

Coleção Letras & Lucros

O assunto é vinho

uma conversa com

Carlos
Alberto
Sardenberg e Renato
Machado



 **Editora
Saraiva**
www.saraivauni.com.br

 **Venteado**



<http://groups.google.com/group/digitalsource>

O ASSUNTO É VINHO

UMA CONVERSA COM CARLOS ALBERTO SARDENBERG E RENATO MACHADO

Carlos Alberto Sardenberg

Renato Machado

Contato com os autores: letraselucros@editorasaraiva.com.br



Letras & Lucros



ISBN 978-85-02-06438-6

CIP-BRASIL CATALOGAÇÃO NA FONTE
SINDICATO NACIONAL DOS EDITORES DE LIVROS, RJ

Sardenberg, Carlos Alberto / Renato Machado

O assunto é vinho: uma conversa com Carlos Alberto Sardenberg e Renato Machado. — São Paulo: Saraiva: Letras & Lucros, 2007.

Inclui bibliografia

ISBN 978-85-02-06438-6

1. Vinho e vinificação. 2. Vinho — Degustação. I. Machado, Renato. II. Título.

07-1473.

CDD 641.22

CDU 641.87:663.2

Copyright © Carlos Alberto Sardenberg/Renato Machado 2007
Editora Saraiva e Letras e Lucros
Todos os direitos reservados.

Editora Saraiva

Diretora editorial: Flávia Helena Dante Alves Bravin

Editores: Marcio Coelho

Rita de Cássia da Silva

Frederico Marchiori

Produção editorial: Viviane Rodrigues Nepomuceno

Juliana Nogueira Luiz

Aquisições: Eduardo Viegas Meirelles Villela

Editora Letras & Lucros

Edição: Andrea Assef

Coordenação Editorial: Mara Luquet

Produção Editorial: Patrícia Estorino

Capa e Projeto Gráfico: Betto Vaz

Editores: Dagmar Rizzolo/Ivan Eric Szulc

Ilustrações: Wagner Penteado

Revisão: Márcia Melo

Telefone: (11) 3813-8464

E-mail: letraselucros@letraselucros.com.br

Site: www.letraselucros.com.br

Nenhuma parte desta publicação poderá ser reproduzida por qualquer meio ou forma sem a prévia autorização da Editora Saraiva. A violação dos direitos autorais é crime estabelecido na Lei n. 9.610/98 e punido pelo artigo 184 do Código Penal.

CONTRA CAPA

“Difícil afirmar se Renato Machado é o mais radical dos classicistas ou o mais clássico dos radicais. Sua profunda cultura que, afortunadamente, se estende muito além do vinho e do ceticismo, e cultivada ao longo de 30 anos como jornalista político e correspondente estrangeiro, dá a ele uma base invejada pelos mais notáveis comentaristas europeus de vinhos. Todavia, a irrepreensível busca de Renato pelo romance e pelo prazer e, acima de tudo, sua irreverente ironia carioca (e auto-ironia) colocam-no em categoria inteiramente própria. O certo é que ele não apenas é o mais civilizado como também o mais independente dos críticos de vinhos no Brasil.”

Jonathan Nossiter

Diretor de *Mondovino*, um dos mais comentados documentários sobre a globalização do vinho

ORELHA DO LIVRO



Carlos Alberto Sardenberg é âncora do programa CBN Brasil e colunista da revista *Exame* e do jornal *O Estado de S. Paulo*. Teve uma passagem pelo governo, como assessor do então ministro do Planejamento João Sayad, no mandato Sarney, durante a elaboração e implementação do Plano Cruzado.



Renato Machado integra a equipe da *TV Globo* desde 1982. Começou no rádio, em 1970. Apreciador de gastronomia, foi reconhecido como crítico de vinhos a partir da publicação de artigos sobre o tema no jornal *O Globo* e, mais tarde, na *CBN*. Atualmente, apresenta, ao lado do chef Claude Troisgros, o programa *Menu Confiança*, na *GNT*.

Apresentação

Jonathan Nossiter

Difícil afirmar se Renato Machado é o mais radical dos classicistas ou o mais clássico dos radicais. Sua profunda cultura que, afortunadamente, se estende muito além do vinho e seu ceticismo cultivado ao longo de 30 anos como jornalista político e correspondente estrangeiro, dão a ele uma base invejada pelos mais notáveis comentaristas europeus de vinhos. Todavia, a irrepreensível busca de Renato por romance e por prazer e, acima de tudo, sua irreverente ironia carioca (e auto-ironia) colocam-no numa categoria própria. O certo é que ele não apenas é o mais civilizado mas também o mais independente dos críticos de vinhos no Brasil.

Vivemos numa era em que o vinho é discutido por chamados profissionais, de São Paulo a Nova York e Paris, como se fosse um veículo de ascensão social ou, pior ainda, um objeto inanimado que pudesse ser cientificamente avaliado e matematicamente determinado. Muitas vezes essas opiniões são proferidas por “críticos” totalmente comprometidos por suas ligações com a indústria que deveriam estar observando de forma crítica. Renato Machado é o contrário. Mesmo num comentário informal, ele é capaz de passar o contexto cultural e histórico sobre a bebida mais venerada da história ocidental e em seguida explicar por que esse lendário agente do prazer e da sedução (refiro-me ao vinho, e não a Renato) consegue reviver, num só gole, um jantar a dois à luz de vela ameaçado de fracasso.

O que é particularmente charmoso e cativante sobre esta coletânea de conversas é o fato de o ponto de partida de cada assunto ser você, caro leitor... ou seja, aquele ouvinte alerta e curioso das transmissões radiofônicas semanais do Renato e do Sardenberg.

O resultado é uma cartilha despretensiosa e descontraída para os novos e os confirmados amantes do vinho. Livre do sufocante autoritarismo que está na moda, este livro proporciona ao leitor inúmeras opções para encontrar o prazer. Você pode ler do começo ao fim e terminar com uma boa idéia sobre algumas importantes questões para escolher seus vinhos de preferência. Ou pode folheá-lo ao acaso, encontrando o sempre afável Renato como numa conversa com um velho amigo num barzinho e escolher um assunto tão querido para ele quanto é para outros o último Fla-Flu. Ou melhor, ele tem o dom de encontrar méritos em temas que nem sempre são o objeto principal de sua paixão, como a discussão sobre a revolução dos vinhos artesanais no Brasil, liderada por vinícolas como a Vallontano e a Angheben.

O que fica claro é que a vivacidade, inteligência e bom humor de Renato Machado são uma tônica bem-vinda aos murmúrios indiferentes de outros profissionais que acabam, na verdade, impedindo que tantas outras pessoas apreciem ou mesmo se aproximem da beleza e do prazer visceral do vinho. Meu único conselho, enquanto você aprecia este agradável volume é: seja tão cético com ele quanto ele é com os outros. Especialmente quanto aos comentários dele, por exemplo, sobre o filme chamado Mondovino. Ele não aceitaria que fosse de outra forma.

Cineasta, autor do filme *Mondovino*

Sumário

Vinho português à vista
Vida fácil
Pizza com vinho
A ditadura do gosto
Queijo e vinho branco, o par ideal
Paris nem sempre é uma festa
Rolha estragada
No frio, vale tudo
Espumante *made in* Brasil
No caminho certo
Xi! A rolha partiu-se ao meio na hora de abrir a garrafa
Vinhos do Novo Mundo
O presidente francês que tomava refrigerante
Robert Parker não fala para quem gosta de vinho
Qual é o teor alcoólico de um bom vinho?
Tinto ou branco?
A *socialite* e o decantador
O bacalhau em boa companhia
A vez dos espumantes brasileiros
O sucesso dos vinhos verdes
Vinho de uma uva só ou misturado?
Vinho fantasia
Como montar uma adega
O Vinho e o mar
Vinho desacompanhado
Vai bem com feijoada

Beba até o fim
Para abrir daqui a 18 anos
A Taça das Belas
Vinho bom e barato em Paris?
A temperatura ideal do vinho branco
Leitura obrigatória
Grand cru *premier cru*
Vinho tinto com frutos do mar
O turismo do vinho
Vinhos da África do Sul
Vinho inflacionado
Baco e a felicidade
As videiras de Santorini
O segredo das velhas famílias
Para iniciantes
O que falta à indústria brasileira de vinhos?
Que vinho se deve beber primeiro?
Beaujolais nouveau com gosto de banana
Os vinhos mais importados no Brasil
A bebida do Czar
O limite entre o prazer e o excesso
Para os sem-adeiga
Copos coloridos, nem pensar
A longevidade dos vinhos
Vinhos para um jantar eclético
Vinhos para combinar com sopa
Os lucros do vinho
Dor de cabeça para viagem
Uva difícil
Chablis fora da França, nem pensar

A felicidade é o limite!

Vinhos canadenses

Os românticos alemães

Comida japonesa com vinho branco?

Californianos em crise

Consumo aumenta nos EUA e diminui na França

O que não combina com vinho

Vinho com moqueca

A qualidade internacional do Sauvignon Blanc Santa Rita

Um chileno mais caro que um francês?

Almoço regado a champanhe

Quanto menos álcool, melhor

Casamentos múltiplos

Vinho português à vista



SARDENBERG: Vamos falar sobre os vinhos da região do Alentejo?

RENATO MACHADO: Olha, os vinhos do Alentejo já foram muito bem-falados, depois passaram a ser mal-falados porque eram caros. Continuavam bons, mas eram caros. Hoje o preço continua mais ou menos salgado, porém os vinhos têm melhorado muito de qualidade. Realmente são vinhos que encontraram um caminho. O que houve no Alentejo, e em Portugal, foi aquela moda de fazer as uvas internacionais, de fazer os vinhos internacionais, de competir com o Novo Mundo. Agora está havendo um refluxo, os portugueses felizmente redescobriram ou se voltaram para suas uvas nativas. Abandonaram um pouco essa globalização uniforme, essa coisa massificante que existe no mundo do vinho — que é fazer tudo com muita madeira, muito açúcarado, com muita baunilha —, e resolveram voltar às suas raízes. E têm tido resultados excelentes, Sardenberg. Hoje no almoço eu provei um vinho do Alentejo da uva *touriga nacional*. É preciso que o consumidor brasileiro conheça a *touriga nacional*, uma uva surpreendente, que pode dar vinhos esplêndidos.

SARDENBERG: Agora há outras uvas portuguesas, não é?

RENATO MACHADO: Sim, há outras uvas portuguesas, como a *tinta roriz*, uma uva branca muito perfumada chamada *arinto*, há a

alvarinho, do norte de Portugal, que dá brancos ácidos mais perfumados. E também uma uva nativa do Alentejo chamada *trincadeira*, que se mistura muito bem com a *touriga nacional*, dando vinhos muito interessantes. Acho que o mercado internacional ainda vai descobrir os vinhos alentejanos, aliás, portugueses, porque são uvas que dão vinhos esplêndidos desde que sejam vinificadas como devem ser.

SARDENBERG: Quando você fala em internacionalização são aquelas uvas tradicionais...

RENATO MACHADO: Sim, porque se plantaram em Portugal uvas do tipo *Cabernet Sauvignon*, *chardonnay*, planta-se ainda *sauvignon blanc*, esta, aliás, com bons resultados. Não estou dizendo que esses vinhos sejam maus, mas está se perdendo a capacidade, o potencial que essas duas uvas nativas têm. É o mesmo que está acontecendo na Itália. Não se trata de uma revolta contra a globalização, nada disso, trata-se de poder somar, e não uniformizar.

SARDENBERG: Globalizar a uva local.

RENATO MACHADO: Exatamente. Ou seja, descobrir o que a uva local pode dar de bom, porque é só adotar as técnicas modernas. A globalização tem um bom efeito, que é a modernização da viticultura e da vinicultura.

SARDENBERG: Sem contar que os nomes são melhores, né? *Trincadeira* é um nome ótimo.

RENATO MACHADO: *Trincadeira* é uma maravilha! *Touriga nacional* também, e tem ainda a *tinta roriz*.

Vida fácil

SARDENBERG: Renato Machado, produtores brasileiros de vinhos estão incomodados com o crescimento da importação da bebida da Argentina. Eles dizem que os vinhos argentinos levam muita vantagem sobre os brasileiros. O que você sabe sobre isso?

RENATO MACHADO: Na verdade, essa invasão é do vinho argentino de garrafão, esse que nem vem engarrafado, mas em contêiner. Esse vinho é, digamos, o da faixa de mercado barata, e vem em grandes quantidades. Ele se beneficia de favorecimento fiscal dos acordos do Mercosul. Realmente, isso gera uma competição muito desleal em relação ao vinho de garrafão gaúcho, que significa 70% da produção da região do Rio Grande do Sul. São vinhos produzidos em grande volume, que não são caros, e esses argentinos que entram aqui com benefícios tarifários fazem um estrago na produção nacional. O sistema fiscal brasileiro é injusto porque castiga o vinho de qualidade, que representa muito pouco em termos de consumo e arrecadação para o governo. Esse sistema tributário poderia mudar se o governo, se o Ministério da Agricultura e da Fazenda tivessem vontade política para fazer um sistema mais justo, que punisse o vinho de má qualidade que entra sem pagar quase nada, o chamado vinho de um dólar, sobre o qual o imposto é muito pequeno. Agora, pune-se o vinho acima de 18 dólares a caixa, que já é de um segmento de qualidade, mas representa muito pouco em consumo e arrecadação e não tem competição nacional. Esse

movimento dos produtores é mais do que justificado, existe um acordo com os importadores e com associações de hotelaria em defesa da qualidade e de um sistema fiscal mais justo.

Pizza com vinho

SARDENBERG: Renato Machado, você gosta de pizza?

RENATO MACHADO: Não sou um fã, mas sou um participante ocasional.

SARDENBERG: Ocasional está bom. E a gente toma vinho com pizza?

RENATO MACHADO: Sim. Dependendo da vestimenta da pizza, acho que com vinho ela vai ficar melhor. Eu sugiro qualquer tinto, da Itália, alguns do Brasil, alguns da Argentina, do Chile. E os vinhos italianos do Sul, da região de Nápoles. Não são muito dispendiosos. Mas, sobre os tintos brasileiros — não conheço todos —, alguns eu posso dizer que vão muito bem com pizza. Tem um que eu gostaria de sugerir, o Dal Pizzol 2002, da uva *tannat*. Ele vai escotar e fazer bonito ao lado de outros vinhos simples, pois não é um vinho complexo. É bem-feito, não tem madeira, tem fruta na medida certa, não é muito persistente, assim como a pizza, a menos que seja de alho e óleo. Nesse caso, é preciso pensar melhor, pois o alho é muito agressivo. Agora, com os outros molhos, esse vinho é uma bela opção.

