

VINHO

A região vinícola é **banhada** pelo Oceano Pacífico

San Antonio – a menina dos olhos do Chile

MARCELO COPELLO



A última grande novidade da vitivinicultura chilena é a região de San Antonio. Os deliciosos e sofisticados vinhos brancos daqui alcançaram reputação instantânea. Esta é uma das regiões vinícolas mais jovens do mundo. As primeiras vinhas foram plantadas aqui em 1998, e os primeiros vinhos chegaram ao mercado apenas em 2001. Mais que justificada, então, minha recente visita a San Antonio, onde pude visitar alguns produtores e avaliar dezenas de vinhos.

A história desta como área vinícola está ligada a um terremoto, que afetou a capital homônima, San Antonio, em 1985. O plano de reconstrução da cidade teve como objetivo torná-la o maior porto comercial do Chile (feito alcançado em 2002, superando Valparaíso). Com o fluxo de pessoas e de capital, o interesse pela região cresceu e motivou a chegada da indústria vinícola.

San Antonio está a cerca de 100km a oeste de Santiago, à beira do oceano Pacífico. Por ser jovem esta região foi beneficiada por novas técnicas de implantação de vinhedos, melhores clones de uvas, melhores equipamentos de vinificação etc. Ao mesmo tempo, San Antonio, por ter um perfil mais ousado em termos vitivinícolas (é uma área muito fria e seca, necessitando de maiores investimentos em infra-estrutura) teve a felicidade de atrair produtores de vanguarda, buscando vinhos de alta qualidade.

Geograficamente, San Antonio é quase uma extensão do vale Maipo, que circunda a capital Santiago. Pela legislação chilena,

contudo, a denominação de origem “San Antonio”, faz parte da macro-região de Aconcagua, que também contém os vales de Casablanca e Aconcagua, regiões de maior afinidade vitivinícola com San Antonio.

Uvas

San Antonio ainda é bem pequena, possui apenas 327 hectares de vinhedos, dominados pelas uvas brancas (70% do total). A Chardonnay é a mais plantada com 124 hectares, seguida pela Sauvignon Blanc (98 ha) e pela tinta Pinot Noir (80 ha). Vale mencionar que a Sauvignon Blanc aqui segue dois estilos bem distintos, a partir de dois clones diferentes – “242”, originário do vale de Loire (França), que gera vinhos com perfil de fruta madura tropical e o clone “Davis-1”, californiano, que proporciona vinhos mais cítricos e de maior estrutura.

Terroir

O “vale” de San Antonio, como os chilenos gostam de chamar, na realidade não é um vale, e sim uma série de colinas, o que proporciona uma grande diversidade de climas, com ampla gama de solos, exposições e drenagens. Os solos em geral são de argila sobre granito decomposto, ácidos e pobres de matéria orgânica. A chuva aqui é escassa, cerca de 350mm ao ano. O clima é temperado, com forte influência marítima, que forma uma neblina matinal, varrida por ventos frescos e úmidos à tarde. A temperatura máxima de verão é de 27°C, e a variação diária chega a 15°C, com muita luminosidade e uma umidade relativa elevada (60%). Como resultado desta configuração a

maturação das uvas é extremamente lenta gerando brancos ao mesmo tempo estruturados por uma ótima acidez e muito frescos e perfumados.

Sub-regiões

San Antonio ainda não está totalmente mapeada e oficialmente subdividida, mas podemos falar em algumas áreas já conhecidas.

Leyda – é a sub-região mais conhecida de San Antonio, foi a pioneira e é (até o momento) a única a ser oficialmente reconhecida como denominação de origem. Está localizada bem no centro da região, irrigação com águas do rio Maipo, com grande influência marítima, o típico fog de manhã cedo, dissipado à tarde pela brisa do mar, que resulta em maturação lenta e bom desenvolvimento da acidez.

Rosário – um mini-vale em formato de ferradura encaixado nas montanhas no limite norte de San Antonio, próximo a região de Casablanca. Aqui a influência marítima é menor, com menos vento e ligeiramente mais quente.

Lo Abarca – é a área mais extrema, mais marítima, distante apenas 4 km do oceano Pacífico. Os solos são variados, geralmente de argila mais rica, em base de granito. No topo das colinas venta muito, enquanto na parte mais baixa existe o risco de congelamento dos cachos nas noites mais frias.

* Editor-chefe da revista AdegA, articulista internacional, autor de livros e editor do site www.mardevinho.com.br
mcopello@gazetamercantil.com.br

Com muita alegria completo 350 artigos para a Gazeta Mercantil, desde março de 2001. Obrigado aos leitores que me acompanham. Saúde!



