

ADEGA

A poderosa Cabernet Sauvignon

A primeira palavra pronunciada por um recém-nascido é, de praxe, mamãe. Para os recém-convertidos ao culto de Baco, o vocábulo na ponta da língua é Cabernet



Chamada de rainha das uvas, a Cabernet Sauvignon (CS) está em toda parte. Uva internacional, corruptora, amada e odiada, tornou-se um padrão mundial presente em praticamente todos os países produtores do planeta: da Inglaterra à Alemanha e Áustria; do Canadá à China e Japão; do Peru e Venezuela ao Zimbábue; do Brasil à Turquia, Marrocos, Grécia, Israel e Líbano; da Moldávia e Hungria à Romênia e Bulgária. Sem falar de França, EUA, Chile, Austrália, Itália, Portugal, Argentina, Espanha, Uruguai, África do Sul, Nova Zelândia.

Todos estes países produzem seus CS. Por onde passa, esta tinta deixa seu indelével toque. Mas como e por que a CS se tornou a mais importante casta do nosso tempo? Qual sua origem? Qual seu gosto? O que a torna tão marcante? Quais as melhores regiões produtoras? ADEGA, como sempre, investiga, degusta, analisa e explica.

História da Cabenert Sauvignon

Só começou a aparecer com este nome no final do século XVIII. Alguns historiadores sugerem que ela seria a Biturica, cepa mencionada pelo romano Plínio o Velho (23-79), em seus trabalhos científicos. O nome foi inspirado na tribo Bituriges, fundadora de Bordeaux. Existem produtores italianos que engarrafam hoje seus CS chamando-os de Biturica e reivindicando a origem desta casta afrancesada. Há especulações também de que esta tinta seria a Petit Vidure ou Bidure, uma antiga uva de Bordeaux, originada do nome Vin Dure pela dureza de seu caule.

Independente do nome que possa ter tido no passado, uma coisa está provada: a origem genética da CS. Em 1997, na Universidade da Califórnia, em Davis, testes de DNA foram conclusivos ao afirmar que a CS é um cruzamento da Cabernet Franc com a Sauvignon Blanc. O microscópio demonstrou o que parece bem lógico, além do nome sugerir sua origem, os aromas de frutas vermelhas da CS lembram a Cabernet Franc e os de ervas frescas nos remetem facilmente à Sauvignon Blanc.

O que torna a Cabernet Sauvignon especial?

A CS é simplesmente a principal casta da principal região produtora de vinhos do mundo: Bordeaux. Apesar de não ser a casta mais plantada da região (a Merlot ocupa área maior) e também não ser a maior produtora do mundo em termos de volume (perde para o Languedoc-Roussillon), os tintos de Bordeaux são o modelo mais imitado em todo globo. Assim, a CS expandiu-se a partir dos anos 70 junto com o "padrão Bordeaux".

Em uma lista dos maiores tintos do mundo, possivelmente a Cabernet será a uva mais presente, seja em misturas ou em monovarietais. Ao contrário de cepas como Pinot Noir e Nebbiolo - que raramente vingam fora de suas regiões principais, respectivamente Borgonha e Piemonte - , a CS é de grande adaptabilidade a diversos climas e terrenos. Todo lugar não frio demais a recebe bem, gerando ótimos vinhos nos mais diversos terroirs.

Para uma empresa, em termos de negócio e de marketing, é sempre bom produzir CS. Esta cepa abre portas, ajuda nas vendas dos vinhos que ostentam seu nome no rótulo e acabam por ajudar outras variedades da mesma empresa. Um caso clássico é o de Angelo Gaja. O produtor italiano contou em uma entrevista exclusiva para ADEGA, em 2001, que fez seu mítico Darmagi com Cabernet Sauvignon, na época uma aberração no Piemonte, visando penetrar em alguns mercados no qual depois venderia seus Barbarescos.

