

Grandes degustações

Nova cata

As surpresas da segunda reedição da Cata de Berlim no Brasil

Christian Burgos E Eduardo Milan em 16 de Julho de 2013 às 07:38

- 4



Eduardo Chadwick promoveu mais uma reedição da sua famosa Cata de Berlim

Robert Mondavi, um dos grandes homens do mundo do vinho, reconhecia o poder de algumas degustações para mudar o mapa do mundo do vinho - como, por exemplo, a conhecida como "Julgamento de Paris", em 1976, que colocou no cenário mundial os vinhos americanos. Não à toa, seu amigo e sócio no Chile, Eduardo Chadwick, inspirou-se nesse modelo para provar que seus vinhos tinham qualidade para ser degustados entre os melhores do mundo.

Apesar de o Chile encontrar um impulso exportador de vinhos na década de 1980, ainda encontrava barreiras que podem ser atribuídas ao preconceito. "Tínhamos certeza de que tínhamos grandes vinhos, mas os críticos americanos e franceses não nos conheciam", explica Eduardo Chadwick, enólogo e proprietário de algumas das principais vinícolas do Chile (ADEGA entrevistou Chadwick na edição 66, que você pode ler na íntegra em nosso site www.revistaadega.com.br (<http://www.revistaadega.com.br>)). Aproveitando-se da experiência e da lição de humildade das degustações às cegas, o produtor chileno ousou colocar-se às cegas em uma competição com os grandes ícones franceses e italianos. Assim, em janeiro de 2004, no Ritz Carlton de Berlim, com a presença de 50 dos mais importantes críticos de vinho da Europa, ocorreu a prova que ficou conhecida como a "Cata de Berlim".

Para surpresa geral, Chadwick e Seña ficaram em primeiro e segundo lugares, à frente de Lafite, Margaux e outros ícones do Velho Mundo; e o resultado teve um grande impacto midiático, abrindo os olhos do mundo para a qualidade dos grandes vinhos chilenos. Mas para aqueles que acharam a Cata de Berlim uma ousadia por parte de Chadwick, o melhor ainda estava por vir.

Reedição no Brasil

A história correu o mundo e, incentivado por Otávio Piva, seu importador no Brasil, Chadwick aceitou correr o risco de fazer uma segunda edição da prova por aqui, em janeiro de 2006, mesmo sabendo que a degustação com resultado muito diverso poderia por ao chão o resultado original.

No Brasil, em 2006, Margaux 2001 ficou em primeiro lugar, seguido de Chadwick 2000 e Seña 2001 - essa excelente comprovação do potencial dos vinhos de Chadwick para andar entre os grandes o incentivou a realizar 15 outras degustações similares no mundo todo. Para citar apenas algumas, em Beijing 2008, os primeiros foram Don Maximiliano 2005 e Don Maximiliano 2004, e em Nova York, em 2010, o primeiro lugar fica para o Kai 2006 (majoritariamente Carménère). Mas invariavelmente os vinhos chilenos se saíram sempre bem.

Alguns questionamentos surgiram: "os vinhos franceses precisam de mais tempo para se expressar e vão envelhecer melhor, então seria injusto compará-los quando muito jovens", e as degustações foram se aperfeiçoando de acordo.

Nova reedição brasileira

No dia 4 de julho, no hotel Hyatt, em São Paulo, Chadwick resolveu testar novamente seus vinhos no Brasil, desta vez unindo safras antigas às novas e mantendo os grandes ícones franceses e italianos. Nesta edição, como da primeira, o Brasil apresentou (através de alguns de seus principais críticos de vinho, importadores, restaurateurs e lojistas) sua opinião numa degustação às cegas que, longe de ser uma competição, era uma oportunidade de degustar grandes ícones do vinho dos últimos 20 anos. O resultado, de certa forma, provou ao mesmo tempo a coerência dos paladares e a qualidade dos vinhos de Chadwick, visto que o mesmo Margaux 2001 que venceu a prova de 2006 continuou sendo o preferido do painel de jurados, desta vez seguido do Seña 2007 e Don Maximiliano 2009.