SARDENBERG: Com que frequência, ou melhor, com que pouca frequência você come pizza?

RENATO MACHADO: Eu como com pouquíssima frequência porque o carboidrato é um perigo para quem é profissional da área de

gastronomia e bebida. Por isso, não pode ser uma coisa semanal. Você sabe a que estou me referindo, não é, Sardenberg?

SARDENBERG: Exatamente. Vamos fazer aquela nossa combinação aqui: a gente corta a comida, mas não corta o vinho.

A ditadura do gosto

SARDENBERG: Você entrevistou o Jonathan Nossiter, diretor do filme *Mondovino*. O que acha do filme?

RENATO MACHADO: O filme é altamente polêmico, destinado a causar polêmica, porque o diretor é uma pessoa que tem uma visão muito definida, romântica, lírica, não só do mundo do vinho como do mundo em geral. É uma pessoa que valoriza a simplicidade, as relações pessoais, a honestidade a toda prova, é síntese de um pensamento inglês e americano também: “Small is beautiful”. Ou seja, o que é pequeno é bonito, é bom. O que faz, muitas vezes, você pensar que o que é grande será necessariamente mau e destruidor. O filme opõe essas duas verdades, o pequeno produtor diante da onda dominadora da globalização, seja lá o que isso queira dizer. E os personagens confirmam essas duas vertentes, sem que o diretor os tenha induzido a isso, o que dá uma visão muito dividida do mundo do vinho.

SARDENBERG: É uma visão antiglobalização?

RENATO MACHADO: Totalmente, o que às vezes pode até parecer um pouco simplista afinal o acesso de largas camadas da população ao vinho, antes voltadas para as bebidas destiladas e cerveja, só foi possível graças a esforços de investimento, industriais etc. Agora, o filme não contempla isso dessa forma, de maneira que está destinado a causar muita polêmica, como já causou nos Estados Unidos.

SARDENBERG: Você acha que essa globalização é realmente negativa?

RENATO MACHADO: Não, não acho que seja negativa. A globalização tem efeitos muito positivos na conquista de novos espaços. É evidente que ela não pode ser deletéria nem destruidora. Ela está aí para permitir que as pessoas possam ter o direito de escolha. É claro que a globalização não pode significar a concorrência desleal, a ação devastadora, nem a cartelização, o monopólio. Enfim, há vários efeitos que necessitam de regulação. Agora, não se pode dizer que há 20 ou 30 anos o que se fazia de vinho no mundo talvez desse para o consumo de hoje.

SARDENBERG: Há vinhos melhores hoje?

RENATO MACHADO: Sem dúvida. O nível de produção, até mesmo um dos demônios do filme, o Robert Parker, depois que ele entrou em cena, o nível de qualidade dos vinhos europeus aumentou muito, na Itália, na Espanha, em Portugal e, sobretudo, em Bordeaux, que foi o primeiro alvo de Parker. Agora, dizer que todos os vinhos tenham de estar ao gosto do crítico Robert Parker, isso não se pode admitir. De fato, aí o filme tem até razão, ao afirmar que a uniformização leva a um outro tipo de ditadura do gosto.

Queijo e vinho branco, o par ideal

SARDENBERG: Vamos falar de combinações de queijos e vinhos.
Quais são as orientações?

RENATO MACHADO: A primeira sugestão nessa área é que, ao contrário do que se pensa, o par ideal para o queijo não é o vinho tinto, e sim o vinho branco. E quando digo isso as pessoas se espantam muito, porque se fixou aquela imagem de que o queijo combina com o tinto. Em alguns casos, sim, quando é um queijo de massa cozida ou de casca muito fermentada, aos quais alguns tintos robustos fazem bela companhia, porque nesse caso o queijo está ajudando o vinho. Mas, quando o queijo e o vinho dividem as atenções e se completam como um casal deve se completar, o vinho branco é o parceiro ideal de 70% dos queijos.

SARDENBERG: Nossa, 70%?

RENATO MACHADO: É. Até um bom *camembert* vai muito bem com determinados vinhos brancos da Borgonha. Todos os queijos têm a ver com terreno e são aromáticos; os vinhos que têm a ver com terreno e são aromáticos são os muito jovens. Então, se for abrir um vinho muito caro, muito querido, que lhe custou esforço para ter na adega, você não pode ofuscá-lo com queijo forte, da mesma forma que um grande queijo não pode ser desafiado por nenhum vinho forte. Não há papéis principais no queijo e no vinho.

SARDENBERG: Então, todo mundo faz errado, porque a maioria vai no tinto?

RENATO MACHADO: Não, há queijos de massa cozida ou massa prensada, os mais amarelos, que são parceiros ideais do vinho tinto. Um deles é o *parmeggiano*, mas também vai bem com o branco. O consumidor deve testar as combinações.

Paris nem sempre é uma festa

SARDENBERG: Temos a pergunta do José Eduardo Barbosa: “A partir de que valor, aqui no Brasil, é possível comprar um bom Bordeaux?”

RENATO MACHADO: Bem, um bom Bordeaux é complicado porque o valor é alto. Os Bordeaux têm um problema. Os Bordeaux modernos têm de esperar um pouco na adega. Mesmo assim, são caros, a não ser os pequenos Bordeaux, os pequenos *châteaux*, que ficam em US\$ 27, US\$ 30 — num câmbio a R\$ 2,50, em torno R\$ 80, isso se conseguir a preço de importador. Agora, eu recomendaria a safra de 1997.

SARDENBERG: Outra dúvida, agora do Fernando Rabelo. Ele vai receber uns amigos europeus e quer oferecer um vinho nacional. Pede uma indicação para fazer bonito.

RENATO MACHADO: Olha, depende de que vinhos os amigos estão acostumados a beber.

SARDENBERG: Porque o europeu pode ser um francês bem-acostumado ou um sueco.

RENATO MACHADO: Ou pode ser um francês mal-acostumado. Os franceses, por exemplo, não são grandes conhecedores de vinho. Há os conhecedores de vinho em qualquer país e há as pessoas que não conhecem vinho em qualquer país, e sobretudo na França. Paris, por exemplo, não é uma cidade

grande conhecedora de vinhos, não é um lugar para tomar bons vinhos. Mas, retomando a conversa, eu tomei o tannat do Dal Pizzol, se não me engano 2002, numa mesa em que havia franceses. E um francês, que é um grande conhecedor porque é um produtor de vinhos da Borgonha e um dos personagens do filme *Mondovino*, o Etienne de Monti, aprovou o vinho tannat do Antonio Dal Pizzol. É um vinho feito com toda a honestidade, tem uma bela cor, uma boa estrutura e pode ser um vinho gastronômico, acompanhar perfeitamente uma entrada e um prato.

Rolha estragada

SARDENBERG: Renato, vamos falar sobre rolhas que às vezes estão estragadas.

RENATO MACHADO: Muitas vezes.

SARDENBERG: E aí, o vinho dançou?

RENATO MACHADO: Completamente. É uma vulnerabilidade, que aqui no Brasil chega a ser um risco, com uma incidência grande, pois é uma constante. Dos vinhos de 2000 para trás, a média é de uma garrafa em cada 12 estar estragada por problemas de rolha.

SARDENBERG: E por quê?

RENATO MACHADO: Desenvolve-se na cortiça uma bactéria. Às vezes no ar ou em garagens, galpões, portos ou até em residências, a rolha desenvolve uma bactéria que provoca um ácido chamado tricloroanisol, o TCA. Essa substância faz a rolha apodrecer e lhe confere um odor repulsivo. Quando você tira a rolha, sente imediatamente. Daí vem a tradição de cheirar o vinho e examinar a rolha cada vez que se abre uma garrafa.

SARDENBERG: Agora, a regra é: quando a rolha está muito molhada é sinal de que o vinho não está bom?

RENATO MACHADO: Não, é sinal de que o vinho amadureceu além da conta, ou seja, acelerou-se o processo de evolução. Não quer dizer que esteja estragado. Se a rolha ficou umedecida

na parte de fora significa que o vinho correu até ali, e a via contrária está aberta — ou seja, o oxigênio entrou na garrafa —, o que pode ter apenas acelerado a maturação do vinho, mas não quer dizer que esteja estragado. Não é das melhores indicações. Em geral, a rolha está muito úmida quando o vinho já está evoluído demais, mas não quer dizer que esteja com TCA.

No frio, vale tudo



SARDENBERG: Existe alguma coisa especial para os períodos de frio?

RENATO MACHADO: Olha, qualquer vinho vai combinar com o inverno. Não podemos nos esquecer que os vinhos servidos frios também são uma marca do inverno, como os espumantes em todas as ocasiões, por exemplo. Mas é evidente que o aconchego do vinho é associado ao tinto, à lareira, ao *fondue* de queijo, aos molhos muito espessos, aos jantares mais opulentos. Claro que um vinho tinto com uma gradação alcoólica um pouco maior (pelos 14 graus), grandes vinhos que eu chamo de mais carnudos, do Chile, da Califórnia, de Portugal, sem esquecer que Itália e Espanha têm contribuições a fazer. Qualquer vinho bem-estruturado, com gradação alcoólica de 14 graus, é indicado para o inverno.

SARDENBERG: Mas se quiser pode tomar os outros vinhos também?

RENATO MACHADO: Sem dúvida. O vinho é associado ao inverno porque você dissipa melhor as calorias. O vinho ajuda a enfrentar o frio.

SARDENBERG: A gente tem sempre um motivo para tomar um vinho, não é, Renato?

RENATO MACHADO: Ah, claro, Sardenberg. Sobretudo você, que todo dia tem uma sugestão e um pretexto.

Espumante *made in* Brasil

SARDENBERG: Uma pergunta do Cristiano Borba: o que esperar dos vinhos brasileiros?

RENATO MACHADO: Ainda é muito cedo para dizer. São resultados de um grande investimento de uma associação de empresas de Portugal e do Brasil na região do Vale do São Francisco. Eu experimentei apenas um vinho da uva *touriga nacional*, uma variedade da portuguesa que está sendo plantada no Vale do São Francisco com duas colheitas anuais e métodos de irrigação modernos. Ainda é cedo para dizer qual será o resultado da *touriga nacional*, plantada nessas condições e suportando a umidade e o calor da região, sobretudo a alta insolação. O vinho que provei ainda estava verde, era uma primeira experiência.

SARDENBERG: Mas é um empreendimento sério?

RENATO MACHADO: Sim. É um empreendimento sério de vinhos, digamos, simples. Não são vinhos de características muito pronunciadas.

SARDENBERG: Bom, e o Alexandre, que mora em Brasília, vai dar uma recepção para 80 pessoas e quer fazer o tradicional bolo e champanhe. Pode?

RENATO MACHADO: Eu não aconselharia. Seria melhor separar a hora do champanhe e a hora do bolo e servir o bolo acompanhado por um vinho mais doce. Porque o bolo vai ser

muito áspero, muito injusto com o champanhe no momento da combinação. Eu aconselharia fazer o champanhe antes e depois partir para o bolo.

SARDENBERG: Agora, quanto ao espumante, dá para ir tranquilo no nacional, não é?

RENATO MACHADO: Sem dúvida. É aconselhável que se vá para o espumante brasileiro que a esta altura é melhor do que o prosecco e do que vários espumantes europeus. Os investimentos estão dando resultado e as casas brasileiras estão fazendo espumantes muito bons.

SARDENBERG: Você sabe calcular vinho para 80 pessoas?

RENATO MACHADO: É preciso saber qual é o propósito do evento. No caso de uma festa, por exemplo, pode-se calcular cerca de 30 garrafas.

SARDENBERG: Se não for um pessoal que bebe muito vinho, certo?

RENATO MACHADO: Sim, até porque, com certeza, há pessoas neste grupo de 80 que não beberão vinho.

No caminho certo

SARDENBERG: Hoje vamos falar sobre vinhos brasileiros bem-sucedidos.

RENATO MACHADO: Bem, não são muitos, vamos pôr as coisas em devida perspectiva. Há alguns vinhos bem-sucedidos para o que se pretende, que são vinhos de pequenas vinícolas. Eu já citei aqui o Dal Pizzol, um ou dois vinhos do Dal Pizzol, e cito de novo o espumante, que não é um espumante com grandes aromas, mas pode ficar mais aromático se continuar nessa linha. E ontem eu testei dois vinhos de uma vinícola boutique, quer dizer pequena, Lídio Carraro, de Bento Gonçalves, que faz vinhos sem passagem pela madeira, mas com muito estudo de solo, muito estudo de viticultura, a cargo de uma enóloga chamada Mônica Rossetti. É o Assemblage 2002, que é uma combinação de quatro uvas. É um vinho bastante estruturado e com uma coisa que os vinhos brasileiros normalmente não têm que é aroma. Agora estou experimentando o Vindima 2004. Os aromas são menos intensos, porque, evidentemente, o vinho é muito novo, mas tem muito cuidado na parte de viticultura. Então, eu acho que tem um mercado para eles.

SARDENBERG: E com relação a preço?

RENATO MACHADO: Eu acho que o preço é um pouco alto para a competição. Em se tratando de uma vinícola boutique, deve sair por volta de R\$ 60. Acho um pouco caro, levando-se em

consideração que é um vinho brasileiro, embora de qualidade.

SARDENBERG: O que os analistas dizem é que tem esse problema do preço, para competir com os vinhos argentinos e chilenos.

RENATO MACHADO: Sem dúvida, e no caso dos argentinos é muito difícil, já que têm vantagens graças aos benefícios dos acordos do Mercosul, uma carga tributária pequena, e lá estão todas as companhias internacionais investindo em Mendoza, com aportes da ordem de três bilhões de dólares, quatro bilhões de dólares.

Xi! A rolha partiu-se ao meio na hora de abrir a garrafa

SARDENBERG: Uma questão prosaica do Ronald Granjeiro, de Brasília, que acontece: aquela hora que você abre a garrafa e a rolha se parte e não sai de jeito nenhum. Ele pergunta: “Eu jogo fora a garrafa ou empurro para dentro?”

RENATO MACHADO: Isso é complicado, porque se a rolha estiver muito velha, se esfarelando, que é o caso de garrafas de 30 anos, por exemplo, aí é uma operação que tem de ser confiada a um *sommelier*, porque ele pode extrair a rolha. Não convém empurrar para dentro. No caso da rolha que se parte e é nova, ela tem como sair, sim. É preciso alavancar bem. O saca-rolhas tem de ser bem pontudo e apropriado, de qualidade, caso ela se parta na primeira tentativa. Dá trabalho, mas não é conveniente empurrar a rolha para dentro, pois a rolha pode misturar microrganismos e perturbar o vinho.

