

A I FEIRA INTERNACIONAL
DE VINHOS BIODINÂMICOS,
REALIZADA EM SÃO PAULO,
FOI UMA RARA OPORTUNIDADE
DE CONHECER ALGUNS DOS
MAIS REPRESENTATIVOS
PRODUTORES, QUE ADOTARAM
ESSE NOVO MODO DE CULTIVAR
A TERRA E DE COMPROVAR
QUE A QUALIDADE MÉDIA
DOS VINHOS QUE FAZEM
É BASTANTE ALTA

O AVANÇO DOS BIODINÂMICOS

por GUILHERME VELLOSO

fotos FLÁVIA SARAIVA/DIVULGAÇÃO

A simpática Christine Saahs, dona da Nikolaihof Wachau, garante que a viticultura, cujo comando divide com o marido, além de ser a mais antiga da Áustria, foi a primeira da Europa, talvez do mundo, a adotar o cultivo biodinâmico na produção de seus vinhos, em 1971. Ela comenta que teve muita sorte em contar com a ajuda de sua sogra, uma doutora especializada em Antroposofia, a quem considera sua “madrinha”, que orientou seus passos. Antroposofia e Biodinâmica nasceram dos estudos do pensador e cientista austríaco Rudolf Steiner, falecido em 1925. Os conceitos da Antroposofia se aplicam a diversos campos da atividade humana, como medicina e educação. Aplicados à agricultura, desembocaram na biodinâmica, que veda totalmente o uso de produtos químicos como pesticidas e herbicidas e prega o mínimo de interferência humana no processo produtivo. No caso do vinho, o uso de clones e leveduras artificiais, por exemplo, é totalmente proibido. Mas ela vai além. Para a biodinâmica, a terra – e consequentemente qualquer atividade agrícola –, está integrada a um sistema mais amplo e sofre a influência de forças cósmicas como as que emanam do Sol e da Lua (ver quadro sobre a diferença entre o cultivo orgânico e o biodinâmico). São as fases da lua que determinam o momento do plantio e da colheita. Para informações mais completas a respeito, ver reportagem publicada na WS nº3, disponível no site da revis-



Christine, da vinícola Nikolaihof, teve a ajuda da sogra; Geneviève (centro) e o marido enfrentaram um “grande problema” na família para seguir os passos de Joly (abaixo)

ta, sob o título “Biodinâmica, uma nova filosofia”. Christine foi um dos mais de 40 produtores de todo o mundo (França, Áustria, Austrália, Chile e Portugal), que participaram no final de abril, em São Paulo, da I Feira Internacional de Vinhos Biodinâmicos, que contou com o apoio de Wine Style. À frente deles, o francês Nicolas Joly, o maior defensor da aplicação dos princípios da biodinâmica à viticultura e à produção de vinhos. Aproveitando sua presença na feira, foi lançada a edição brasileira de seu livro clássico sobre o assunto, “Vinho do Céu à Terra”. No livro, Joly, que produz no Loire o **Coulée de Serrant**, um dos mais afamados vinhos brancos do mundo, conta porque optou pela biodinâmica e como ela mudou sua vida e a dos vinhos produzidos por sua família. Christine relata que, de início, só teve apoio do marido, deixando bastante preocupada sua família, de tradicionais produtores de vinho na Áustria. Mais difícil foi a situação enfrentada pelo casal Geneviève Buecher e François Barmès, do Domaine Barmès Buecher, também presentes na Feira. Geneviève e François pertencem a famílias que, há várias gerações, dedicam-se à vitivinicultura na Alsácia. Quando assumiu o comando dos negócios, após o casamento com Geneviève, em 1985, François decidiu seguir os preceitos da biodinâmica, porque não estava satisfeito com a condição dos vinhedos e com os problemas que tinha com os vinhos. Mas teve que enfrentar um “grande problema”, como

ORGÂNICOS OU BIODINÂMICOS?

