

Fugas

**Os melhores
vinhos para
tempos gelados**

**20 grandes
marcas, 20
grandes vinhos**

**Sete enólogos
escolhem vinhos
dos “outros”**

**Como o bacalhau
deixou o Minho
e se tornou
o prato do Natal**

REVISTA DE
VINHOS
PARA APRECIADORES EXIGENTES



Enologia

À moda antiga

O regresso em glória dos ancestrais vinhos da talha

Os vinhos de talha, vinhos fermentados e por vezes estagiados em ânforas de barro de formas e dimensões diferentes, vinhos elaborados com recurso a técnicas que variam de acordo com a tradição e a origem, começam a estar na moda em diversos países do mundo.

Rui Falcão

Ao contrário do que poderá pensar numa análise mais apressada, é sobretudo entre os países mais sofisticados e de consumo mais maduro, nos países de conhecimentos mais sólidos e consistentes, que os vinhos da talha começaram a estar na moda e a ganhar peso, conquistando um nicho de mercado não negligenciável e que oferece mais-valias financeiras importantes.

Entre os distintos países europeus e as múltiplas regiões vinícolas do velho continente emergiram duas regiões que se anunciam como catalisadoras desta forma pouco usual de fazer vinho: a região da confluência entre a Itália e a Eslovénia, no Friuli, e a região da Sicília, nas profundezas do Mediterrâneo mais tradicional e conservador. Curiosamente são duas regiões italianas nos extremos geográficos do país que certificam a Itália como um dos motores e centros espirituais deste tipo de vinho... embora nada no passado recente de Itália lhe pudesse augurar tal futuro.

Na verdade, as origens dos vinhos

de talha, vinhos elaborado em ânforas de barro segundo a estrutura tradicional e milenar de fazer vinho ensinada pela colonização romana, advêm do extremo oriental europeu, da confluência entre a Ásia menor e o Cáucaso, da região onde hoje se situa a Geórgia, pátria espiritual e material do vinho na sua forma mais primária e elementar. O outro foco de destaque no vinho de talha situa-se em Portugal, no Alentejo, na região que nunca deixou de fazer vinhos desta forma desde que foi colonizada há pouco mais de dois mil anos pelos invasores romanos.

Só nestas duas regiões, desta vez situadas não nos extremos de Itália mas sim nos antípodas da Europa, se manteve inalterada e consistente a tradição dos vinhos de talha, a tradição de fermentar em grandes talhas de barro, uma tradição perene e que o passar inexorável do tempo, cerca de dois mil anos, não foi capaz de apagar ou sequer atenuar. Talhas de barro para a fermentação de mostos e posterior armazenagem de vinho cuja praxis constitui, ainda hoje, um hábito corrente e que se afirma como parte integrante da identidade cultural alentejana. Talhas de barro de todos os tamanhos e feitios, chegando em casos mais extremos a conter dois mil litros de mosto, monstros que chegavam a



pesar uma tonelada e a apresentar uma altura de quase dois metros.

Talhas de barro construídas de forma artesanal mas magistral por talheiros exímios, sem recorrer à roda de oleiro, segundo técnicas e segredos que passavam de geração em geração, davam corpo a uma profissão que é hoje considerada

como quase extinta. Talhas de barro reparadas por gateadores, profissão que também já desapareceu, que remendava os gatos, os pequenos erros de construção ou as falhas produzidas pela utilização contínua no tempo que podiam levar a fugas.

Talhas de barro que era natural-

mente poroso e que por isso obrigava a uma impermeabilização com pês, uma resina natural de pinheiro, segundo processos e fórmulas ancestrais conduzidos por gerações sucessivas de pesgadores, profissão a que hoje poucos se dedicam. Fórmulas familiares e pessoais segundo segredos transmitidos de geração



O belga Frank Cornelissen, que trabalha na Sicília, é um pioneiro e uma das personagens mais estranhas e fascinantes do mundo do vinho

o grau de artificialidade e de falta de carácter que corrói tantos dos vinhos de hoje. Vinhos brancos dispensados do regime férreo de fermentação a baixa temperatura, sujeitos a um ambiente oxidativo em lugar do ambiente redutor favorecido no presente, submetidos a macerações prolongadas com as películas, livres de filtrações e demais labuta a que os vinhos brancos contemporâneos são subordinados.

