



Carlos Pires de Miranda carlos@piresdemiranda.com.br

Gastronomia

ADEGA

A evolução dos vinhos brasileiros

Nem enólogo, sommelier, pequeno produtor, sequer um *connaisseur*: sou apenas um jornalista que acompanha o mercado de vinhos e os degusta, moderada e prazerosamente, acumulando experiências – e escrevendo sobre elas desde a década de 1980. Ao longo desses anos vivi a resistência do pessoal da serra gaúcha a qualquer outro terroir que tentasse se imiscuir no cenário, serenamente dominado por Bento Gonçalves, Garibaldi, Caxias e outros municípios da região.

Não era a melhor política, como o tempo se encarregou de mostrar.

Mais lógico era o combate aos importados, especialmente os que o Mercosul permitia – e permite – ingressar no Brasil a preços desigualmente competitivos, embora até isso significasse novos conhecimentos. Os rótulos europeus nos traziam mais aprendizado ainda, mesmo que em meio a valorizados franceses, italianos, espanhóis, portugueses e alemães, aqui chegassem caixas e caixas de vinhos de países do Leste, então com duvidosa qualidade.

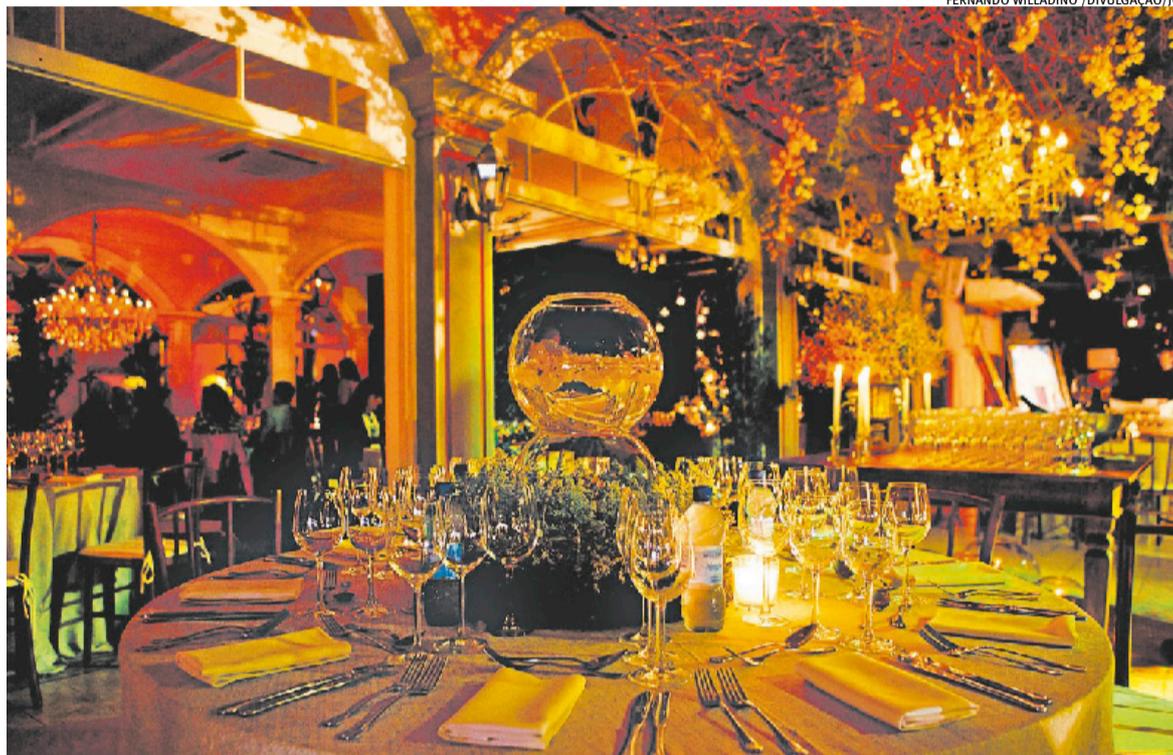
Nossos enólogos investiram nos varietais, coisa que a velha Granja União sempre fez, como

porta de entrada para produtos mais evoluídos. No começo eram com 70%, logo passaram a elaborar com 100% de uvas pouco conhecidas do público, como a hoje consagrada Cabernet Sauvignon. Havia um claro desprezo por vinhos eufemisticamente chamados de suaves.

Um amigo, de ascendência espanhola, não cansava de apregoar em nossa confraria: “Tintos para os homens, brancos para as mulheres, rosés para trouxas”. Não era bem assim, o paladar médio do brasileiro e da brasileira contradiziam o axioma.

E nada disso vale para os tempos atuais. Sempre apreciei brancos secos à mesa, em breves passagens pela Côte d’Azur me impressionava com damas e cavalheiros degustando rosés, até bons vinhos de sobremesa são elaborados e, como os demais, muito apreciados no Brasil.

Preconceitos vencidos, nossos vinhos vivem sua melhor fase em um mercado aquecido, que muito justamente valoriza desde as duas safras anuais proporcionadas pelo Vale do São Francisco até as várias regiões produtoras do Rio Grande, com expressivas passagens por Santa Catarina e outros estados. Um brinde a esse novo contexto!



FERNANDO WILLADINO / DIVULGAÇÃO/JC



CLAUDIO MARTINS VERISSIMO / DIVULGAÇÃO/JC

ARQUIVO PESSOAL / DIVULGAÇÃO/JC



Branco ou tinto?

Na minha lembrança, esse foi o título da primeira coluna Adega aqui no JC. Depois ela virou página e atualmente integra as seções de Gastronomia no Viver. Havia uma regra – carnes com tintos, pescados com brancos – que já me encarregava de contrariar. Primeiro porque, exemplificando, bacalhau é pescado e se recomendaria comer com vinho tinto.

E determinadas carnes – desde que não venham com molhos encorpados – fecham perfeitamente com brancos, casos do lombo de porco, de

vitela ou peito de frango.

A lista de harmonizações iria longe, dependeria da forma de elaboração do ingrediente principal, das guarnições, do potencial dos temperos, enfim... Hoje se sugerem combinações antes impensáveis, tais como vinhos e chocolates. Pequenos detalhes alteram diametralmente o rótulo indicado. Tudo certo, porém...

Faz tempo que este mero apreciador aceita recomendações dos entendidos. Mas o melhor de todos os critérios, pelo menos para

os iniciantes, será sempre seguir o seu paladar, a sua preferência pessoal. Fundamental é saber que vinho moderadamente consumido é saudável, que por mais que insistam, a cada consumidor corresponderá uma harmonização diferente, sem problema algum.

E na dúvida, aí sim vale uma regra antiga, que entendo irremovível: espumantes ainda são o que de melhor conseguimos elaborar no Sul – e eles merecem lugar em seu cálice, do início ao fim de qualquer refeição.

MARCO QUINTANA / ARQUIVO/JC

