

A revolução chilena

Visita a um país que em apenas 30 anos passou a fazer excelentes vinhos – e onde se encontra boa comida e população acolhedora

POR JOSÉ MARIA SANTANA, do Chile

O Chile, principal fornecedor de vinhos importados para o Brasil, já é o quarto maior exportador mundial de tintos e brancos. Tem presença marcante nas faixas de apelo mais popular e compete de igual para igual com produtores tradicionais do Velho Mundo nas categorias superiores. O impressionante é que essa invejável posição foi atingida em apenas 30 anos, muito pouco para uma bebida de história secular como o vinho. “Até o final dos anos 1980 quase nada se conhecia de enologia por aqui e a uva recebia o mesmo manejo de outras frutas”, ressalta Aurelio Montes Jr, hoje à frente da Montes, vinícola criada pelo pai mais três sócios. “Com fortes investimentos, tecnologia de ponta, descoberta do potencial de novos vales e de diferentes variedades, houve essa revolução que se vê atualmente”. Agora, além de consolidar o que conquistaram, as vinícolas chilenas se preparam para enfrentar novos desafios, atentas à concorrência global e às mudanças no clima do planeta. Sustentabilidade é a palavra por lá.

Recente visita a cinco vinícolas, de portes diversos, resumiu a trajetória da viticultura do país nas últimas três décadas. Todas são representadas no Brasil pelas importadoras Mistral ou Vinci, do experiente empresário Ciro Lilla, mas cada uma seguiu seus próprios caminhos. Um bom exemplo é a Errázuriz, sediada no vale de Aconcagua, a Norte de Santiago, fundada em 1870. Perdeu-se ao longo do tempo, até ser recuperada, nos anos 1980, por Alfonso Chadwick Errázuriz e por seu filho, o dinâmico Eduardo Chadwick. Seu primeiro grande vinho, o Don Maximiano Founder's Reserve, da safra de 1983, foi lançado em 1987 – há menos de 30 anos.

Eduardo Chadwick depois incorporou a vinícola Caliterra e criou a Arboleda, e também o premiado Señá. Hoje,

Terroir ao
amanhã:
país é o quarto
exportador de
vinhos do mundo



A ascensão do Chile no mercado mundial, nas últimas décadas, chamou a atenção de empresas da França, como a Lapostolle, que produz o licor Grand Marnier

o grupo produz um total 13 milhões de garrafas por ano. Errázuriz sempre esteve associada ao vale de Aconcagua, de onde vêm seus vinhos mais conhecidos, como o Don Maximiano, a linha Max Reserva, La Cumbre Syrah e The Red Blend. Mas, em 2005, saiu em busca de novos ares e encontrou em Aconcagua Costa, junto ao oceano Pacífico, influenciado pelas brisas frias do mar, o terroir ideal para brancos frutados e frescos, Pinots Noir elegantes e Syrahs mais vibrantes.

Escassez de água

Enquanto a família Chadwick iniciava a renovação de sua centenária empresa, a Viña Montes dava seus primeiros passos (em 1987), comandada pelo reputado enólogo Aurelio Montes, o sócio Douglas Murray, na parte comercial, e mais dois amigos. Seu objetivo era produzir apenas vinhos de qualidade. Parece óbvio, mas até então o Chile era conhecido principalmente por vinhos populares, tidos como “bons e baratos”. A Viña Montes inovou em vários setores. Em 1988, apresentou ao mercado seu primeiro vinho premium, o Montes Alpha Cabernet Sauvignon. Instalou-se em Colchagua, a 180 km ao Sul de Santiago, sendo pioneira em Apalta, subvale privilegiado da região, e também em Marchigüe, a 24 km em linha reta do Pacífico. Mais tarde, formou ainda vinhedos em Zapallar, outra área nova, em Aconcagua Costa. Em seus 700 hectares de vinhas, produz 7,5 milhões de garrafas por ano.

Bem feitos, os tintos e brancos de Montes logo alcançaram sucesso. No Brasil, as linhas básicas Villa Montes e Montes conquistaram fãs pela qualidade e pelo preço acessível. Nas faixas superiores, a casa ganhou destaque pela série Montes Alpha (tintos e brancos) e pelos espetaculares Folly Syrah, Purple Angel Carménère, Montes Alpha “M”

EXPECTATIVAS PARA 2016

De modo geral, 2016 tem sido um ano mais frio. A colheita começou mais tarde do que no ano passado, pois as chuvas atrasaram a floração. A produção deve ser menor do que o habitual. Pelas primeiras observações, serão uvas menos concentradas, mas a lenta maturação deverá render vinhos com boa fruta e frescor. A ver.

e, mais recentemente, pelo finíssimo Taita, um dos melhores tintos chilenos da atualidade. Nos últimos anos, a casa apostou em nova proposta: a edição Outer Limits, que explora o potencial de parcelas e zonas diferenciadas, frutas mais frescas, menos influência da madeira e maior acidez.