por Gustavo Andrade de Paulo

Os vinhos orgânicos e biodinâmicos apresentam muitas similaridades em seus métodos de produção e ambos buscam proteger os ecossistemas. Entretanto, diferem sob um ponto de vista filosófico. A viticultura orgânica proíbe o uso de pesticidas sintéticos, herbicidas e fungicidas, assim como o uso de fertilizantes químicos na área plantada, bem como ao seu redor. Popularizada na década de 40 por meio dos esforços de J. I. Rodale, a agricultura orgânica enfatiza a importância da saúde do solo, banindo produtos químicos que possam, além de poluir o meio ambiente, reduzir nutrientes e microorganismos do solo. Permite apenas o uso de aditivos naturais, controle manual ou mecânico de ervas daninhas e combate não-tóxico às pragas. Segundo seus princípios, um solo naturalmente fértil é fundamental para a produção de plantas saudáveis,

mais resistentes às pragas e com maior valor nutritivo.

A agricultura biodinâmica, idealizada por Rudolph Steiner na década de 20, parte dos mesmos princípios, mas vai mais além, incluindo uma abordagem holística de todo o processo de cultivo. Para muitos, a biodinâmica é muito mais uma filosofia, quase uma religião, do que apenas uma forma de agricultura. Nela, a propriedade tem que se tornar um ecossistema auto-sustentável e auto-regulado. Todos os resíduos orgânicos têm que ser reciclados, retornando os nutrientes para a cadeia produtiva. Insetos e animais (presas e predadores) são encorajados a participar do processo, equilibrando o ecossistema. Compostos produzidos por meio da diluição de ervas, minerais e excrementos animais são aplicados para controlar pragas e fertilizar os

vinhedos. Além disso, a biodinâmica considera a influência de forças cósmicas (especialmente da Lua e do Sol) para a determinação do melhor momento para cada uma das etapas do processo: plantio, fertilização, colheita, vinificação etc.

Outra diferença importante entre ambas é que a agricultura orgânica tem regulamentação oficial em diversos países, sofrendo controle das autoridades. Embora as especificações variem de país para país, um ponto comum é que a certificação vale para um local específico e a data de início da prática orgânica tem que ser registrada oficialmente. A agricultura biodinâmica, por outro lado, é certificada por organizações particulares, sendo a Demeter (www.demeter.org) a mais respeitada em todo o mundo.

ele mesmo diz: “No dia em que disse a meu pai que precisávamos mudar nosso modo de trabalhar, a resposta foi ‘não’”. François iniciou a conversão dos vinhedos do Domaine ao cultivo biodinâmico, concluída em 1998, sem conhecimento do pai. Mas viveram em conflito por cinco anos. “Tinha dias em que meu pai nem visitava os vinhedos de tão chateado”, relata.

Esse tipo de reação é comum, não apenas pelo natural conflito de gerações. Morgane Fleury, do champanhe **Fleury**, o único produzido segundo os conceitos da biodinâmica, admite que muitos produtores hesitam em abraçar o cultivo biodinâmico porque, além de ser mais caro e trabalhoso, ele oferece risco maior. Em 2007, por exemplo, um ano difícil, a colheita nos vinhedos de sua família foi um terço menor do que a normal. Por isso mesmo, Morgane observa que, para praticar a biodinâmica, “é preciso engajamento pessoal, paixão pelo métier e muita vontade”. Talvez fosse o caso de se acrescentar “fé”. Para muitos produtores, adeptos do cultivo



VINHO DO CÉU À TERRA - CULTIVAR & APRECIAR O VINHO BIODINÂMICO.
AUTOR: NICOLAS JOLY. TRADUÇÃO: CARLOS EUGÊNIO MARCONDES DE MOURA. REVISÃO TÉCNICA: ANDRÉ LOGALDI (ABS-SP). EDITORA VINUM BRASIL; 1ª EDIÇÃO, 2008; 218 PÁGINAS. PREÇO: R\$ 35,00. À VENDA NAS LOJAS DA IMPORTADORA CASA DO PORTO (WWW.CASADOPORTO.COM) EM BELO HORIZONTE, RIO DE JANEIRO, SÃO PAULO, VILA VELHA E VITÓRIA; NA SEDE DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS, SÃO PAULO (WWW.ABS-SP.COM.BR); OU DIRETAMENTE NA EDITORA VINUM (CONTATO@WINESTYLE.COM.BR). EM BREVE TAMBÉM NAS PRINCIPAIS LIVRARIAS.