Viticultura

No que diz respeito ao solo, a CS cresce em uma grande diversidade de terrenos ao redor do mundo, com um ponto em comum: precisa de calor e da drenagem adequada para amadurecer - quanto mais drenagem, mais úmido e frio o clima. Em Bordeaux, por exemplo, a CS prefere os solos de cascalho, pois as pedras retêm o calor e proporcionam boa drenagem para escoar a umidade típica da região. Em sub-regiões de Bordeaux com solos mais argilosos como, por exemplo, Pomerol, a CS raramente aparece, quem domina ali é a Merlot.

Outras qualidades da Cabernet Sauvignon

- Boa capacidade de envelhecer e ganhar complexidade.

- É amiga do viticultor, já que, além de resistir a muitas pragas, tem bom rendimento. Em geral, pode render uma boa quantidade de uvas por hectare sem grande perda de qualidade.
- É uma capa *casadoira*, dando-se bem em cortes com outras uvas.
- Em geral, proporciona vinhos de força e longevidade.
- Adapta-se bem ao amadurecimento em barricas de carvalho.
- Serve para modernizar o estilo de muitos vinhos de castas autoctonas, as vezes rústicos, e de sabor exótico, que se beneficiam quando misturados a CS, ganhando um toque internacional à mistura, além de proporcionar potência ao produto final.
- Tem caráter marcante. É fácil de ser reconhecida em cortes, seus aromas e sabores se destacam, mesmo quando está em proporção pequena.
- Mantém este caráter marcante, com muitas afinidades, onde quer que vá, em vários países e regiões.
- Ao mesmo tempo em que é marcante, é também versátil - gera desde tintos de grande cor e corpo, passando tintos leves, rosados, espumantes a até brancos. Sim, é possível. Existe, inclusive, blanc de noirs feito com Cabernet Sauvignon de origem israelense.

Em geral, podemos dizer que a CS reflete menos o seu solo de origem do que castas mais sensíveis, como a Pinot Noir. Contudo, os grandes exemplares CS são inegavelmente verdadeiros vinhos de terroir, refletindo perfeitamente sua origem.

A CS, geralmente, amadurece duas semanas depois da Cabernet Franc e da Merlot e precisa de calor. Caso contrário, seu amadurecimento não será o ideal e, possivelmente, seus vinhos trarão aromas verdes e herbáceos lembrando pimentão verde, podendo ser exagerados e desagradáveis. A causa deste aroma é a Pirazina, substância presente nas uvas e que é destruída pela luz do sol. O mito de que os aromas mentolados da CS, as vezes lembrando eucalipto, viriam da proximidade de árvores de eucalipto é totalmente refutado por cientistas.

Se por um lado a CS precisa de algum calor, por outro, as temperaturas elevadas demais podem "cozinhar" as uvas e fazer o vinho ganhar aromas de geléias e perder acidez, tornando-se pastoso. O equilíbrio entre o verdor e a geléia - com uvas de boa maturidade e vinhos estruturados, mas com frescor, como os melhores Bordeaux - é resultado almejado pela maioria dos produtores.

Vinificação

A CS tem casca grossa, em geral, proporcionando cor escura aos vinhos. Presta-se a macerações longas - em Bordeaux, o padrão é de três semanas -, e temperaturas um pouco mais altas (30° C), sem necessariamente passar amargores ao vinho. Naturalmente, se o objetivo for fazer vinhos mais leves, a CS poderá passar por macerações curtas ou mesmo maceração carbônica, típica do Beaujolais Nouveau.

Carvalho

Os vinhos da CS adaptam-se bem ao amadurecimento em recipientes de carvalho, tanto americano quanto francês, novo ou usado. A afinidade do CS com o barril de madeira é tanta que, não por acaso, a barrica bordalesa, de 225 litros, tornou-se um padrão mundial.

