

A degustação que abalou o mundo

Os bastidores do Julgamento de Paris contados pelo único jornalista presente à degustação de 1976 que opôs alguns dos mais clássicos vinhos franceses com vinhos californianos e cujo resultado transformou a maneira como o vinho era visto no mundo



Spurrier selecionou alguns dos melhores vinhos franceses para contrapor com os americanos e também selecionou jurados de renome para avaliá-los

No dia 24 de maio de 1976, em Paris, ocorreu um pequeno evento que é hoje considerado a degustação mais importante do século XX. Pela quantidade de coisas contraditórias ao mesmo tempo, aquilo não deveria ter acontecido. Menos de 20 pessoas apareceram, incluindo os garçons que serviram os vinhos. A pessoa que organizou tudo isso foi um britânico que possuía uma loja de vinhos em Paris. Um britânico com uma loja de vinhos em Paris? A degustação ocorreu numa sala emprestada, em que os participantes tiveram que se apressar na saída por conta de uma festa de casamento que viria logo depois. O evento opôs vinhos desconhecidos da Califórnia e os mais famosos vinhos franceses. Somente um jornalista estava lá para cobri-lo. Eu.

O organizador era Steven Spurrier, um britânico apreciador de vinhos, de 35 anos. Uma norte-americana que trabalhava para ele na época teve a ideia da degustação e Spurrier aceitou, imaginando que traria alguma publicidade para seu negócio. O britânico era um homem respeitado no meio do vinho e um frequente juiz nas competições de vinhos. Sua meta era simplesmente mostrar aos franceses o que estava acontecendo com os vinhos californianos. Na primavera de 1976, Spurrier foi ao Napa Valley selecionar alguns vinhos Chardonnay e Cabernet Sauvignon para opor aos franceses. Chegando lá, encontrou somente duas dúzias de vinícolas e conseguiu facilmente escolher aqueles vinhos de que gostou.

De volta à Paris, Steven retirou de sua loja alguns vinhos franceses que tinha certeza que iriam ofuscar os californianos. Ele escolheu o melhor da França: Château Haut-Brion como um dos Cabernets, e o Puligny-Montrachet Les Pucelles da Domaine Leflaive's nos Chardonnays. Ninguém jamais acusou Spurrier de ter sido tendencioso na escolha dos franceses.

Quem aceitaria ir?

Após a seleção, o britânico convidou alguns amigos para serem juízes. Novamente escolheu os melhores, incluindo o co-proprietário do Domaine de la Romanée-Conti, Aubert de Villaine, e sommeliers de restaurantes três estrelas como Tour d'Argent e Taillevent. Como indicativo do machismo da época, havia apenas uma mulher no júri: Odette Kahn, editora da revista La Revue du Vin de France, a mais famosa publicação francesa do assunto.

Cerca de metade dos jurados já tinham experiência com os vinhos do Napa Valley. Aubert de Villaine morou por algum tempo na Califórnia e era casado com uma norte-americana. Os sommeliers já haviam provado alguns vinhos do Napa antes. Outros nunca haviam provado, o que não era de se surpreender devido à escassez de vinhos californianos de qualidade na França na época.

Mas, então, por que os juízes apareceram para a degustação? Ninguém sabe responder isso com certeza, mas penso que a presença da maioria se deu pela reputação de Spurrier. Alguns provavelmente ficaram curiosos com os vinhos californianos, e outra grande parte deles estava lá pelo convite de seu amigo Steven.

E por que eu apareci, tendo em vista que nenhum outro jornalista se preocupou em cobrir o evento? Steven convidou todos os jornalistas norte-americanos, franceses e britânicos que estavam na França, e todos recusaram o convite. Qualquer pessoa minimamente "esperta" saberia que os vinhos franceses iriam ganhar e que tal fato não seria capaz de sustentar um artigo sobre a disputa. Spurrier chegou até a oferecer ao guia gastronômico GaultMillau exclusividade na cobertura, mas os editores também não estavam interessados.

Da primeira vez em que fui convidado, também não aceitei o convite. Mas duas semanas antes da degustação e ainda sem nenhuma cobertura do evento que seria realizado exatamente para atrair publicidade para sua loja, Spurrier ficou desesperado. Sua funcionária norte-americana então se lembrou de que eu havia feito um curso na instituição que Steven coordenava. Eles me ligaram e fizeram o convite novamente. Eu disse que, se não tivesse nada mais importante para fazer naquele dia, tentaria ir, e como sou natural da Califórnia, o assunto me era um pouco mais atrativo. Felizmente não tive nada mais importante naquela tarde e fui à degustação.

Nenhum outro jornalista se mostrou interessado em cobrir um evento que parecia ter um resultado mais do que óbvio

Sozinho

Quando entrei naquela sala, no InterContinental Hotel, no centro de Paris, me deram a lista dos vinhos e a ordem em que cada um deles seria degustado. O corpo de jurados sabia apenas que haveria Cabernet Sauvignon e Chardonnay, e que eram ou franceses ou californianos. A ordem da degustação foi determinada através de um sorteio.

Naquela época, eu estava trabalhando em Paris há três anos e já tinha passado pela Bélgica e Suíça, onde também falava francês, então consegui entender o que os juízes conversavam ou falavam a si mesmos sobre os vinhos degustados.