A região vinícola de San Antonio é jovem e a uva chardonnay é a mais plantada (70% do total)

Produtores visitados e vinhos provados

Em San Antonio visitei três excelentes produtores, um em cada uma das sub-regiões descritas acima, com uma qualidade média altíssima nos vinhos provados. Comecei pela Matetic Vineyards, fundada em 1999, em Rosário. A Matetic possui 120 hectares de vinhedos, que geram 90 mil litros de vinho. Desde 2004, todos os vinhedos da empresa são certificados como orgânicos e uma certificação de biodinâmica está a caminho. O projeto é interessantíssimo e muito sério. Para quem nunca viu, o cultivo biodinâmico pode chamar a atenção pelos crânios bovinos usados como parte do tratamento das vinhas, enterrados para equilibrar a energia do solo. Exótico ou não, a qualidade dos vinhos é excepcional. Vejamos os destaques provados:

EQ Sauvignon Blanc Costal 2008, Matetic, San Antonio-Chile (Casa do Porto, tel.: 31 3286-7077, R\$ 95). Cor muito clara e brilhante, branco papel, com reflexos esverdeados. Aroma muito intenso, com forte acento mineral de pedreira, frutas tropicais (maracujá, manga, lembrando o estilo neozelandês), toques florais. Paladar leve, com acidez intensa, com boa maciez, 14% de álcool, muito equilibrado, longo. Excelente compra. 91/100

EQ Syrah 2007, Matetic, San Antonio-Chile (Casa do Porto, tel.: 31 3286-7077, R\$ 190). Amadurece 12 meses em barricas francesas, metade novas. Rubi violáceo escuro. Aroma intenso e complexo, com frescor de menta, frutas maduras bem definidas, pimenta, baunilha, tostados, floral de violetas, fundo mineral elegante. Paladar encorpado, boa estrutura de taninos, finos, boa acidez que lhe dá ótimo equilíbrio e elegância. O melhor Syrah provado nesta viagem é um dos melhores do continente. 92/100

Vinã Leyda

Em Leyda, visitei a vinícola que batizou o vale, a Viña Leyda, que aqui se instalou em 1997. A empresa precisou investir pesado, em um aqueduto de 8 km para trazer água do rio Maipo, para só então implantar seus vinhedos, em 1998. A denominação

de origem “Vale de Leyda”, viria a ser reconhecida em 2002, com o nome da vinícola pioneira. Hoje, a Viña Leyda conta com 245 hectares de vinhedos, a cerca de 14km do oceano, que geram apenas 530 mil litros de vinho ao ano (uma gota para os padrões chilenos). Provei 9 vinhos no local, todos, sem exceção, no mínimo muito bons. Vejamos os destaques:

Chardonnay Lot 5 2007, Viña Leyda, Leyda-Chile (Grand Cru, tel.: 11 3062-6388, R\$ 98). Fermentado em barricas francesas 27% novas, onde permanece 10 meses. Amarelo dourado claro e brilhante. Aromas muito intensos, fruta madura muito bem definida, elegante, complexo, madeira aparece bem, integrada, mineralidade aparece depois de algum tempo na taça. Paladar estruturado untuoso, cremoso, grande acidez, 14% de álcool, muito longo. O melhor Chardonnay provado nesta viagem e um dos melhores do continente. 93/100

Chardonnay Single Vineyard Falaris 2007 Viña Leyda, Leyda-Chile (Grand Cru, tel.: 11 3062-6388, R\$ 59). Fermentado em barricas francesas 25% novas, onde permanece 10 meses. Palha dourado claro, brilhante, muito intenso, elegante e com boa complexidade, com aromas típicos de Chardonnays barricados, com frutas amarelas maduras, baunilha, tostados, manteiga, fundo mineral. Paladar de bom corpo, com acidez crocante, equilibrado com boa maciez, muito longo, toque “salé” e mineral no fim de boca 91/100

Pinot Noir Lot 21 2007, Viña Leyda, Leyda-Chile (Grand Cru, tel.: 11 3062-6388, R\$ 145). Ama-



No tonel há crânios bovinos que mais tarde são enterrados para equilibrar o solo

durecido em barricas francesas (35% novas) por 10 meses. Vermelho rubi claro, com reflexos violáceos. Aroma intenso e complexo, de frutas negras maduras, terra molhada, especiarias doces, baunilha, chocolate. Paladar de bom corpo, taninos doces, finos, boa acidez, 14% de álcool, elegante e muito elegante, longo. Dos três Pinot Noirs da casa este é o de estilo mais moderno, mais Novo Mundo. 91/100

