

ILUSTRES DESCONHECIDOS

VINHO BRANCO VAI ALÉM DA TRADICIONAL CHARDONNAY, SEMILLON E SAUVIGNON BLANC. DEGUSTE UM NOVO MUNDO AINDA ADORMECIDO

POR NIRLANDO BEIRÃO

OS PURISTAS DO VINHO acusam o consultor Michel Rolland e o crítico Robert Parker de terem implantado, em dupla, a ditadura da padronização, mas, fiquem tranquilos, eu não iria perder tempo aqui nesse espinhoso terroir de tão caniculares discussões.

Pretendo apenas mostrar que, armado de alguma paciência, não há quem não garimpe surpresas que vão muito além do status quo da viticultura e das já consagradas assemblages. Refiro-me a vinhos locais, com uvas autóctones e desvelo artesanal, de produção minguada, é verdade, mas que ainda assim a gente é eventualmente capaz de encontrar no Brasil.

Entre os brancos, em especial, é notável a persistência — quase escrevi resistência — das uvas autóctones, em desafio à avassaladora globalização da chardonnay, da semillon, da sauvignon blanc, da gewurztraminer, da riesling e até da tarentés, em cujo império, à moda daquele da rainha Victoria, da Austrália à Califórnia, do Chile à Alemanha, o Sol nunca se põe. A contrapartida, na seara dos brancos pouco notórios, atende por nomes obscuros, muitas vezes esquisitos, mas convém dizer que esta é a última coisa com a qual um paladar exigente iria se importar. O sabor não tem nada a ver com a nomenclatura.

A gente sabe, por exemplo, que a Áustria entrou no mapa do vinho com seus soberbos grünen vertliner e a Hungria não estaria lá se não fossem as uvas furmint e hárslevel, que resultam nos seus admirados tokaji. Mas é a Itália dos pequenos vinhedos e das cantinas familiares que se supera, mais do que ninguém, como vanguarda da batalha local vs. global.

Não por acaso, a península italiana possui mais de duas mil castas só suas, e a cuidadosa tradição zela para que elas continuem frutificando em belos vinhos. Portanto, não se assuste se um branco ostentar no rótulo a estranha menção a uma uva inzolia (da Sicília) ou macabeo (de Rioja, na Espanha) ou altesse e jacquère (da Savóia francesa). **Status** escolheu alguns desses desconhecidos brancos ao alcance da mão. <

1. A. Mano Brianco IGT 2009

A Mano (produtor)
Elvezia Sbalcheiro e Mark Shannonn
(o casal de enólogos)
Puglia
Uvas: 50% fiano minutolo, 50% greco
12,5°
R\$ 45 (na Ravin)
www.ravin.com.br

2. Catarratto Bianco IGT 2009

Terre de Ginestra
Calatrane (produtor)
Sicília, Itália
Uva: 100% catarratto
13°
R\$ 65 (na Ravin)

3. Cuesta de Oro

Bodegas François Lurton (produtor)
Rueda y Toro, Espanha
Uva: verdejo de Villafranca
de Duero
15°
R\$ 155 (na Zahil)
www.zahil.com.br

4. Chignin-Bergeron 2006

Domaine Les Rocailles
Pierre Boniface (produtor)
St-André, Les Marches, Savoie
Uva: roussane (Bergeron)
12,5°
R\$ 122 (na Tire-Bouchon)
www.letirebouchon.com.br

5. Pinot d'Alsace Metiss 2007

Domaine Bott-Geyl
Jean-Christophe Bott (produtor)
Alsácia, França
Uvas: 35% pinot blanc, 15% pinot gris,
15% pinot noir, 35% pinot auxerrois
12,5°
R\$ 79 (na Delacroix)
www.delacroixvinhos.com.br

6. Roero Arneis 2009

Vietti (produtor)
De Santo Stefano Roero (Piemonte)
Uva: arneis
13,5°
R\$ 96 (na Mistral Importadora)
www.mistral.com.br

7. Gravner Ribolla

Josko Gravner (produtor)
Friuli, Itália
Uva: 100% ribolla gialla
12°
R\$ 397 (na Zahil)

ON THE ROCKS

O verão promete aderir à moda lançada um par de anos atrás pelo jet set de St.-Tropez: champanhe com gelo. Antes que você e eu saíamos por aí clamando contra essa heresia, é bom avisar que a insuspeita Moët & Chandon se antecipou aos céticos e criou, na fina alquimia de seu chef de cave Benoit Gouez, o champanhe destinado a esse inesperado casamento com o gelo. A Moët Ice Impérial chegou ao Brasil e, acreditem, custa bem mais do que a Moët nossa de cada dia: R\$ 350.

