

23 DE JUNHO DE 2004

ANO X Nº 296 R\$ 6,50

CartaCapital

POLÍTICA, ECONOMIA E CULTURA

www.cartacapital.com.br



ISSN 0104-6438
00296
9 770104 643007



FOTOS: DANIELA PICORAL

unidas, no meio passava um cavalo, puxava um arado. Todos riram. “Nós somos mais inteligentes, alargamos o espaço entre as plantas e assim passamos com o trator, é muito mais rápido e produzimos muito mais uva.”

Depois descemos na cave, era úmida, coberta de mofo, e os comentários eram sempre negativos: “Nós cimentamos tudo e cobrimos de pastilhas”. Vimos também barris de madeira muito pequenos: “Esses quem usava era meu avô, agora usamos uns enormes, dá para entrar nele e lavar direitinho, esses franceses estão na idade da pedra”.

CC: *Tadinhos, esses italianos...*

MZ: Ao cabo nos deram seis vinhos tintos para provar. Perguntamos: “Mas se a uva é uma só, Pinot Nero, por que nos dão seis?” “Porque são seis vinhos diferentes.” “Mas é tudo Pinot Nero!” “Cada vinha dá um vinho diferente.” “Não é possível, se é Pinot Nero, é Pinot Nero.” “Não, senhores, esse é Echezeaux, esse é Grand Echezeaux, esse é Richebourg, esse é La Tache, esse é Romanée-Conti.” “Ah, mas se é Pinot Nero é tudo igual!” “Provem.” Ao final trazem um vinho branco, depois dos vinhos tintos. Novos risos, não entendíamos nada, vinho branco depois do vinho tinto... E era um Montrachet, tão importante que chega a ser mais importante que um tinto. Terminada a visita, igual ao japonês em Veneza, eu queria a minha gôndola de plástico, e enquanto os outros voltavam para o ônibus, perguntei se poderia comprar umas garrafas. Apontaram um escritório e lá uma embalagem de papelão com três garrafas: um Echezeaux, um Grand

“ **O SEGUNDO NOME DA ITÁLIA É ENÓTRIA, TERRA DO VINHO. CHEGAMOS A CORRER O RISCO DE PERDER ESSA TRADIÇÃO** ”

Echezeaux e um Richebourg. Peço a conta e desmaio: 1.550 francos, e tudo o que eu tinha para a viagem eram 1.500 francos. Fui para o ônibus e perguntei discretamente para uma pessoa que eu conhecia se me podia emprestar esse dinheiro. Com o dinheiro comprei as garrafas e voltei ao ônibus. Quando voltei, perguntaram pelo preço, e todos lamentaram a sorte de um menino roubado pelos franceses. Um deles me explicou que “com esse dinheiro você comprava 200 garrafas do meu vinho”, outro disse que me venderia 220, mais um chegou a 300.

Mas ficou claro para mim que quem vendia 300 pelo preço de três estava errado. Depois fomos para Champagne, e visitamos aquelas caves fantásticas, sob a terra, fundas, mágicas. É por aí que começou minha aventura, com a bênção de um pai sem igual. Ele me deu oportunidades econômicas de fazer algo diferente do que ele fazia.

CC: *O seu trabalho é simbólico do Renascimento do Vinho Italiano?*

MZ: O vinho italiano vinha de 50 anos de profunda crise, de 1915 até 1965, até porque a Itália também esteve num mo-

mento de profunda crise econômica. A nossa cultura, em termos alimentares, era aquela em que o pão e o vinho estavam na mesa todos os dias, em todos os níveis sociais. Num momento chegaram a viver só disso, e os níveis de consumo de vinho então ficaram absurdos. Em 1961, o consumo era de 178 litros per capita. Se você tirar as crianças e os abstêmios, isso dava um litro por dia – o que é uma coisa impressionante.

CC: *Portugal chegava perto...*

MZ: Na seqüência seriam Itália, França e Portugal, todos com um consumo forte. Naqueles 50 anos o produtor não fazia mais vinho, vendia a uva para o industrial. O industrial queria ampliar o mercado a qualquer custo. Tudo ruiu com essa política. O agricultor ganhava menos dinheiro pela mesma quantidade de uva. Então, o que fazia? Produzia mais. A indústria patrocinava as universidades para que ensinassem aos técnicos e aos enólogos não como fazer um vinho bom, mas como produzir mais vinho a custo menor.

