VINOBLE, FEIRA DE SONHO

Texto e fotos de Guilherme Corrêa*

Degustar livremente os melhores vinhos doces e fortificados do mundo é para nós brasileiros, mesmo que profissionais do vinho, um sonho que só pode se realizar em um lugar, mais precisamente em uma feira na cidadezinha de Jerez de la Frontera, na mágica região da Andaluzia na Espanha. A VINOBLE é feliz até no nome, pois estes vinhos ainda tão desconhecidos da maior parte dos enófilos do nosso país são nobres em todos os sentidos, dos seus sacrificantes e ancestrais processos de elaboração, à sua apreciação meditativa que nos induz a um estado único de satisfação sensorial.

Concordo com o jornalista Carlos Delgado do jornal "El País", ao dizer que uma palavra que resuma o caráter desta manifestação seja "exclusividade": em primeiro lugar pelo ambiente, dentro do Alcázar árabe de Jerez do séc. XII, um majestoso castelo fortaleza que abriga jardins de mil e uma noites, uma mesquita e um palácio renascentista no seu pátio interno. Acostumado a freqüentar feiras de vinhos em locais assépticos, fiquei imaginando que a equivalência seria realizar a Vinitaly na arena de Verona e a Vinexpo nos jardins e no castelo do Château Beychevelle em Bordeaux. Em segundo lugar pela seleção de vinhos das tipologias doces e fortificados de 23 países diferentes, com mais de 1.200 rótulos a se degustar nesta VI edição da feira. Exclusividade também pela raridade de muitas destas amostras disponíveis, elaboradas em apenas algumas centenas de garrafas e outras envelhecidas por décadas a fio. Não bastassem os habituais stands organizados por produtores, regiões demarcadas ou países, a VINOBLE ainda proporciona degustações paralelas do mais alto nível para uns 50 afortunados, coisas do tipo "vinhos seculares de Jerez" e "vertical de Château d'Yquem". Onde? Dentro de uma mesquita do séc. XIII, em uma atmosfera mágica batizada por um feixe de luz que entra pela sua clarabóia, o qual nos lembra de agradecer a Deus por estar ali, assentados entre Masters of Wine, sommeliers e os wine-writers mais famosos do mundo a degustar aqueles vinhos de exceção.

Dediquei dois dias da feira para degustar curiosidades, vinhos de regiões que temos pouco acesso, mas que sempre nos são cobradas em concursos de sommeliers. Da Itália, adorei os vinhos da ilha de Elba, a qual tive oportunidade de visitar há uns anos, e entrega deliciosos Aleaticos e Moscatos, de pura expressão de rosas e flor de laranjeira, respectivamente. Também estavam excelentes os melífluos Vini Santi Trentino, que diferem dos toscanos pela uva – a local Nosiola –, por não apresentarem caráter oxidativo e por terem uma produção total anual limitadíssima de apenas 25.000 garrafas! O stand de Marsala também encerrava gratas surpresas, vinhos tradicionais que dividem com os anfitriões de Jerez a herança histórica e também a "latitude do sol", e mostravam alguns sopros de modernidade, como um sedutor Grillo de colheita tardia da vinícola Gorghi Tondi. Da França adorei um produtor de Vieux Rivesaltes, Domaine