SARDENBERG: O Kirk Douglas, de Brasília, pergunta sobre aquele comentário que você fez de que é preciso abrir a garrafa e deixar descansar por um tempo. Como fazer quando a gente vai ao restaurante, o garçom vem com a garrafa, abre, a gente experimenta?

RENATO MACHADO: Normalmente, se o restaurante tiver uma pessoa encarregada de vinhos, ela leva a garrafa para uma mesa onde estão os outros vinhos das várias mesas. Caso não haja, se for um vinho branco, pode ficar ao lado no balde e, se

for um tinto, pode ficar na mesa, não há problema algum em esperar um pouco.

Vinhos do Novo Mundo

SARDENBERG: O Jéferson esteve no evento Tour Mistral — Os Melhores Vinhos do Novo Mundo e experimentou e gostou do Caro e do Amancaya. Agora ele quer saber sua opinião sobre esses vinhos.

RENATO MACHADO: Olha, eu estive com a responsável pelos dois vinhos, que são de um empreendimento conjunto da vinícola Nicolás Catena com o Château Lafite-Rothschild. Estive com a Stela, a enóloga responsável. O Caro é um vinho mais especial, com produção limitada, mas é caro demais. O Amancaya é mais ou menos do mesmo estilo, não é tão redondo quanto o Caro, mas é mais acessível. São sem dúvida dois bons vinhos argentinos. Convém sublinhar, porém, que são vinhos do Novo Mundo, não são de estilo europeu.

SARDENBERG: Então o Jéferson estava certo. Agora o Edson César, de Americana, interior de São Paulo, tem duas perguntas. Primeiro ele quer saber se vinhos chilenos e argentinos podem ser guardados por cinco anos.

RENATO MACHADO: Podem. Mas os chilenos não esperam muito e os argentinos também não. O fenômeno do vinho está muito badalado nesses dois países, então o mercado está com sede e não está esperando para ver. Por isso, há dúvidas sobre quais podem ser guardados, pois não se faz muito o teste do tempo no Chile e na Argentina. Mas eu acredito que um *malbec*, um *Cabernet sauvignon* podem ser guardados por cinco anos.

SARDENBERG: Há outra questão do ouvinte: na região em que ele mora faz muito calor, 35 graus à sombra, e ele pergunta: “Como é que a gente pede um vinho no restaurante?”

RENATO MACHADO: Bem, é preciso que o vinho chegue ao restaurante em boas condições, que a origem e a proveniência sejam garantidas e que o transporte, caso não seja em contêiner refrigerado, seja ao menos num isopor. É difícil, e essa é realmente uma boa pergunta. Mas eu cheguei a tomar vinhos em cidades do interior em bons estados. Agora, todos os cuidados são necessários quando o vinho chega. Ele tem de ser colocado em uma adega resfriada a pelo menos 15 graus.

O presidente francês que tomava refrigerante

SARDENBERG: A adega do ex-presidente francês François Mitterrand foi a leilão e venderam tudo por 14.683 euros — 46 lotes. Disseram que o pessoal comprou mais pelo valor sentimental do que pela qualidade dos vinhos.

RENATO MACHADO: Parece que sim, porque ele não era um apreciador de vinhos. Era muito austero nos seus costumes e frugal até.

SARDENBERG: Dizem que nas refeições ele disfarçava para tomar refrigerante.

RENATO MACHADO: Exatamente. Curioso como havia franceses da época da Segunda Guerra, como ele que foi um resistente, que mantiveram os hábitos simples de escassez daquele período e sobretudo do tempo do pós-guerra, que foi um período muito duro. Naquela época, não era só vinho que eles não tinham. Eles não tinham o que comer, e a principal atividade deles era garantir o chamado pão de cada dia. Esses hábitos se refletiram talvez nos gostos do ex-presidente, e a adega dele não era nada de sensacional, embora ela tenha recebido muitos presentes.

SARDENBERG: Dizem que o lote mais precioso continha seis garrafas de Château Mouton-Rothschild.

RENATO MACHADO: Sim. O Mouton anterior a 1973 não era um

primeiro *grand cru*, era um segundo. Só a partir de 1973, quando o ministro da Agricultura era Jacques Chirac, justamente no governo Pompidou, é que o Mouton se transformou em primeiro *grand cru*. Mas todos os *châteaux* de Bordeaux muito antigos, anteriores aos anos 70, com algumas exceções, são vinhos que nem sempre são muito bons.

SARDENBERG: E, por falar em consumo, o pessoal da redação me passou uma pesquisa da Target Group Index, do Ibope Mídia, que diz o seguinte: dois em cada cinco entrevistados responderam sim quando perguntados se pagariam mais por uma boa bebida. E, nessa pesquisa feita em São Paulo, 48% se declararam consumidores de vinho, 23% de uísque, 22% de vodka e 16% de cachaça.

RENATO MACHADO: O que me chama a atenção é como é elevado o número de pessoas que consomem bebidas destiladas. O vinho é majoritário, mas não muito.

SARDENBERG: Pois é. Dá 23%, 22% e 16% na cachaça. É muito, não é?

RENATO MACHADO: É muito. Eu acho que o vinho ainda tem um longo caminho a percorrer, embora ainda precise consolidar essa liderança.

Robert Parker não fala para quem gosta de vinho

SARDENBERG: Temos novidades sobre o Robert Parker.

RENATO MACHADO: Acabo de ler as considerações do Robert Parker sobre a safra de 2004 na região de Bordeaux, na França. Agora, todo mundo fala mal dele, e eu acho que todo mundo tem razão, mas chega na hora de avaliar a safra em Bordeaux os produtores franceses se curvam ao Robert Parker e até as revistas inglesas, a mídia especializada, dá espaço ao que ele vai dizer sobre determinada safra. Então, ele está dizendo aos compradores futuros para não arriscarem dinheiro na safra 2004. Com isso, ele dá um sinal ao mercado. Agora, um crítico de vinhos que fala para investidores não é um crítico de vinhos a ser levado a sério por quem gosta de vinhos. Esse é o ponto. Ele está dando conselhos a futuro.

SARDENBERG: Como uma análise financeira...

RENATO MACHADO: Pois é. Ele está dizendo aos produtores de Bordeaux que ele devem pôr a safra no mercado a preço 30% menor. Ele está dizendo, inclusive, como a safra deve chegar ao mercado. Ou seja, ele está sinalizando, como diz o pessoal do mercado, para o investidor, jamais para o amador de vinhos.

SARDENBERG: E nós aqui somos amadores de vinhos, e não investidores, certo?

RENATO MACHADO: Exatamente.

Qual é o teor alcoólico de um bom vinho?

SARDENBERG: E a questão da gradação alcoólica do vinho. Há vinhos de 12, 13, 14 graus. Como é que a gente deve buscar o equilíbrio nesse aspecto?

RENATO MACHADO: Depende do vinho. Outro dia eu vi um vinho tinto do Novo Mundo com gradação 15,6 graus, praticamente 16 graus, o que o tornaria equivalente a um vinho de Xerez, do Porto e da Ilha da Madeira, fortificados com aguardente. Normalmente, um vinho do Porto tem 18 ou 20 graus. Então, um vinho tinto com 16 graus é um desequilíbrio total.

SARDENBERG: Existe um padrão em relação à gradação ou varia conforme a uva?

RENATO MACHADO: Varia conforme a uva e conforme a maturidade do vinho na hora da colheita e há vinhos com muito mais cor, como os Californianos e argentinos, porque recebem muito sol. A gente compreende que um vinho desses tenha até 14 graus ou acima disso, mas a insistência nesses vinhos pode prejudicar a degustação. Falando isso lembro o enólogo Michel Roland, que é responsável por grande parte desses supervinhos turbinados, de alto poder alcoólico, Californianos e argentinos, provenientes de regiões desérticas, onde não chove, a insolação é muito longa, e a gradação alcoólica sobe porque a quantidade de açúcar é maior. Agora, respondendo à sua primeira pergunta, o equilíbrio fica entre 12,5 e 13 graus.

SARDENBERG: Quer dizer que os melhores vinhos do mundo estão nessa faixa?

RENATO MACHADO: Sem dúvida, os grandes Bordeaux são a 12,5 graus; os Borgonhas são a 13 graus, ocasionalmente alguns Borgonhas e Côtes du Rhône vão a 13,5 graus. Mas estamos falando de vinhos com muita fruta e potência para comer com gastronomia farta, cheia de molho. Eu não acredito que acima de 13,5 exista equilíbrio e muito menos refinamento.

SARDENBERG: Vinho com teor alcoólico de 16 graus é coisa de cachaceiro, é isso?

RENATO MACHADO: Veja bem, há vinhos assim, no Alentejo, na Argentina, como o célebre Yacochuya, que é acima de 16 graus.

Tinto ou branco?

SARDENBERG: Pergunta de Nilson Cunha, de Brasília: o vinho tinto pode ser considerado, do ponto de vista de suas qualidades físico-químicas e nutricionais, superior ao vinho branco?

RENATO MACHADO: Essa é uma boa pergunta. O vinho tinto, em alguns aspectos, pode até ser considerado melhor que o branco. Por exemplo, em relação à presença de taninos e polifenóis que, como dizem os cardiologistas, combatem os radicais livres. O tinto tem resveratrol na casca da uva, essa substância que a maioria dos médicos diz que pode combater os radicais livres, e o vinho branco já não teria tanto. E do ponto de vista de conservação também, porque o tinto suporta mais o tempo e as mudanças de temperatura e geográficas. O vinho branco é mais frágil. Agora, em relação à elegância, a discussão pode se eternizar.

SARDENBERG: É uma questão de opinião?

RENATO MACHADO: Sim, e vai depender do que se pretende com o vinho. Se é fazer um vinho aromático, ou encantador, ou se é fazer um vinho para ficar antigo, para ser comemorado dali 20 anos. Ou seja, há variáveis que vão determinar o gosto do consumidor. Não se pode dizer que um seja melhor que o outro, mas o vinho tinto talvez tenha mais qualidades de permanência, de coleção, do que o branco. O vinho branco, com dois, três anos, já deu o que tinha de dar.

SARDENBERG: O vinho sofre muito quando a garrafa passa por

intensa movimentação?

RENATO MACHADO: Sem dúvida. Há, inclusive, algumas teorias que dizem que o vinho feito no Hemisfério Norte sofre muito quando cruza o Equador para o Hemisfério Sul. Não sei se isso pode ser comprovado cientificamente, mas outro dia eu estava falando com o diretor Jonathan Nossiter, do filme *Mondovino*, e ele contou que os vinhos dele que vieram para cá tiveram um ritmo de envelhecimento muito mais rápido do que tinham no Hemisfério Norte. Ou seja, no momento em que estão em contato com o clima tropical, seu amadurecimento é muito mais veloz.

A *socialite* e o decantador



SARDENBERG: Tiago Costa quer saber se o decantador é mesmo eficaz.

RENATO MACHADO: O decantador é aquela garrafa de cristal ou transparente na qual se verte o vinho da garrafa original para que respire. Isso se faz com vinhos com um pouco mais de idade, quando se cria um depósito na garrafa e, para filtrar isso, passa-se no decantador. Agora, o decantador é um objeto bonito, que impressiona na coleção do enófilo, mas não era muito usado na França para vinhos jovens, tampouco na Itália ou na Espanha. Evidentemente, ele melhora muito os vinhos tintos, inclusive os novos. Para o vinho branco não acho necessário, porque em geral ele é fresco e não precisa amadurecer. É utensílio que se pode passar sem ele, mas passa-se melhor com ele.

SARDENBERG: Você conhece a história daquela *socialite* que ficava chateada com o uso do decantador porque não dava para os participantes do jantar saberem qual era o vinho que estava sendo servido? Sabe o que ela fazia? Ela retirava o rótulo da garrafa e colava no decantador.

RENATO MACHADO: Essa é uma das histórias que se contam do decantador. É claro que quando se usa o decantador se põe a garrafa original ao lado para o convidado saber o que está tomando. Isso é mais fácil do que toda a operação da *socialite*.

O bacalhau em boa companhia

SARDENBERG: Ronaldo Vilela, do Rio de Janeiro, vai preparar um bacalhau à moda portuguesa, com postas altas, batatas, cebola. Ele tem três opções de vinhos portugueses e pede para você escolher: um branco Pêra Manca 2002 ou os tintos Quinta do Meandro 2001 ou Quinta do Crato Reserva 2000.

RENATO MACHADO: Difícil a escolha, pois os três vinhos são excelentes. O Pêra Manca branco é um vinho mais fresco e talvez não seja indicado para esse bacalhau, com todos esses molhos e farturas. Acho que o mais indicado é o Meandro 2001, embora o Quinta do Crato seja um excelente vinho — e poderia ser a segunda garrafa a ser aberta.

A vez dos espumantes brasileiros

RENATO MACHADO: Acabei de experimentar alguns espumantes brasileiros. Volto a dizer que os espumantes brasileiros têm qualidade internacional. Estão cada vez melhores. Acabei de provar o Dal Pizzol Brut e o Chandon Excellence, e evidentemente achei a cor dos dois bem diferentes. E é este o ponto em que quero insistir: a cor dos vinhos já dá a idéia do que eles vão ser. Ou seja, um amarelo muito claro, muito pálido, significa um vinho branco jovem, é o caso do Dal Pizzol que acabei de provar. E um vinho amarelo mais escuro, mais bronzeado, mais denso, significa um espumante mais complexo, de mais idade, que já desenvolveu outros aromas. Qual deles é o melhor? É uma questão de gosto pessoal. Ambos são excelentes.

O sucesso dos vinhos verdes

SARDENBERG: O que são vinhos verdes?

RENATO MACHADO: São vinhos de baixa maturação, não são amadurecidos e a primeira fermentação é logo engarrafada. Tradicionalmente, é consumido em Portugal, e é levemente alcoólico, com 9 graus. Hoje mudou tudo: já se fazem vinhos verdes com 12,5% de álcool, que é o que o mercado internacional exige. Os vinhos têm a pretensão de ser aromáticos. Jovens, mas aromáticos. Nada a ver com os vinhos verdes de antigamente.

SARDENBERG: O que é maceração carbônica?

RENATO MACHADO: É um tipo de primeira fermentação junto com as cascas de uva, o que dá algum açúcar ao primeiro caldo que se forma. E esses vinhos verdes de antigamente tinham muito açúcar residual na uva e baixa gradação alcoólica, que era do gosto dos portugueses da época — e não é do gosto do mercado internacional de agora. Mas os vinhos verdes atuais ganharam denominação de origem e hoje em dia se fazem vinhos aromáticos.

SARDENBERG: E nós gostamos?

RENATO MACHADO: Nós gostamos do vinho verde atual, e achamos que o vinho verde tradicional tem apenas a poesia da tradição, e mais nada.