Vocês sabem que o segundo nome da Itália é Enótria, ou seja “terra do vinho”. A Itália, durante esses 50 anos, correu o risco de perder toda essa tradição, toda essa cultura. Quando eu comecei, no fim dos anos 60, era o momento em que os agricultores iluminados começam a fazer seu próprio vinho. Isso inicia o que eu chamo de Renascimento Enológico Italiano, que nos anos 70 me incluiu como protagonista, sem saber, porque não me achava um Garibaldi. Fomos cinco ou seis produtores, começamos a andar o mundo para demonstrar que a Itália ainda fazia vinhos bons. Valpolicella, as pessoas não queriam comprá-los. Foi um trabalho infernal convencer as pessoas de que eram vinhos bons.

CC: *Quem eram os outros caixeiros-viajantes?*

MZ: Antinori, Gaja, Gravner, Schioppeto, Jermann, Giacomo Bologna...

CC: *Que papel teve em tudo isso o escritor Luigi Veronelli?*

MZ: Fundamental. Ele nos ajudou, não a mim, mas à enologia italiana a se tornar reconhecida. Ele uniu os produtores bons aos chefs bons. Promoveu um movimento de qualidade e de cultura que imprimiu velocidade ao fenômeno.

VINHOS DE CARÁTER

Um dos responsáveis pelo renascimento da viticultura italiana, Maurizio Zanella ensina como separar a uva do marketing. A NIRLANDO BEIRÃO E MINO CARTA

MÁURIZIO ZANELLA, REFINADO CAVALHEIRO LOMBARDO, É UM DOS responsáveis por aquilo que define como o Renascimento do Vinho Italiano, cioso da primazia milenar da Enótria, segundo nome da península. Enótria, terra do vinho. Dos 160 hectares de sua propriedade, a Cá del Bosco, em Franciacorta (nada a ver com a França, como será contado) brotam vinhos notáveis. Desde o franciacorta de bolinhas (como diz, porque único no mundo, além do champanhe, a se chamar com o nome da região) até o Pinero (pinot noir, melhores safras em 1985, 1997, 2000 e 2001). Desde o Maurizio Zanella (cabernet sauvignon, cabernet franc e merlot) até o Carmenero (carmener), passando pelo Chardonnay (até Parker chegou a aprová-lo com nota altíssima).

A Cá del Bosco é produtora de grande parte e, dentro de sete a oito anos, pretende chegar a 1,3 milhão de garrafas/ano. "Mas a produção é ditada pelo Pai Eterno", apressa-se a esclarecer Zanella, que esteve no Brasil a convite de Ciro Lilla, o magnífico senhor da Mistral. "Nós somos agricultores – esclarece Zanella – e assim é Deus quem decide, por isso esse é o trabalho mais bonito e mais difícil do mundo, não é possível fazer planos, e budgets, e marketing, é Ele quem determina."

CartaCapital: Como se deu sua iniciação ao vinho?

Maurizio Zanella: Nasci em 1956. Em 1969 tinha 13 anos e freqüentava o quarto ano ginásial em Milão. Como filho de uma família burguesa, era aluno de uma escola privada. Eram os anos em que surgia um movimento estudantil de extrema-esquerda, do qual, não por convicção política e sim por desejo de antagonismo, já que ninguém na minha escola falava daquela maneira, fiz parte. Militei porque queria ficar pela rua, combater a polícia, fazer todas essas coisas que se faziam então. Acabei reprovado. Meu pai, desconsolado, decidiu mudar de estratégia, me mandou para uma escola pública. Lá todos eram mais de esquerda e eu, depois de uma semana, me inscrevi na Giovane Italia, dos neofascistas. Acabei reprovado pela segunda vez. Meu pai me mandou para um internato, de onde fui expulso depois de um mês.

CC: Passado glorioso, invejável...

