

Depois de décadas, Eslovênia renasce no mundo do vinho

DA AFP



Parte dos vinhedos da Puklavec, na Eslovênia

Ignorada do mapa mundial dos vinhos, a Eslovênia quer fazer valer sua condição de antiga região vitícola ao relançar uma produção de qualidade, depois de quatro décadas de coletivismo iugoslavo.

O segredo ainda está bem guardado entre experts: o vinho esloveno existe e faz parte das produções que prometem um bom futuro, por sua particularidade e variedade de solos, no cruzamento dos Bálcãs, Itália, Hungria e Áustria.

PUBLICIDADE

Os pesquisadores afirmam que a cultura do vinhedo na região remete à época celta, de 2.400 anos atrás, antes da invasão romana.

No entanto, hoje em dia, "ninguém conhece nosso país, nosso sobrenome, nossos vinhos, nossas cepas", afirmou Tatjana Puklavec, responsável da bodega Puklavec and Friends en Ormoz, no nordeste do pequeno país de dois milhões de habitantes.

"Por isso devemos ser os melhores", sorri a jovem mulher da casa que representa o renascimento dos vinhos eslovenos.

DECADÊNCIA E RENASCIMENTO

Presente em cerca de 20 países e convertida na principal exportadora nacional, a bodega ressurgiu verdadeiramente em 2009.

Tatjana Puklavec conta que seu avô Martín, estabelecido lá desde os anos 1930, havia se associado nos anos 1950 a cerca de 40 colegas para criar uma importante cooperativa, que abrangeu bodegas de sete níveis. Isso, antes de ser delegado a tarefas subalternas pelas autoridades comunistas.

A cooperativa seguiu decaindo até que houve uma nova compra, há seis anos, pelo pai de Tatjana Puklavec, Vladimir, que havia se exilado na Alemanha, onde consolidou uma carreira.

"Em 2008, ele recebeu uma ligação de um antigo colega de sala que lhe disse que a bodega estava à venda", recorda a jovem.

A decisão não se fez esperar: a família reuniu o capital necessário, comprou o negócio e o modernizou imediatamente. Sem experiência na profissão, os novos produtores de vinho contrataram o experiente Mitja Herga.

"Acordamos que queríamos produzir vinhos brancos refrescantes, frutados e minerais", explica Tatjana Puklavec.



Instalações da bodega Puklavec, na Eslovênia

A companhia explora hoje ao menos 1.100 hectares de vinhedos e produz 65.000 hectolitros por anos, ou seja, cerca de 9% da produção nacional. A bodega foi tomada como referência pela Tesco, gigante britânica da distribuição.

VARIEDADE DE CLIMAS E DE SOLOS

Apesar de ter um punhado de ambiciosas bodegas, a Eslovênia ainda exporta menos de 10% de sua produção. A grande maioria dos viticultores possuem menos de um hectare de vinhas e o vinho é consumido localmente –em cerca de 39 litros por habitante ao ano.

Especializado em vinhos brancos, o país oferece, apesar de seu território reduzido, uma grande diversidade de climas e solos, com a costa do Adriático de um lado e os Alpes muito próximos. Além disso, dispõe de uma grande variedade de cepas.

Além das conhecidas sauvignon, chardonnay, pinot blanc e pinot gris, o país se presta ao cultivo do "welschriesling" e do "sipon", a variedade local do famoso "furmint" (tokay) húngaro, o que abre portas a combinações e sabores desconhecidos para os paladares estrangeiros.

"Alguns enólogos nos confessaram que nem sequer poderiam dizer a que os recordava porque é verdadeiramente único. Finalmente algo novo que vem ao Velho Mundo", conta Tatjana, que exporta seus vinhos para Nova York e São Paulo.