São muitas vezes descritos como vinhos oxidados, apesar de a afirmação raramente ser acertada. São sim, elaborados num estilo oxidativo, o que, apesar das semelhanças semânticas, está longe de ser o mesmo. Para que tal afirmação se tenha instituído concorre o facto de se apresentarem sempre em cores muito fortes no caso dos vinhos brancos e cores desmaiadas no caso dos vinhos tintos, algures entre o amarelo ouro intenso e o vermelho acastanhado, o que condicionará a maioria dos enófilos a rejeitá-los de imediato, ainda antes de lhes ser dada qualquer oportunidade para mostrar os seus predicados.

São vinhos de nicho, sim, mas o seu séquito de apaixonados, tanto do lado da produção como do lado do consumo, continua a crescer de forma exponencial. Em muitos casos são vendidos a preços elevados, por vezes mesmo muito elevados, tendo alguns deles sido promovidos ao sempre desejável estatuto de vinhos de culto internacionais. O que é estranho é que Portugal, graças ao Alentejo, a verdadeira pátria deste estilo de vinhos, não consiga ou não queira capitalizar esta tradição. Porque, não tenhamos ilusões, se para italianos, franceses, eslovenos ou californianos os vinhos de talha são uma novidade excitante com pouco mais de duas décadas, um regresso aos ensinamentos e à pureza do passado, para o Alentejo eles não são mais que a sua condição natural. Iremos nós esquecer ou abandonar o que nos é natural sem perceber que é essa diferença que nos singulariza num mundo cheio de lugares comuns? Quando é que novos e velhos produtores alentejanos, ou mesmo de outras regiões, se irão aperceber da relevância e potencial dos vinhos de talha?

em geração, receitas misteriosas que eram propriedade de cada clã, fórmulas mágicas que conferiam gostos e particularidades distintas a cada talha de barro. Por isso cada casa recorria aos serviços de diferentes pesgadores para as talhas da sua adega, diversificando os tratamentos de impermeabilização e o

gosto transmitido por cada talha, diversificando as talhas da mesma forma que uma adega contemporânea diversifica a origem do carvalho e as tanoarias que trabalha para que os vinhos possam ganhar em complexidade.

Talhas que servem e serviram para produzir vinhos brancos e

vinhos tintos, segundo uma visão do vinho que se manifesta de forma radicalmente diferente dos paradigmas da enologia moderna. Vinhos elaborados da mesma forma que eram produzidos no passado, sem a fruta e a limpidez de aromas que a maioria dos brancos correntes de hoje beneficia... mas também sem

Enologia À moda antiga

Os exemplos de uma enologia milénar

Josko Gravner (Itália/Friuli)

Para muitos dos que se interessam pelo tema, Josko Gravner personifica directamente a ressurreição dos vinhos de talha, o revivalismo de um estilo que garante uma relação íntima e de grande proximidade com a natureza, escusando-se a ceder perante qualquer sintoma de compromisso. Será no entanto interessante referir que Josko Gravner iniciou-se longe deste mundo, começando por criar uma forte reputação logo no final dos anos setenta, quando ainda pouco ou nada sabia sobre vinhos de talha, e a sua produção passava pelo crivo habitual dos depósitos em inox e pelas barricas de carvalho francês e esloveno onde estagiava os seus vinhos. Já nessa altura os seus vinhos brancos eram conhecidos e valorizados em toda a Itália, embora totalmente diferentes dos vinhos actuais. Foi só no final do anos oitenta, depois de se sentir enfadado com a previsibilidade e insipidez da maioria dos vinhos brancos que provava, que decidiu mudar de vida revolucionando a produção das suas vinhas situadas entre Itália e a Eslovénia. Estudou a história da região e descobriu que num passado longínquo os vinhos eram fermentados em talhas, acabando por sucumbir ao apelo do passado histórico. Comprou uma talha na Geórgia, um dos berços dos vinhos de talha, e no início dos anos noventa já estava a dar os primeiros passos numa transformação radical que acabou por apanhar o mundo de surpresa.