OS MUITOS DESTAQUES DA FEIRA

por Arthur Azevedo

Depois de degustar grande variedade de vinhos de 47 produtores de diferentes países, ficou evidente, até para o mais cético dos enófilos, que eles tinham algo de diferente. Aromas, sabores e pureza, raramente encontrados, encantaram os sentidos e alertaram para algo que, até então, era pouco perceptível: a biodinâmica realmente imprime aos vinhos características únicas, ressaltando as especificidades de seus terroirs de origem. Seria impossível citar vinhos de todos os produtores, mas alguns dos que foram provados merecem destaque, até para que possam ser conhecidos por um número maior de consumidores.

NIKOLAIHOF WACHAU (ÁUSTRIA) – Uma série de oito vinhos baseados nas uvas *Riesling* e *Grüner Veltliner*, cultivadas com técnicas biodinâmicas pela família Saahs, que cativaram pela elegância e sofisticação. Dificil apontar o melhor, já que todos são excelentes, porém três merecem ser citados: o **Nikolaihof Im Weingerbirge Riesling Auslese 1998** (delicado, com aromas de frutas caramelizadas e mel, equilibrado, longo e muito saboroso); o **Nikolaihof Grüner Veltliner**

Smaraged Dry 2006 (cítrico, refrescante, longo e agradável); e o excepcional **Nikolaihof Wachau Trockenbeerenauslese 2001**, um néctar untuoso de frutas caramelizadas. Sedutor e inesquecível. (Casa do Porto)

DOMAINE VALENTIN ZUSSLIN (ALSÁCIA/FRANÇA) – Duas estrelas desta casa francesa merecem destaque: o **Riesling Grand Cru Pfingstberg 2002** (notas minerais, frutas maduras, longo, concentrado e com acidez notável) e o **Gewürztraminer Vendages Tardives 2004** (lichias e rosas despontando num vinho doce, sutil). Equilibrado e muito persistente. (Premium)

DOMAINE MARCEL DEISS (ALSÁCIA/FRANÇA) – Falar de Deiss é até covardia, tal o nível de qualidade de seus vinhos, todos representantes do que de melhor se faz na Alsácia. Seu **Riesling Rotenberg 2002**, com notas minerais (que remetem a derivados de petróleo) e de frutas frescas, é longo e refrescante; e o **Burg 2003** talvez seja seu vinho mais desconcertante e arrebatador, pois transmite toda a força do terroir alsaciano usando uma mescla de uvas. (Mistral)

DOMAINE BARMES BUECHER (ALSÁCIA/FRANÇA) – Uma das grandes surpresas da feira, os alsacianos produzidos pelo casal Geneviève Buecher e François Barmes encantaram a todos, especialmente pelos extraordinários vinhos de *Gewürztraminer*, fermentados com leveduras naturais e sem açúcar residual. Em especial, merece destaque o **Steingrübler Gewürztraminer Grand Cru 2003**, produzido com uvas plantadas em solo argilo-calcário sobre areia granítica. Um vinho de aromas e sabores inesquecíveis e inigualável fineza, um dos melhores dessa varietal já degustados no Brasil. Também chamou a atenção, pelos inusitados aromas defumados, o **Pinot Gris Rosenberg Calcarius 2004**. (Sem importador).

DOMAINE ZIND-HUMBRECHT (ALSÁCIA/FRANÇA) – Este já é um velho conhecido dos brasileiros, sempre lembrado quando o tema é a Alsácia. Brilhou na feira pelos excepcionais *Rieslings* apresentados, dos quais o **Clos Häuserer Riesling 2004** e o **Clos St. Urbain Riesling Rangen de Thann 2004** são os melhores exemplos. Intensos,

minerais e de acidez marcante, têm ótima concentração e longa persistência. (Expand)