Vinho de uma uva só ou misturado?

SARDENBERG: O que dá mais certo, o vinho de uma uva só ou essas misturas?

RENATO MACHADO: Esta é uma resposta que não pode ser absoluta, ela é relativa. Depende da região, depende do que se pretende fazer com o vinho, porque o vinicultor parte já com uma idéia definida se ele vai fazer uma mistura. A questão é fazer isso se for possível. Na Borgonha, por exemplo, não se pode fazer vinho de mistura. Tem de ser de varietal, de uma uva só, no caso a *pinot noir* para os tintos e a *chardonnay* para os brancos. Em outros locais, quando sai fora de uma denominação — por exemplo, na Toscana, quando não se chama uma denominação toscana, é permitido. Então, os vinicultores tentam modificar um pouco o terreno ou a natureza para obter um resultado com assinatura própria. A mistura mais famosa é a de Bordeaux, é claro, que varia ano a ano.

SARDENBERG: É uma mistura do quê?

RENATO MACHADO: Na região de Pauillac, na margem esquerda do rio, predominância de *Cabernet sauvignon* com um pouco de *merlot*, um pouco de *petit verdot* e, às vezes, de *cabernet franc*. Na margem direita do rio, predominância de *merlot* e *Cabernet franc*. E no sul de Bordeaux varia, é meio a meio. Agora, nunca se sabe exatamente o que foi acrescentado, às vezes

5% de um determinado tipo para dar aquele traço que caracteriza uma safra especial.

SARDENBERG: E isso é mantido em segredo?

RENATO MACHADO: Sim, e se você for perguntar nas vinícolas eles dizem que é tantos por cento disso e daquilo, mas exatamente nunca se saberá. Como no vinho do Porto, aliás.

SARDENBERG: Que é para ninguém ficar copiando.

RENATO MACHADO: Exatamente. Como as casas de champanhe, que fazem vinhos de mistura.

Vinho fantasia

SARDENBERG: Afinal, o que são vinhos modernos?

RENATO MACHADO: São vinhos que não trazem no rótulo necessariamente a região, a denominação de origem deles. Eles têm um nome fantasia que o proprietário inventa pretendendo que no supermercado ou na importadora o cliente grave esse nome, em vez de gravar a geografia, a região etc. Então, vinho moderno porque não há a indicação da uva nem da origem, e sim um nome de marketing. Ele pode ser bom, médio ou ruim, mas normalmente ele é de médio para bom, e em geral custa caro.

SARDENBERG: Por que custa caro?

RENATO MACHADO: Como são nomes inventados, o proprietário não teve de seguir determinada legislação e pode escolher uvas especiais, e por isso são mais dispendiosos.

SARDENBERG: Mas pode ter picaretagem?

RENATO MACHADO: Sim, afinal a gente nunca sabe por que não tem a origem no rótulo, se é uma armação de marketing ou se é um vinho resultado de uma mistura de grandes uvas. A gente tem de abrir para provar.

Como montar uma adega

SARDENBERG: Como se faz para montar uma adega de vinhos?

RENATO MACHADO: São tantos vinhos no mundo inteiro que eu acho que uma miniadega deveria ter 24 garrafas, porque você teria oito brancos, oito tintos — com representantes da Itália, Portugal, Chile e Argentina em ambos os casos. Além disso, deveria ter um exemplar da Espanha e quatro representantes da França, um de cada região. Como temos de reservar duas garrafas na adega para os espumantes, então estamos falando de 23 vinhos no total. A escolha é desafiadora.

SARDENBERG: Então, vamos resumir, você fala em ter dois espumantes, oito brancos e treze tintos, sendo quatro franceses.

RENATO MACHADO: Ou poderíamos ter três franceses tintos e um branco.

O Vinho e o mar

SARDENBERG: Assunto: vinho ideal para camarões e crustáceos.
Imagino que nós vamos para os brancos, não é?

RENATO MACHADO: Sem dúvida. Os brancos são ideais com camarões, crustáceos e todos os pratos do mar que, no verão, são uma solução mais leve. E os camarões sempre ajudam alguns brancos e alguns brancos ajudam muitíssimo os crustáceos em saladas, por exemplo. O único problema é a maionese, que não pode ser usada em excesso, porque pode ser inimiga de alguns vinhos brancos delicados, que de outra forma estariam maravilhosos com os camarões. Os vinhos brancos da uva *chardonnay* são ideais com os frutos do mar.

SARDENBERG: Chardonnays e crustáceos?

RENATO MACHADO: Sim, eu estou pensando em chardonnays franceses mesmo, mas podem ser italianos, argentinos, australianos, Californianos, que são muito interessantes com esse tipo de fruto do mar. A lagosta e os camarões têm uma gordura natural, que vai combinar muito bem com esses vinhos.

Vinho desacompanhado

SARDENBERG: Quais são os vinhos indicados quando a gente quer tomar algumas taças, sem comer nada?

RENATO MACHADO: Olha, a resposta não é tão difícil, mas talvez seja difícil para o bolso dos consumidores. Para você não comer nada junto, são os grandes vinhos, que podem ser tintos, brancos ou alguns poucos rosados. Mas tem de ser um vinho que encha a boca, o paladar, o olfato, ele tem de seduzir e dispensar qualquer acompanhamento, por isso estamos falando de vinhos que custam um pouco mais. Vale lembrar que alguns champanhes mais envelhecidos fazem esse papel perfeitamente, já que se trata de uma introdução e não há harmonização. Mas, de qualquer forma, os grandes Bordeaux, os grandes Borgonhas, os grandes vinhos da Califórnia, um ou outro do Chile, que são grandiosos, podem prescindir, e devem até, de harmonização.

SARDENBERG: No caso desses grandes vinhos, talvez um pedacinho de pão, diz a lenda.

RENATO MACHADO: Você está totalmente certo. Um pedacinho de pão para diferenciar, porque normalmente, quando se trata desses grandes vinhos, há mais de um. Então, para separar um e outro, basta uma pequena fatia de pão.

Vai bem com feijoada

SARDENBERG: Qual é o vinho para acompanhar a feijoada?

RENATO MACHADO: Todo mundo acha que é difícil casar feijoada com vinho e as pessoas apelam para outras bebidas, como caipirinha e cerveja. Mas isso equivale a perder uma oportunidade de casar um belo prato como a feijoada — prato, aliás, que tem várias versões, na França, na Espanha e em outras partes do mundo. É claro que o vinho precisa estar protegido do sol, caso seja ao ar livre, mas é preciso lembrar que a feijoada é um prato que existe no sul da França, na Espanha, além do Brasil, e pede vinhos rústicos e com certa acidez, para compensar a gordura desse prato. Um bom malbec da Argentina ou um Cabernet sauvignon chileno bem jovem seriam ideais para acompanhar.

Beba até o fim

SARDENBERG: Como guardar a garrafa que não foi consumida totalmente?

RENATO MACHADO: Eu aconselho a consumir toda a garrafa e, se for difícil, chame o vizinho, convide o colega do escritório. É que, uma vez aberto, o vinho perde seus encantos se guardado. Já inventaram vários dispositivos para manter o frescor do vinho, mas, uma vez que o oxigênio entra na garrafa, o vinho vai se oxidar. É como você morder uma pêra. Dali a dez minutos ela não tem mais a mesma cor. A oxidação age sobre as moléculas, ou seja, estamos falando de um problema da natureza. É claro que o vinho pode suportar cinco, seis horas aberto. Há vinhos que suportam até 24 horas, mas são grandes vinhos de grandes safras. Normalmente, os vinhos devem ser consumidos em no máximo quatro horas.

SARDENBERG: E aquela máquina de vácuo que tem nos restaurantes? Ela preserva?

RENATO MACHADO: Durante algum tempo. Preserva de um dia para o outro, mas na minha experiência não preserva muito bem. Aquilo injeta um gás estéril — um composto de nitrogênio que mantém o oxigênio longe da superfície do vinho, mas não totalmente. Se uma garrafa estiver de meio cheia para cima, ela será mantida, mas se estiver a menos da metade não vai ser mantida nas condições ideais.

SARDENBERG: Então a gente tem de ficar com o pé atrás nos restaurantes que servem vinho em taça?

RENATO MACHADO: Se a garrafa estiver abaixo da metade, a gente deve pedir para abrir outra.

SARDENBERG: E aquelas coisas que vendem em lojas de vinhos, como aquela rolhinha de borracha?

RENATO MACHADO: Funciona durante algumas horas, mas isso tem um preço: o vinho fica mais estável, porém perde os aromas.

SARDENBERG: Ou seja, vamos tomar, não é?

RENATO MACHADO: Exato, como eu disse, convide as pessoas improváveis

Para abrir daqui a 18 anos



SARDENBERG: Marcos Ricardo Germano, de Jundiaí (São Paulo), diz que nasceu seu primeiro sobrinho e ele quer comprar uma garrafa de vinho 2006 para abrir quando o rapaz fizer 18 anos. O que ele escolhe?

RENATO MACHADO: Bem, o que foi a safra 2006 nós não sabemos ainda no Hemisfério Norte. Já os chilenos, argentinos e Californianos eu não recomendaria para 18 anos. Aliás, vinhos do Novo Mundo, somente um ou dois da Austrália é que poderiam durar esse tempo. Nesta altura, para 18 anos, teremos de ir para a França para esperar que esta safra de 2006, que ninguém sabe como vai ser, seja engarrafada daqui a 18 meses, ou daqui a dois anos — ou seja, comprar a safra de 2006 em 2008.

SARDENBERG: Então, é preciso esperar, mas já sabendo que será um francês.

RENATO MACHADO: Eu acho que sim, a não ser que ele tenha uma possibilidade maior de compra e possa comprar a safra 2006 de um Vega Sicilia, na Espanha, que certamente vai durar 20 anos. Também na Itália, por exemplo, um Brunello di Moltalcino pode ser que dure 20 anos, mas tem de ser um super Brunello di Moltalcino, que são caríssimos. Os Brunello di Moltalcino de Biondi-Santi duram 30, 40 anos. Há

piemonteses de antigos produtores do Piemonte, que são Barolos e Barbarescos que também duram esse tempo.

SARDENBERG: E se vai guardar por 18 anos tem de diluir o preço por este período.

RENATO MACHADO: Exato. Um vinho da bodega Vega Sicilia ou um da bodega Alión, não sei se duram 18 anos, mas certamente vão estar bons com 15 anos de idade. Alguns grandes vinhos da Borgonha vão estar maravilhosos. Agora, resta saber como será a safra de 2006.

SARDENBERG: Outro assunto, agora. O ouvinte Marcelo Coelho vai casar e ofereceram para ele as seguintes possibilidades de vinho para a festa de casamento: um prosecco Brut, um prosecco Extra Dry ou um Tribal Dry, da África do Sul.

RENATO MACHADO: Olha, não conheço o vinho sul-africano, mas imagino que também seja um espumante. Eu experimentaria, talvez... Qual é o produtor do prosecco?

SARDENBERG: Ele não disse.

RENATO MACHADO: Bem, aí fica difícil, os proseccos são vinhos ácidos e leves, que podem ser servidos para um grande número de pessoas...

SARDENBERG: Não é melhor ele ir para um espumante brasileiro?

RENATO MACHADO: Acho que sim, eu ia sugerir isso. Outro dia experimentei um Dal Pizzol que era muito bom, também o Casa Valduga me impressionou bem e tem ainda a linha Chandon, que faz uns vinhos bons. Mas eu preferiria os vinhos mais artesanais, como o Dal Pizzol, um espumante

que pode fazer a festa com muito encanto.

A Taça das Belas

SARDENBERG: A Maria Fernanda Costa Haddad, de Valinhos (São Paulo), tem um grupo de 15 amigas que se reúne uma vez por mês para um jantar especial de degustação de vinhos. Sabe como chama o encontro mensal delas? A Taça das Belas.

RENATO MACHADO: Que belo nome!

SARDENBERG: Este mês, a Maria Fernanda é a encarregada do jantar. A idéia dela é oferecer vinhos do Vale do Loire, especificamente Vouvray. O que você acha?

RENATO MACHADO: Olha, o Vouvray é uma das jóias da natureza. Todos ficariam espantados com o que significa a expressão qualidade-preço ou custo-benefício, como se diz no mercado financeiro. Qualidade-preço é uma expressão preferida do mestre Armando Nogueira, que acha que o vinho não pode ser comparado a uma mercadoria do mercado financeiro. Mas, enfim, a qualidade-preço se encontra no Vale do Loire e especificamente em Vouvray, que faz vinhos brancos espetaculares, alguns secos, outros meio doces e alguns licorosos. E são vinhos de uma honestidade, perfeição e qualidade fora do comum. Se a gente olhar para a tabela de preço dos bons vinhos brancos, um descuidado diria que esse vinho não tem qualidade porque o preço é baixo. Na verdade, é um vinho extraordinário, uma belíssima escolha da ouvinte.

SARDENBERG: A ouvinte pergunta onde ela pode comprar no Brasil.

RENATO MACHADO: Olha, existe Vouvray na Mistral, no Club du Taste-Vin no Rio de Janeiro e a World Wine La Pastina tem vinhos do Vale do Loire.

Vinho bom e barato em Paris?

SARDENBERG: Tenho a dúvida de um ouvinte que vai viajar para a França e quer dicas de vinhos no valor de até 50 euros. Além disso, ele está tentado a meter a mão no bolso e trazer um Mouton-Rothschild ou algum outro *premier grand cru*.

RENATO MACHADO: Eu acho que ele vai navegar pela safra 2001, que imagino esteja nas lojas de país, embora as garrafas sejam bem caras. Agora, sobre a sugestão que ele pediu, até 50 euros, quem sabe com uma boa sorte, em uma boa delicatessen, uma boa loja de especiarias, como o Bon Marché, ele pode conseguir comprar um Pinot Noir, que é um clássico da Borgonha. Ele tem a chance de fazer a pesquisa de campo.

A temperatura ideal do vinho branco

SARDENBERG: Pergunta do Mauro Marquior Junior, de Campinas (São Paulo): qual é a temperatura correta para tomar os brancos e espumantes, e como guardá-los?

RENATO MACHADO: Para tomá-los, varia. O espumante pode ser tomado a oito, nove graus e o branco vai bem a partir dessa faixa e, se for extraordinário, pode ser tomado em até 11, 12 graus, porque ele vai se beneficiar um pouco da espera no copo. Já quanto pior for o vinho, maior deverá ser a temperatura, para que seus defeitos sejam disfarçados.

SARDENBERG: Então, quanto melhor, mais frio?

RENATO MACHADO: Não, ao contrário. Se ele não tiver qualidade, deve ser servido mais frio.

