

SURPRESAS da PATAGÔNIA ARGENTINA

MUITO SE OUVI FALAR DOS PINOT NOIR PATAGÔNICOS, MAS SERIAM
ELES A MELHOR TRADUÇÃO DA IDENTIDADE DA REGIÃO?



Pinot Noir é realmente o que há na Patagônia que a identifique como região, que a individualize como uma área vitícola?

Estamos a caminho do Descorchados, safra 2013. Recém o iniciamos, na Argentina, reunindo-nos com a maior parte dos produtores do país. Este ano, decidimos começar por Rio Negro, pois nos interessava ver o que acontecia ali, ver se o Pinot é realmente tão valioso. E as surpresas chegaram imediatamente.

Por exemplo, você sabia que há um produtor de Sauvignon Blanc riquíssimo na foz do Rio Negro, a 30 quilômetros do mar, na Patagônia profunda? Atenção, importadores. A vinícola se

chama Océano e não faz somente Sauvignon que fica melhor com dois ou três anos de guarda, mas também produz uns Malbec cujos aromas e sabores eu nunca havia provado na Argentina: vinhos sutis, frescos, cheios de vida.

No entanto, começamos nosso caminho em Rio Negro porque a Patagônia merece atenção. A Argentina, obviamente, não é só Mendoza e seus satélites (San Juan, San Rafael), porém ainda há Salta e seu Torrontés e a Patagônia. Contudo, o que há na Patagônia que realmente a identifique como região, que a individualize como uma área vitícola?



Poucos foram os Pinot provados que agradaram



PINOT É O MUST?

Fala-se muito do Pinot Noir patagônico. Escutei isso insistentemente em muitos lugares. “O Pinot do sul da Argentina vale a pena”. Não estou de acordo. Nessa primeira escala do Descorchados 2013, reunimo-nos com a maior parte dos produtores da Patagônia. E vários deles nos mostraram seus Pinot. Degustamos 30 amostras no total. Gostei de bem poucos. A verdade é que gostei somente de um punhado. E todos de um só produtor: Bodega Chacra.

A Patagônia – pelo menos onde a Pinot está plantada massivamente –, a dizer Neuquén e Rio Negro, parecem ser lugares muito quentes para a cepa. Acostumado à referência inevitável da Borgonha (e aí pode estar o meu erro), os Pinot patagônicos carecem da fásca, do frescor dos sabores e, acima de tudo, da estrutura sólida que um bom Pinot borgonhês oferece. Pode ser uma questão do clima demasiadamente quente, mas também pode ser uma questão do solo. As argilas mescladas com pedras calcárias (o famoso solo argilo-calcário da Borgonha) não se encontram na Patagônia vitícola; no lugar, abundam solos arenosos, solos aluviais que também são solos muito quentes. O resultado é que os Pinot do sul da Argentina parecem cansados, sem vida, sem a “eletricidade” dos exemplos mais notáveis da cepa no mundo.

Em contrapartida, e como uma deliciosa exceção, os vinhos da Chacra parecem saídos de outro planeta. E aí está o “Treinta y Dos” para provar. De um vinhedo plantado em 1932, esse é um Pinot Noir único na América Latina; um Pinot com tensão, com força e firmeza que se baseia em sua acidez, mas também na tremenda estrutura do vi-

inho. Uma tensão que se manifesta por toda a boca, tornando-o vibrante, fasciante. Um Pinot que marca terreno no Novo Mundo.

A safra de maior sucesso até agora é a de 2010. Foi um ano em que se deram conta de que se colhessem antes não necessariamente significaria que o vinho acabaria sendo verde. E essa é a prova. Aqui a madurez se associa a um grau alcoólico baixo (12%), o que o torna tremendamente bebível. A combinação de vinhos muito velhas e colheitas mais adiantadas, sem o medo clássico dos produtores sul-americanos com o eventual verdeal dos vinhos, parece ser a chave.

OS PINOT DO SUL DA ARGENTINA PARECEM CANSADOS, SEM VIDA, SEM A “ELETRICIDADE” DOS EXEMPLOS MAIS NOTÁVEIS DA CEPAS NO MUNDO