Os 12 vinhos provados às cegas, na ordem de preferência dos jurados brasileiros

O panorama geral da degustação e dos resultados comprovou mais uma vez a qualidade similar, bem como o nível alto de todos os rótulos provados. Percebe-se claramente um aumento do nível técnico e de qualidade nos vinhos mais jovens, talvez pela modernização das técnicas de cultivo e de vinificação. O que gera uma expectativa de que esses vinhos serão mais longevos que seus irmãos mais velhos. Por serem todos vinhos de alta gama e da melhor qualidade, todos possuem pontos semelhantes, alguns que se podem destacar são o bom uso da madeira, a ótima qualidade da fruta, os taninos sempre muito finos e, acima de tudo, a elegância e o equilíbrio do conjunto. Cabe salientar que, apesar de terem diferentes características intrínsecas, foi muitas vezes difícil cravar de onde era e o que era cada vinho, o que é mais uma comprovação da qualidade desses rótulos chilenos e também um ótimo modo de nos despirmos de preconceitos, sejam eles de lugar ou de tipo de vinho.

Foram computadas as classificações dos três primeiros colocados de todos os 64 jurados e a ordem final e geral foi a seguinte:

- 1° - CHÂTEAU MARGAUX 2001**
- 2° - SEÑA 2007**
- 3° - DON MAXIMIANO 2009**
- 4° - MOUTON ROTHSCHILD 1995**
- 5° - CHÂTEAU LATOUR 2007**
- 6° - SEÑA 2010**
- 7° - CHADWICK 2000**
- 8° - DON MAXIMIANO 1995**
- 9° - DON MAXIMIANO 2005**
- 10° - SASSICAIA 2000**
- 11° - SEÑA 2000**
- 12° - TIGNANELLO 2009**

Dois membros da equipe de ADEGA estavam presentes entre os jurados e seus votos pessoais coincidiram nos três primeiros vinhos, apenas invertendo o segundo e o terceiro lugares. Eduardo Milan preferiu Margaux 2001, Latour 2007, Tignanello 2009 e Don Maximiliano 1995; ao passo que para Christian Burgos os preferidos foram Margaux 2001, Tignanello 2009, Latour 2007 e Don Maximiliano 2009.

Uma coisa é certa, Chadwick tinha razão em acreditar que seus vinhos mereciam ser degustados lado a lado com ícones consagrados, e a sequência ininterrupta de bons resultados comprova o poder das degustações às cegas para o aprendizado e quebra de paradigmas.

AVALIAÇÃO ADEGA

AD 95 pontos

CHÂTEAU LATOUR 2007

Vermelho-rubi de reflexos violáceos. Aromas mais fechados, lembrando frutas negras maduras, notas florais, de especiarias doces e de tabaco. Em boca, confirma essa fruta mais madura, é carnudo, potente, encorpado, tem boa acidez, ótimo volume e taninos finíssimos e sedosos. Um vinho que esbanja juventude, mostrando de um jeito ainda tímido todas as suas qualidades. EM

AD 96 pontos

CHÂTEAU MARGAUX 2001

Vermelho-rubi acastanhado, aromas complexos. Notas defumadas, algo de animal, ervas secas, toques de cogumelos e de flores

murchas. Apesar de acessível, mostra-se jovem, austero, e com grande potencial. Tem ótima acidez, taninos finíssimos, esbanjando elegância. Impressiona pelo equilíbrio e textura do conjunto. Muito longo. Tem a virtude de ter longa vida pela frente, mas suficientemente balanceado para ser bebido agora. EM

AD 93 pontos

CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD 1995

Vermelho-rubi de reflexos acastanhados e aromas de frutas vermelhas e frutas negras maduras envoltos por complexas notas florais, especiadas e terrosas, além de toques de ervas secas e de alcaçuz. Em boca, confirma essa fruta do nariz, chamando atenção pela estrutura e equilíbrio do conjunto. É estruturado, tem viva acidez, ótimo volume e final longo, muito longo. Apesar da cor e dos aromas com certas notas de evolução, possui taninos bem jovens, indicando muitos anos pela frente. EM

AD 94 pontos

DON MAXIMIANO 1995

Vermelho-rubi puro. Apresenta aromas mais austeros e evoluídos. Frutas negras passadas, especiarias picantes e notas herbáceas, terrosas e defumadas. Em boca, mostra vitalidade e ótima acidez, tem taninos finíssimos e final persistente. Elegante e equilibrado, com fruta ainda viva e taninos muito sedosos. Tem tudo no lugar certo e está pronto para beber. Talvez se mantenha assim por mais alguns anos, mas dificilmente vai ficar melhor. EM