Hoje limita-se a utilizar leveduras naturais, deixando os seus vinhos brancos a macerar nas talhas durante mais de sete meses em contacto com as peles, sem temperatura de controlo, engarrafando sem qualquer filtração e com percentagens mínimas de sulfuroso. O que seria uma receita certa para o desastre parece ser aqui uma receita para o sucesso planetário que catapultou o nome Josko Gravner para a elite do vinho. Os dois vinhos mais importantes da casa são o Josko Gravner Ribolla Anfora e o Josko Gravner Breg Anfora, o primeiro um vinho estreme de Ribolla Gialla, o segundo um lote das castas Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling Italico e Pinot Grigio.



Movia (Eslovénia)

Ales Kristancic, a alma e coração dos vinhos Movia, estrela maior da constelação dos vinhos de talha, é um homem de extremos que por vezes deixa chegar os seus vinhos a situações limite quase patológicas. As práticas enológicas atingem extremos quase insensatos, claramente visíveis no seu vinho branco Lunar, um bellissimo e poderoso branco fermentado em enormes talhas de barro onde, depois de os cachos terem sido despejados directamente nas ânforas sem serem prensados, a talha é tapada e selada com cera de abelha... esperando que a gravidade e o peso das uvas façam o seu trabalho, esmagando paulatina e serenamente os bagos. Dois a três anos depois, quase sem realizar qualquer operação ou correcção, o vinho que escorreu pelo fundo da talha, resul-

tado da fermentação das leveduras naturais, estará pronto para ser engarrafado sem qualquer tentativa de filtração! Um trabalho sem rede, sem tecnologia, sem planos alternativos, deixando que o coração comande a racionalidade. Para Ales Kristancic não existem receitas como o controlo de temperatura, barricas novas, carvalho francês, americano ou de qualquer outra paragem, não se filtra, não se estabiliza e não se clarifica. Mais natural e primitivo é difícil. Mais uma vez, parece ser uma receita segura para o desastre... mas, inesperadamente, o vinho é absolutamente notável! Demasiado radical? Demasiado excêntrico? Assumo que o branco Lunar, bem como o espumante Puro não são vinhos fáceis. Mas, apesar da generosa dose de loucura, são vinhos rigorosos, seguros e repletos de carácter.

A fermentação em grandes talhas de barro é uma tradição com dois mil anos que o tempo não foi capaz de apagar ou sequer atenuar

COS (Itália/Sicília)

A história desta adega relativamente recente no panorama siciliano começa com três amigos colegas de escola na pequena povoação de Vittoria, na Sicília rural, três amigos que decidiram divertir-se realizando pequenas experiências com as uvas das vinhas dos pais, provando novas práticas e novos estilos de vinho num projecto que começou por puro amadorismo e em busca do prazer de criar algo diferente. Um projecto que cresceu e se desenvolveu muito para além do esperado e da simples brincadeira, acabando em desígnio de vida do trio que abraçou os princípios da agricultura orgânica, rapidamente transformados numa postura mais conforme com os princípios da biodinâmica, caminho que os levou à procura de uma enologia mais franca e directa, sem interme-

Giambattista Tallia e Giusto Occhipinti trabalham as uvas nas talhas da Azienda Agricola Cos, em Acatet, Itália

diários, apostando na naturalidade de processos e na procura de um estilo que representasse fielmente a DOCG Cerasuolo do Vittoria, denominação de origem criada à medida dos obreiros da COS (acrónimo de Cilia, Occhipinti e Strano, os nomes dos três sócios). Fascinados com o passado histórico da Sicília, com as histórias do período de influência grega quando os vinhos eram fermentados em ânforas de barro, decidiram durante a transição para este século começar a fermentar as suas melhores uvas das castas Nero d'Avola e de Frappato em talhas de barro enterradas no chão. Hoje desistiram por completo das barricas fermentando e estagiando todos os vinhos numa das maiores colecções

de ânforas do mundo, numa adega que conta com 150 talhas enterradas no chão. De entre a vasta colecção de rótulos COS destaca-se o Pithos, o primeiro dos vinhos de talha da casa e um dos primeiros vinhos modernos de talha da Sicília, tremendo de frescura e tensão.

J de José Maria da Fonseca (Portugal/Alentejo)

É o testemunho vivo que os vinhos alentejanos só têm a ganhar com o investimento e a aposta decidida nos vinhos de talha. Herdeiro de um passado glorioso, um passado engrandecido pelos vinhos absoluta-



mente notáveis da casa Rosado Fernandes que ainda hoje se mantêm seguros de si, casa adquirida pela José Maria da Fonseca em meados dos anos oitenta do século passado, este J, um vinho novo, defende com toda a galhardia a causa dos vinhos de talha do Alentejo. Um vinho que consegue combinar tradição com modernidade, ajustando a fermentação tradicional que decorre em lagar com a fermentação igualmente tradicional que decorre em velhas talhas históricas, envelhecendo mais tarde em barricas novas de carvalho francês. Uma mistura de identidades que empresta um estilo simultaneamente tradicional e secular, resultando num invulgar que mistura de forma explosiva modernidade e tra-

CAVES SÃO JOÃO VINHOS CLASSIC CLASSICOS WINES

FUNDADAS EM 1920

Prémio Concurso "A Escolha da Imprensa"
na categoria dos espumantes
promovido pelo Encontro dos Vinhos e Sabores 2012
91 anos de História
Espumante Bairrada Bruto Zero

Grande Medalha de Ouro
Concurso dos Espumantes da Bairrada, Novembro 2012
Quinta do Poço do Lobo 2007
Espumante Bairrada Arinto & Chardonnay

www.cavessaajoao.com
geral@cavessaajoao.com

Tel: (+351) 234 743 118
Fax: (+351) 234 743 000



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO

Enologia

À moda antiga

Vinha associada ao projecto Movia, na Eslovénia. Ales Kristancic, a alma e coração dos vinhos Movia, é um homem de extremos que por vezes deixa chegar os seus vinhos a situações quase patológicas



dição, complementando a expressão viva da fruta com algumas notas de barro e terra molhada, tabaco e um ligeiro travo animal de caça de penas mortificada. A boca é tensa mas atrevida, com taninos espigados mas educados, revelando acidez firme e um final de boca autoritário que reforça o vigor de um vinho que presta igualmente homenagem à desconhecida e quase esquecida casta Grand Noir, parente muito próxima do actual ex libris das castas do Alentejo, o Alicante Bouschet.

Frank Cornelissen (Itália/Sicília)

Frank Cornelissen é uma das personagens mais estranhas e fascinantes do mundo do vinho, um pioneiro que em tempos foi homem de negócios que conseguiu criar uma pequena empresa de importação e distribuição de vinhos... para mais tarde se deixar enredar por uma história de amor pelos vinhos sicilianos. Belga de nascimento estava

um dia na Sicília profunda quando lhe foi oferecida uma amostra de um vinho de um pequeno produtor local, um pequeníssimo produtor de vinho caseiro que o deixou atordado de prazer. Em pouco tempo descobriu o local de origem onde acabou por vir a comprar pequenas parcelas de vinhas muito velhas e quase decrépitas nas encostas quentes e calcinadas do vulcão mais activo da Europa, o Etna. Mais tarde plantou vinhas novas em pé-franco, garfos retirados às suas vinhas pré-fi-

loxéricas dispostas sempre em taça, interpondo outras culturas entre as vinhas e obrigando-se a não autorizar qualquer tipo de tratamento na vinha, produzindo os primeiros vinhos numa velha barraca que se encontrava em ruínas. Vinhas com densidades muito baixas que oferecem uvas que terminam em pequenas talhas de barro de 400 litros enterradas nos solos vulcânicos das encostas do Etna. Frank Cornelissen é um radical que se recusa a usar qualquer dose de sulfuroso, por

mais ínfima que seja, deixando os vinhos em maceração nas talhas durante pelo menos seis meses. Ao todo produz pouco mais de 6.000 garrafas distribuídas por quatro rótulos, entre os quais o Magma, um vinho da sua vinha mais antiga e plantada nos locais mais altos, uma vinha estreme da casta siciliana Nerello Mascalese, representa o supra sumo dos vinhos de talha. São cerca de 900 garrafas que costumam atingir preços próximos a 130€ por garrafa.