

GRINGOS NO SAMBA

Uma comitiva da revista *Decanter* esteve no Brasil a convite da Enocultura – escola de vinho credenciada pela instituição britânica WSET – para se aproximar dos produtores de vinho brasileiros



lguns dos principais nomes da revista inglesa *Decanter*, como a diretora-geral, Sarah Kemp, a diretora de degustação, Christelle Guibert, e o colaborador independente responsável pela América do Sul e Master of Wine Peter Richards estiveram no Brasil para conhecer mais de perto nosso mercado. Aproveitaram a escala em São Paulo para conduzir uma degustação e explicar quais fatores são valorizados no concurso Decanter World Wine Awards.

Os representantes nacionais escolhidos foram o espumante Casa Valduga Arte Brut Rosé 2014, descrito como frutado, alegre e fácil de beber; o Viapiana Expressões Chardonnay 2012, com tipicidade da casta e álcool moderado e o Salton Intenso Cabernet Franc 2013, este considerado um indicador de caminho para os vinhos brasileiros, por ser franco, sem interferência de madeira, elegante, com boa acidez e preço adequado.

Uma vez explicado e exemplificado como degustam, foi nossa vez de colocar a equipe estrangeira à prova. Apresentamos algumas frutas típicas do Brasil e pedimos para que os experts gringos as interpretassem e fizessem comparações com o mundo do vinho. A divertida prova foi recheada de caretas e expressões de surpresa, pelos aromas e sabores exóticos ao paladar europeu. A “prova” começou com o sapoti, que foi a favorita de Sarah Kemp. Para Peter Richards, os aromas lembram pera e amêndoa. Por isso, associaria a um Pinot Gris da Alsácia, um branco pouco frutado, no qual a textura se destaca.



O Master of Wine Peter Richards, Christelle Guibert, diretora de degustação, e Sarah Kemp (à dir.), diretora-geral da publicação *Decanter*



Em meio a uma série de expressões de espanto ante as frutas exóticas, o sapoti foi comparado a um Pinot Gris, o umbu ao Sémillon, a acerola a um mix de Sauvignon Blanc e Merlot, e ao caju foram atribuídos taninos do Barolo, segundo os especialistas



Em seguida, foi a vez do umbu. Após algumas caretas, veio a conclusão para Christelle de que se trata de uma fruta ácida, com toques cítricos e herbais, com nítido aroma de tomate verde. As associações com os vinhos vieram de distintas direções. Para o Master of Wine, algo próximo seria um jovem Sémillon de Hunter Valley, na Austrália, ou um vinho-base para espumante. Como terceira opção, um Gruner Veltliner se aproximaria.

Superado o primeiro impacto de acidez oferecido pelo umbu, foi a vez de os estrangeiros provarem a acerola. As caretas de acidez deram vez às interrogações. Após alguns minutos, a conclusão unânime foi que a acerola se situa entre brancos e tintos. O aroma de tomate remete à Sauvignon Blanc para Christelle, enquanto a fruta lembra algo entre Merlot e Gamay para Peter. E a maratona de frutas tropicais seguiu com seriguela, apreciada e com fácil paralelo com Sauternes ou Viognier botritizado; as goiabas branca e vermelha também foram prontamente identificadas como próximas

às variedades Verdejo e Cabernet Sauvignon, respectivamente, e o maracujá doce causou certo estranhamento pelo formato. Sarah Kemp ficou intrigada com a forma e a textura de ouriço e definiu-o como a “fruta-marinha”. O lado floral e adocicado para Christelle e Peter faz lembrar um Bordeaux branco de Entre-deux-Mers ou um Fiano de Avellino, branco da Campania.

Por fim, a fruta que costumeiramente atua como as boas-vindas para muitos estrangeiros, o caju. E, claro, como qualquer pessoa que o prova pela primeira vez, se o formato e o perfume já são singulares, os taninos que se percebem na boca causaram o maior espanto. Em um primeiro momento, surgiu a comparação com a Negroamaro, tânica variedade da Puglia. Posteriormente, e em comum acordo, comentaram que a comparação com a Nebbiolo seria mais justa e próxima. “Nebbiolo não, Barolo!”, disse Peter Richards, alguns minutos depois e ainda conversando com os taninos do caju.