MZ: Três anos antes, meu pai, com a ajuda de minha mãe, tinha comprado uma fazenda de dois hectares, lá havia porcos, vacas, algumas árvores frutíferas, vinhedo. Meu pai disse: "Vamos deixá-lo no meio do campo, onde a temperatura é mais baixa". E me exilaram em um campo perdido de Franciacorta.

CC: Que região é essa?

MZ: Muito bonita, o nome deriva do latim *curtes francae*. *Curtes* é a região, *francae* porque em 1200 o rei decidiu, por ser a zona muito pobre, que os habitantes estariam isentos de impostos. Daí o nome, sem qualquer relação com a França. É uma zona montanhosa, aos pés do lago de Iseo, entre Bérgamo e Brescia, onde a viticultura existe desde o ano 1000, praticada nas propriedades das famílias nobres de Milão e de Veneza. Grandes e nobres palá-

cios de muros altos, com vinhedos, destinados a uma produção particular.

Então vivia nesse exílio, em uma casa rural que nada tinha de palácio, em companhia de um agricultor que cuidava dos porcos e colhia as frutas, e freqüentava a escola de um vilarejo no lago de Iseo. Naturalmente o meu amor pelo estudo continuava o mesmo. E eis que um funcionário do Departamento de Agricultura Regional veio convidar o titular da propriedade, meu pai, para uma viagem de estudos à França. Seriam dois dias na Borgonha, por mim solenemente ignorada, mais dois em Champagne, e dois ainda em Paris. Com 15 anos, viajar sozinho a Paris era miragem.

Meu pai deu sua autorização, e parti como integrante de uma delegação de produtores e alguns técnicos, umas 30 ou 40 pessoas. O ônibus sai de Milão e chega ao meio-dia num lugar chamado Vosne-Romanée, que para mim nada significava, e pára em frente a um portão cinza encimado pelos dizeres Romanée-Conti.

CC: Templo da viticultura sublime...

MZ: Sim, sim, mas eu nem imaginava. Descemos e demos com um senhor que depois se tornou um grande amigo, hoje falecido, que não era enólogo – a Romanée-Conti não emprega enólogos, o que já explica muitas coisas. Era o vinhateiro. A essa horda de italianos mostrou vinhedos e uma garagem, onde três mulheres faziam enxertos, pegavam uma planta velha e a inseriam na raiz. Os comentários de todos os visitantes eram hilários: "Olha isso aqui, estes estão atrasados, nós somos muito mais inteligentes, a gente compra isso pronto nos viveiros". Nos vinhedos, notamos que as fileiras eram muito



CARMENERO. Um lobo em pele de carneiro

fazem vinhos com bolinhas, excluído o champanhe, que o chamem de *spumante* na Itália, na Alemanha *sekt*, e na França *vin mousseux*. Eu não gosto dessa lei europeia porque todos os vinhos são chamados, desde que o mundo é mundo, pela sua zona de origem. Chianti, Barolo, Borgonha, Bordeaux, Champagne. Não entendia por que devia chamar meu vinho de *spumante*. Não me parecia justo. Portanto, reuni os produtores da minha zona e fizemos uma demanda que nos levou a obter a Denominação de Origem Controlada e Garantida –DOCG – única na Itália para as bolinhas. Os nossos primos de Champagne imediatamente reclamaram junto à União Europeia. Tivemos uma pequena batalha em Bruxelas, dissemos que “para fazer uma garrafa de champanhe leva 12 meses, nós em Franciacorta levamos 25. E expliquem por que eles não precisam escrever *vin mousseux* e nós precisamos escrever *spumante*, num vinho melhor do que o deles no papel”. A UE acabou por reconhecer que Franciacorta tinha os mesmos direitos de Champagne e, desde 1995, em lugar de *spumante* imprimimos Franciacorta nos nossos rótulos. E o nosso método é franciacorta, e não *champanoise*, mesmo sendo a mesma coisa.

CC: A invenção é de Don Pérignon.