Cor, aroma e gosto

A tendência é de que os vinhos de CS tenham cor escura, mas isso dependerá muito de como foi o amadurecimento das uvas e sua vinificação.

O aroma típico da CS lembra cassis, amoras, cerejas, ameixas, menta e eucalipto. Grafite, cedro e tabaco podem aparecer com a idade. Já os tostados, baunilha, café e caramelo, estão ligados ao amadurecimento em carvalho. O típico pimentão verde, como já mencionado, vem das uvas não muito maduras, o que os enólogos tentam evitar. Há muitos outros aromas possíveis - como os tão comuns salgados ou de ferrugem em Bordeaux -, dependendo da origem do vinho.



Rio Dordogne em Bordeaux

França, Bordeaux

Em poucos lugares a CS fica boa pura, geralmente, é melhor em cortes, e é assim na Meca da toda-poderosa: Bordeaux. A uva em questão só despontou no oeste francês depois da praga da Filoxera, no final do século XIX. Hoje, a região é a líder mundial em área plantada de CS, com cerca de 30 mil hectares de vinhedos e está no topo do pódio da qualidade em vinhos elaborados com esta casta.

Os vinhedos bordaleses se estendem por todo o estuário do rio Gironde e dos rios Garonne e Dordogne. Falar em Bordeaux é falar de Margem Esquerda e de Margem Direta. Do lado esquerdo predomina a CS e, o lado direito, a Merlot e a Cabernet Franc. Independente da margem, raramente os tintos de Bordeaux são feitos com uma só uva. Um dos motivos é o clima, que pode variar muito de ano a ano. Assim, se o clima não foi propício para CS em certa safra, existe a possibilidade da Merlot ter sido melhor e dar ajuda no corte.

Os grandes ícones da margem esquerda, Châteaux Latour, Lafite, Margaux, Mouton e Haut Brion, são elaborados com predomínio de CS, mas também com proporções variáveis das outras uvas da região que são: Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec e Carmenère. A fórmula do corte bordelês é unir a força da CS com a gordura no meio de boca da Merlot e os perfumes da Cabernet Franc. A Petit Verdot é uma uva de difícil cultivo, muitos produtores

sequer a usam, e quando usam, raramente sua proporção no corte passa dos 5%, dando cor escura e aromas de violetas ao vinho. A Malbec e a Carmenère são permitidas, mas escassas na região.

Em termos de estilo, os tintos bordaleses com predominância de CS tendem a ser encorpados, longevos, austeros quando jovens, com aromas de frutas como cassis e amoras, minerais (grafite, ferrugem, terra molhada), além de violetas, cedro e caixa de charuto. Outra região francesa com grande área de CS é o Languedoc, no sul do país, com cerca de 11 mil hectares plantados. Ali, o estilo geral é de vinhos mais frutados e macios. Há ainda boa presença da CS no Sudoeste - em um estilo mais bordalês, porém com mais leveza -, e na Provence, onde a CS, por vezes, é misturada à Syrah.



Processo de envelhecimento dos vinhos na tradicional bodega Marques de Riscal em Rioja, Espanha

Velho Mundo

Fora de Bordeaux, as maiores expressões da CS no Velho Mundo vêm da Itália. Há controvérsias de quando a CS teria aparecido na "velha bota". Alguns acreditam que ela está ali desde o Império Romano, quando era chamada por Plínio, o Velho de Biturica, ou no início do século XIX, no Piemonte - região de assumida influência francesa, evidenciada no dialeto local.

Durante muito tempo, a CS foi misturada, desde os vinhedos, com a Cabernet Franc (que predominava) no norte da Itália, e muitos vinhos regionais traziam nos rótulos apenas a palavra Cabernet. Quando apareceu, na Toscana, a CS causou a revolução dos Supertoscans, que suscitou amor e ódio. Em 1971, o importante produtor marquês Piero Antinori, 26ª geração de uma família de vinhateiros, fez a primeira colheita de seu vinho Tignanello bem no meio da região do Chianti Clássico com 15% de Cabernet Sauvignon e 5% de Cabernet Franc misturadas à principal casta local, a Sangiovese, o que era uma heresia para alguns.