DOMAINE OSTERTAG (ALSÁCIA/FRANÇA) – Outra bela surpresa da Alsácia, com vinhos de alta classe, como o **Pinot Gris Fronholz 2006**, muito fresco aromático e com sutis toques minerais; e o ótimo **Riesling Clos Mathis 2006**, típico e mineral. Um dos diferenciais do Ostertag é a curiosa classificação que dá a seus vinhos, dividindo-os em *Vins de Fruits* (os frutados), *Vins de Pierre* (os vinhos da pedra) e os *Vins de Temps* (os vinhos do tempo e do clima). (Zahil)

CATHERINE & PIERRE BRETON (VALE DO LOIRE/FRANÇA) – Aqui estão alguns dos mais interessantes exemplares da subestimada *Cabernet Franc* disponíveis no mercado. De início, o interessante **Trinch Bourgueil 2007**, vinho jovial e alegre, próprio para os dias de verão; depois o extraordinário **Catherine Breton La Dilettante 2007**, um vinho agrabilíssimo, com refrescante acidez, macio, intenso, e que brilha pelos aromas de frutas (cerejas) entremeadas a notas florais. (World Wine)

CLOS OUVERT (CURICÓ/CHILE) – Revelação chilena, este minúsculo produtor, que só é contraditório no irreverente nome francês, mostrou vinhos que de forma alguma davam pistas de sua origem. Degustados às cegas, jamais seriam identificados como chilenos. Assim, o **Clos Ouvert Primavera 2007** (*Carignan* 70% + *Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon* 30%) exibiu delicados aromas de frutas escuras e toques florais, taninos muito finos, bom corpo e longa persistência; o **Clos Ouvert Franco Chileno 2007** (97% *Cabernet Franc*) revelou aromas de violetas mesclados a frutas maduras, com excepcional equilíbrio, delicioso sabor e interminável persistência; e, por fim, o **Clos Ouvert Carmenère 2006**, que tinha no nariz incríveis aromas de pimenta-do-reino, sobre um fundo de frutas maduras e sabores concentrados e elegantes, num vinho macio e muito agradável. Imperdíveis... (World Wine)

DOMAINE DU PECH (SUDOESTE DA FRANÇA) – Baseado em Agen, próximo à Cahors, este produtor francês trouxe para o Brasil algumas preciosidades, tais como o **Le Pech Abuse 2005**, um corte de *Merlot*, *Cabernet Franc* e *Cabernet Sauvignon*, plantadas

em solo calcário, que resultou num vinho de grande expressão aromática, macio e com sabores deliciosos. Outro vinho degustado foi o **La Badinerie du Pech 2005**, na mesma linha, também corte das mesmas uvas, mas com personalidade diversa, mais mineral e elegante, sem abrir mão das frutas maduras como pano de fundo. (Sem importador)

CASCINA DEGLI ULIVI (PIEMONTE/ITÁLIA) – Com vinhedos situados em diversos DOCs do Piemonte, este produtor mostrou ótimos vinhos como o **Gavi Filagnotti**, fruto da uva *Cortese* em pureza, intrigante e diferenciado, com toques minerais e de defumado. Também merece ser comentado o **Nibio-Dolcetto**, muito macio e elegante, e o **Mounbé Barbera**, frutado, fresco e muito interessante. (Sem importador)

DOMAINE DU TRAGINER (BANYULS/FRANÇA) – Uma das sensações da feira foi o **Banyuls Blanc 2006**, delicado, com aromas de doce de casca de laranja (terpênicos) e mel, doçura na medida certa e extraordinária persistência. Seus irmãos tintos também impressionaram. O **Banyuls Grand Cru 2003**, um típico exemplar,

com caráter oxidado, notas de frutas caramelizadas, mel e tostado, ficou um ponto acima do **Banyuls Rimage 2006**, não tão suculento, mas bastante agradável. (Sem importador)