AD 93 pontos

DON MAXIMIANO 2005

Vermelho-rubi puro. Frutas vermelhas e negras, especiarias, algo de cereja ao licor, alcaçuz, sutil terroso e herbáceo agradável. Em boca, é estruturado, redondo, chama atenção pela fruta de ótima qualidade, pela textura sedosa e pela potência, mas sempre mantendo a classe e elegância. Longo e gostoso de beber, com notas típicas de cassis. EM

AD 93 pontos

DON MAXIMIANO 2009

Vermelho-rubi de reflexos violáceos. Frutas negras, alcaçuz, especiarias doces, notas florais, herbáceas e minerais. Ótima acidez, taninos finíssimos, quase granulados, e textura sedosa. Bom equilíbrio. Final longo e suculento. Esbanja juventude, mas com grande potencial. Classudo. EM

AD 93 pontos

VIÑEDO CHADWICK 2000

Vermelho-rubi de reflexos acastanhados. Aromas menos frutados, denotando certa evolução. Notas balsâmicas, florais e de ervas secas, além de toques defumados. Em boca, confirma esse ar mais sério, classudo, tem taninos muito finos e ainda vivos, ótima acidez e final muito persistente, com traços de alcaçuz. Boca mais jovem que nariz. EM

AD 92 pontos

SASSICAIA 2000

Vermelho-rubi acastanhado. Aromas de frutas mais passadas, notas florais e de especiarias doces, além de toques terrosos e de cogumelos. Um pouco mais discreto nos aromas. Em boca, tem ótima acidez, num estilo claramente gastronômico de todos, terminando com agradáveis notas de frutas vermelhas ácidas. Chama atenção pela textura e equilíbrio do conjunto. EM

AD 93 pontos

SEÑA 2000

Vermelho-rubi puro. Frutas mais maduras, notas de especiarias doces, algo de goiaba e traços de baunilha e de chocolate. Bom equilíbrio, confirma o estilo de fruta mais doce. Mais opulento e cheio. Boa estrutura tânica e acidez que traz vida ao conjunto. Chama atenção pela presença de uma fruta mais opulenta e exuberante. EM

AD 92 pontos

SEÑA 2007

Vermelho-rubi de reflexos violáceos, aromas mais opulentos e de frutas negras mais maduras, notas tostadas, florais e de especiarias doces, sutil empírico. Em boca, mostra essa fruta mais exuberante, tem ótima acidez e textura. Suculento, opulento e ao mesmo tempo longo. Com muito potencial de guarda, mas já está muito bom agora. EM

AD 92 pontos

SEÑA 2010

Vermelho-rubi de reflexos púrpura. Aromas de frutas negras como cassis e ameixas. Tabaco, especiarias doces, floral e uma nota de grafite. Elegante em boca, é frutado, suculento e intenso, tem boa acidez, ótima textura e final persistente e agradável. Esbanja potência e vitalidade, mas sem perder a classe. EM

AD 94 pontos

TIGNANELLO 2009

Vermelho-rubi intenso. Aromas mais fechados. Frutas negras, especiarias doces, algo herbáceo, toques terrosos e de cogumelos. Jovem em boca, fruta opulenta e exuberante, cheio, ótima acidez, taninos muito finos e final profundo, persistente e suculento. Equilibrado, muito classudo e elegante. EM

[Degustar \(/artigo/?secao=37\)](/artigo/?secao=37)

[Cata de Berlin \(/artigo/?q=Cata%20de%20Berlin\)](/artigo/?q=Cata%20de%20Berlin)

[segunda edição \(/artigo/?q=segunda%20edi%C3%A7%C3%A3o\)](/artigo/?q=segunda%20edi%C3%A7%C3%A3o)

[surpresas \(/artigo/?q=surpresas\)](/artigo/?q=surpresas)

[reedição \(/artigo/?q=reedi%C3%A7%C3%A3o\)](/artigo/?q=reedi%C3%A7%C3%A3o)

[brasileira \(/artigo/?q=brasileira\)](/artigo/?q=brasileira)