Dennis Murray, que sucede o pai Douglas (de saudososa memória) na área comercial da empresa, ressalta que o desafio agora é manter o padrão elevado, mesmo com as restrições impostas pela natureza, especialmente a escassez de água. “Para enfrentar esta situação, que já ocorre, buscamos preparar a vinha para conviver com o estresse hídrico”, explica ele. Montes é pioneira no desenvolvimento da chamada filosofia *dry farming*, em que, entre outras particularidades, a parreira é levada a aprofundar raízes para buscar umidade, o que permite reduzir ou até eliminar a necessidade de irrigação.

Inspiração francesa

A ascensão do Chile no mercado mundial, nas últimas décadas, também chamou a atenção para o país de enólogos e empresas estrangeiras. Uma delas foi Lapostolle, criada por Alexandra Marnier Lapostolle, da família dona do licor Grand Marnier, na França, e seu marido Cyril de Bournet. Com a assessoria do conhecido enólogo francês Michel Rolland, o casal comprou, em 1994, uma antiga propriedade no vale de Apalta, Colchagua, onde encontrou um vinhedo de Cabernet Sauvignon e Merlot, plantado em 1920. A vinha foi recuperada, ampliada com novas variedades, e agora tem manejo orgânico e biodinâmico certificado.

Com investimentos e paixão, Lapostolle se transformou em uma das mais interessantes vinícolas chilenas, apresentando vinhos clássicos, maduros e sedutores. Começou por cima, ao apresentar, em 1997, o soberbo Clos Apalta



FOTOS DIVULGAÇÃO

No sentido horário: arrojada arquitetura da finca da Lapostolle, garrafa da Amayna, vinhedo da Viña Carmen e adega da Viña Montes

Na nova vinicultura do Chile há espaço para o passado e o presente. Criada em 1850, a vinícola Carmen é a mais antiga em atividade no país. Em contrapartida, a Viña Garcés Silva nasceu em 1999



Vinhedo da Viña Carmen: a mais antiga do país

(base de Carmenère) e Cuvée Alexandre Cabernet Sauvignon. A série Cuvée Alexandre agora tem a companhia de outras cepas tintas e ainda de brancos feitos com uvas do vale de Casablanca, próximo do Pacífico. Em paralelo, a equipe de enologia da casa prepara artesanalmente pequenas partidas de vinhos especiais, com diferentes uvas. É a série Collection. Lapostolle tem 189 hectares de vinhedos e uma adega de arquitetura moderna na finca El Condor de Apalta. Para visitantes privilegiados, um charme da propriedade é o pequeno e luxuoso hotel (apenas 4 bangalôs) que Alexandra Lapostolle construiu lá, em parceria com a rede Relais & Châteaux.

O antigo e o novo

Na nova vinicultura do Chile há espaço para o passado e o presente. Criada em 1850, a vinícola Carmen é a mais antiga em atividade no país. Em contrapartida, Viña Garcés Silva é jovem, nasceu em 1999. Em ambas, a motivação é o desejo de oferecer vinhos cada vez melhores. Carmen faz parte atualmente do grupo Santa Rita, o terceiro maior do Chile. Seus vinhedos, em Buin, no Alto Maipo, a 40 km ao Sul de Santiago, guardam histórias. Foi lá, por exemplo, que, em 1994, algumas plantas chamaram a atenção de um

especialista francês ao visitar um campo de Merlot. Pesquisando, ele descobriu que se tratava na verdade de Carmenère, uva nativa da França que se pensava desaparecida. Um ano depois, a casa lançou o Carmen Grande Vidure, o primeiro Carmenère a aparecer no mercado. A partir daí, a casta virou uma das bandeiras da nova vinicultura chilena. Mas o forte da empresa é a Cabernet Sauvignon, que brilha na linha Gran Reserva e, particularmente, no opulento Carmen Gold Reserve,

Já os vinhos Garcés Silva têm outro perfil. A família foi pioneira na plantação de uvas nas colinas de Leyda, de onde nos dias claros se veem as ondas do Pacífico. Como outros vales chilenos situados nas proximidades da costa, recebe a influência das brisas frias impulsionadas pela corrente de Humboldt. As temperaturas amenas favorecem a maturação das variedades Chardonnay, Sauvignon Blanc e Pinot Noir. Outra particularidade é a Syrah, que dá tintos mais frescos e elegantes em climas frios. Com essas quatro castas, a equipe comandada por Maria Paz Garcés Silva e pelo jovem enólogo Francisco Ponce oferece duas linhas de produtos. Boya tem vinhos mais simples, leves, aromáticos e frescos. Já Amayna seduz pela estrutura e elegância, com destaque para o ótimo Amayna Pinot Noir.

Como se vê, a vinicultura chilena está em um grande momento e, em menos de três décadas, consolidou posição de prestígio na produção de tintos e brancos a partir de castas clássicas – Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Carmenère e Syrah. Pode então buscar novos rumos. “Acho que agora o Chile deveria diversificar mais”, defende o enólogo Wladimir Medel, da Errázuriz, “aproveitando a variedade de vales, terroirs, climas, solos e uvas”. A própria Errázuriz faz isso no Projeto Pizarras, em solos de rocha fragmentada no clima frio de Aconcagua Costa. Carmen obtém ótimo resultado com Sémillon. Lapostolle apresenta um Carignan suculento, de vinhas velhas do Maule. Na linha Outer Limits, Montes mostra bem sucedidos tintos de Cinsault, Grenache e Mourvèdre. Tudo isso ainda vai dar o que falar.

