

Vinhos Chardonnay de qualidade excepcional

Mauro Zanus
Pesquisador da Embrapa Uva e Vinho
Diretor de degustação da ABE

Não é fácil elaborar um grande Chardonnay. Por ser uma uva fina, da espécie *Vitis vinifera*, exige uma série de cuidados desde a brotação até a colheita. É durante o período de maturação, no entanto, que as preocupações são maiores. As uvas só amadurecem por completo se houver elevada insolação e as chuvas forem escassas, restringindo a quantidade de água no solo. A baixa umidade do ar também é fundamental, pois evita o surgimento da podridão ácida e o desenvolvimento da *Botrytis* e *Glomerella*.

Os dados meteorológicos mostram que desde meados de novembro de 2004 tem ocorrido muito pouca precipitação pluviométrica e os dias têm sido bastante ensolarados. A restrição de água e a abundância de luz, que se estendeu durante todo o período de maturação, favoreceu o acúmulo de açúcares e a completa maturação dos frutos. As noites com temperaturas amenas também foram importantes para evitar a degradação excessiva da acidez e dos precursores dos aromas.

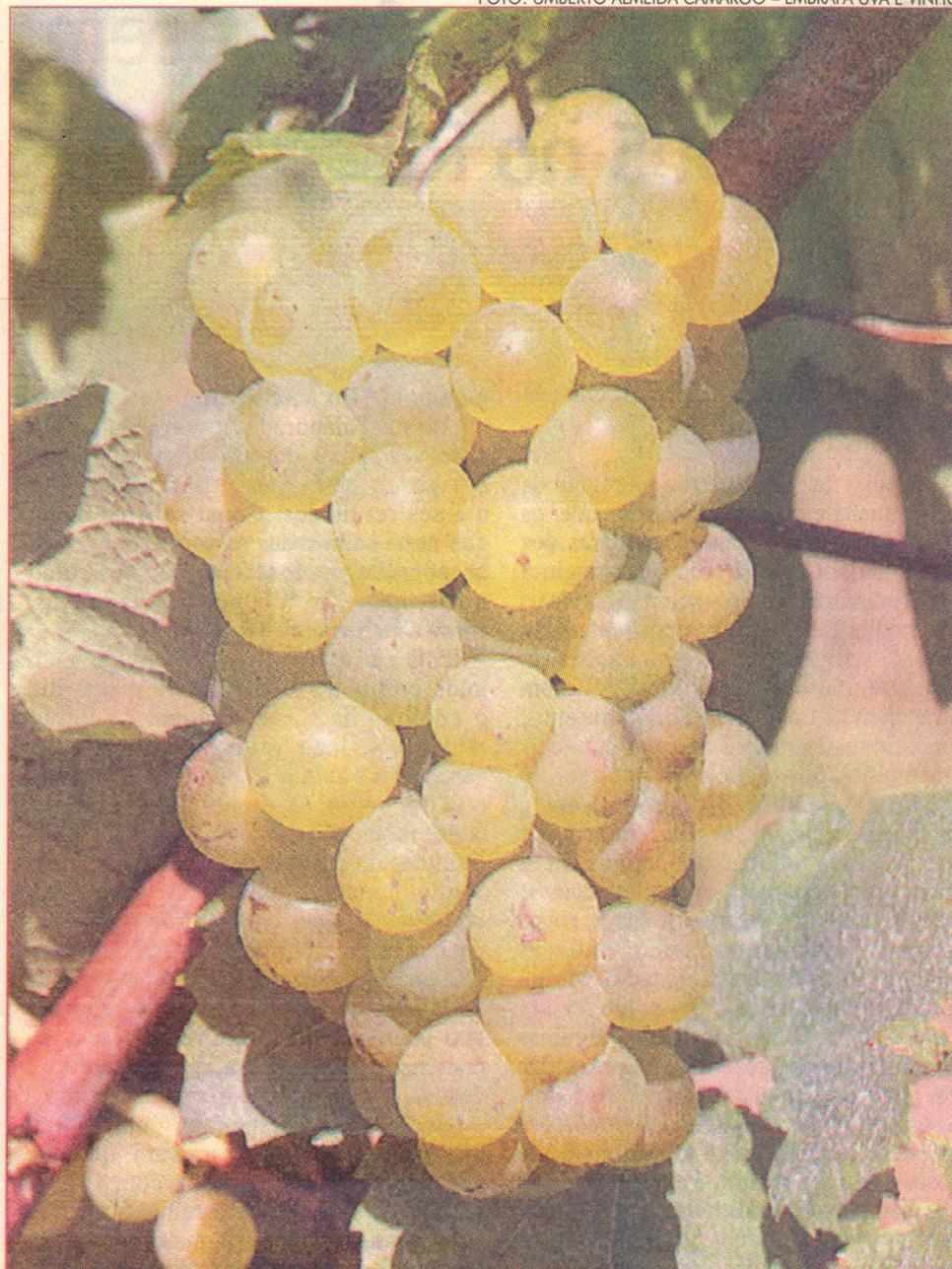
Na unidade da Embrapa Uva e Vinho, de Bento Gonçalves, a colheita do Chardonnay