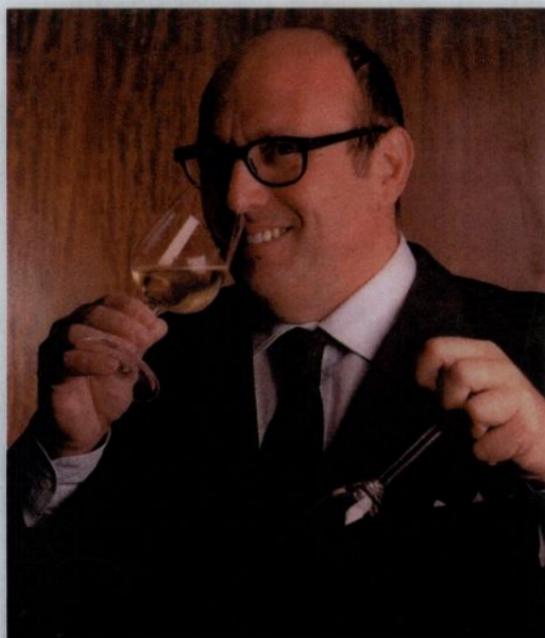
MZ: Sim, mas como nós somos bons, realmente muito bons, encontramos um livro onde um médico de Brescia fala de um vinho *mordace*, mordaz, antes de Don Pérignon. *Mordace* porque mordida pelas bolinhas, porque se refermentava na garrafa. Esse doutor, que se chamava Girolamo Conforti, escreveu em 1300 e alguma coisa, no seu *Libelus de Vino Mordace*, que em Brescia, em Franciacorta, existiam essas garrafas com espuma dentro e que quando se bebiam eram mordazes. Portanto, Franciacorta, até em termos de paternidade, tem um Don Pérignon antes de Don Pérignon. Estamos falando de Davi contra Golias, porque em Franciacorta são 5 milhões de garrafas contra 300 milhões em Champagne. O champanhe é vendido ao redor do mundo há 300 anos, e nós somente há 40.

CC: Mas o senhor sustenta que seu vinho é melhor?

MZ: Com certeza.

CC: É melhor beber um Franciacorta que Cristal, Don Pérignon, Salon, Taittinger?

MZ: Bem, é uma afirmação pesada, mas eu a faço porque creio poder fazê-la. A premissa é não comparar franciacorta com champagne porque são vinhos diferentes. É como comparar Barolo com Borgonha. A comparação não é correta. Mas, quando falo de um bom Barolo, posso dizer que é tão bom quanto, ou melhor, que um bom Borgonha. Enfim, são coisas completamente diferentes. Se analisarmos de maneira crua o mercado, e falarmos dos vinhos não-vintage, os vinhos “simples”, hoje Franciacorta tem um nível de qualidade superior aos vinhos não-vintage de Champagne.



DANIELA PICORAL

“ O FLÛTE É
DRAMATICAMENTE
ERRADO, É UM COPO
QUE MATA O VINHO
DE BOLINHAS. EU
QUEBRO TODOS ”

E existe um motivo: a indústria financeira tomou o controle de Champagne. Esses senhores têm *ratings*, o capital investido precisa dar retorno. Ao investir maciçamente na promoção, e também na publicidade, faltam recursos para investir no produto. Os estoques ficam baixos e os vinhos não amadurecem. Isso é um discurso genérico, estou falando de um mercado de 70% de 300 milhões de garrafas. Por isso ainda acredito que existam champanhes fantásticos, que eu adoro, mas são exceção.

CC: Em que copo se deve beber um vinho de bolinhas?

MZ: Bem, falando de copos, passamos de um extremo ao outro durante a história. Vocês sabem que até 30 anos atrás o champanhe se bebia numa taça muito larga, que diziam moldada no seio de Marie Antoinette, a rainha da França, e com esse copo se bebia bem, mas também se desperdiçava muito a qualidade do vinho. Depois, provavelmente um sommelier estúpido inventou um copo que todos chamam de flûte, estreito e alto, e quanto mais estreito e alto talvez esse sommelier mais gostasse, porque via as bolinhas que subiam.

Evidentemente, o flûte é um copo dramaticamente errado, que mata um grande champanhe, que mata um grande franciacorta. Um grande champanhe, para ser bom, está há cinco ou seis anos numa garrafa e quando aberto, como qualquer coisa fechada, precisa respirar, tomar um pouco de ar, oxigenar-se para tirar tudo o que tem dentro. Dentro de um copo estreito e alto, a parte em contato com o oxigênio é muito pequena, assim o vinho permanece fechado, penalizado. Esse é o primeiro motivo para abolir o flûte, um copo absolutamente estúpido. Precisamos fazer uma campanha maciça para que se quebrem todos aqueles à nossa volta. Fico feliz em saber que vocês me seguirão nessa batalha. Eu quebro os dos meus amigos. Com os que não tenho intimidade, não, mas os dos meus amigos, sim. Vai tudo para o chão.