DOMAINE AUBERT ET PAMELA DE VILLAINÉ (BORGONHA/FRANÇA) – A uva *Aligoté*, pouco estimada na Borgonha, atingiu aqui patamares nunca antes imaginados. Aliás, era absolutamente impossível identificá-la sem que se soubesse de o que se tratava. E, mesmo assim, foi difícil acreditar que era a mesma uva usada na produção de vinhos acídulos, usados para a produção do Kir, o clássico aperitivo da Borgonha. Não deixe de conhecer o **Bouzeron Aligoté 2006** – produzido com a *Aligoté Doré* – um vinho agradável, de aromas que remetem a frutas maduras mescladas a notas florais, intenso, elegante e delicado. Curiosamente, o mesmo vinho da safra 2005 exibiu caráter totalmente diferente, herbáceo e selvagem, mostrando que o produtor respeita integralmente as diferenças entre as várias safras, sem mágicas. O outro vinho branco dos Villainé, o ótimo **Les Clous Bourgogne Cote Chalonnaise 2005**, também agradou em cheio. É longo,

concentrado e saboroso. Na ala dos tintos, o **La Digoine Bourgogne Cote Chalonnaise 2005** – delicado, leve, aromático e elegante – e o **Mercurey Les Montots 2005** impressionaram pela qualidade da fruta e pela sutileza dos aromas. Só para lembrar, Aubert de Villainé é o responsável pelo mítico Domaine de La Romanée-Conti, que dispensa apresentações. (Expand)

COMTE ARMAND (BORGONHA/FRANÇA) – O grande nome de Pommard, Comte Armand esbanjou classe com o extraordinário **Clos de Epeneaux Pommard 2004**, um robusto *Pinot Noir* com aromas de torrefação e frutas escuras, encorpado, de finos taninos, longo e expressivo. Um clássico. (De la Croix Importadora)

***Nota do Editor:** Pela maciça presença de grandes importadores brasileiros na feira, e pela qualidade apresentada, podemos assegurar que os vinhos ainda sem importadores no Brasil muito em breve estarão disponíveis para os consumidores. Fiquem de olho...*

A FILOSOFIA DEISS

por Mario Telles Jr.

O assunto “terroir” é sempre estimulante para quem aprecia vinho. Afinal, nunca é demais recordar que todo o sistema de AOC (Appellation d’Origine Contrôlée) francês, adotado também por países tradicionais no mundo do vinho, como Portugal, Itália e Espanha, tem como um de seus pilares o conceito de “terroir”. E naquilo que é mais básico, ou seja, na valorização coletiva do microclima, mais do que nos esforços ou atuações individuais do produtor, como ocorre no Novo Mundo.

Essa questão ficou muito clara na I Feira de Vinhos Biodinâmicos realizada em São Paulo, muito a propósito intitulada de “Renaissance des Appellations”. Renascimento das Apelações no sentido de corrigir os desvios de seu sentido original, que era o de valorizar uma visão quase socialista, tipicamente francesa, que, ao longo de muitos anos (o sistema de AOC foi oficialmente criado em 1935), cedeu às pressões comerciais e aproximou-se do individualismo e do capitalismo selvagem ocidental.

Essa percepção é fundamental para que não se corra o risco de interpretar esta retomada de rumos (a biodinâmica) como uma nostálgica tentativa de volta ao passado, baseada em puro marketing e não em conceitos sólidos. Embora alguns produtores exage-

rem, em seu fervor quase religioso, na defesa de suas verdades, é inegável que, raramente em feiras desse tipo, é possível degustar tantos vinhos bons ou ótimos, como ocorreu no evento realizado em São Paulo. Curiosamente, predominou aquele espírito coletivo mencionado no início. Por isso, foi possível degustar vinhos de ícones como **Clos de Coulée de Serrant**, ao lado de pequenos produtores, muitos ainda não representados no Brasil, quase todos de excelente qualidade. A feira foi, também, a oportunidade de reencontrar uma personagem intensamente ligada ao terroir: Marie-Hélène Cristofaro, esposa do famoso Jean-Michel Deiss, um dos mais radicais defensores dessa aparente volta ao passado que, como veremos, é, na verdade, um salto para o futuro.

Marie-Hélène, embora responsável pela área de marketing do Domaine Marcel Deiss, é personagem importante na seleção e degustação dos vinhos, emitindo conceitos de grande valia para o esclarecimento dos consumidores.