SARDENBERG: Quando é muito ruim você congela e não sente gosto nenhum...

RENATO MACHADO: Pois é. A tendência de esfriar é mascarar os aromas, quando eles não existem. Você pode descer a temperatura para ficar uma bebida agradável sem que os defeitos sobressaíam. Porque a temperatura mais alta vai fazer sobressair os aromas, ou os defeitos, se for o caso.

SARDENBERG: Mas, no máximo, qual a temperatura dos brancos?

RENATO MACHADO: Olha, eu acho que um branco acima de 12

graus já não está na temperatura correta. O ideal é manter na faixa de 10 a 12 graus para um vinho branco de qualidade.

SARDENBERG: E para guardá-los?

RENATO MACHADO: Para guardá-los, a 14 graus, como se guardam todos os outros, na faixa entre 14 e 17 graus.

SARDENBERG: Como se guardam todos os vinhos? Pode-se colocar os tintos e brancos juntos?

RENATO MACHADO: Normalmente, os brancos na parte inferior da adega. Em cima os tintos e os brancos embaixo.

Leitura obrigatória

SARDENBERG: AS pessoas estão nos pedindo dicas de livros sobre vinhos. Vamos a elas?

RENATO MACHADO: Sim. Olha, as opções estão aumentando cada vez mais. Existem agora nas livrarias aquelas seções de gastronomia com muitos livros de vinho, inclusive em português, como o do Saul Galvão, o *Tintos e Brancos*, que é um bom começo. Existe o *Atlas Mundial do Vinho*, de Hugh Johnson. É a minha primeira indicação, aliás. O *Atlas* é fundamental. Assim como o livro *Vinho* de Jancis Robinson, que tem todas as informações por regiões, por países, por tipos de uva. Agora, para aqueles curtidores que querem um pouco de literatura, eu recomendo o livro “Uma vida desenvolvida”, do Hugh Johnson, em inglês (*A Life Uncorked*). É o gesto de abrir a garrafa. É a vida do escritor de vinhos desde os 17 anos, e hoje ele tem 66 anos e é a referência máxima no mundo dos vinhos. O livro tem um texto delicioso, parece uma garrafa de um bom Borgonha.

Grand cru x premier cru

SARDENBERG: Nosso velho amigo Marcos Frederico, lá da Confraria do Vinho de Bauru, disse que já trabalhou bastante os vinhos do Novo Mundo e está adentrando no universo dos franceses. E ele quer saber a diferença entre um vinho *grand cru* e de um vinho *premier cru*.

RENATO MACHADO: Essa é a chave do segredo. É preciso saber isso em relação aos vinhos da Borgonha porque essa diferença começou a ser feita lá — depois outras regiões francesas passaram a aplicar conceitos parecidos. O vinho tem três categorias de qualidade e preço na Borgonha. Ele pode ter uma denominação com o nome do vilarejo, aí ele não é nem *premier* nem *grand cru*, tem apenas o nome do vilarejo onde fica o vinhedo. Ou o vinho pode ter uma classificação acima, bem melhor de qualidade, de preço mais alto, que é o *premier cru*, e aí ele tem no rótulo o nome desse vinhedo. “*Cru*” quer dizer vinhedo, embaixo do nome do vilarejo. Outra forma é ter uma classificação acima, o top, o mais caro de todos, que é o *grand cru*, e aí não precisa botar o nome do vilarejo, mas apenas o nome do *grand cru*. Esses vinhos, porém, são muito caros. São 33 *grand cru* na Borgonha. Mas um *premier cru* já é um vinho de alta qualidade.

SARDENBERG: Para os iniciantes como ele, por onde começar?

RENATO MACHADO: Pela região da Côte d’Or.

Vinho tinto com frutos do mar

SARDENBERG: Luís, da Confraria do Vinho de Bauru (São Paulo), pergunta: na impossibilidade de tomar um vinho branco com frutos do mar, é possível tomar um vinho tinto?

RENATO MACHADO: A resposta é difícil, porque vai depender da consistência e dos temperos do prato. Por exemplo, se for uma *paella*, que tem frutos do mar, mas não deixa de ser um risoto que tem açafrão, especiarias e outros condimentos, aí pode ser tomado um vinho tinto fresco, a 12 graus. Agora, quando o fruto do mar vem sozinho, no caso de uma lagosta, ou crustáceos, ou mexilhões, ou vôngole, fica mais complicado casar com o vinho tinto. Eu acho que aí o sinal amarelo aparece, e o sinal vermelho aparece no caso de ostras, que absolutamente não vão combinar com o tinto.

SARDENBERG: Nessas cantinas italianas tem o prato de espaguete com frutos do mar e, às vezes, ele vem com tomate, não é?

RENATO MACHADO: Ainda assim eu acho que o molho de tomate italiano pede muitas vezes, como no caso da salada caprese, vinhos brancos. Existem vinhos brancos na ilha de Capri, de onde, aliás, saiu a salada caprese. A mussarela e o tomate se harmonizam maravilhosamente com vinhos brancos. No caso de frutos do mar que levem tomate, é possível conciliar com vinho tinto que não seja envelhecido, que não tenha muita madeira, muita baunilha.

SARDENBERG: Dê um exemplo desse tinto.

RENATO MACHADO: Há alguns tintos rústicos da Toscana, da Umbria. São vinhos camponeses e combinam muito bem com pratos com molho de tomate.

O turismo do vinho

SARDENBERG: Hoje o tema é vinho e turismo?

RENATO MACHADO: É, porque vemos muito nas propagandas os governos também se interessando em mostrar destinações turísticas de regiões vinícolas. Essa mistura é sempre agradável, porque vinho e turismo são uma fórmula perfeita, embora muitos desses passeios turísticos de vinho sejam mais passeios turísticos do que degustação de vinho. Se a gente puser isso na cabeça, acho que fica bem mais fácil, porque eventualmente algumas decepções poderão ser contornadas. Quando é um grupo muito grande que vai ao Chile, à Argentina, a Portugal, é evidente que não vai ter a apreciação de vinhos nem se vai conhecer grandes vinhos, mas vai certamente conhecer grandes lugares. Eu estava lendo uma reportagem sobre as destinações turísticas do Chile, que é um país de paisagens extremas, como também o sul da Argentina. São paisagens de rusticidade e de aparente pobreza do solo, mas, de repente, há aquela erupção da riqueza do vinho, que sai de onde você menos espera.

Vinhos da África do Sul

SARDENBERG: Têm aparecido por aqui vinhos da África do Sul. O que podemos dizer sobre esses vinhos?

RENATO MACHADO: São honestos, bem-feitos, alguns são melhores que outros. Mas a África do Sul está numa encruzilhada, porque optou por uvas internacionais, que fazem sucesso no mercado externo, embora eles tenham algumas experiências boas com o *chardonnay* de lá e com o *sauvignon blanc*. Infelizmente vemos poucos *sauvignons blancs* por aqui. Temos visto mais *chardonnay* e *cabernet sauvignon*. São mais ou menos o que são os vinhos chilenos de qualidade, a preço um pouco maior, porque têm de viajar muito para chegar aqui, os custos são mais altos. Eu acho que cada caso é um caso. Devem ser examinados. Trata-se de uma terra com tradição vinícola, pois tem muito sol e noites frias.

SARDENBERG: Desde quando a África do Sul faz vinhos?

RENATO MACHADO: Há muito tempo. A África do Sul tem uma bela tradição vinícola. Eles dizem que começou com os holandeses que foram para lá no século 18. As fazendas da África do Sul se dedicam ao vinho há muito tempo — estamos falando de mais de 50 anos —, e eles se aperfeiçoaram nos últimos 20 anos.

SARDENBERG: E se aperfeiçoaram pela internacionalização?

RENATO MACHADO: Exatamente. Com bons investimentos e se

internacionalizando, com uma mão-de-obra barata.

SARDENBERG: Perguntei isso porque a África do Sul é citada como um país emergente com chances de se tornar país desenvolvido.

RENATO MACHADO: Sem dúvida. E nessa parte de agricultura eles estão fazendo belíssimas experiências.

Vinho inflacionado

SARDENBERG: O assunto agora é o preço de vinho em restaurante...
É sempre complicado saber se o preço é justo ou não.

RENATO MACHADO: Olha, está cada vez mais complicado. Estou aqui com uma edição da revista *Decanter*. A matéria principal, “Um pelo preço de quatro”, é uma reportagem sobre os restaurantes de Londres. Todos os restaurantes visitados pela equipe de reportagem têm uma garrafa que custa no mesmo bairro 15 libras e na mesa do restaurante tem o preço quadruplicado. Então, numa garrafa de 20 libras numa loja, no mesmo bairro, o restaurante vai cobrar 80 libras. E os donos de restaurantes tanto de lá como de cá dizem que é preciso cobrir custos que são outros que não os das lojas de vinhos, e sim com pessoal, com a decoração etc., mas eles carregam justamente no preço da garrafa.

SARDENBERG: Bem, está certo que tem de ser mais caro do que a do revendedor, mas tem custos e custos, não é?

RENATO MACHADO: Exato. Se tomarmos como média quatro vezes mais — e aqui no Brasil também é assim —, eu acho um pouco inflado. Afinal são garrafas que poderiam acompanhar grandes pratos, e aí o cliente poderia gastar um pouco mais, mas ele fica assustado com esse sobrepreço.

SARDENBERG: Eles querem ganhar dinheiro na bebida.

RENATO MACHADO: Exato, porque normalmente quem escolhe

bebida está comemorando alguma coisa ou é um conhecedor disposto a pagar mais. Porém, deve haver um limite para esse raciocínio.

SARDENBERG: O cara chega lá animado, com o espírito aberto.

RENATO MACHADO: E, já que estou aqui, pedi esse prato, por que não pedir uma garrafa...? Aí não quer recuar quando a carta de vinhos é aberta na frente dele.

SARDENBERG: Aí toma um, já fica animado e manda vir outra garrafa. Vai ver que os donos de restaurante estão certos.

RENATO MACHADO: É fator psicológico.

SARDENBERG: Mas continua caro, vamos reclamar porque continua caro.

RENATO MACHADO: É isso mesmo.

Baco e a felicidade

SARDENBERG: Estava conversando com a Mara Luquet sobre alguns estudos de economistas dos Estados Unidos e da Inglaterra sobre felicidade — se você compra ou não compra felicidade. Então, lá pelas tantas, um desses estudos diz o seguinte: “Comprar um vinho de 250 dólares não compra felicidade”. E sabe por quê? O estudo diz assim: “Porque você não vai saber distinguir um vinho de 250 dólares de um de 50 dólares”.

RENATO MACHADO: Olha, se você souber distinguir o de 250 dólares, isso pode torná-lo mais feliz do que o de 50 dólares, sem dúvida.

SARDENBERG: Exatamente. Então, a interpretação do estudo é a seguinte: as pessoas não entendem, não sabem apreciar e mandam bala num vinho de 250 dólares, e aí é perder dinheiro.

RENATO MACHADO: Não, não vai comprar felicidade. Agora, eu queria acrescentar que, para um vinho de mil dólares, mesmo quem entende não vai ficar feliz.

SARDENBERG: E por quê?

RENATO MACHADO: Mesmo gente que sabe distinguir, como você e eu, se tiver de gastar mil dólares, garanto que não vai ficar feliz nem que seja um vinho famoso, bacana. Acho que, no vinho de 250 dólares, tudo bem, pode ser que na hora a gente

fique feliz, mas talvez no dia seguinte fique arrependido. Acho que um vinho de 50 dólares pode perfeitamente trazer felicidade. Há outros componentes da felicidade que estão na mão inversa, não vêm de fora para dentro, vêm de dentro para fora.

SARDENBERG: Exatamente. O bom de tomar um vinho de mil dólares é você tomar de graça. Ganho.

RENATO MACHADO: Outro dia provei um vinho de 900 reais. E confesso a você que ninguém falou de felicidade na mesa.

SARDENBERG: Então os economistas estão certos nos estudos que vêm fazendo.

RENATO MACHADO: É isso mesmo.

As videiras de Santorini

SARDENBERG: A loja de uma amiga minha, a Jane, da Toque de Vinho, de S. Paulo, está fazendo uma degustação dos vinhos australianos. O que nós podemos falar dos vinhos australianos?

RENATO MACHADO: Eu também estou fazendo uma degustação de vinhos australianos. Os vinhos da Austrália têm de ser separados em duas categorias: os de grande distribuição, que são vinhos corretos, mas sem grande atrativo, e os bons, que têm um problema para nós, o preço. Como eles viajam muito, chegam aqui muito caros, além de ser vinhos muito bem-feitos. Cada casa australiana tem vinhos para todas as faixas de preço. Agora, quando chega nos bons, eles são excelentes. Mas são feitos para um determinado tipo de paladar, que é o paladar moderno. São vinhos quase doces, polpudos, cheios de seiva, tensos, às vezes até escuros, mas com uma característica: ficam prontos antes dos europeus. Ou seja, um australiano de três, quatro anos já está completamente pronto para ser tomado.

SARDENBERG: Vamos falar de um vinho muito bom e um médio. Primeiro, um vinho muito bom.

RENATO MACHADO: Um muito bom é o legendário Grange, da uva *shiraz*, mas ninguém tem esse vinho. Existem outros vinhos muito bons da vinícola Petaluma. Eu tomei agora um *sauvignon blanc* excelente, chamava série Y. A Petaluma

também faz excelentes *cabernets sauvignons* e excelentes vinhos da uva *shiraz*. Aliás, a uva *shiraz* é uma campeã na Austrália. É uma uva francesa doce, que faz vinhos densos, e muito própria para o consumidor que está se iniciando no mundo do vinho.

SARDENBERG: Mudando da Austrália para a Grécia, o nosso ouvinte Pedro Abujamra disse que esteve na ilha de Santorini e ficou impressionado com as videiras de lá, no chão, que é de pedra. Ele queria saber se você conhece algum vinho branco de Santorini.

RENATO MACHADO: Sim, eu conheço. Aliás, olha que luxo: eu conheci um branco de Santorini com o *sommelier* do hotel Plaza Athénée, em Paris. Ele abriu duas garrafas de um vinho branco de Santorini. Agora, se você me perguntar o nome da uva, confesso que esqueci. Mas era um branco mineral, fresco, com acidez equilibrada, e dava para notar a pedra do solo da ilha de Santorini, uma ilha grega que fica no Mar Egeu.

SARDENBERG: Gostei da descrição do Abujamra, olha só: “Fiquei impressionado com as videiras de Santorini. Elas estão no chão, que tem muita pedra num clima seco e com muito sol. São como mudas de uva plantadas nos terrenos da ilha”.

