

Onomástica dos vinhos?

Apesar de amplamente conhecidos, nomes clássicos dos vinhos do Velho Mundo, na maioria das vezes, se confundem com das regiões em que são produzidos. Tal fato acaba ocultando várias informações sobre produto, dentre elas mais importante: uvas usadas na...



Um Chablis (à esquerda) só pode conter uvas Chardonnay.

Já um Châteauneuf-du-Pape (direita) pode ter até 13 variedades diferentes

Um bom Champagne, por que não um Barolo (Nebbiolo), um Brunello (Sangiovese Grosso), ou mesmo um Montrachet ou Corton Charlemagne (Chardonnay)? Estes são exemplos, dentre muitos, de vinhos famosos que carregam o mesmo nome da região ou vilarejo em que são produzidos. Objeto de desejo dos conhecedores ou simplesmente um bom motivo para se iniciar uma conversa, quem já provou um vinho especial e marcante pode não se lembrar da ocasião, mas, com certeza, lembra-se do nome do vinho.

O vinho tem dessas coisas, é meio mágico, meio intrigante, mas, acima de tudo, carrega muita história e tradição. Por isso, ter conhecimento sobre as uvas que originam determinado produto, além de facilitar a compreensão dessa tradição, pode ajudar a entender melhor o que se bebe, a apreciar a bebida e ainda facilitar futuras escolhas.

É tradição do Velho Mundo não estampar as uvas nos rótulos dos vinhos

Mas, por que os rótulos desses vinhos clássicos do Velho Mundo geralmente não possuem todas as informações para se desfrutar melhor dessa magnífica bebida? Será que, de fato, elas estão ocultas no próprio rótulo, ou não estão sendo compreendidas? Assim como a onomástica, que se dedica a desvendar a origem dos nomes próprios através da história e geografia, aqui também precisaremos dessas duas vertentes para compreender os nomes dos vinhos. Mas, antes de elucidar o "xis" da questão, é preciso anotar as diferenças entre os vinhos do Velho e do Novo Mundo.

A história por trás dos nomes

Uma frase de Philippine de Rothschild exprime bem o conceito dos europeus para com seus produtos. Certa vez, a baronesa da família produtora do célebre Château Mouton Rothschild afirmou que "produzir vinho é relativamente simples, só os primeiros duzentos anos são difíceis". Para o europeu, o vinho definitivamente não é apenas uma bebida. Ele traz consigo história e tradição muito respeitadas, sejam pelas legislações específicas de diversos países e regiões, sejam pelos próprios produtores.

Especialmente no passado, quando não havia muita tecnologia para favorecer a vitivinicultura, os produtores baseavam seu trabalho no conhecimento acerca de suas vinhas e da forma como eram plantadas, se desenvolviam e frutificavam. Na verdade, através da experiência diária carregada de geração em geração, firmou-se o conhecimento sobre a maioria dessas regiões clássicas e renomadas.



Amarones (à esquerda) possuem predominância de Corvina. Já os borgonheses Pouilly-Fuissé (direita) são sempre Chardonnay

Por isso, em cada uma das regiões, via de regra, se plantam e se cultivam os tipos de uvas mais propícios àquele determinado local, fator determinante para a obtenção de vinhos com características peculiares a cada uma delas - isso é o que os franceses costumam chamar de "terroir". Ainda hoje, o estudo aplicado do solo, clima, quantidade de sol ou de chuva que incide sobre a videira e a topografia do terreno são pontos muito importantes, senão imprescindíveis.

De certo modo, pode-se dizer que isso foi a semente para o surgimento das denominações de origem. Para o Velho Mundo, uva e região se complementam, fazem parte de um mesmo conceito. Eles estão englobados e unidos pela tradição secular da vitivinicultura, o que torna sem sentido enumerar as uvas que compõem determinado vinho. Assim, ao constar no rótulo, por exemplo, Chianti Classico, estão implicitamente contidas uma série de informações, dentre elas, a de que tem que haver, pelo menos, 80% de Sangiovese em sua composição.

Rompimento do Novo Mundo

Ao contrário do que tradicionalmente se vê no Velho Mundo, os vinhos do Novo Mundo costumam destacar em seus rótulos as castas que o compõem. Mas nem sempre foi dessa forma. De fato, do início até metade do século XX, as vinícolas da América do Norte e da Austrália utilizavam nomes de conhecidas regiões europeias - tais como Borgonha,

Champagne, Sherry, Porto - para seus vinhos, o que passava ao consumidor uma noção do tipo de vinho a ser degustado.

Porém, os produtores europeus começaram a se opor ao fato de que os nomes regionais de seus produtos continuassem a ser utilizados. Devido a essa justificada resistência, nos idos de 1940, Frank Schoonmaker, consultor de vinícolas da Califórnia, com a colaboração do escritor Alexis Lichine, introduziu a ideia de se rotular os vinhos com os nomes das uvas varietais, da mesma forma como já era feito na Alsácia e Alemanha.]

Os norteamericanos começaram com a "moda" de colocar o nome da uva no rótulo

Mas foi com Robert Mondavi, nas décadas de 1960 e 1970, que a difusão desse tipo de rótulo realmente deslanchou. Esse visionário produtor foi um dos primeiros a rotular a maioria dos seus vinhos com as denominações varietais, sendo incansável na promoção da prática, que acabou se tornando padrão para o Novo Mundo.

Vale ressaltar que isso vem influenciando produtores europeus de regiões clássicas, até mesmo os mais relutantes, a seguirem o mesmo caminho - indicando as castas da composição do vinho em seu rótulo, como na Rioja, por exemplo - devido à crescente demanda dos consumidores por mais informações. Mas, geralmente, um rótulo europeu de uma região ou de um produtor mais clássico e renomado trará a informação somente da região.

Obviamente esse tipo de rotulação comum no Velho Mundo faz com que o apreciador precise mergulhar mais profundamente no universo dos vinhos a fim de memorizar e entender um pouco das regiões viníferas e suas especificidades, e, dentre elas, as castas típicas de cada local. Em suma, o fato de o vinho no Velho Mundo informar a região de sua procedência ao invés das castas de sua composição não é algo deliberado, mas, sim, reflexo da tradição e da continuidade no tempo e da atenção aos elementos do terroir na produção da bebida.

Eduardo Milan

Publicado em 29 de Março de 2011 às 14:13