Vila, o qual servia alegremente os seus millésimes de 1978 e 1959 como se estivéssemos abrindo um 2005; e me encantei também com os vinhos de terroir da A.O.C. de Coteaux du Layon, plenos de complexidade da podridão nobre e sabores terrosos de cogumelos. O clube ConfidenCiel da região de Valais da Suíça também caprichou nas amostras, e embora eu tenha achado os Ermitages, nome local da Marsanne, um pouco enjoativos nos aromas de mel e banana e na estrutura cremosa, me surpreendi com os Amigne, mais minerais e com um intrigante contrabalanço de ervas de montanha. Depois de ter me decepcionado no stand da República Checa, fiquei com o queixo caído ao degustar no stand da Croácia um especiadíssimo Ledeno Vino – vinho do gelo – de Traminer, a autêntica, não a Traminer aromática, e um austero Rajnski Rizling, ou Riesling Renano, de 16 anos de idade e coloração ainda verdeal! Confirmei o meu apreço pelos vinhos vulcânicos de uva Assyrtico no stand da Ilha de Santorini, por mais masoquista que pareça ser gostar de sentir na boca o gosto de pedra pomes e uma acidez amoladíssima. Um dos stands mais concorridos na feira era o do Canadá, com seus soberbos ice wines, oriundos tanto da Niagara Pesinsula, da Pelee Island ou do Valley de Okanagan. Quando entrei no stand fui diretamente a uma mesa menos concorrida para começar as provas, e assim que coloquei a primeira amostra no nariz, a surpresa, era puro (e nobre) aroma de maçã! O produtor sorriu e me disse: "é natural que seja assim, é elaborado com maçãs no mesmo processo de um vinho do gelo". Pelo menos foi a melhor cidra que já provei na vida. Além dos já renomados brancos de Vidal ou Riesling, os canadenses estão a elaborar maravilhosos ice wines rosés a partir de Cabernet Franc, Syrah e até de Pinot Noir, e fiquei imaginando uma harmonização deste com uma torta de framboesa!

Os anfitriões encantaram a todos com vinhos singulares e, em alguns casos, até espetaculares das regiões de Montilla-Moriles, Alicante e Málaga. Em Montilla, vinícolas como Alvear, Toro Albalá e Pérez Barquero ostentavam Finos elaborados com Pedro Ximénez de rara fineza, além de Amontillados e PX doces, inebriantes. Alicante arrombou com seus Fondillóns de Monastrell, e Málaga me surpreendeu com Moscatos passerizados na planta, de irretocável elegância e máxima expressão, com destaque absoluto para os vinhos de Jorge Ordoñez.

Países e regiões clássicas na produção de vinhos desta tipologia também mostraram sua força na VINOBLE, como a Tokaj Renaissance que trouxe vinícolas consagradas e também novos produtores, que para mim estavam no mesmo nível ou até melhores que alguns figurões. Como era de se esperar, a Alemanha deu um show no seu stand VDP (Verband Deutscher Prädikatsweigüter), e mostrou que quando o assunto é elegância e equilíbrio em vinhos doces, ainda não tem para ninguém. Que maravilha de oportunidade, poder degustar Beerenauslese, Trockenbeerenauslese e Eiswein dos melhores produtores e dos melhores Einzellage, ou vinhedos específicos, do país! A Alsácia também estava lá, embora mais tímida, mas com bons vinhos dos produtores Louis Sipp e Seppi Landmann.

O RENASCIMENTO DO JEREZ

Mas afinal de contas, estamos todos ali pelo e para o Jerez. A VINOBLE nasceu justamente para dar alento aos vinhos desta região, que vinham enfrentando um gradativo arrefecimento em sua demanda, até em mercados tão antigos como o Reino Unido. Sempre fui um fã incondicional dos vinhos de Jerez. Para um povo que tem como diversão as touradas e como música típica o flamenco, não se poderia esperar que fizessem vinhos de menos caráter do que os Jerezes. A Andalucia me dá esta impressão de que tudo ali é extremo, colorido como os vestidos e visceral como o canto das

andaluzas. Tudo foi soberbamente organizado para mostrar aos mais de 300 convidados do mundo inteiro - sommeliers, jornalistas, importadores e agentes comerciais – a cultura enogastronômica local, com almoços e jantares encantadores realizados em vinícolas tradicionais, e pratos sempre harmonizados às diversas tipologias de Jerez. Todos sabem que tapas variados com um Manzanilla ou um Fino é a perfeição, mas experimentamos casamentos sensacionais como um tamboril grelhado com ragout de cogumelos acompanhado de um Amontillado e um roastbeef com flor de sal e castanhas glaçadas com um Oloroso, de arrasar! A idéia é que os sommeliers usem mais daqui em diante estes vinhos sem iguais para surpreender seus clientes em harmonizações inusitadas.