RENATO MACHADO: Isso é uma descrição paradisíaca para os vinhos de uva branca.

SARDENBERG: E nós gostamos?

RENATO MACHADO: Adoramos.

SARDENBERG: Também, né? No Plaza Athénée..

RENATO MACHADO: Mas em Santorini, Sardenberg, talvez seja muito melhor.

O segredo das velhas famílias

SARDENBERG: Hoje vamos falar dos vinhos chilenos.

RENATO MACHADO: Olha, você sabe que o Chile tem uma história moderna e uma história antiga.

SARDENBERG: E de qual nós gostamos mais?

RENATO MACHADO: Nós gostamos muito da história antiga do Chile e da tradição que o Chile tem da busca de um vinho possível. Temos de lembrar que na década de 50 e 60 a gente não dava muita bola para o vinho. E os chilenos já davam muita atenção ao vinho. Então, os chilenos sempre fizeram vinho, desde o final do século XIX. Na década de 70, quando eu comecei a me interessar por vinhos, os que existiam no Brasil eram muito limitados. Havia o Cousiño Macul. Tinha o Cousiño Macul comum e o reserva. Mas o Cousiño Macul era feito de *cabernet sauvignon*. Hoje, o vinhedo, que pertence à mesma família, continua fazendo *cabernet sauvignon*, *chardonnay* etc. Estou aqui provando um *cabernet sauvignon* que vai fazer um lançamento da Cousiño Macul, chamado Lota. Para mim ainda é muito jovem e tem de ser mais refinado ao longo do tempo, mas mantém aquela tradição de plantar *cabernet sauvignon* no Chile, porque hoje em dia se plantam vários tipos de uva no Chile. Eu acho que essas velhas famílias têm que ser observadas com atenção.

SARDENBERG: Olha, nós acabamos respondendo a ouvinte Gisela.

Ela vai para o Chile e quer saber quais vinícolas deve visitar.

RENATO MACHADO: A vinícola Cousiño Macul, no Vale do Maipo, bem perto de Santiago, e a vinícola Santa Rita, dona de uma propriedade muito bonita. São duas vinícolas que têm um vínculo com a história. Mas há vinícolas modernas no Vale de Casablanca, no próprio Vale do Maipo. Ao visitar a vinícola, a gente tem de pedir o vinho turístico, mas também o bom vinho da casa. Aí vai depender do charme de cada pessoa em fazer o proprietário mostrar os tesouros escondidos.

Para iniciantes



SARDENBERG: Ana Cristina Cruz e Silva, de Brasília, diz que o pai é apreciador de vinhos, escuta seus programas, mas ela não costumava beber vinho e agora quer se iniciar. E a pergunta dela é a que todo mundo faz: “Existe um vinho mais fácil para iniciantes?”

RENATO MACHADO: Olha, todo vinho é bom para iniciantes e escolados. Agora, eu sugeriria um vinho tinto que não tivesse muita acidez, um bom *cabernet sauvignon* do Chile. O vinho que custa muito pouco não é bom, pode dar uma má impressão a quem está chegando. Tem de gastar um pouquinho mais e comprar um bom vinho do Chile, um *cabernet sauvignon* moderno.

SARDENBERG: Pois é, porque, se começar com um vinho meia-boca, aí de cara não vai gostar.

RENATO MACHADO: Exatamente. Se for, por exemplo, um vinho de muita acidez, lembrando um vinagre, ou um vinho pouco espesso, bem ácido, acho que a impressão não vai ser boa. Há determinados vinhos que só lá na frente ela vai apreciar, como é o caso de alguns brancos. Por isso que acho que um tinto deve ser maduro, por isso um reserva, e o reserva custa mais caro.

SARDENBERG: E qual prato para acompanhar?

RENATO MACHADO: Com um bom bife, com sal grosso.

O que falta à indústria brasileira de vinhos?

SARDENBERG: Nosso ouvinte Osvaldo Miranda pergunta por que a nossa indústria de vinhos não consegue concorrer nem com o Chile nem com a Argentina. Afinal, diz ele, temos clima, cepas podem ser importadas, profissionais podem ser treinados e somos um grande mercado consumidor.

RENATO MACHADO: Na verdade, são premissas que o ouvinte alinha que não são necessariamente aceitas pelo mercado consumidor porque o nosso clima é muito diferente do clima de Chile e Argentina. Na Argentina, por exemplo, eles plantam vinhedos há mais de 1.000 metros, onde não há chuva nem umidade. No Chile, as noites são muito frias. Então, na parte de clima, nós temos uma diferença marcante.

Quanto às cepas importadas, é verdade que as cepas foram importadas por vários países ao longo dos tempos, o ouvinte tem razão. Mas as uvas precisam de algumas condições especiais, como é o caso da Austrália e da África do Sul, e no Brasil o que se escolheu importar teve algum problema com o clima e o solo da Serra Gaúcha, o que não quer dizer necessariamente que isso ocorra em toda a região do Rio Grande do Sul. Há zonas que estão entre o paralelo 30 e o paralelo 50, onde as condições são diferentes e podem favorecer determinados tipos de uva.

O problema é achar quais tipos de uva são adequados para cada terreno. E também o problema é traduzir o terreno, que

é o que todo vinicultor quer fazer, e nós ainda não conseguimos chegar a esse estágio de compreensão do solo — e as uvas têm resultados variáveis no caso dos tintos e dos brancos.

Que vinho se deve beber primeiro?

SARDENBERG: A nossa ouvinte de São Paulo Sandra Regina, que é uma fã incondicional sua, está lendo seu livro *Em Volta do Vinho*. E ela quer uma listinha básica, com indicações, para saber o que pedir nos restaurantes ou comprar em São Paulo.

RENATO MACHADO: Podemos fazer de forma genérica, pois é uma lista muito extensa. Existem mais de 100 importadoras de vinhos no Brasil. Agora, a ouvinte já entrou em contato comigo e eu respondi a ela por e-mail e pedi um tempo para poder fazer a lista. Ela visitou o Vale do Loire e ficou muito impressionada com a cultura ligada ao vinho de lá, que é algo muito simples, não é uma coisa de demonstração de posses, nada disso, pois lá isso faz parte do dia-a-dia deles. Eu diria que o Sancerre, do Loire, é um vinho bom para começar qualquer almoço ou jantar. Existem alguns cabernets sauvignons do Chile que podem continuar uma boa refeição. A pessoa tem de ter um bom vinho branco, um bom vinho tinto. Atenção: bom não significa caro e não necessariamente um vinho de sobremesa, um vinho do Porto. Isso pode ficar para depois. O começo é mais importante do que o fim. Então, um bom branco, um bom tinto e terminar em um bom queijo, por exemplo.

SARDENBERG: Quando você está num jantar e vai tomar dois vinhos: um muito bom e um não tão bom. Qual vai primeiro? O pior ou o melhor?

RENATO MACHADO: É o pior, dependendo do número de pessoas do jantar, porque se o pior acabar rápido vai-se logo direto ao assunto, ou seja, para o vinho melhor, em seguida. Agora, se forem duas pessoas, acho que se deve começar pelo melhor.

Beaujolais nouveau com gosto de banana

SARDENBERG: Estamos de novo diante do caso do *beaujolais nouveau*. Agora, dia 21 de novembro de 2006, é o lançamento mundial do beaujolais nouveau — e nós não gostamos, não é?

RENATO MACHADO: Nós não gostamos. E acho que grande parte dos consumidores também não gosta mais. Já se gostou muito quando, nos anos 80, 90, o vinho novo fez sua entrada no mercado, era uma novidade. O importante no beaujolais nouveau é a festa, a possibilidade de reunir as pessoas em volta de uma mesa e começar com o *beaujolais nouveau*, mas quem sabe continuar por outro caminho, ou seja, evoluir ao longo do encontro.

SARDENBERG: De onde veio essa idéia de fazer um lançamento mundial, Renato? A safra chega no mundo inteiro no dia 21 e na França tem de fazer reserva. De onde veio isso?

RENATO MACHADO: A idéia veio dos negociantes da região de Lion, região do Beaujolais, que tem uma uva muito fecunda, ou seja, uma uva que faz grandes quantidades de vinho. Então, em vez de armazenarem, porque não tinham nem lugar, eles lançaram o vinho antes de envelhecer, ou seja, assim que é feito, depois da maceração a que é submetido. Em poucos dias ele é engarrafado e vendido como vinho novo. Mais ou menos como era antigamente o vinho verde de Portugal. Eles lançaram na década de 70, 80, com grande marketing, porque

o consumo na França na época era muito grande e o vinho novo não era tão diferente do vinho envelhecido, porque não havia a preocupação com a qualidade que há hoje, e com isso eles descarregaram boa parte da produção nos últimos 20 anos.

SARDENBERG: Tem algum assim que seja melhorzinho?

RENATO MACHADO: Eles são muito parecidos. Os produtores não têm tempo sequer de imprimir a própria marca no beaujolais que é engarrafado logo depois da maceração. Então, eu acho que o beaujolais nouveau tem um gosto muito parecido e, para dizer a verdade, um sabor de banana.

Os vinhos mais importados no Brasil

SARDENBERG: OS vinhos importados consumidos no Brasil, qual é a ordem?

RENATO MACHADO: Primeiro, Chile; segundo, Argentina; terceiro, Portugal, quarto, Itália; quinto, França.

SARDENBERG: E os Estados Unidos?

RENATO MACHADO: Os Estados Unidos têm uma presença muito pequena no Brasil, aliás, em todo o mundo. A razão é muito simples. Os americanos consomem tudo lá, os americanos preferem os vinhos americanos. Não estou falando de Nova York, e sim de outros lugares como Ohio, Califórnia, Massachusetts, até porque não conhecem o vinho europeu. O fascínio do mundo dos vinhos é você ter as quatro esquinas, os quatro cantos do mundo na mesa. E os americanos podem ter isso, aliás, os brasileiros também, porque somos um país aberto a outras influências. Os vinhos são um conhecimento geográfico. E, a propósito, o guia ilustrado da editora Zahar, *Vinhos do Mundo Todo*, dá a medida geográfica e cultural do vinho no mundo inteiro.

A bebida do Czar

SARDENBERG: Então quer dizer que existe vinho da Ucrânia?

RENATO MACHADO: Sim, e eu estou prestes a iniciar uma degustação de vinhos ucranianos.

SARDENBERG: Qual é a história desses vinhos?

RENATO MACHADO: Os vinhos da Ucrânia são muito raros e doces, de sobremesa, e têm nome mágico: Massandra. A Massandra foi uma vinícola fundada pelo czar Alexandre III no final do século XIX. Ele queria fazer vinhos doces melhores que os Sauternes e que os Tocays e, durante algum tempo, conseguiu. Esses Massandras foram leiloados em 1991, quando acabou o regime soviético. Foram postos em leilão décadas e décadas de Massandras. São vinhos de alto valor e de especialistas. Mas são muito raros e muito doces, então são vinhos de sobremesa. O difícil é harmonizar todo um almoço com os Massandras.

O limite entre o prazer e o excesso

SARDENBERG: Um casal num jantar toma uma garrafa de vinho ou menos?

RENATO MACHADO: Toma. Eu acho que, dependendo do jantar, deve tomar até mais do que uma.

SARDENBERG: A pergunta do nosso ouvinte Sidnei é: “Qual é o limite entre o prazer e o excesso?”

RENATO MACHADO: É uma boa pergunta, porque cada pessoa, cada casal tem seu limite. Uma garrafa para duas pessoas é o ideal para um almoço. Num jantar, se houver, por exemplo, uma entrada, tenho a impressão que a conta certa seria uma garrafa e meia para duas pessoas. Estaríamos falando aí de um pouquinho mais de um litro. Então algo como 500 mililitros por pessoa para um jantar longo, de duas horas ou mais. E isso daria a oportunidade de provarem dois vinhos, no caso de um jantar especial.

Para os sem-adega

SARDENBERG: O ideal é ter uma adega, certo? Mas o Ivan Ribeiro diz que ele não tem. E quer saber como faz quando tem um vinho para servir. Se ele põe no freezer para chegar rapidamente na temperatura ideal ou na geladeira, e por quanto tempo?

RENATO MACHADO: Olha, nem uma coisa nem outra. Pega a garrafa como ela está, no estado natural, abre a garrafa antes, mergulha num balde de gelo e deixa ficar por dez minutos. Evidente que a parte debaixo da garrafa vai esfriar primeiro e o gargalo não. Então, sugiro que, depois de dez minutos, o anfitrião derrube o gargalo no próprio copo e volte a garrafa para o balde, esperando mais um ou dois minutos, para depois começar a servir. O vinho estará na temperatura.

SARDENBERG: Então está perfeito. Está bem explicado: o anfitrião abre a garrafa, coloca no gelo por dez minutos, toma a parte de cima, e aí pronto.

RENATO MACHADO: Exatamente.

Copos coloridos, nem pensar

SARDENBERG: A questão é a seguinte: aqueles copos coloridos são muito bonitinhos, mas não servem, não é?

RENATO MACHADO: Essa questão me foi levantada por uma pessoa de muito bom gosto que estava comprando copos coloridos em um antiquário em São Paulo. Copos coloridos, de cristal antigo. E ela dizia que sabia que para vinho tinto não daria, mas talvez para o vinho branco... E eu tive de dizer para ela: nem para o tinto nem para o branco. Esses copos coloridos lindíssimos são para água. É obrigatório que se veja o vinho na luz e ele precisa de um copo transparente, cristalino, não precisa ser de cristal, mas bastante transparente, que possa deixar que o exame visual seja feito com toda a atenção. Portanto, esses copos coloridos, trabalhados, são para água.

A longevidade dos vinhos

SARDENBERG: Nosso ouvinte José Magalhães, de Vitória (Espírito Santo), tem uma coleção de três vinhos e quer saber quanto à longevidade, quando é que ele abre as referidas garrafas. Eu vou ler para você: “O primeiro é o Santa Rita Casa Real Cabernet Sauvignon 2002”.

RENATO MACHADO: Olha, este Santa Rita Casa Real 2002 é um vinho tão bom — eu considero o melhor vinho chileno. Acho que certamente vai ficar muito bom nos próximos dois anos, mas já está bom agora. Ele é feito de uma maneira que, com quatro anos de idade, já pode ser aberto tranqüilamente. O problema é que esses grandes vinhos chilenos são consumidos e vendidos e não se guardam, e este seria um bom teste para fazer, mas de qualquer maneira já está no ponto de ser aberto.

SARDENBERG: Por via das dúvidas, é melhor já tomar, não é?

RENATO MACHADO: Pois é.

SARDENBERG: Depois tem Luis Pato Vinha Barrosa 1999.

