

VINHO

Inexistência de grandes rios faz com que os **vinhedos** precisem ser irrigados

DIVULGAÇÃO



Região fica a 70 quilômetros da capital Santiago. Está perto o suficiente do mar para sofrer sua influência, mas não o suficiente para deixar de ter amplitude térmica diária típica de climas continentais

Casablanca é a alma branca do Chile

MARCELO COPELLO*



“O Chile produz os melhores vinhos da América do sul. O mercado internacional está descobrindo isso e as exportações estão crescendo junto com os preços. Compre enquanto é tempo!”. Escrevi esta frase profética em 1997, na primeira edição de meu primeiro livro “O Vinho para Quem tem Estilo”. Na época o Chile exportava para o Brasil cerca de 2,8 milhões de litros de vinho e uma garrafa de Dom Melchor, tinto ícone daquele país, custava aqui uns R\$ 40. Hoje a importação de vinhos chilenos para o Brasil beira os 20 milhões de litros, e uma garrafa de Dom Melchor sai por volta de R\$ 300.

Em recente viagem ao Chile, a convite da Wines of Chile, fui acompanhar de perto esta evolução. Pude comprovar por que a qualidade dos tops chilenos já é reconhecida em todo o mundo e ao mesmo tempo confirmar que o Chile é um dos países mais bem preparados do planeta para produzir qualidade a um custo acessível.

Com uma configuração geográfica incomum, espremido entre a Cordilheira dos Andes e o Oceano Pacífico, com 4,3 mil quilômetros de extensão norte sul e apenas 177 quilômetros de leste a oeste, com uma população pequena — 16 milhões de habitantes —, o Chile possui mais de 250 vinícolas registradas. Como disse no início deste texto, o mercado mundial descobriu o Chile nas últimas décadas. Muitos produtores estrangeiros vieram para cá instalar ou comprar vinícolas, fazendo grandes investimentos. Este capital veio principalmente da França (40% do total) e dos Estados Unidos (20%). Hoje, o caminho é o oposto: os grandes grupos vinícolas chilenos começam a investir em outros países, notadamente na Argentina.

Sistema de denominações de origem do Chile consiste em quatro macrorregiões, subdivididas em diversas regiões, que geralmente levam o nome dos vales dos rios que as cortam. De norte a sul temos:

— Coquimbo (dividida em Elqui, Limarí e Choapa)

— Aconcagua (dividida em Aconcagua, Casablanca, San Antonio, com sub-regiões Leyda e Lo Abarca)

— Vale Central (dividida em Maipo, Curicó, Maule e Rapel, com sub-regiões Cachapoal e Colchagua)

— Região sul (dividida em Itata, Bio Bio, Malleco e Osorno)

Esta estrutura está sendo reavaliada. Novas sub-regiões surgem a cada dia e muitos produtores locais pregam mudanças radicais neste sistema. O foco de minha viagem foram três regiões: Casablanca, San Antonio e Maipo, que veremos nesta página em três semanas, começando hoje com Casablanca.

Casablanca

O Chile sempre foi um país de vinhos tintos. Esta história começou a mudar em 1982, quando o enólogo Pablo Morandé, buscando novos locais para implantar vinhedos, achou semelhanças entre Casablanca e a região costeira da Califórnia (Estados Unidos), onde se produzem excelentes

PRODUTORES VISITADOS E VINHOS PROVADOS LÁ E AQUI

Um belo lugar para se visitar em Casablanca é a vinícola Casas del Bosque. Fundada em 1993 pela família Cúneo, das lojas de varejo Falabella, muito famosas no Chile, a vinícola possui um bom restaurante, jardins com vista das montanhas, loja de souvenirs, e o que mais nos interessa, bons vinhos.

Localizada no “Baixo Casablanca”, com 200 hectares de vinhedos e produção de 600 mil litros, a Casa del Bosque lançou seus primeiros vinhos em 1998 e logo se tornou conhecida por seu excelente Sauvignon Blanc. Como é comum no Chile, a empresa possui vinhedos também em outras regiões, e o principal tinto da casa, o Gran Bosque, é feito com uvas do vale de Rapel. Lá provei 10 vinhos, vejamos os destaques:

Sauvignon Blanc Grand Reserva 2008, Casas del Bosque, Casablanca-Chile (Obra Prima, tel.: 41 3344-4585, R\$ 75,90). 10% do volume fica 3 meses em barricas francesas. Branco papel com reflexos esverdeados. Aroma intenso, fresco e com boa complexidade, cítricos, florais, ervas e toque mineral. Paladar de médio corpo, com bom equilíbrio entre a boa acidez e textura macia. 87/100

Chardonnay Gran Reserva 2007, Casas del Bosque, Casablanca-Chile (Obra Prima, tel.: 41 3344-4585, R\$ 63,90). 75% do volume passa 9 meses em barricas francesas. Amarelo dourado claro, brilhante. Aromas com boa tipicidade da casta, frutado, pêssego, abacaxi, cítricos, amêndoas. Paladar de médio corpo, elegante, com boa acidez. 85/100