No amplo stand do Consejo Regulador Jerez-Xérèz-Sherry y Manzanilla desfilavam vinhos mais de 40 produtores da região, inteligentemente separados segundo a sua categoria: Finos, Amontillados, Olorosos, Palo Cortado, Cream, Pale Cream, Pedro Ximénez, Moscateles e Manzanillas. Uma excelente oportunidade de comparar estilos e qualidade de cada bodega. Uma das conclusões que tirei após me dedicar várias horas nos quatro dias de feira a este stand foi que o nível de qualidade é muito homogêneo na denominação, dadas as exigências legais atuais para se tornar uma "bodega de crianza y expedición", com licença para exportar. Existem, no entanto e felizmente, diversidade nos estilos dos produtores, como no caso dos Finos, que variam do extremamente austero, pungente e calcário ao delicadamente salino, floral e frutado. E falando de Fino, o qual considero o vinho de aperitivo mais perfeito e ainda sub-valorizado do mundo, descobri que sua irmã da zona de Sanlúcar de Barrameda – a Manzanilla - goza de mais prestígio dentro da Espanha, e é mais leve em estrutura, mais marinha e com maior presença gusto-olfativa da *flor* de leveduras. Entre os grandes grupos que degustei neste stand, destacaria as bodegas Gonzaléz y Byass, Valdivia, Rey Fernando de Castilla, Emilio Lustau, Valdespino, Pedro Romero e Sánchez Romate, todos estes produtores apresentavam uma linha consistente e de altíssima qualidade. Encantei-me também com algumas bodegas menores, com administração bem familiar na maioria delas e vinhos ultra tradicionais, como Bodegas Tradición, Gutiérrez Colosía, El Maestro Sierra, Herederos de Argüeso e do desafiador Navazos, com seus La Bota de Vino.

A mesquita foi o cenário ideal para abrigar uma degustação inesquecível, a "Jerez, los más viejos del lugar". Num mundo que hoje privilegia o prazer imediato e fácil, degustar estas preciosidades, algumas cotadas acima de € 1.000,00, nos faz entrar num túnel do tempo e descobrir outro mundo do vinho, no qual as tradições são surdas às pressas do mercado. Todos os vinhos apresentados eram inspiradores, sensacionais, mas conseguiria ainda destacar o 4 Palmas de González y Byass, de uma solera que começou em 1871, um dos vinhos mais complexos que já degustei; o deslumbrante Amontillado AOS de Osborne, uma explosão de aldeídos, simplesmente interminável no retro-gosto, de uma solera iniciada em 1903; e o fantástico Viejo Cream de

Valdespino, de uma “bota” ou barril perdido na adega, centenário, ostentando uma cor mogno, aromas de passas, nozes, figos recheados com amêndoas, licor de cereja, bálsamo, e uma boca fenomenal, muito seca apesar dos 140g de açúcar por litro! “Jerez é a expressão do culto ao tempo”, nos disse o condutor da degustação César Saldaña, ao qual tive que dar razão.

ENCONTRO COM A NOVA ESPANHA

Paralela à VINOBLE é organizada uma feira super exclusiva, a TOPWINESPAIN, com 50 dos melhores produtores de 17 denominações diversas. Apenas 300 convidados têm acesso aos deslumbrantes jardins da Hacienda Benazuza, um hotel do grupo do El Bulli de Adriá, para degustar vinhos incríveis que mostram porque a Espanha é o país da Europa mais dinâmico, inventivo e de sucesso no mundo do vinho atualmente. Alem dos grandes nomes da Rioja, do Priorat e da Ribera del Duero, pude avaliar produtores que estão fazendo sacudir os terroirs de regiões como Bierzo, com a excelente casta Mencía, da Rueda com seus puríssimos Verdejos, de Montsant domando a intrépida Cariñena, de Yecla com seus assertivos Monastrells e das Rias Baixas com seus gastronômicos Albariños. Surpresa total foram alguns visionários trabalhando muito bem com a casta Prieto Picudo em León, vinhos tintos com muita estrutura, ameixa e zimbro nos aromas, além de pequenas vinícolas-boutique que começam a despontar na Andaluzia, em regiões como Cádiz e Serranía de Ronda, com vinhos ensolarados como se poderia supor, porém com definição nos aromas frutados, especiados e balsâmicos. Entre um almoço ao lado do René Barbier, o homem que “inventou” o Priorat com seu Clos Mogador e um papo com Peter Liem da Wine & Spirits, troco algumas informações com o meu autor preferido sobre vinhos espanhóis, o inglês John Radford, um especialista na nova Espanha. Radford resmungava, fazendo um pouco de charme, que o seu último livro sobre vinhos espanhóis lançado em 2005 já estava totalmente desatualizado! Do jeito que a Espanha já vai, é melhor lançar um jornalzinho hebdomadário...

