



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: O Estado de São Paulo

Data: 08/12/2011

Link: <http://www.estadao.com.br/noticias/>

Caderno / Página: - / -

Assunto: Merlot de uma garrafa só

Merlot de uma garrafa só

Estudante de agronomia decide ir à França fazer vinho francês natural. Foi e fez. Nós provamos

Luiz Horta

Nunca pensei que fazer um vinho pudesse ser uma tese de final de curso. Um ano atrás fui procurado por um estudante de agronomia da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, a Esalq, unidade da USP em Piracicaba, chamado Cesar Frizo. Ele queria sugestões de vinícolas ligadas aos vinhos orgânicos, naturais e biodinâmicos para visitar, pois passaria seis meses numa espécie de residência, na França.

Cesar e o 'filho'. Garrafa que sobrou da minúscula produção ilustrará tese

Conversamos bastante, achei divertida e bem implausível a ideia dele: fazer um vinho. Não um vinho qualquer, que poderia ser produzido até em casa com uvas de supermercado, bem estilo garrafão. Ele queria fazer um vinho francês natural e compará-lo com vinhos convencionais em laboratório. Tive aqueles pensamentos céticos de vocacionado a ser um velho sábio: "Ah, essa juventude e suas ilusões". E esqueci do assunto.

Semana passada ele reapareceu. E trouxe o vinho. Sua aventura francesa foi um sucesso. Passou um tempo visitando a produção do Château Le Puy e do Iris du Gayon, ambos em Bordeaux. E acabou sendo aceito como residente no Château Martinho (que se pronuncia Martinô), uma pequena propriedade de 1,5 hectare no Médoc. O dono cedeu-lhe, cético como eu, 12 fileiras de Merlot, para que fizesse sua experiência. Cesar não usou nenhum químico nas videiras em momento algum dos seis meses que passou lá. Na colheita, manual, decidiu usar só duas fileiras. As uvas das remanescentes foram vinificadas pelo dono do Château.



Aqui começa a diversão. Pois ele passou a ter a possibilidade de dois Merlots saídos do mesmo terroir, mas tratados de modo completamente diverso. O enólogo do Martinho usou os convencionais sulfitos na colheita, leveduras industrializadas na fermentação e dióxido de enxofre no engarrafamento. Cesar

aguentou firme o medo de perder tudo, mas não recorreu a artifício algum, ficando na fermentação natural longa com leveduras selvagens (as que ficam no ambiente), malolática espontânea (quando parte do ácido málico vira láctico, normalmente processo forçado com uso de calor em países frios) e nada agregado na hora de engarrafar. Não passou seu vinho por carvalho. E pronto.

Resultado havia, restava prová-lo. O dono da vinícola se surpreendeu. Foi além daquele blasé tradicional resumido no "pas mal" francês. Gostou e elogiou. Cesar arrolhou manualmente a meia dúzia de garrafas ("um sufoco colocar a cortiça") e deixou todos os seus agasalhos na França para poder trazê-los, ao lado de garrafas do vinho convencional. Desenhou o rótulo do Les Papillons, silkado por um colega de república "que faz as camisas do nosso time de futebol". Bebeu uma com a namorada, guardou uma para o Natal com os pais e uma para a tese. Me privilegiou com uma de cada modo de preparo, momento em que o drama passou para mim e alguns amigos enófilos reunidos para a degustação. E se o vinho fosse intragável? Não era. Na verdade, era ótimo. O resultado está no box ao lado. O futuro? Quer produzir um Sauvignon Blanc numa pequena propriedade do sogro, em Santa Catarina. Espero prová-lo.

Isso é bossa nova, isso é muito natural

O vinho do Château é um corte de Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot. Passa em carvalho novo e é um bordozão agradável, sem ser entusiasmante. Parece bem novo-mundista, tanto no nariz quanto na boca. Depois da primeira taça, cansa. O Merlot, vinificado de modo tradicional, tinha aroma ainda forte de fermento, como se não tivesse usado inteiramente as leveduras. Não agradou muito. É pesado, sem frescor e caminha bastante para o banal. O Les Papillons du Château Martinho, o vinho do Cesar Frizo, assustou no início. Tinha notável acidez volátil, aquele cheiro de vinagrinho e agulha na língua. Foi um momento de suspense para os presentes, que nos entreolhamos com cara de "e agora? O que dizer?". Como acontece com frequência com vinhos naturais, precisava de ar. Passado um tempo nas taças, liberou floral e saborosa acidez. É bom, puro e direto. Para continuar a ótima chance de comparar, desenvolvi dois Catenas de vinhedo único, o Adrianna e o Nicasia, que mostraram que terroir não sabe brincar: o Adrianna venceu disparado no gosto de todos. Foi um sábado de aula inestimável.

Vinho de Quinta-Feira



Um vinho fora do que habitualmente recomendo. É mais uma retificação de uma coluna anterior que um vinho de quinta-feira tradicional. Depois que escrevi a coluna sobre a região basco-francesa de Irouléguy, destacando o Domaine Brana e lamentando que seus rótulos não fossem importados aqui, recebi um e-mail educadíssimo do sr. Alfredo Srour, da importadora Grupo Franco-Suissa/Maison Lafite, que tem o tinto. Começou a importá-lo neste ano, depois de muita peleja, pois a produção é pequena. O problema é

que ele é vendido apenas a revendedores, por R\$ 150. O Domaine Brana Irouléguy 2007 é intenso e com taninos presentes, bem no estilo da Tannat da região, amenizada pelo corte com Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon.