

Minha Bebida: O discurso dos benefícios do vinho à saúde não combina com vinhedos tratados com defensivos agrícolas. Biodinâmicos para além do marketing

Entre os produtores de vinho a preocupação com o meio ambiente está cada vez mais presente. Não combina o discurso "o consumo (moderado) de vinho faz bem à saúde" quando na sua elaboração entram uvas provenientes de vinhedos tratados com produtos que vão no sentido contrário.

No mundo todo, principalmente entre 1960 e 1980, apareceu no mercado grande quantidade de materiais de síntese tidos como milagrosos no combate às doenças da vinha, assim como fertilizantes que foram usados sem discernimento. Vinícolas e consumidores se deram conta desses excessos e começaram a dar mais atenção ao assunto. Cresce a cada dia no setor do vinho o número de propriedades que aboliram totalmente os defensivos agrícolas.

Cabe, a propósito, observar que há uma certa confusão entre se valer de práticas orgânicas e cultura biológica. Esta não se limita a deixar de utilizar produtos químicos, mas envolve também biologia nos trabalhos de campo, com o uso positivo da fauna, insetos e vida microbiana principalmente. No caso, os produtos utilizados na terra têm de ser orgânicos e devem respeitar o equilíbrio dos organismos vivos que povoam o solo. O termo "bio" é indistintamente utilizado, e muitos "vinhos orgânicos" são comercializados como "vinhos biológicos".

Um passo ainda mais adiante, e mais radical, é a escola biodinâmica, que segue conceitos antroposóficos desenvolvidos pelo filósofo austríaco Rudolf Steiner em 1924. É uma proposta de retorno consciente do homem ao campo, com uma noção de respeito à terra e à vida, e na valorização das defesas naturais da planta, contando com as forças do universo. Todas as intervenções, que vão desde trabalhos específicos na vinha - plantar, podar, manejar o solo, aplicar preparados especiais (de origem vegetal, animal e mineral), lidar com a folhagem, e a colheita propriamente dita - até cada fase do processo de vinificação, seguem um calendário preciso que leva em consideração os ciclos lunares e a posição dos astros.

A impossibilidade de se comprovar cientificamente as benesses dessas teorias dá margem a que se questione se estes preceitos biodinâmicos implicam em vinhos de melhor qualidade. Experiências práticas, no entanto, atestam que eles atingem um grau de pureza e expressão superior. É, inclusive a razão pela qual vários produtores de respeito começaram aos poucos, aplicando esses conceitos em alguns de seus vinhedos e comparando os vinhos dali originados com outros da mesma vinícola, elaborados segundo práticas apenas orgânicas. Ao longo do tempo, em função da evidência dos resultados, passaram de forma integral à cultura biodinâmica em todas suas parcelas. Os Domaines Romanée-Conti e Leflaive, ambos de integridade incontestável, são apenas dois exemplos claros dessa conduta.

Se para o consumidor é um tanto vago e distante este discurso, vale, no mínimo, atentar que só fato de ser necessário um trabalho mais atento e apurado em todas as fases do processo já implica num produto mais confiável. O mesmo se estende para a dosagem de anidrido sulfuroso, um composto anti-séptico e anti-oxidante, utilizado nas mais diferentes fases de elaboração do vinho, que pode se limitar a quantidades pequenas, bem abaixo das normas permitidas.

Dentro do tema, cabe aqui uma observação: a opção de não adotar qualquer dosagem deste composto de enxofre, que dá origem à classe dos vinhos chamados "naturais" já foi testada (e tentada) por produtores biodinâmicos consagrados - Nicolas Joly, o mentor e maior incentivador dessa cultura, é um deles - com resultados tão insatisfatórios que os fizeram recuar em definitivo. No fundo, o discurso é muito bonito, mas não funciona na prática. A possibilidade de arruinar o vinho, vinho bom, é muito grande e não vale a pena correr o risco - ele fica desprotegido, e tende, entre outros senões, a se oxidar com facilidade.

É bem verdade que virou moda falar em biodinâmica. Alguns produtores nem seguem seus preceitos, valendo-se do termo apenas como ferramenta de marketing. Vinhos verdadeiramente biodinâmicos, e mesmo orgânicos, são obrigados a seguir normas definidas por organismos internacionais, como Ecocert e Demeter, e seus logos devem constar da contra-etiqueta.

Um bom número de rótulos de primeira linha, comprovadamente biodinâmicos, está no mercado brasileiro. A seguir uma série preciosa deles, representando regiões diferentes.

Wachenheimer Altenburg Premier Cru Riesling trocken 2007 Dr. Bürklin-Wolf; Pfalz, Alemanha. Uma das maiores propriedades vinícolas familiares da Alemanha, seus 83 hectares de vinhedos são cultivados 100% biodinamicamente, desde 2005. Pfalz está no sudoeste da Alemanha, região mais ensolarada e quente que as mais famosas Mosel e Rheingau. O clima e a grande diversidade de solos (granito, basalto, aluvião, cascalho e argilo-calcáreo) permite o cultivo de muitas variedades brancas e também considerável presença da tinta Pinot Noir.

Mistral (www.mistral.com.br); US\$ 63,50

Weinbach Cuvée Ste. Catherine Riesling 2007; Alsace, França. A





sede da vinícola, contornada por cerca de 5 ha de vinhas, está localizada na histórica propriedade de Clos des Capucins, correspondente a um monastério de monges capuchinhos. Desde 1898 pertence à família Faller. Laurence Faller, uma das filhas de Théo Faller, personagem que teve grande peso na vitivinicultura alsaciana, ocupa com brilho a parte enológica do Domaine, tendo dado início às práticas biodinâmicas na vinícola da família em 1998, para em 2005, converter a totalidade dos 25 ha de vinhedos. Seus vinhos, que já eram muito bons, ganharam ainda mais em expressão.



Grand Cru (www.grandcru.com.br); R\$ 290,00

Coulée de Serrant 2005, Nicolas Joly; Savennières, Loire, França. Nicolas Joly se formou em finanças e em 1977 decidiu

abandonar a carreira e assumir a propriedade da família. Encantou-se pela biodinâmica apenas através da literatura e hoje é o principal nome desse movimento. É também a grande locomotiva de uma doutrina própria chamada de La Renaissance des Appellations, fundada em 2001, que congrega hoje perto de 180 importantes produtores de 13 países diferentes.

Casa do Porto (www.casadoportovinhos.com.br); R\$ 582,00

Breg Anfora 2004, Gravner; Friuli, Itália. Decepcionado com os vinhos que provou em uma viagem à Califórnia, Josko Gravner decidiu que o retorno às origens era o caminho certo para se produzir vinhos autênticos. Foi na Georgia (onde o vinho teve origem) que Gravner conheceu e resolver adotar a fermentação em grandes ânforas de terracota e é de lá que ele as traz. A biodinâmica é um complemento à sua filosofia de produção. Seus vinhos são muito particulares, e absolutamente grandiosos.



Zahil (www.zahil.com.br); R\$ 450,00

Matetic Syrah 2007, Vale de San Antonio, Chile. Localizado ao norte do Valle de San Antonio, a 20 quilômetros do oceano, o projeto da família Matetic teve início em 1999 e desde o começo contou com a consultoria do

especialista americano em cultivo biodinâmico, Alan York. York, diga-se de passagem, é um dos mentores do "papa" dessa escola no Chile, Alvaro Espinoza. São 90 ha de vinhedos que dão vida a 3 linhas de produto: Corralillo, EQ e Matetic. Este Syrah mudou os conceitos de elaborar vinhos com esta casta no Chile.

Casa do Porto, R\$ 264,00

Rippon Pinot Noir 2005; Central Otago, Nova Zelândia. Fundada em 1974 numa região meridional limite (paralelo 45º sul) a Rippon é referência em Pinot Noir na Nova Zelândia, ganhando notoriedade mundo afora. Estes vinhos são uma das melhores opções de Pinot Noir fora da Borgonha, e as práticas biodinâmicas ressaltam a elegância desta casta tão caprichosa.



Ville du Vin Alphonse (www.villeduvin.com.br); importado pela Premium (www.premiumwines.com.br); R\$ 242,00

Chianti Classico Castello Dei Rampolla 2006; Toscana, Itália. Biodinâmico desde 1994, os 42 hectares da propriedade estão localizados num dos melhores terroirs da zona do Chianti Classico. De lá saem desde este "simples" chianti - um dos melhores da Denominação de Origem - até os tops de linha Sammarco e Vigna d'Alceo, supertoscansos de primeira grandeza.





Cellar (www.cellar-af.com.br); R\$ 85,00

Pétalos de Bierzo 2006, Descendientes de J. Palacios; Bierzo, Espanha. Propriedade de Alvaro Palacios, um dos grandes nomes do

Priorato e do cenário vinícola espanhol, junto com seu sobrinho Ricardo Pérez Palacios, um adepto radical da cultura biodinâmica. O projeto teve início em 1999 e conta com 27 ha divididos em quase 200 parcelas, boa parte constituídas de videiras centenárias de mencia, uva nativa local. Este Petalos, entrada de gama, já dá mostras do rigor com que os Palacios trabalham, não abrindo mão desta filosofia para atingir a qualidade desejada.

Mistral, US\$ 49,50

Quinta Sardonía 2005; Castilla y León, Espanha. Peter Sisseck, criador e proprietário do cultuado Pingus, levou para o Quinta Sardonía, onde é consultor, toda sua forma de trabalhar, incluindo-se aí os preceitos biodinâmicos. Sua expertise e rigor já garantiram notáveis resultados, com elevadas pontuações concedidas pelos críticos especializados. A propriedade está localizada em Sardón del Duero, e conta com 17 ha de vinhedos divididos em 11 parcelas, onde a tinto fino divide espaço com as castas internacionais, cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot, syrah e malbec .

Grand Cru, R\$ 330,00

Prieure-Roch Nuits-Saint-Georges 1er Cru "1" 2005; Borgonha, França. Henri Frédéric Roch, sobrinho da irrequieta mas muito competente Lalou Bize-Leroy, substituiu a tia no início da década de 90 na função de co-gerente do celebrado Domaine de La Romanée-Conti. Antes disso, porém, ele já tinha sua vinícola de cerca de 11 preciosos hectares, que continua conduzindo, desde sempre dentro das práticas biodinâmicas.

World Wine (www.worldwine.com.br); R\$ 332,00