SINFONIA DE SABORES

Os vinhos chilenos são bastante versáteis à mesa. Estes exemplos mostram boas harmonizações com diferentes pratos – uma seleção de tintos e brancos que expressa o estilo de cada vinícola.



FOTOS DIVULGAÇÃO

ERRÁZURIZ MAX RESERVA CABERNET SAUVIGNON

Vem de Aconcagua, de uma seleção de cachos, é frutado, especiado e redondo. Um clássico, ótima companhia para magret de pato com molho de frutas.

MONTES ALPHA SYRAH

Com uvas de Colchagua, é especiado, maduro e macio. Complexo, mostra untuosidade. Par perfeito para uma paleta de cordeiro

ao alecrim, assada no forno.

LAPOSTOLLE CUVÉE ALEXANDRE CARMÉNÈRE

A casta amadurece bem em Colchagua. Encorpado, tem taninos maduros, equilíbrio e frescor. Combina com um filet mignon com molho de blueberries e purê de batatas com queijo.

CARMEN GRAN RESERVA SAUVIGNON BLANC

Nasce em Leyda, perto do mar. Traz notas de aspargo e limão, bom volume de boca, acidez vibrante e frescor. Agradável com mariscos gratinados.

AMAYNA PINOT NOIR

Vem do Vale de Leyda. Lembra figo, cereja, especiarias, é frutado, macio e tem vivacidade. Versátil, acompanha, por exemplo, coelho à caçadora.

ONDE COMER BEM EM SANTIAGO

Em sintonia com a tradição vinícola do país, a capital chilena tem bons restaurantes. Vão de casas tradicionais àquelas chefiadas por ousados chefs. POR **BRÁULIO PASMNIK**

FOTOS DIVULGAÇÃO



As tradicionais carnes do Rubayat, os peixes irretocáveis do Miraolas e os camarões a pil-pil, do Pinpilhausha

RUBAIYAT CHILE

Av. Nueva Costanera 4031, Vitacura,
tel.: +56 2 2617 9800, www.rubaiyat.cl

Velho conhecido dos brasileiros, o Rubaiyat, com sua tradição de carnes suculentas, agregou muito à cena gastronômica chilena. O queen beef e as chuletas de cordeiro estão por lá para garantir o sucesso.

BORAGÓ

Av. Nueva Costanera 3467, Vitacura,
tel.: +56 2 2953 8893, www.borago.cl

Consta da lista da revista inglesa "The Restaurant" como o oitavo entre dez dos melhores restaurantes da América Latina. O destaque: cozinha molecular, com sensações, sabores e design artístico dos pratos.

ASTRID Y GASTÓN

Antonio Bellet, 201, Providencia,
tel.: +56 2 2650 9125, www.astrydgaston.cl

O chef peruano Gastón Acurio é incansável. Com casas espalhadas em vários países, mantém o alto nível, servindo comida com grande dose de

criatividade e beleza.

LE DUE TORRI

Av. Isidora Goyenechea, 2908, Las Condes (e mais 2 endereços), tel.: +56 2 2231-3427, www.leduetorri.cl

Restaurante simples, de cozinha italiana do Norte, sem sofisticação, muito parecido com as casas italianas que agradam aos brasileiros. Bons risottos e massas recheadas.

PUERTO FUY

Av. Nueva Costanera 3969, Vitacura,
tel.: +56 2 2208 8908, www.fuysantiago.com

No site da casa, um placar anuncia: "Alta cozinha com sabores tradicionais". O jovem chef Francisco Mandiola prepara pratos em que dá preferência a productos chilenos. Sai-se muito bem. Experimente os ouriços-do-mar com centolla e o filet grelhado com compota de cebolas.

MIRAOLAS

Av. Vitacura 4171, tel.: +56 2 2206-0202, www.miraolas.cl

O melhor restaurante de peixes e mariscos de Santiago. Peça o

polvo, os ouriços-do-mar, os peixes grelhados ou a enorme centolla.

PINPILINPAUSHA

Av. Isidora Goyenechea 2900,
tel.: +56 2 2233 6507, www.pinpilhausha.cl

O nome estranho significa "mariposa", na língua basca. Este restaurante, fundado em 1940, serve pratos inspirados na boa cozinha do Norte da Espanha. Experimente os camarões (equatorianos) a pil-pil e depois, o pernil com purê picante e molho de damascos.

BACO VINO Y BISTRO

Calle Nueva de Lyon 113, Providencia,
tel.: +56 2 2231 4444

Um lugar para beber bem e comer de igual maneira. Não é turístico – e vive sempre lotado. A carta de vinhos, bem variada, tem preços justos. Bons peixes, como a reineta com purê de batatas; ou, se preferir, o filé ao poivre. Agora, o forte mesmo são os vinhos, servidos em taças com etiquetas "inteligentes", perfeitas para degustar e ainda comparar com outros copos. 