Desde então, surgiram muitos toscanos com a uva CS, que alcançaram qualidade, fama e alto preço como, por exemplo, o Solaia e o Sassicaia. Os melhores exemplares da Toscana chegam a grande complexidade e profundidade de aromas e sabores, com bom equilíbrio e acidez. O casamento da CS com a Sangiovese, por vezes, rende vinhos excepcionais.

O Piemonte, região bem mais conservadora que a Toscana, não ficou de fora desta onda. Em 1978, outro grande nome da enologia italiana, Angelo Gaia, colheu seu primeiro CS de um vinhedo originalmente dedicado ao Barbaresco. O Darmagi - o nome vem da palavra

francesa *damage* que, no do dialeto piemontês, significa "que pecado" -, além de grande vinho, tornou-se um ícone da renovação da enologia piemontesa.

Hoje, a CS está em quase todas as regiões italianas (Lombardia, Emilia Romagna, Friuli, Veneto, Trentino, Alto Adige, Sicília, Campânia, Úmbria, Sardegnia etc), pura, em cortes bordaleses ou misturada a uvas locais como, por exemplo, Aglianico, Nerto D'Avola, Cannonau etc. A CS também já é reconhecida oficialmente em várias DOCs italianas, como Langhe e Monferrato (Piemonte), Carmignano (Toscana), Colli Bolognesi (Emilia Romagna), Trentino, Lison-Pramaggiore (Veneto), Colli Orientali Friuli, Collio, Grave del Friuli e Isonzo.

Na Espanha, a CS também está disseminada em quase todas as regiões, embora muitas vezes plantada em pequenas quantidades e sem muita expressão. Um pioneiro no uso da CS na Espanha foi a tradicional bodega Marques de Riscal, da Rioja, que mistura a casta francesa com as locais desde o século XIX. Outro precursor foi a Bodega Vega Sicília, fundada em 1864 por Eloy Lecanda y Chaves, mas que viria a lançar seu vinho ícone, o Vega Sicilia Único, apenas em 1915. Este, que é historicamente o mais prestigioso vinho da Península Ibérica, conta com Cabernet Sauvignon em seu corte. A partir dos anos 1960, Torres, outro importante produtor espanhol, adotou a uva levando-a à região do Penedés, próxima a Barcelona. Assim, tornou seu tinto Mas La Plana o CS varietal mais conhecido da Espanha. Hoje, outra região onde a tinta se adaptou bem é Navarra e, por todo o país, surgem bons exemplares de CS, geralmente em bons casamentos com a casta mais importante do país, a Tempranillo.

Portugal não ficou imune ao contágio da rainha das uvas, embora esta "epidemia" não tenha se alastrado. O caso mais notório é a predominância de CS no Quinta da Bacalhôa, lançado no final dos anos 1970 pela JP Vinhos, da Península de Setúbal, elaborado pelo enólogo australiano Peter Bright. Hoje, a empresa mudou de dono e de nome, chama-se Bacalhôa Vinhos de Portugal, Bright deixou a casa e tem sua própria empresa no Ribatejo. E o vinho Quinta da Bacalhôa ganhou um irmão maior, o Palácio da Bacalhôa, um corte de bordalês com predomínio de CS feito apenas nos melhores anos. No resto do país, a CS marca presença em quase todas as regiões, com alguns bons vinhos na Estremadura, Ribatejo e Alentejo, mas quase sempre em pequenas percentagens nos cortes com castas autoctonas, como a Touriga Nacional ou Aragonês.

Leste europeu, norte da África e Oriente Médio possuem uma enorme área de CS. Bulgária e Romênia juntas rivalizam com Bordeaux em área plantada de CS. Países como Moldávia, Hungria, Grécia, Líbano, Turquia e Israel também fazem seus CS, alguns chegando a ótima qualidade.