ENOTURISMO

Em nenhuma outra região da Espanha a cultura do *tapeo* é tão intensa como na Andaluzia. Sair caminhando de bar em bar, entre uma *copita* de Jerez e uma deliciosa *ración*, é uma das formas mais sensacionais de nutrir o corpo e alimentar o espírito que conheço. Entre milhares de opções em Sevilha, e quase todas elas são no mínimo honestas, muitas espetaculares, recomendo começar os trabalhos no Giralda, admirando uma vista mágica para a catedral homônima (Calle Mateos Gago 3), com um poderoso “salmorejo” - uma versão mais consistente do gazpacho adornada com atum e *jamón serrano* - e prosseguir com uma *ración* de “pescaitos fritos”, tudo do mar perfeitamente frito em imersão no azeite, excelente com uma fresquíssima Manzanilla. As azeitonas “machacadas”, quebradas uma a uma e marinadas num tempero mediterrâneo, também são imperdíveis. Arrisque alguns tapas exóticos no caminho até a Casa Robles (Calle Álvarez Quintero 58), onde encontrei os melhores petiscos típicos de Sevilha. Além de frutos do mar diferentes e muito frescos, eles fatiam um *jamón de bellota* da região vizinha de Huelva, indescritível. Se o seu estômago for treinado como o de um sommelier, não deixe de finalizar a empreitada gastronômica com uma *cola de toro*, uma substancial rabada elaborada com rabo de touro, imagino se um subproduto das touradas, aromatizada com páprica e semente de coentro. Os tapas das outras cidades andaluzes são igualmente irresistíveis, com pequenas variações de uma a outra. Em

Jerez de la Frontera também recomendo pequenos restaurantes de cozinha típica e muito saborosa, com o aconchegante Gaitán (Calle Gaitán 3) e o criativo La Mesa Redonda (Calle Marqués de la Quintana 3). Em quase todas as bodegas de Jerez existem visitas guiadas e possibilidade de adquirir depois os produtos, basta reservar antes para se informar sobre horários e valores, que nem sempre são cobrados. Nas lojas gourmets do onipresente El Corte Inglés (www.elcorteingles.es) se pode adquirir tudo de bom da gastronomia e os rótulos mais badalados da Espanha, mas muitas lojinhas especializadas locais apresentam uma seleção mais profunda e orientação mais calorosa dos seus proprietários, como é o caso da imbatível Magerit de Cádiz (Alameda Apodaca s/n), tocada pela simpática sommelière Josefina Fopiani. Uma dica preciosa de hospedagem nas imediações de Sevilha é a Hacienda Benazuza, do grupo El Bulli do renomado chef Ferrán Adriá (www.elbullihotel.com), onde também é possível degustar alguns pratos do mais criativo chef do mundo.

ENTENDA AS CATEGORIAS PRINCIPAIS DE JEREZ

FINO - Uma camada espessa de leveduras denominada *flor* protege este estilo de Jerez do oxigênio e transforma os seus aromas nos barris, onde permanece por no mínimo uns cinco anos. Por causa da *flor* a sua coloração está entre o amarelo palha e o verdeal. Um fino já é ultra seco no nariz, com aromas de maçã verde e suas sementes, massa levedada, amêndoas salgadas e, às vezes, camomila e azeitona verde. A boca é pungente, salina, e carregada de aromas. A uva Palomino Fino dá origem aos finos, e como a elegância é mais percebida nesta categoria, os melhores vinhedos com solos profundos de pura greda calcária, denominados *albariza*, são a base de fornecimento para a mesma.