Nossa primeira pergunta foi sobre como os outros produtores da Alsácia reagem à revolucionária tentativa de seu marido de eliminar, em alguns “Premier” e “Grand Crus”, a tradicional designação, no rótulo, da uva utilizada. Esse processo foi iniciado há 15 anos e, segundo Marie-Hélène, a aceitação hoje é maior por parte dos produtores mais jovens e, curiosamente, dos consumidores mais esclarecidos a respeito dos conceitos de “terroir”. Disse estar admirada quanto ao conhecimento sobre seus vinhos que os consumidores brasileiros demonstram, mas reconhece que entender as intenções dos produtores que adotaram estes conceitos pode não ser muito fácil.

Marie-Hélène lembrou que, no passado, os vinhedos alsacianos eram constituídos de muitas variedades de uvas plantadas juntas, como ocorria também no Douro, o que, hoje, resulta no tesouro vitivinícola representado pelas chamadas Vinhas Velhas. Na época, os objetivos desse procedimento eram menos nobres e envolviam apenas sobrevivência, porque permitiam que as uvas atingissem sua maturidade ao longo de várias semanas (o que diminuía o risco se ocorressem desastres climáticos). Hoje, um melhor conhecimento dos vários microclimas permite escolher cada variedade em um

local onde sua expressão será tão excepcional, que permite até a correção de eventuais problemas climáticos. É uma situação em que o terroir reinará absoluto e em que as melhores e mais adequadas variedades de uvas podem ser cortadas, para obter um vinho de complexidade excepcional.

UMA CANETA QUE NÃO CONSEGUE ESCREVER SOZINHA

Tomemos o exemplo do Grand Cru Mambourg, muito famoso desde os tempos medievais, com seus solos únicos, calcáreo-magnesianos, que conferem aos vinhos untuosidade e força tânica, associadas à longevidade. No Mambourg, Deiss optou por plantar todos os tipos de *Pinot : Noir, Meunier, Gris e Blanc*. Essa confiança no “terroir”, sintetizada pela frase de Marie-Hélène de que “a uva é como uma caneta que não consegue escrever sozinha”, atinge seu máximo no vinho proveniente do Grand Cru Altemberg de Bergheim. Neste, até a habitualmente desprezada Chasselas é utilizada no “blend”, que junta todas as uvas tradicionais da Alsácia para mostrar os maravilhosos aromas de frutas cítricas maduras e florais, emoldurados pela acidez marcante, oriunda do solo argilo-calcáreo, muito rico em ferro.

Uma mesma uva como a *Riesling* pode acentuar seu caráter mineral no Premier Cru Engeltgarten, ou ter caráter cítrico, decadente e balsâmico, no Premier Cru Grasberg; ou ainda caráter cítrico, fresco e floral, no Premier Cru Rotenberg. Isso permite a produção de vinhos muito mais complexos e equilibrados, quando a cortamos com outras uvas que apresentem complementaridade olfativo-gustativa.

Esta proposta ainda solitária mostra que o sistema de AOC não é tão hermético quanto se tenta fazer parecer, já que todas as uvas usadas – e aqui citadas – fazem parte do sistema AOC Alsace, embora algumas tenham sido abandonadas ou desprezadas há algum tempo.

Como conclusão, parece que a criatividade pode (e deve) substituir a indolência de muitos produtores; e que a aparente volta ao passado pode, na verdade, representar uma melhoria na qualidade dos vinhos alsacianos.

orgânico, sem uso de produtos químicos, mas não da biodinâmica, aí reside o divisor de águas. É o caso, por exemplo, do espanhol Alvaro Palacios e do alemão Ernst Loosen, que estiveram recentemente no Brasil. Loosen faz um paralelo entre a biodinâmica e a religião católica professada por sua família. “É uma questão de se acreditar ou não”, diz ele, “e não sou contra quem acredita”.