serem fermentados em barricas de carvalho (e estas são ótimas uvas para o emprego desta técnica, pois o mosto tem elevada capacidade antioxidante), podem se desenvolver, ainda, as notas de tostado, baunilha, caramelo, manteiga e coco. No paladar estes vinhos têm o potencial de serem macios, com uma acidez moderada e elevada expressão de sabor e persistência.

Gewurztraminer e Pinot Noir: A uva Gewurztraminer é bastante sensível à podridão ácida, o que, muitas vezes, obriga a antecipação da colheita. Em 2005 as uvas se encontravam bastante saudáveis e maduras – habilitando a elaboração de um estilo de Gewurztraminer de sabor mais intenso e menos ácido. O Pinot Noir, que em grande parte é destinado a espumantes, apresentou uma elevada maturação e sanidade. Devido a excelente intensidade de cor, as uvas também puderam ser vinificadas em tinto, originando vinhos com um sabor mais complexo, varietal e intenso. Este estilo de Pinot Noir poucas vezes é alcançado na região da Serra Gaúcha.

Variedades de maturação
intermediária e tardia

FOTO: UMBERTO ALMEIDA CAMARGO – EMBRAPA UVA E VINHO



iniciou no dia 19 de Janeiro. As uvas estavam bem melhores que em 2004, e se apresentavam com uma coloração amarelada, sadias e concentradas em açúcares. As cascas não tinham gosto herbáceo (vegetal) e as sementes estavam escurecidas, de cor marron, indicando um elevado desenvolvimento fisiológico do fruto. O grau de maturação foi de cerca de 18ºBabo e a acidez de, aproximadamente, 100 meq/L. Esta condição se estendeu por toda a região da Serra Gaúcha – uma vez que as condições climáticas foram semelhantes em toda a área.

Em 2005, como consequência destas uvas de excepcional qualidade, há a expectativa de que as vinícolas da região da Serra Gaúcha produzam vinhos Chardonnay de classe internacional, com um aroma varietal mais pronunciado, com notas que lembram abacaxi, melão, pêra e frutos cítricos. Para aqueles a

A má notícia: muitos vinhedos localizados nas encostas, em solos rasos, com afloramento de rocha, estão sendo afetados seriamente pela seca, e as plantas encontram-se sob forte estresse hídrico. A situação de alguns vinhedos é tão grave que chega a comprometer os metabolismos primário e secundário da planta, responsáveis pela síntese de açúcares, ácidos orgânicos, pigmentos, taninos e aromas. Muitas videiras chegam a apresentar dessecamento e queda precoce de folhas. É difícil estimar o percentual de vinhedos que se apresentam nestas condições, no entanto – conforme uma vistoria feita na região de Monte Belo do Sul – são cerca de 20 a 30 % do total de vinhedos da região.

A boa notícia: há diversos vinhedos que devido a localização privilegiada (profundidade de solo, exposição solar, relevo) ou à elevada tecnologia empregada (calagem profunda,



sistema de condução, controle de produção,...) estão tolerando satisfatoriamente a restrição de água às plantas. Estes vinhedos, apesar da diminuição do peso das uvas, poderão originar frutos com elevado potencial enológico. As bagas – em função da restrição de água ao longo das fases pré e pós/mudança de cor – estão concentradas em açúcares e em substâncias orgânicas. Seu tamanho é pequeno, o que aumenta a relação superfície de casca/volume de polpa. Isto determina uma extração adicional de pigmentos e taninos na fase de maceração. Os dias quentes e a elevada insolação estão determinando a

combustão enzimática do ácido málico dos frutos – e isto é importante na elaboração de vinhos tintos de elevada qualidade, os quais se caracterizam pela baixa acidez.

Em 2005 – até mais que na excelente safra de 2004 – será possível elaborar vinhos tintos com um perfil de sabor que mais vem agradando aos *connaisseurs* internacionais – isto é, vinhos de coloração intensa, paladar robusto, de elevado teor alcoólico e de sabor concentrado. Para aqueles que acham que a região da Serra Gaúcha não produz vinhos tintos de expressão, melhor começar a rever seus conceitos.



Se você aprecia e o vinho é seu hobby...
...então o Bon Vivant é o seu jornal.



Jornal
Bon Vivant

O único jornal sobre vinhos do país.

Fone: (54) 292.2500 - jornalbonvivant@jornalbonvivant.com.br