Estate Selection Family Reserve 2005, Casas del Bosque, Casablanca-Chile (Obra Prima, tel.: 41 3344-4585, R\$ 269,90). Elaborado com Merlot, Syrah, Pinot Noir e Carmenère, permeenece em barricas por 24 meses. Cor vermelho granada escura. Aromas complexos, com madeira de excelente qualidade dando o tom, com tostados, muitas especiarias, pimenta preta, frutas maduras, ameixas. Paladar de bom corpo (sem excessos), taninos finos e doces, com 13,5% de álcool, macio equilibrado e longo. Estilo mais tradicional, com complexidade e elegância. 88/100

Outra vinícola que vale uma visita é a Viña Mar, no “Alto Casablanca”. Um casarão imponente, cercado de vinhedos, guarda belas caves, abertas a visitação, além de um restaurante de alta qualidade. Fundada em 2002, a Viña Mar pertence ao poderoso grupo Southern Sun Wine Group, que possui entre outras vinícolas a Tarapacá, Casa Rivas, Misiones de Rengo e Tamari (Argentina). A produção da Viña Mar ronda os 2,5 milhões de litros, com uma extensa gama de produtos. Provei tintos de Maipo muito interessantes, mas vou me ater aqui aos vinhos de Casablanca, vejamos os destaques:

Reserva Sauvignon Blanc 2008, Viña Mar, Casablanca-Chile (Épice, tel.: 11 6910-4662, R\$ 33,53). Amarelo palha muito claro, com reflexos esverdeados. Aroma intenso de frutas tropicais, maracujá, ervas frescas, toque mineral. Paladar leve e muito bem equilibrado, com boa acidez elegante e fresco. Excelente compra. 86/100

Reserva Especial Sauvignon Blanc 2008, Viña Mar, Casablanca-Chile (Épice, tel.: 11 6910-4662, R\$ 33,57). 4% do volume passa em madeira. Amarelo palha claro com reflexos esverdeados. Aroma intenso e de boa complexidade, com frutas maduras, toques de nozes e castanhas, fundo mineral. Paladar de leve a médio corpo, com boa acidez, bastante elegante, média persistência. 88/100

Reserva Pinot Noir 2007, Viña Mar, Casablanca-Chile (Épice, tel.: 11 6910-4662, R\$ 74,57). (amostra de barrica) Vermelho rubi claro com reflexos violáceos. Aromas muito frutados, com bosque úmido, chocolate, tostados. Paladar leve e macio, com taninos finos e doces, muito agradável, com boa elegância. 86/100

Em geral, no Chile, as vinícolas são grandes empresas, com vinhedos em várias regiões. Vejamos vinhos de Casablanca, provados aqui ou em visitas a outras regiões:

Wild Fermented Pinot Noir 2006, Errazuriz, Casablanca-Chile (Vinci, tel.: 11 6097-0000, US\$ 52,50). Amadurece cerca de 1 ano em carvalho francês metade novo. Vermelho rubi claro com reflexos violáceos. Aroma intenso e elegante, com finesse, cerejas pretas frescas, ameixas, madeira bem integrada e discreta, baunilha, tostados, toque de caça e bosque úmido que dá complexidade e deve se desenvolver na garrafa. Paladar leve e macio, com 14,5% de álcool, taninos finos, prontos, boa acidez equilibrado e elegante. 89 pontos, garrafa inclinada.



Max Reserva Chardonnay 2006, Errazuriz, Casablanca-Chile (Vinci, tel.: 11 6097-0000, US\$ 42). Amarelo dourado brilhante. Aromas focados nas frutas tropicais maduras, abacaxi, damasco, manteiga, baunilha, fundo mineral. Paladar untuoso, macio, com 14% de álcool, boa acidez, longo. 87/100



Sauvignon Blanc Single Vineyard Parcela 5 2008, De Martino, Casablanca-Chile (Decanter, tel.: 11 3074-5454, R\$ 97,30). 33% do volume foi fermentado em barricas. Amarelo palha muito claro e brilhante. Aroma intenso, complexo e elegante, com personalidade mineral explícita, com cítricos, especiarias, ervas. Paladar sério, estruturado por uma acidez vibrante, nervosa, quase mastigável, equilibrada com grande elegância e boa profundidade, muito longo. Ainda jovem, deve evoluir na garrafa. Um dos grandes Sauvignon Blancs do Chile. 92/100

Sauvignon Blanc Reserva 2008, Valdivieso, Casablanca-Chile (Bruck, tel.: 11 3329-3400, R\$ 39,49). Amadurece com suas borras em tanques de inox por 4 meses. Palha muito claro, com reflexos esverdeados. Aroma intenso, fresco e elegante, frutado com maracujá, groselhas brancas, ervas frescas, grama cortada, cítricos. Paladar de médio corpo, macio, ótima acidez. Um Sauvignon Blanc mais para a boca que para o nariz, com corpo e textura. Boa compra. 84/100

