm há muito tempo. Os Bordeaux de antigamente eram vinhos diferentes dos atuais, muito mais claros, abertos em cor e com menos corpo. Eram chamadas na Corte Inglesa de “clarets”. Depois, entre os séculos 18 e 19 passaram a ser o que são hoje: vinhos robustos e mais encorpados.

Já os Borgonhas são, desde a Idade Média, descritos como vinhos de pouca matéria em suspensão (pouco corpo), mas de sabor intenso. Seu segredo de produção foi guardado muitos séculos pelos monges cistercienses que o produziam para consumo próprio em seus mosteiros.

É certo que o estabelecimento de um padrão ajuda a vender os vinhos de uma determinada região. Ninguém gosta de ser surpreendido pelo conteúdo das garrafas. A região da Alsace francesa não costuma colocar em seus rótulos se seus vinhos são secos ou doces. Algumas vezes abrimos um vinho alsaciano para acompanhar um “chucrute garnie” e nos deparamos com um vinho maravilhoso, mas doce e apropriado para escoltar magnificamente um “apfelstrudel” com chantilly. Cometi algumas vezes este engano.

O estabelecimento de padrões de tipicidade e reconhecimento é um fator bastante complicado, e passa por manter por muito tempo um patamar de qualidade e padrão organoléptico que faça o vinho ser identificado por um grande número de consumidores regional ou mundialmente. Quando falamos em

Bordeaux, Borgonha, Barolo, Shirah australiano, Chardonnays californianos estamos nos referenciando a vinhos bastante conhecidos.

Quando falamos no padrão “Vinhos do Tejo”, pouquíssimos consumidores ao redor do mundo saberão identificar qual é a sua tipicidade, até mesmo porque a região produz vinhos de diferentes estilos e qualidades heterogêneas. Isto não significa que os vinhos ali produzidos não possam ser excelentes e até mesmo serem melhores do que os outros produzidos em regiões mais famosas, mas significa que seus produtores terão mais dificuldade para vendê-los.

Algumas vezes o reconhecimento das tipicidades regionais consegue escoar os vinhos no próprio país de produção, não necessitando estes de fama mundial para sua comercialização.

O Cabernet Sauvignon de Margareth River, produzido no oeste da Austrália, o Pinot Noir alemão, o Souzão e o Vinhão portugueses, o Godello espanhol – são eles vinhos que têm em comum não serem reconhecidos em nível mundial, mas se esgotarem dentro do próprio país ou região de produção. Alguns destes são excelentes, como o Cabernet australiano, outros apenas combinam maravilhosamente com as iguarias regionais, como o Vinhão que é bebido com sarrabulhos ou lampreia minhota.

Os vinhos europeus, de forma geral, estabeleceram suas tipicidades a partir do solo, estabelecendo regiões demarcadas onde o vinho ali produzido tem características de qualidade e padrões pré estabelecidos. Não importa se o Borgonha não ostenta em seu rótulo ser um vinho produzido com a casta Pinot Noir, e pouquíssimos enólogos poderiam citar as trezes castas autorizadas a produzir um Chateneuf du Pape, aclamado vinho das Côtes du Rhône. Este fato não é um limitador de suas vendas.

Ao se estabelecerem no Novo Mundo vinícola (todas as regiões exceto Europa), os produtores, ao invés do solo, buscam estabelecer padrões de reconhecimento a partir da uva da qual o vinho é produzido. Assim dizemos: um Cabernet Sauvignon da Califórnia, um Malbec argentino, um Tannat uruguaio, um Merlot brasileiro – que são formas de estabelecermos padrões para os consumidores saberem previamente o que estão comprando.

Ninguém gosta de surpresas. Ao terminar de ministrar um curso de vinho recebi uma pergunta que jamais me havia sido feita antes: como saber se um vinho é bom antes de abrimos a garrafa? Respondi que, estudando bastante, fazemos em geral uma previsão de seu nível qualitativo, mas que, na verdade, o vinho era como o casamento, que só pode ser julgado depois de consumado. Saúde a todos os consortes!