PARA OS BIODINÂMICOS, NÃO É POSSÍVEL FAZER BONS VINHOS NA ADEGA

Em comum, além das dificuldades iniciais, os produtores que adotaram a biodinâmica são unânimes em ressaltar que essa é a única maneira de fazer vinhos que expressem verdadeiramente o terroir de onde provêm. Como observa François Buecher, “não importa a safra, a assinatura do terroir está sempre presente no vinho”. Joly acrescenta que essa é, também, a única forma de preservar o sentido original do sistema de Apelações de Origem, cuja criação teve por objetivo valorizar a originalidade dos vinhos de determinadas regiões. Outro “mantra” da biodinâmica é que não se fazem bons vinhos na adega. “A qualidade é sempre determinada no vinhedo”, sentencia Christine e explica: “Na adega só temos que tomar muito cuidado para não perdê-la”, opinião compartilhada por quase todos os seus colegas. O folheto de divulgação do Domaine Barmès Buecher ressalta: “95% da qualidade de um vinho advém do trabalho realizado no vinhedo”. Este conceito-chave para quem produz vinhos em cultivo biodinâmico é melhor explicado por Joly, quando afirma que os vinhos, como os homens, não são (e não precisam ser) perfeitos. Não por acaso, os produtores biodinâmicos rejeitam o título de enólogos. “Somos assistentes da natureza, o que é muito diferente”, diz

Christine. Registre-se que “Assistente da Natureza” é o título que consta do cartão de visitas de Joly.

A grande questão, quando se discutem as vantagens e desvantagens de se trabalhar com a biodinâmica, é se ela garante que o resultado – no caso, o vinho – será melhor? O próprio Joly deu a resposta, em entrevista a Wine Style (ver WS nº10). “A biodinâmica não é um milagre”, afirmou na ocasião.



“Ela não garante que o vinho será bom”. A última palavra, como sempre ocorre quando se fala em vinho, é dada no copo. A julgar pela grande maioria dos exemplares apresentados na feira (ver texto a respeito), o saldo é amplamente positivo. Veja na página a seguir os diferentes critérios de classificação dos produtores biodinâmicos.

GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR



Marie-Hélène e Jean-Michel: tradição mostra que vinhedos alsacianos eram plantados como na região do Douro, em Portugal



COMO SE TORNAR BIODINÂMICO

por Gustavo Andrade de Paulo

Os produtores biodinâmicos, bem como os órgãos internacionais de certificação, desenvolveram um sistema de avaliação das práticas biodinâmicas, que permite balizar o grau de comprometimento de cada um com a filosofia biodinâmica. Esse sistema é dividido em uma, duas ou três estrelas verdes, com exigências crescentes.

PARA OBTER UMA ESTRELA:

Vinhos de uma determinada denominação de origem devem apresentar um sabor ligado ao seu "terroir" específico, considerando a cepa, o solo e o clima. A agricultura deve, portanto, reforçar a vida do solo evitando o uso de produtos químicos sintéticos.

- Herbicidas que destroem a vida dos solos não podem ser usados.

- Fertilizantes químicos que causam crescimento artificial da planta não podem ser empregados.
- Outros produtos químicos que possam interferir com a fotossíntese e, consequentemente, com o sabor do vinho estão proibidos.
- Nenhum tratamento sistêmico que possa interferir de forma imediata com a seiva da planta pode ser utilizado.
- Leveduras aromáticas não são permitidas, pois fornecem sabores atípicos ao vinho.

PARA OBTER DUAS ESTRELAS:

- Não se pode realizar colheita mecânica, permitindo a seleção das uvas com maturidade plena.
- Leveduras exógenas que não façam parte do lugar não podem

- ser empregadas.
- O mosto não pode ser tratado com enzimas.
- Não se pode recorrer à concentração (osmose reversa, para retirar água), pois esta prejudica o equilíbrio, principalmente com o envelhecimento.
- Não à crio-extração.
- Não a tratamentos que reduzem a temperatura até o ponto de congelamento.

PARA OBTER TRÊS ESTRELAS:

- Não se pode realizar desacidificação ou reacidificação do vinho.
- Não se pode adicionar ácido ascórbico e nem sorbato de potássio.
- Não se pode chaptalizar, incluindo mosto concentrado.
- Não se pode irrigar.

*Inverno Miolo
por Renato Fraga*



APRECIE COM MODERAÇÃO



Viva Intensamente

www.mioło.com.br 0800 97 04 165

MIOLO
WINE GROUP
Vinhos Mundiais