RENATO MACHADO: É um belo vinho. Pode abrir.

SARDENBERG: Depois vem o Alión Ribera del Duero 2000.

RENATO MACHADO: Este é uma obra-prima. É um luxo. Acho que ele pode esperar. É o segundo vinho da Espanha depois do Vega Sicília, que é da mesma casa. É muito bem vinificado. É

uma propriedade modelar, parece a Califórnia, no meio do planalto castelhano, em Castela,

SARDENBERG: E ele guarda até quando?

RENATO MACHADO: Ele pode guardar por mais seis anos.

SARDENBERG: Mas pode tomar agora? Já está pronto?

RENATO MACHADO: Sim, pode.

SARDENBERG: Então, ele pode tomar os três vinhos.

RENATO MACHADO: Acho que ele fez uma bela escolha. Não são vinhos muito acessíveis, são vinhos de festa, e todos eles vão fazer uma boa figura.

Vinhos para um jantar eclético

SARDENBERG: O Leonardo, do Rio de Janeiro, vai oferecer um jantar para festejar o noivado da filha e pede a sua colaboração para os espumantes e os vinhos. Serão servidos canapés e depois um jantar à base de peixe, carne vermelha e aves. Ficou meio bagunçado isso aqui ou dá para levar, Renato?

RENATO MACHADO: Olha, ficou bagunçado, aparentemente, mas ele pode ordenar isso, caso se disponha a dividir em estágios essa questão. Bem, ele já escolheu o prosecco — eu ia até sugerir um espumante brasileiro que, na minha opinião, ganha dos proseccos na grande maioria das vezes. Mas, para continuar, como tem peixe, aves e carnes vermelhas, eu acho que ele tem de oferecer dois vinhos. Um branco, da uva *chardonnay*, para o peixe, e um vinho tinto, um *merlot* do Chile, cuja gradação é um pouco mais alta, mas, como é uma festa, todo mundo fica meio animado mesmo. Então, um *merlot* chileno das casas tradicionais Santa Rita, Montes, Carmen, enfim, há várias opções. Em resumo, eu sugeriria um espumante prosecco ou um brasileiro, com preferência para o brasileiro, um *chardonnay* chileno não-embarricado e um *merlot* chileno de uma das casas tradicionais.

SARDENBERG: E a ordem é esta: serve primeiro o peixe e depois as carnes e aves.

RENATO MACHADO: Sem dúvida. Quem passar por cima do peixe e for direto para as carnes não tem direito ao *chardonnay*.

Vinhos para combinar com sopa

SARDENBERG: O nosso João Carlos Santana, apresentador do *Repórter CBN*, tomou ontem de noite uma sopa de grão-de-bico, bem temperada, com carne etc., e mandou ver um tinto chileno. Ele quer saber se fez besteira ou se se saiu mais ou menos...

RENATO MACHADO: Olha, não fez besteira. Mas é preciso saber qual era o tinto chileno que ele escolheu, de que uva.

SARDENBERG: Era um *malbec*. Fez besteira, um *malbec* chileno não está com nada.

RENATO MACHADO: Bem, enfim, eu acho que um tinto chileno poderia cumprir bem o papel, mas, com uma sopa de grão-de-bico cheia de temperos, eu iria para Portugal. A uva *touriga nacional* e as uvas do Dão são excelentes com uma sopa de grão-de-bico, têm um pouco de árabe, um traço rústico. Aquela rusticidade com uma certa acidez vai muito bem com essa sopa.

SARDENBERG: Agora, no caso das sopas em geral, vai depender dos ingredientes, não é?

RENATO MACHADO: Sim, dos aromas, das ervas e dos temperos. De qualquer maneira, eu insistiria em um vinho da Península Ibérica, seja de Portugal, seja da Espanha. A gente não pode esquecer que grão-de-bico é um elemento do Mediterrâneo.

SARDENBERG: E a tradicional canja de galinha?

RENATO MACHADO: Bem, a canja é fluida, rala e vai precisar de um vinho simples. Até eu arriscaria com o vinho branco por causa da carne de frango, que vai muito bem com o vinho branco.

Os lucros do vinho



SARDENBERG: A Mara Luquet, a nossa colunista do jornal *Valor Econômico*, descobriu um fundo de investimento em vinhos: The Wine Investment Fund. A sede dele é em Londres. O fundo compra garrafas de vinhos desde 2003, faz um portfólio e depois vende as garrafas e realiza o lucro, e é só vinho Bordeaux. Olha só o que eles compraram no começo de 2006: Angelus 1995, 1998 e 2000.

RENATO MACHADO: É um bom ativo, sem dúvida. Agora, sobre esse tipo de fundo, é curioso que tenha sido criado tão tarde, porque o *boom* dos vinhos ocorreu na década de 90 até 2002. Então, quem investiu nesse período, ou mesmo antes, realizou um lucro extraordinário. Mas muito mesmo, estamos falando de uma valorização de 200% até 2002. Estou almoçando com um amigo que é gestor de fundos, e ele está dizendo o seguinte: com os valores das garrafas de 2005 será muito difícil fazer um portfólio que vá ter um resultado parecido com o anterior, porque os de 2005 já estão precificados em relação aos fundos de investimento, ou seja, já se incorporou ao preço a rentabilidade desses fundos. Então, já não é a mesma coisa.

SARDENBERG: Agora eles estão dizendo aqui que as garrafas adquiridas em janeiro de 2003 até 30 de setembro de 2006 tiveram uma valorização de 75%.

RENATO MACHADO: Tudo bem, em 2003 aconteceu isso e essa valorização em Bordeaux pode ter ocorrido. Agora, com os preços de 2005, fica mais complicado para o investidor, porque já se previram garrafas para saída com 600 dólares e 700 dólares chegando a mil dólares. Bordeaux passou a ser um pouco moda nos países emergentes. Um portfólio que era interessante em 2000 pode não ser tão interessante em 2006.

SARDENBERG: No portfólio de 2006 tem, por exemplo, o Cheval Blanc 1989, 1995, 1996 e 1990.

RENATO MACHADO: Aí estamos falando de *blue chips*, principalmente as de 1990 e 1989. Evidente que haverá uma valorização, mas não na velocidade que houve anteriormente.

Dor de cabeça para viagem

SARDENBERG: O ouvinte Caio Ribeiro, de São Paulo, diz que depois de tomar um vinho argentino, mesmo um bom argentino, ele se sente um pouco pesado e, às vezes, com um pouco de dor de cabeça, o que não acontece com um francês. Disseram a ele que isso pode estar relacionado à quantidade de sulfite presente no vinho. Pode ser?

RENATO MACHADO: Pode, mas na verdade os franceses também usam a mesma quantidade de sulfito, que é um conservante adotado por toda a indústria porque, quando o vinho viaja, ele precisa de uma dose de sulfito. Ou seja, tem uma dosagem industrial aceita no mundo inteiro para que ele possa viajar sem estragar.

SARDENBERG: Todos os vinhos têm sulfito?

RENATO MACHADO: Todos têm. Agora, isso não é necessariamente a causa da dor de cabeça do ouvinte. Eu imagino que talvez a gradação alcoólica o seja ou também uma percepção pessoal, uma idiossincrasia. Normalmente, isso é devido à gradação alcoólica, e os vinhos argentinos têm uma gradação mais alta. É preciso saber a tolerância de cada um ao vinho.

Uva difícil

SARDENBERG: O paulista Marcos José Rampone, do Espírito Santo do Pinhal, pergunta se você poderia indicar vinhos *pinot noir* que não sejam franceses e tenham boa relação custo-benefício.

RENATO MACHADO: Boa pergunta a do Marcos, porque *pinot noir* é sinônimo de vinho elegante. É uma uva que não aceita muito estágio em madeira porque perde suas características e até muda de cor. Na verdade, *pinot noir* é uma uva muito difícil, que não dá resultados óbvios, fáceis imediatos, de mercado. Exige uma vinificação paciente, é uma uva de climas frios, e existem fora da França terrenos em que se pode plantá-la, como nos Estados Unidos, por exemplo, ao norte da Califórnia, no estado de Oregon. Lá faz muito frio. Porém, esses vinhos do Oregon não são muito baratos. Há *pinot noir* na Nova Zelândia, na região da ilha sul, existe no Brasil, e agora tem *pinot noir* no Chile, na região mais alta, em vinícolas como a Morandes. É uma questão de investigação que pode dar resultados excelentes.

Chablis fora da França, nem pensar

SARDENBERG: O Jéferson, nosso ouvinte de São Bernardo do Campo, de São Paulo, quer saber se vinhos chablis que não são produzidos na França são confiáveis.

RENATO MACHADO: Não, não são porque o nome, a denominação é exclusiva. Você só pode chamar de chablis os vinhos produzidos na região de Chablis, no norte da França. Esse nome foi registrado, foi objeto de disputas internacionais. Eu me lembro até que na década de 70 havia chablis que não eram da França. Mas só pode ser chamado de chablis o vinho cultivado naquela região. É da uva *chardonnay*, plantada em solo calcário e em condições muito frias.

SARDENBERG: Agora, há bons vinhos *chardonnays* feitos fora da França?

RENATO MACHADO: Sem dúvida. Há *chardonnays* magníficos, que ou têm o nome do produtor e da uva no rótulo, que é a fórmula americana, ou têm o nome da região. Há *chardonnays* da Borgonha, dos Estados Unidos, do Chile, da Austrália que são famosos, mas não têm nada a ver com chablis. Não dá para comparar *chardonnay* do Novo Mundo com o *chardonnay* de Chablis. O chablis tem uma característica mineral, com acidez pronunciada, para combinar com determinadas comidas.

A felicidade é o limite!

SARDENBERG: Wagner Pinheiro, de Niterói (Rio de Janeiro), pede uma sugestão para comemorar o seu noivado. Ainda tem gente que fica noivo, Renato?

RENATO MACHADO: Pois é. Se já quer comemorar no noivado, imagine no casamento. Bem, o noivado pode ser comemorado, claro, com um espumante ou com um bom champanhe. Se for uma festa muito grande, eu sugiro um espumante mais acessível; se for uma festa mais íntima, por que não um champanhe para ver se dá sorte e se o casamento já pode ser pré-comemorado? É claro que a bebida do casamento e do noivado sempre foi o espumante de qualquer nacionalidade, preferencialmente francesa, mas outras nacionalidades também podem disputar essa competição. Porém, no jantar de noivado, por que não tentar brancos e tintos de boa qualidade? Eu aconselho aos noivos fixar um piso de gastos e, daí para cima, a felicidade é o limite.

SARDENBERG: Ah, gostei disso... A felicidade é o limite! Tem de começar bem, né?

RENATO MACHADO: Lógico, pois, se se trata de um noivado, vamos começar com o pé direito, porque quem sabe o casamento será bem melhor e vai durar muito tempo.

Vinhos canadenses

SARDENBERG: Fernando é nosso ouvinte lá no Canadá e diz que sempre acompanha as nossas conversas sobre vinhos. Ele foi visitar a região vinícola do Canadá e pergunta por que não ouvimos falar de bons vinhos canadenses?

RENATO MACHADO: Olha, existem vinhos canadenses de destaque, basicamente os doces, de sobremesa. São uvas *chardonnays*, brancas, que dão vinhos licorosos. E o que coloca o Canadá no mapa mundial do vinho são os *icewines*, os vinhos de gelo. Com a geada natural, você conserva a uva e o açúcar da uva e colhe a uva congelada. No momento em que colhe a uva congelada, você a coloca em uma barrica e espera descongelar ali. E aí é que está o grande segredo do Canadá, que são os vinhos licorosos, um dos mais famosos é o Inniskillin.

SARDENBERG: Ele disse que os vinhos comuns de lá são muito caros.

RENATO MACHADO: Sem dúvida, e é por isso que o Canadá não está no mercado internacional.

Os românticos alemães

SARDENBERG: Paulo Magalhães, de Brasília, tem uma missão meio difícil para você. Ele diz que toda noite toma um copo de vinho apreciando o luar, que é sempre bonito lá em Brasília. Mas diz que toma vinho sozinho, porque a mulher não consegue gostar de vinho. Ela apreciou um pouquinho um vinho doce, de baixa gradação alcoólica, que também não dá para tomar todo dia. Então, ele pede uma sugestão para que possa introduzir a mulher no mundo do vinho, para convencê-la a tomar vinho.

RENATO MACHADO: Belos e românticos são os propósitos do nosso ouvinte. A resposta que me vem à cabeça são os vinhos complicados, que falam alemão, que normalmente têm rótulos em alemão, e existem no Brasil. Não só os alemães como os austríacos. São vinhos doces e semidoces absolutamente românticos, que podem ser tomados em uma taça só, não precisa ser em grande quantidade, com gradação alcoólica baixa, com frutado envolvente. Todos os vinhos brancos feitos com a uva *riesling* na Alemanha e na Áustria têm 10,5 graus de álcool. São obras perfeitas para tomar ao luar. Os vinhos austríacos e alemães são a resposta para o nosso ouvinte.

Comida japonesa com vinho branco?

SARDENBERG: Vamos falar sobre os vinhos e as comidas japonesas.

RENATO MACHADO: Até cinco anos atrás havia uma desconfiança de que a comida japonesa era muito condimentada e isso prejudicava a degustação dos vinhos. Mas o que ficou provado nos últimos cinco anos é o contrário. É que o peixe, que é a base da comida oriental, necessita de um vinho. É difícil imaginar um peixe cru ou não cru tomado com água. Seria quase uma ofensa ao prato. Então, os vinhos brancos são necessários para a comida oriental e, hoje em dia, a uva *riesling* é a que preenche esse espaço, embora existam outras uvas possíveis, como a uva *chardonnay*, não-amadeirado. Mas eu acho que os rieslings que têm muito perfume, sejam da Alsácia, Austrália, Nova Zelândia, e até determinados sauvignons da América do Sul são fundamentais para a degustação da comida japonesa.

SARDENBERG: Renato, o que nós achamos do saquê, que é o vinho de arroz?

RENATO MACHADO: Olha, Sardenberg, este é um programa de vinhos, mas o saquê é maravilhoso com a comida japonesa. É claro que a comida japonesa dá oportunidade para conhecer outras coisas igualmente aromáticas. O saquê é mais neutro, e por ser mais neutro a pessoa pode achar que é água — e aí acaba se divertindo um pouco além da conta.

SARDENBERG: Você toma o saquê daquele jeito, na caixinha com sal?

RENATO MACHADO: Não, sem o sal. Na caixinha sem o sal. O sal pode ser um fator de perturbação.

SARDENBERG: Além de não fazer bem para a pressão.

RENATO MACHADO: É verdade.

SARDENBERG: Está certo. Então, nós gostamos de saquê?