Novo Mundo

A supremacia em CS no Novo Mundo são os EUA. A Califórnia, com cerca de 26 mil hectares, perde apenas para Bordeaux em área plantada. No quesito qualidade pode se dizer a mesma coisa. Depois de Bordeaux, a Califórnia é a região que reúne a maior coleção de CS de altíssima qualidade (e altíssimo preço). A influência francesa na enologia norte-americana é evidente. O padrão é, principalmente, Bordeaux, buscando emular o estilo gaulês nos mínimos detalhes. O Napa Valley é a região principal para CS, mas Sonoma, principalmente no Alexander Valley, também gera ótimos exemplares - assim como outras novas regiões como, por exemplo, Mendocino e Paso Robles. No resto do país, esta tinta está sempre presente, embora com menor expressão - como nos Estados de Washington, Oregon, Texas e Arizona - e, geralmente,

os vinhos são mais alcoólicos, frutados e madeirados. Infelizmente, a presença dos bons californianos ainda é muito pequena no Brasil.

Quase 22 mil hectares de CS colocam a Austrália como a terceira produtora mundial desta casta. A região mais importante é Coonawarra, no sul do país, onde rende CS de grande estrutura, potentes e com frescor mentolado muito típico. Margaret River, no extremo oeste da Austrália, é uma região descoberta há poucas décadas como um grande terroir para a CS, gerando vinhos complexos e equilibrados, mais ao estilo bordalês. Outras áreas de expressão são o Yarra Valley, vinhos mais elegantes; Clare Valley, encorpados e de muito frescor; e Barrosa Valley, encorpadíssimos e largos; e todas no sul do país.



Napa Valley, Califórnia (EUA)

Embora a Carmenère seja a uva emblemática do Chile, é a CS que gera a maioria dos grandes vinhos do país. Os 21 mil hectares de CS plantados ali confirmam a boa adaptação desta casta em várias regiões como Maipo, estilo clássico e encorpado; Curico, mais macios e com taninos doces; Colchagua, de acidez mais moderada, taninos macios e fruta doce; Aconcagua, estruturados, mas com taninos doces.

Ao redor do mundo, podemos citar outros países com boa área plantada e qualidade de CS, como Argentina, ótimos cortes com a Malbec; África do Sul, excelentes exemplares em Stellenbosch, com estrutura e peso; Uruguai, mais pesados, puros ou em cortes com a Tannat; Nova Zelândia, principalmente em Hawkes Bay, estilo mais elegante, com frescor de ervas, puros ou em cortes bordaleses.

A seguir avaliamos 48 Cabernets Sauvignons de 12 países para você:


França

Goulée 2004, Domaines Reybie	US\$ 125,50	90 pontos 
Château Malescasse 2005 	R\$ 135,00	88 pontos 
Curvée Prestige 2004, Château Sulauze	R\$ 135,00	87 pontos 
Chateau Dauzac 2003	R\$ 299,00	89 pontos 

Itália

Giusto di Notri 2005, Tua Rita	R\$ 429,00	95 pontos 
Saffredi 2000, Fattoria Le Pupille	US\$ 139,50	90 pontos 
Crovèllo 2002, Poggio Bertaiò	R\$ 263,00	90 pontos 
Massicone 2002, Castelluccio	R\$ 264,50	89 pontos 
Black Label 2001, I Balzini	R\$ 135,00	91 pontos 
Maestro Raro 2003, Felsina Berardenga	R\$ 225,00	93 pontos 
Poggio al Lupo 2004, Tenuta Sette Ponti	R\$ 234,00	93 pontos 
Verone Toscana 2005, Corte alla Flora	R\$ 150,00	89 pontos 