Reserva Sauvignon Blanc 2008, Santa Rita, Casablanca-Chile (Grand Cru, tel.: 11 3062-6388, R\$ 51). Palha claro e esverdeado. Nariz intenso e fresco, frutado com groselha branca, pêssegos, ervas frescas. Paladar leve e fresco, com ótima acidez, longo e equilibrado. Um ótimo vinho nesta faixa de preço, com tipicidade e qualidade. 86/100

Amélia Chardonnay 2007, Concha y Toro, Casablanca-Chile (Expand, tel.: 11 3847-4747, R\$ 148). Amarelo palha brilhante com reflexos dourados. Aroma ao mesmo tempo intenso e delicado, de frutas tropicais, pêssegos, baunilha, flores brancas, fundo mineral de pedreira, tudo muito limpo e elegante. Paladar de médio-bom corpo, com ótimo equilíbrio acidez-maciez, longo, com complexidade e finesse. 91/100



Terrunyo Sauvignon Blanc 2006, Concha y Toro, Casablanca-Chile (Expand, tel.: 11 3847-4747, R\$ 138). Amarelo palha muito claro com reflexos esverdeados. Aroma intenso e fresco, típico da casta, com grama cortada, groselha branca, cítricos (lima, limão), fundo mineral elegante. Paladar de médio corpo, acidez crocante, equilibrada com textura macia, com boa textura e profundidade de sabores, longo e fresco. 88/100



del Mar. Estas condições levaram o enoturismo a crescer à medida em que os vinhedos foram se multiplicando e que as vinícolas foram se equipando para receber visitantes. Vejam o site www.casablancavalley.cl.

O terroir de Casablanca

Casablanca possui um terroir único. O que determina a característica de cada vinhedo aqui é sua posição em relação ao oceano Pacífico, que está a cerca de 20 quilômetros a oeste. A influência da fria corrente de Humboldt baixa a temperatura na região e causa uma neblina que cobre os vinhedos pela manhã. Casablanca tem uma particularidade: está perto o suficiente do mar para sofrer sua influência, mas não o suficiente para deixar de ter amplitude térmica diária típica de climas continentais, que pode chegar a 20°C. Assim, a região não tem noites moderadas típicas dos vinhedos próximos ao mar, o que é bom para as uvas, mas que pode provocar o congelamento dos cachos nas noites mais frias.

Casablanca é uma planície cercada de colinas, sem nenhum rio importante. A água é escassa e os vinhedos são sempre irrigados, com água fornecida por poços ou vinda por tubulações, que podem percorrer quilômetros. Os solos em geral são de argila e areia com subsolo granítico. O clima é temperado, chegando a 25°C no verão, com cerca de 500 milímetros anuais de chuvas (concentradas de maio a outubro). O ciclo da vinha aqui é longo, com cerca de 150 dias entre floração e colheita, correspondente ao período mais seco, entre novembro a abril. As raízes das vinhas penetram de dois a três metros no solo, dando boa mineralidade aos vinhos.

Castas

A região é dominada pelas castas brancas, que correspondem a 75% da área plantada. Aqui reina a Chardonnay, que ocupa mais de 1,8 mil hectares. Outras castas importantes na região são a Sauvignon Blanc (mil hectares), a Merlot (430 hectares) e a Pinot Noir (426 hectares). Esta última, apesar de ser apenas a quarta mais plantada, forma, junto com a Chardonnay, a dupla de uvas emblemáticas da região.

Sub-regiões

Já é possível identificar subzonas bem distintas em Casablanca. Dentro da região, quanto mais a sudoeste, maior a influência oceânica, o clima se torna mais frio e úmido. Quanto mais a nordeste, menor influência oceânica e maior a exposição ao sol. O clima se torna mais quente e seco. Assim, o “Alto Casablanca” — mais a leste — é mais quente e mais continental, com temperaturas que chegam a 29°C em janeiro (com temperatura noturna de até 10°C). O “Baixo Casablanca” — a oeste — é mais frio, com a máxima ficando entre 21°C e 24°C, e com grau de insolação menor. O “Médio Casablanca”, localizado entre as duas já citadas, é uma espécie de meio termo, cerca de 3°C mais frio que o “Alto Casablanca” e 3°C mais quente que o “Baixo Casablanca”.

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

vinhos brancos. Hoje, os vinhos de regiões mais frias, como Casablanca, San Antonio (Leyda), Limarí e Elqui, colocam o Chile na liderança isolada em vinhos

brancos na América Latina. Em 1986, Morandé lançou seus primeiros vinhos com uvas de Casablanca. No início dos 1990 havia apenas 100 hec-

tares de vinhedos nesta região. No ano de 2000 já eram 3,5 mil hectares. Hoje, este número chega a 4,1 mil hectares e só não é maior pela dificuldade de

se conseguir água na região. Casablanca fica a apenas 70 quilômetros da capital, Santiago, perto do mar e no caminho para o famoso balneário de Viña