Como eu era a única pessoa da imprensa presente, ninguém tentou controlar o que eu fazia. Eu podia andar ao redor da mesa de degustação e escutar o que eles diziam. Se outros jornalistas estivessem comigo, os organizadores iriam, sem dúvida, colocar-nos num canto e nos fazer esperar o evento acabar para dar os resultados.

Confusão

Os vinhos brancos foram degustados primeiro, o que é uma espécie de regra nas competições de vinho. Essa foi a minha primeira competição e eu não me dei conta de que alguma coisa bastante incomum iria acontecer. Mais tarde, as pessoas me disseram que nesse tipo de evento os juízes falam bem pouco e concentram toda a sua atenção no trabalho a ser feito. Mas naquele dia estavam falantes. Rapidamente percebi que eles estavam ficando confusos. Os juízes de um lado da mesa diziam ter certeza que tinham provado um vinho francês, enquanto o outro lado jurava que o vinho em questão vinha da Califórnia.



Chegou um momento em que Raymond Oliver, dono e chef do restaurante Grand Véfour, levantou uma taça de vinho branco, admirou sua cor amarelo-palha e depois o provou. Após alguns instantes, disse, para ninguém em particular, mas alto o bastante para que eu ouvisse: "Ah, voltamos para a França".

Naquele momento, olhei para a minha lista e percebi que Oliver havia acabado de degustar um Chardonnay do Napa Valley, o Freemark Abbey Winery 1972. O que estava acontecendo? Esses grandes jurados franceses não conseguiam diferenciar um vinho francês de um norte-americano.

Surpresa

Spurrier tinha originalmente planejado anunciar os resultados no fim do dia, mas os garçons eram lentos para servir os vinhos e limpar as taças, então o evento foi se atrasando. Ele decidiu, então, anunciar a ordem em que os vinhos brancos terminaram. Steven começou com o primeiro: Chateau Montelena. Apesar de seu primeiro nome, que sugere origem francesa, o vinho era, na verdade, um Chardonnay da Califórnia.



Enquanto provavam os vinhos, os degustadores se mostraram confusos e acabaram, muitas vezes, por confundir um vinho francês com um americano. No final, Odette Kahn (com a taça na mão, ao lado de Spurrier e Patricia Gallagher) reclamou do resultado

Depois foram para os tintos. Os ânimos já estavam diferentes. Os juízes já não falavam tanto e seus comentários eram acertados. Chegou um ponto em que Christian Vannequé,

sommelier do Tour d'Argent, degustou um vinho tinto e disse em seguida: "Este é um Mouton ou eu não sei o que estou fazendo aqui". Eu olhei na minha lista e vi que ele tinha acertado. Ele acabara de degustar um Mouton Rothschild 1970.

As notas da degustação de vinhos tintos foi um pouco estranha. O júri estava dando notas ou muito altas ou muito baixas. Na escala de 0 a 20 que estava sendo usada, houve um vinho que recebeu nota 2, fato muito incomum. Até mesmo os vinhos ruins, que são um pouco melhores que vinagre, ganham pontuação maior do que 2 simplesmente por estarem lá. Robert M. Parker Jr., com seu sistema de 100 pontos, dá a quase todos os vinhos publicados, salvo algumas exceções, pelo menos 80 pontos. O vinho em questão foi o Heitz Martha's Vineyard Cabernet Sauvignon, que tem um sabor único, com toques de eucalipto. Especialistas suspeitavam que isso era devido às árvores que cresciam perto do vinhedo. Esses respeitáveis juizes franceses facilmente saberiam reconhecer isso e dar notas baixas. Em outros casos, parecia que eles davam notas mais altas para vinhos que achavam que eram da França.

Após o resultado dos brancos, os jurados passaram a degustar os tintos com medo de dar nova vitória aos americanos

Nova surpresa

Quando Spurrier anunciou os resultados da degustação dos tintos, a Califórnia mais uma vez saiu vencedora, com o vinho 1972 Stag's Leap Wine Cellars. Tanto na competição de brancos como na de tintos, o Napa Valley ficou com o primeiro lugar. Isso foi o Julgamento de Paris.

Após o término da degustação, todos ficaram no espaço por mais algum tempo para marcar, com Champagne, o final do evento. Isso possibilitou que eu entrevistasse seis dos nove juizes antes de eles irem embora. Para um deles, houve uma certa condescendência com os vinhos californianos, apesar de Odette Kahn reclamar que a Califórnia estava claramente copiando os franceses por usarem barris de carvalho para envelhecer os vinhos. Todos eles disseram, também, que os tintos franceses da lista eram muito jovens e que estariam prontos para o consumo depois de 12 ou mais anos.

Prova dos 9

Essas conclusões foram repetidas por muito tempo. Spurrier escutou essa desculpa tantas vezes que decidiu, no aniversário de 30 anos do Julgamento de Paris, realizar outra degustação. No dia 24 de maio de 2006, jurados europeus e americanos, simultaneamente em Napa e em Londres, degustaram exatamente os mesmos vinhos de 30 anos antes. O resultado foi a vitória ainda maior da Califórnia: os cinco vinhos mais bem pontuados eram de Napa. O vencedor foi o Ridge Monte Bello, que havia ficado em quinto lugar em 1976. Stag's Leap, o vencedor da primeira degustação, ficou em segundo. Os franceses ficaram da quinta à nona colocação e, em décimo, um californiano. Os vinhos do Napa conseguiram passar pelo teste do tempo. Mais uma vez, foi o Julgamento de Paris.

George M. Taber

Publicado em 28 de Março de 2011 às 13:08