Casa Marin

Finalmente estive na pequena e bucólica vila de Lo Abarca, onde

visitei a Casa Marin. A proprietária e enóloga, Maria Luz Marin, foi ousada ao comprar um vinhedo aqui em 1995 e levou cinco anos para conseguir nele plantar, pois simplesmente não havia água. Foi preciso conseguir um sócio capitalista para os investimentos em irrigação. “Marilu” como é conhecida, também enfrentou problemas burocráticos para arrancar os eucaliptos que estavam no local. Sua primeira safra foi só 2003, mas hoje, depois de apenas seis safras, seu nome consta de qualquer lista dos melhores Sauvignon Blancs e Pinot Noirs

do Chile. Seus 40 hectares de vinhedos repousam sobre solos pobres de matéria orgânica e ricos em minerais, como o vinhedo Laurel onde, segundo Marilu, há calcário, componente raro em território chileno. Outro vinhedo especial é o Cypreses, no alto de uma colina, exposto a ventos fortes, que dificultam o trabalho e diminuem os rendimentos. Uma curiosidade, Marilu faz ótimos brancos de diversas castas, mas nenhum Chardonnay. Questionada ela me deu 3 bons motivos para tal: 1-a Chardonnay possui caráter varietal muito marcante e mostra pouco o terroir; 2-já há muito Chardonnay no mercado, ou se faz um excepcional ou é melhor não fazer; 3-ela simplesmente não gosta de Chardonnay. Vejamos as provas:

Sauvignon Blanc Cypreses 2008, Casa Marin, San Antonio-Chile (Vinea Store, tel.: 11 3059-5205, R\$ 145). Amarelo palha esverdeado e brilhante. Aroma intenso, que lembra aspargos, menta, pimenta do reino branca, muito mineral, lima, algas. Paladar encorpado, acidez aguda, bem equilibrada com 14,5% de álcool (que não são notados), longo, elegante e de personalidade, grande vinho. Melhor Sauvignon Blanc provado nesta viagem e um dos maiores do continente. 93/100

Pinot Noir Lo Abarca Hills 2004, Casa Marin, San Antonio-Chile (Vinea Store, tel.: 11 3059-5205, R\$ 264). Amadurece 12 meses em barricas (60% novas) de carvalho francês. Rubi violáceo entre claro e escuro. Aroma muito intenso e elegante, com muito bosque úmido, musgo, muita madeira, tostados, baunilha, frutas

negras (cerejas) maduras, bem definidas. Paladar encorpado, sério, com 15,5% de álcool, taninos finos, aveludados, boa acidez, muito longo, com boa profundidade e complexidade de sabores. O melhor Pinot Noir provado nesta viagem e um dos melhores do continente. 93/100

Syrah Miramar 2005, Casa Marin, San Antonio-Chile (Vinea Store, tel.: 11 3059-5205, ainda não disponível). Outra novidade que deve chegar ao Brasil em breve. Amadurece 24 meses em barricas francesas. Rubi escuro com reflexos violáceos. Aroma de bom frescor, com fruta negra limpa e seca, groselha, muitas especiarias, pimenta, madeira aparece bem integrada. Paladar encorpado (sem exageros), taninos firmes, finos, acidez elegante, longo. Ainda uma criança, deve evoluir muito e promete ser mais um sucesso da casa. 91/100

Mais investimentos

Muitos produtores, mesmo sediados em outras regiões, estão investindo em vinhedos em San Antonio. Vejamos os vinhos provados aqui ou em visitas a outras regiões:

Centauri Sauvignon Blanc 2007, O. Fournier, Leyda-Chile (Vinci, tel.: 11 6097-0000, US\$ 38,50). Amarelo palha muito claro esverdeado. Aromas de intenso frescor, com muitos cítricos, limão, lima, aspargos, mineral e com um toque “salé” de muita personalidade. Paladar de grande frescor e acidez vibrante, com 13% de álcool (baixo para o padrão chileno atual), longo equilibrado e elegante. 88/100

Floresta Leyda Sauvignon Blanc 2007, Santa Rita, Leyda-Chile (Grand Cru, tel.: 11 3062-6388, R\$ 93). Palha claro com reflexos esverdeados. Aroma de grande ataque, limpo e bem definido, com muitas frutas tropicais, groselha branca, caráter mineral bem marcado, ervas frescas. Paladar concentrado e estruturado por uma acidez crocante, que lhe dá elegância, grande frescor e ótima persistência gustativa, com boa profundidade de sabores. Belíssima expressão do terroir de Leyda. 91/100