Espanha

Cuvée Palomar 2004, Abadia Retuerta	R\$ 360,00	91 pontos 
Marques de Griñon Emeritus 2003	R\$ 380,00	90 pontos 
Mas la Plana 2002, Miguel Torres	R\$ 140,00	90 pontos 

Portugal

Palácio da Bacalhôa	R\$ 180,00	87 pontos 
---------------------	------------	---










EUA

Cask Cabernet Sauvignon 2003	R\$ 360,00	93 pontos 
Paradigm Cabernet Sauvignon 2003	R\$ 401,00	90 pontos 
Charles Wetmore Reserve Cabernet Sauvignon 2004	R\$ 150,00	84 pontos 

Austrália

John Riddoch Cabernet Sauvignon 2003	US\$ 117,50	91 pontos 
Barossa Cabernet Sauvignon 2003	R\$ 113,00	86 pontos 

Chile

Neblus 2002, Viña Casablanca	R\$ 149,00	91 pontos 
Caliterra Cabernet Sauvignon Reserva 2006 	R\$ 34,90	80 pontos 
Albis 2002, Antinori-Eduardo Matte	R\$ 398,00	93 pontos 
Gran Familia Cabernet Sauvignon 2002, De Martino 	R\$ 191,10	93 pontos 
Pérez Cruz Reserva Cabernet Sauvignon 2006	R\$ 49,00	81 pontos 
Manso de Velasco C. S. Viejas Viñas 2005	R\$ 140,00	90 pontos 
Amplus Cabernet Sauvignon 2004	R\$ 152,00	88 pontos 

Argentina

Morena Cabernet Sauvignon 2003, Viña Alicia	R\$ 160,40	88 pontos 
Susana Balbo Cabernet Sauvignon 2004	R\$ 115,00	88 pontos 
Gran Lurton Cabernet Sauvignon 2004	R\$ 60,00	83 pontos 
Malma Cabernet Sauvignon Gran Reserva, NQN 	R\$ 59,80	84 pontos 
Rutini Cabernet Sauvignon 2003, Bodega la Rural	R\$ 110,50	87 pontos 
Cheval des Andes 2002	R\$ 320,00	92 pontos 

Uruguai

Primer Viñedo 1x1 Cabernet Sauvignon 2004	R\$ 61,00	82 pontos 
---	-----------	---



O outono em Barrosa Valley, uma das famosas regiões vinícolas da Austrália

Cabernet Sauvignon no Brasil

Os registros são imprecisos, mas acredita-se que as primeiras mudas de Cabernet Sauvignon chegaram ao Brasil por volta de 1900. No entanto, seu plantio de forma regular não aconteceu até o começo de 1970, com a entrada de multinacionais ao País.

Hoje, a CS é a principal uva tinta vinífera do Brasil, ao lado da Merlot. Está em todas as regiões vinícolas brasileiras e tem diferentes características devido à sua adaptação aos terroirs e ao nosso regime de chuvas, que às vezes prejudica sua maturação lenta. Na Serra Gaúcha, os varietais de Cabernet tendem a ter um estilo mais europeu, com menor grau alcoólico, delicada estrutura e mais cor. Já na Campanha Gaúcha, os vinhos que são mais trabalhados podem ter características particulares, com coloração mais suave e mais alcoólicos, ao estilo do Novo Mundo.

Em Santa Catarina, estão os CS com maior potencial de envelhecimento, acidez mais alta e taninos mais firmes. O desafio é conseguir a maturação completa dos cachos, para conter os aromas desagradáveis da piracina. No Paraná, os vinhos tendem a ter estrutura média, cores mais firmes e em geral pedem o envelhecimento em carvalho. Por fim, no Nordeste, onde o calor é excessivo, a CS normalmente precisa de um corte com outra uva para ganhar mais cor. Esta cepa tem grande potencial e forte apelo comercial no País. (SMR).

Marcelo Copello

Publicado em 29 de Maio de 2008 às 07:03