MANZANILLA - As uvas Palomino Fino também provêm das *albarizas* mais vocacionadas para as Manzanillas, a diferença para os Finos não está na região dos vinhedos, mas sim onde o vinho é envelhecido, neste caso em Sanlúcar de Barrameda, muito próximo ao mar Mediterrâneo, que fornece umidade o bastante para um maior desenvolvimento da *flor*, ali mais espessa e constante. Em estilo as Manzanillas são ainda mais pálidas que os Finos, com aromas mais intensos de leveduras, levemente mais florais e elegantes. Embora menos encorpadas, são igualmente duras e calcárias, um aperitivo simplesmente perfeito, o preferido dos espanhóis.

AMONTILLADO - Nesta categoria, a *flor* desaparece no envelhecimento e o vinho passa de uma *crianza biológica* a uma *crianza oxidativa* por mais alguns anos na *solera* de *botas*, barris de 500 litros. No intercâmbio com o oxigênio, estes vinhos ganham uma coloração ambarina e fortes notas aldeídicas nos aromas, com nozes, avelãs, pecãs e praliné. A boca mantém-se seca e austera, compacta em sabores de nozes, e soberba persistência aromática.

PALO CORTADO - Alguns Amontillados sofrem um desvio de caráter durante sua *crianza oxidativa*, capricho da natureza, e caminham mais no sentido de um Oloroso, com perfil balsâmico e de caramelo salgado, potente e seco. Categoria rara e excepcional em qualidade.

OLOROSO - Ao contrário dos vinhos com vocação para Finos e Amontillados, que são fortificados a 15,5°GL, os vinhos que não desenvolvem a camada de *flor* são fortificados a 17,5°GL. Na verdade, a seleção para Oloroso já começa antes, nos vinhedos menos calcários e mais argilosos. Anos se passam de *crianza oxidativa* na pirâmide de barris conhecida como *solera*, em que vinhos mais novos entram no topo da pirâmide e a cada ano vão alimentando a fileira de barris inferior, até a saca na fileira que corresponde à base da pirâmide. Os Olorosos possuem uma cor escura de mogno, e

são dos vinhos mais longevos do mundo. Complexos, com frutas secas, nozes e caramelo no aroma, apresentam grande volume no palato e um longo e seco final de boca, apesar de que a maioria seja doce.

CREAM - Uma categoria criada normalmente a partir de um Oloroso, que é adocicado com vinhos elaborados de Pedro Ximénez e Moscatel, nos melhores casos, ou com uma *mistela* de Palomino, nos mais comerciais. A qualidade gusto-olfativa tende a ser ordinária nos Creams, embora os bons exemplares tenham um valor irrefutável para harmonizações com sobremesas à base de frutas secas, caramelo e chocolate.

PEDRO XIMÉNEZ - Também abreviados como PX, o nome da uva que lhes dá vida, estes vinhos raros e doces chegam a um nível excepcional de qualidade. Não existem vinhos mais xaroposos no mundo, negros como o piche e maravilhosos no nariz, ao qual revelam tâmaras, ameixas, uvas passas, bálsamo, alcatrão e até trufas negras. A boca destes elixires é para mastigar, altamente concentrada e pastosa, perfeita com chocolate de alta qualidade.

MOSCATEL - Doces e reconfortantes tais quais os PX, a Moscatel Gordo Blanco (Moscatel de Alexandria) gera Jerezes da mais alta estirpe, embora em diminutas quantidades.

VOS (Vinum Optimum Signatum) e **VORS** (Vinum Optimum Rare Signatum) - Vinhos envelhecidos com idade mínima de 20 ou 30 anos, respectivamente, verdadeiros tesouros provenientes das melhores *botas* de cada *bodega* de Jerez.

***** *O sommelier Guilherme Corrêa é o atual Campeão Brasileiro e viajou para a Espanha a convite da OpusWine e do ayuntamiento de Jerez de la Frontera.*