CC: Até aqueles de cristal?

MZ: Não me importa. Se a pessoa é inteligente, não pode usar esses copos. Segundo motivo: o flûte é muito complicado de enxugar depois de lavado. Queria que alguém me mostrasse como se enxuga um flûte. É impossível chegar no fundo e enxugar perfeitamente. Quando você guarda um copo úmido, ele assume cheiro de mofo. Terceiro motivo, e esse particularmente importante. Beber tem de ser um prazer. Para tomar vinho de bolinhas de um flûte é preciso tomar numa posição desconfortável, caso contrário as bordas do copo batem na ponta do nariz, mesmo se for um nariz pequeno. Você tem de inclinar fortemente a cabeça para trás, e este não é o jeito certo de beber. E tais são os três motivos que recomendam a abolição desse maldito copo. ■

Mudou o panorama, entre os anos 70 e 90, completamente.

CC: *As suas uvas preferidas são Pinot e Chardonnay?*

MZ: O meu maior amor é Pinot Nero, porque é a uva mais difícil, é a uva que me enlouquece até hoje, que ainda não consegui domar. Com todas as outras sei aonde vou e aonde quero chegar, com o Pinot Nero isso é impossível. Ódio e amor. É o vinho que mais amo.

CC: *A propósito de Veronelli, me ocorre outro nome, Robert Parker, de avassaladora fama mundial. Muito amado pelos endinheirados consumidores brasileiros.*

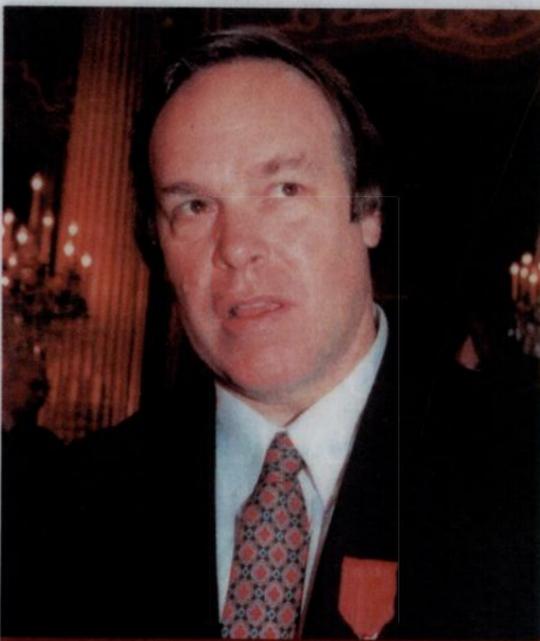
MZ: O saldo do trabalho desse senhor é positivo ao se compararem coisas ruins e coisas boas. Por que boas? Porque levou o povo americano a beber (não disse amar e entender) vinhos de qualidade. Desse ponto de vista, o resultado é positivo. Em 20 anos conseguiu que as pessoas que tomavam *peach wine*, ou seja, Lambrusco com suco de pêsego, bebessem vinhos bons. Isso é positivo. Mas, se abrímos um pouco a discussão, veremos que nem todas as rosas floresceram à perfeição.

O sistema que criou, da degustação de um vinho e sua avaliação em pontos, é o de enfileirar taças e provar os vinhos. Nas suas degustações, claramente o estilo genérico é o que predomina. Recebem notas altas os vinhos que eu chamo de *body building*, os vinhos musculosos. Numa degustação comparativa, em respeito aos vinhos mais elegantes, de mais classe, de maior longevidade, vence aquele que impressiona mais a sua boca. Esse tipo de sistema criou nos Estados Unidos um padrão de vendas, ou seja, um vinho que consegue uma nota 95 tem toda a sua produção vendida. Quem conseguia 89 tinha mais dificuldades em vender. Assim, muitos desses produtores – como direi, babacas? – seguiram Parker produzindo vinhos ao seu estilo, portanto fazendo vinhos supermusculosos, que funcionam se tomados juntamente com outros, em uma espécie de competição, condição nunca recriada pelas pessoas que bebem para acompanhar um prato de maneira civilizada. No limite, talvez bebamos um copo em frente à tevê ou como aperitivo, mas não nos metemos a tomar 20 vinhos sem comer. Numa degustação técnica, esses vinhos podem parecer mais importantes, na reali-