RENATO MACHADO: Nós gostamos, sem dúvida.

SARDENBERG: Renato, você tirou um peso da minha consciência, porque eu gostava tanto de saquê...

RENATO MACHADO: Mas você pode continuar gostando, porque eu acho que é um dos casamentos ideais, mas não é o único.

Californianos em crise

SARDENBERG: Vamos falar de vinhos americanos?

RENATO MACHADO: Sim. Se comenta muito sobre o vinho americano, que está enfrentando agora, depois de ganhar durante muitos anos, a concorrência dentro dos Estados Unidos com o vinho europeu. Na verdade, o vinho da Califórnia continua sendo a preferência dos americanos, mas não do consumidor americano de elite, que mesmo na Califórnia prefere agora o vinho europeu.

SARDENBERG: Eles estão apostando muito na divulgação do vinho californiano?

RENATO MACHADO: Eles usam todos os meios de comunicação possíveis, porque americano gosta de consumir produto americano. Se você comprar uma revista americana — nos Estados Unidos não existe a lei francesa que proíbe a propaganda de bebidas alcoólicas —, verá que eles estão livres para fazer a grande investida comercial. Eles não defendem isso para o mercado externo porque os americanos consomem os vinhos americanos. O problema é que a Califórnia não tem feito muitos bons vinhos, porque as condições climáticas de aquecimento não têm permitido boas safras.

SARDENBERG: E nós gostamos do quê?

RENATO MACHADO: Nós gostamos de alguns vinhos da Califórnia, mas os que nós gostamos são mais legendários do que reais.

Consumo aumenta nos EUA e diminui na França

SARDENBERG: Há uma pesquisa da consultoria International Wine & Spirit Record, de Londres, que diz que o consumo de vinho está aumentando nos Estados Unidos e diminuindo na França e em quatro anos os EUA serão os maiores consumidores de vinho do mundo. Por que está acontecendo isso?

RENATO MACHADO: Por três razões. A primeira delas tem a ver com a Lei Evin, que é o nome do deputado, um médico, que é contra o consumo de álcool e conseguiu aprovar uma lei que proíbe a propaganda de vinho em qualquer veículo de comunicação, inclusive *outdoors*, na França. Esse é um dos fatores, mas não o único. Outro tem a ver com o fato de a população jovem — houve um *baby boom* há uns 15 anos — não consumir vinhos. Essa camada da população consome mais bebidas energéticas, cerveja e refrigerante. E a outra razão é o fato de a França não produzir vinhos de qualidade a bom preço, como se produzem no Novo Mundo.

SARDENBERG: E o documento diz ainda que a Itália vai ser a segunda maior consumidora do mundo e que pela primeira vez na história da pesquisa dois países aparecem na lista dos que estarão entre os dez maiores consumidores de vinhos: China e Rússia.

RENATO MACHADO: Sem dúvida. Esses dois países são *players* do

mercado mundial de vinhos, sobretudo no mercado de luxo, pois há grandes fortunas na China e na Rússia e eles entraram pesado nesse mercado. Agora, um reparo a fazer: é que, na estatística, a Itália consome *per capita* mais vinho do que a França até há pouco tempo, qualquer coisa de um litro a mais por pessoa por ano. Pelo menos são dados da última estatística a que eu tive acesso, mas é possível que esses números tenham mudado.

O que não combina com vinho

SARDENBERG: O Marcelo de Souza, de Lorena, cidade do interior de São Paulo, pergunta o seguinte: “Existe algo de comer que definitivamente não admite vinho?”

RENATO MACHADO: É uma boa pergunta. Na verdade existem alguns alimentos, algumas sobremesas, alguns temperos que não vão gostar muito do vinho...

SARDENBERG: É bom você dizer para a gente quais são.

RENATO MACHADO: Pois é. Mas, a rigor, estou vendo aqui na última edição do guia do Hugh Johnson que várias receitas e sobremesas que não eram incluídas nas edições anteriores foram incluídas nesta, porque o universo dos vinhos também se multiplicou, se ampliou de modo a acomodar certas coisas que eram até então não muito cogitáveis — como o chocolate, as tortas de chocolate, que eram consideradas inimigas do vinho, e hoje já há vinhos doces que combinam com esse produto. Eu acho que o vinagre é um inimigo, o excesso do alho também e, no caso de sobremesas, as muito doces. Agora, o que eu acho que não vai bem de jeito nenhum é o café, ou seja, as sobremesas com café. No índice de proibição eu acredito que só o café, e as outras coisas têm de ser examinadas caso a caso.

SARDENBERG: E a regra é: entre o tempero e o vinho, a gente tira o tempero.

RENATO MACHADO: Essa é a regra, porque, quanto menos temperos fortes, mais o vinho vai sobressair.

Vinho com moqueca

SARDENBERG: Leila Maria Bueno de Moraes, de Curitiba, vai fazer um jantar para 20 pessoas. O cardápio é: de antepasto, patolas de caranguejo e camarões empanados com vários tipos de molho; no jantar, salada verde, moqueca capixaba, sem dendê e sem leite de coco, pirão e arroz branco. Ela quer saber, primeiro, se você pode indicar um vinho rosé para o antepasto.

RENATO MACHADO: Posso. Aliás, ela pode, inclusive, continuar no vinho rosé na segunda parte do jantar, já que não tem leite de coco na moqueca. Eu provei outro dia um rosé da região da Provence, na França, e não é um vinho caro, é bastante acessível, na faixa dos 50 reais.

SARDENBERG: É isso mesmo. Ela diz que o teto seria de uns 50 reais.

RENATO MACHADO: Eu acho que talvez um pouquinho mais que isso. Se ela colocasse mais alguns realzinhos, poderia chegar a um vinho rosé bastante bom do sul da França. Outro dia vi um rosé feito pelo Bruno Paillard — um grande produtor de champanhe, dono de uma propriedade pequena no sul da França —, que faz um rosé muito bom, distribuído no Rio e em São Paulo por uma importadora.

SARDENBERG: E ela pode ir com o rosé até o fim do jantar, não é?

RENATO MACHADO: Pode, pois o rosé tem uma certa suavidade e

elegância que vai compor muito bem com o jantar. E há outras escolhas, como os rosés chilenos. Por falar em Chile, o *sauvignon gris* é a nova moda lá, uma febre, porque eles estão fazendo experiências. Acho que eles também sentiram que os tintos estavam ficando muito parecidos. Você não acha?

SARDENBERG: Pode ser, pode ser. Sei que estive há pouco no Chile e provei ótimos *sauvignos gris*.

RENATO MACHADO: Qual você destaca?

SARDENBERG: Floresta.

A qualidade internacional do Sauvignon Blanc Santa Rita

SARDENBERG: Estamos com Cecília Torres...

RENATO MACHADO: É, Cecília Torres é um nome internacional, chilena, enóloga de uma das casas mais importantes do Chile, a Santa Rita, e responsável por várias linhas de vinhos. A Santa Rita é para mim a melhor vinícola chilena se você considerar todo o volume e considerar o vinho topo de linha deles, Casa Real. Mas da linha Floresta da casa Santa Rita são em torno de 40 mil garrafas por ano de cada uva. O Sauvignon Blanc, por exemplo, pode competir com os da Nova Zelândia — e pode competir em nível internacional. São vinhos de altíssima qualidade.

SARDENBERG: Casa Real é sempre de produção limitada?

RENATO MACHADO: Pergunto a Cecília e ela me diz que são produzidas 20 mil garrafas por ano. É uma produção limitadíssima, você tem razão, para uma escala sul-americana.

SARDENBERG: Porque estive lá na vinícola Santa Rita e eles nem tinham para vender.

RENATO MACHADO: Exatamente, porque eles exportam toda a produção.

SARDENBERG: Mas eu e minha mulher, Cybelle, tomamos um magnífico Floresta Cabernet/Merlot, 1998, no restaurante da

Santa Rita. Eu devorando uma soberba “costilla de cerdo a la chilena”, ela cuidando de um ossobuco. E trouxemos de lá um Floresta Cabernet Sauvignon, 2002, que está guardado lá em casa. Quando você vier a São Paulo, a gente vai tomar.

RENATO MACHADO: Promessa é dívida.

Um chileno mais caro que um francês?

SARDENBERG: O ouvinte Marcelo diz assim: “Quero ver o Renato harmonizar paçoca com vinho”. E outro ouvinte pergunta se você consegue harmonizar pamonha com vinho. Agora, começou a série...

RENATO MACHADO: É verdade. Começou a série das impossibilidades.

SARDENBERG: Bem, tem um ouvinte que pagou mais por um vinho chileno do que um francês e quer saber se fez certo.

RENATO MACHADO: Na verdade, esse ouvinte leu uma coluna de um crítico falando bem de dois vinhos, um chileno da Viña San Pedro e um francês que se chama Mars de Mas de Daumas Gassac, que ele tinha visto no filme *Mondovino*. Ele foi ver na loja e descobriu que o chileno, o Cabo de Hornos, custava 160 reais e o francês 50 reais. Aí ele pergunta se vale a pena gastar toda essa fortuna no chileno ou se seria melhor ficar com o francês. Olha, o Cabo de Hornos é um dos melhores vinhos chilenos, mas está bastante caro. O francês é uma boa compra, pois é um vinho bom. Para pagar 160 reais pelo Cabo de Hornos tem de pensar bem. Com esse dinheiro ele pode diversificar.

SARDENBERG: Isso me leva a pensar o seguinte: no caso de um almoço ou jantar longo, você acha que a gente deve manter o mesmo vinho ou ir trocando de vinho?

RENATO MACHADO: Sem dúvida, o ideal é trocar o vinho. Sou a favor de trocas constantes ao longo do jantar.

Almoço regado a champanhe



SARDENBERG: O assunto é degustação de champanhe.

RENATO MACHADO: Pois é, houve uma degustação de champanhe em um hotel aqui no Rio de Janeiro — bom champanhes e a preços acessíveis. E a vantagem de fazer um almoço regado a espumantes franceses, aliás, espumantes de qualquer país, é que a gradação alcoólica é baixa. Então, você pode experimentar um, experimentar outro, experimentar mais um, você pode atravessar todo o almoço e continuar a trabalhar de tarde, quer dizer, sem desestimular a produção. De qualquer forma, os champanhes se modificaram muito. Eles não têm mais a qualidade que tiveram no passado, por causa da superprodução que está assolando o mercado do vinho, o que atingiu a região de Champanhe, em razão de dois mercados emergentes: a China e a Rússia.

SARDENBERG: Agora, isso deveria derrubar preço, se tem uma superprodução...

RENATO MACHADO: Deveria, mas no caso de alta demanda, como é o caso dos emergentes que entraram comprando muito, isso não acontece.

SARDENBERG: Outra coisa. Champanhe envelhece?

RENATO MACHADO: Sim, e muito bem. Mas não esses comuns, e

sim os champanhes especiais, selecionados. Esses envelhecem gloriosamente por causa da acidez.

Quanto menos álcool, melhor

SARDENBERG: Pergunta de ouvinte: há uma relação entre o teor alcoólico e a qualidade do vinho? A gente pode dizer: mais álcool, menos qualidade?

RENATO MACHADO: Em princípio, sim. Claro que alguns produtores de vinhos muito poderosos em álcool vão dizer que tudo depende do equilíbrio. O vinho tem seus elementos — o álcool, a fruta, a textura, a acidez —, e esses produtores vão dizer que tudo tem de estar equilibrado. Mas, em princípio, o vinho, em média, não poderia exceder 13,5 graus. Um vinho muito alcoólico vai prejudicar a capacidade gustativa do apreciador.

SARDENBERG: Está cheio de vinho de 14 graus por aí, não é?

RENATO MACHADO: Sim. Cabe ao consumidor decidir se esses vinhos potentes são do gosto dele. Por exemplo, são do gosto dos Estados Unidos, do gosto das vinícolas modernas da Argentina, do Chile, da Austrália. Agora, são vinhos para competição, e não para degustação, porque no meio do jantar o freguês já está meio perturbado com aqueles vinhos poderosos.

SARDENBERG: E se tomar mais de uma garrafa então...

RENATO MACHADO: Pois é, e isso tolda um pouco a qualidade e o processo de degustação.

SARDENBERG: Se bem que tem gente que gosta mesmo é de encher

a cara.

RENATO MACHADO: Aí é que está. Se um vinho é gastronômico e um fator social, é uma coisa; mas, se ele é um drinque de *happy hour*, aí está preenchendo uma outra função, que também é perfeitamente legítima. Agora, não é a função tradicional dele, vinho, como alimento.

Casamentos múltiplos

SARDENBERG: Os ouvintes querem saber sobre a harmonização com churrasco, que suponho seja de carne vermelha.

RENATO MACHADO: A harmonização com carne vermelha não é complicada, porque a carne vermelha permite casamentos múltiplos com diversos vinhos tintos de todas as origens, desde a Nova Zelândia até a África do Sul. Estamos aqui vizinhos da Argentina, e os argentinos fazem vinhos para churrasco. Eles estão fazendo experiências com cabernet sauvignon e com malbec, mas eu arriscaria dizer que há merlots que vão muito bem com carne vermelha. A carne vermelha convida a um tinto mais espesso e jovem.

1



http://groups.google.com/group/Viciados_em_Livros

<http://groups.google.com/group/digitalsource>

¹ Este livro foi digitalizado e distribuído GRATUITAMENTE pela equipe Digital Source com a intenção de facilitar o acesso ao conhecimento a quem não pode pagar e também proporcionar aos Deficientes Visuais a oportunidade de conhecerem novas obras.

Se quiser outros títulos nos procure http://groups.google.com/group/Viciados_em_Livros, será um prazer recebê-lo em nosso grupo.

“Difícil afirmar se Renato Machado é o mais radical dos classicistas ou o mais clássico dos radicais. Sua profunda cultura que, afortunadamente, se estende muito além do vinho e do ceticismo, e cultivada ao longo de 30 anos como jornalista político e correspondente estrangeiro, dá a ele uma base invejada pelos mais notáveis comentaristas europeus de vinhos. Todavia, a irrepreensível busca de Renato pelo romance e pelo prazer e, acima de tudo, sua irreverente ironia carioca (e auto-ironia) colocam-no em categoria inteiramente própria. O certo é que ele não apenas é o mais civilizado como também o mais independente dos críticos de vinhos no Brasil.”

Jonathan Nossiter

Diretor de *Mondovino*, um dos mais comentados documentários sobre a globalização do vinho



Letras & Lucros

RÉDE
CBN
A RÁDIO QUE FALA NOTÍCIA

Conheça o site do livro
e as demais novidades do
nosso catálogo no endereço:
www.saraivauni.com.br