dade, são vinhos que em condições normais, depois de um gole nos enfastiam, vinhos muito opulentos, muito espessos. Parker teve o defeito, enorme, de massificar o seu trabalho sem se dar conta da realidade do vinho.

CC: *Mas quem não entende de vinho passa de um gole porque quer mostrar que sabe das coisas. Falamos de Parker porque ele é grande sucesso entre a ínfima minoria que no Brasil bebe vinhos caros e caríssimos. Bebem a etiqueta. Isso se deve em grande parte ao senhor Parker.*

MZ: Em parte se deve a ele. Mas isso acontece no mundo inteiro, não só no Brasil.



JACQUES BRINON/AP

“ PARKER TEVE O DEFEITO ENORME DE MASSIFICAR SEU TRABALHO SEM DAR CONTA DA REALIDADE DO VINHO ”

CC: *No Brasil, choca o fato de que haja quem beba vinhos de milhares de dólares num país onde se morre de fome.*

MZ: Eu realmente vi no Brasil adegas com vinhos de valor superior a US\$ 2 mil, bebidos com uma capacidade de conhecimento realmente pequena. São vinhos usados puramente como *status symbol*, se existisse vinagre naquela garrafa seria bebido da mesma forma.

CC: *O senhor teve um desentendimento com Parker.*

MZ: Sim, mesmo depois que ele tinha es-

crito que o nosso vinho Franciacorta era o melhor espumante italiano e que o nosso Chardonnay era o melhor vinho branco italiano. Há oito anos não menciona mais Cá del Bosco em seus artigos, isso porque eu levei a ele duas garrafas e disse: “Agora vamos prová-las e dizemos o que achamos”. Era uma afronta, levei duas garrafas sem indicações, sem que ele soubesse o que havia ali dentro, para que nós as degustássemos juntos num restaurante cheio de testemunhas.

CC: *E ele as degustou?*

MZ: Sim, as degustou. E, por honestidade, devo dizer que reconheceu em uma delas o que era e de que ano era.

CC: *Estaria certo dizer que o Borgonha tem um caráter que falta no Bordeaux? Ou, pelo menos, mais caráter do que o Bordeaux.*

MZ: Não sei se falta caráter ao Bordeaux. Eu acho que um grande Borgonha dá emoções que nenhum outro vinho pode dar. É único. Um grande Pinot Nero tem um espectro de perfumes, de gostos, de coisas que nenhum outro vinho tem. É um vinho que satisfaz, que emociona, que dá mais felicidade que qualquer outro vinho.

CC: *E os vinhos da uva nebbiolo?*

MZ: Os nebbiolo são na minha opinião os Pinot Nero italianos, no sentido que eu comparo Sangiovese ao Bordeaux. A uva sangiovese tem mais tranqüilidade produtiva, enquanto a nebbiolo é uma criatura difícil porque a terra em que cresce, as Langhe, no Piemonte, é uma terra dura, má, e os agricultores realmente se esforçam para fazer um grande vinho.

CC: *Um bom Monfortino!*

MZ: Aqui novamente abrimos a seção “não meta a sua mão”. Eu tenho grandes amigos produtores, mas acho que tenho grandes semelhanças com Giacomo Conterno, o produtor do Barolo Monfortino, porque permaneci ligado às velhas sensações do vinho, também ao Barolo, como ele. Existem vinhos tecnicamente muito melhores, mas que não me dão as emoções que me dá um Monfortino. Portanto, viva o Monfortino.

CC: *Fale um pouco dos seus vinhos, dos Franciacorta.*

MZ: É muito interessante que na Europa nem todos saibam que a legislação do vinho obriga todos os produtores que