

Carménère!

A francesa que se escondeu no Chile!

A Carménère é uma uva que pertence à linhagem das Cabernet, cujo pai é a Cabernet Franc. No século XVIII, a Cabernet Franc era a variedade mais popular da França e, no século XIX, se tornou a mais reconhecida e prestigiada do Médoc, em Bordeaux. Assim, a Carménère herdou atributos qualitativos excepcionais, apesar de ser uma variedade tardia, porquanto é uma das últimas a alcançar a maturação dos frutos, o que aumenta a complexidade de seu cultivo.

Pelos idos de 1860, quando a filoxera, um inseto diminuto que ataca as folhas e as raízes das videiras sugando-lhes a seiva, infestou os vinhedos da Europa, estes sofreram uma destruição maciça e a Carménère foi julgada extinta.

Contudo, a cepa havia sido levada para os vales vinícolas chilenos, o que, de acordo com alguns autores, ocorreu por engano e sem registro. Ali, ela se adaptou ao clima agradável e aos solos férteis, obtendo êxito a ponto de ser considerada uma das uvas mais importantes do Chile por sua qualidade e sabor excepcionais. No Vale do Colchagua, encontra-se seu maior cultivo, que se mantém restrito ao Chile pela fragilidade da cepa, que sobrevive graças ao bom clima e solo, mas, sobretudo, pelo isolamento físico e geográfico criado por barreiras naturais, como o Oceano Pacífico, o deserto do Atacama, a Cordilheira dos Andes e as águas frias provenientes do Polo Sul, que protegem esta região de pragas.

Porém, nem sempre foi assim. Durante muito tempo, a variedade foi julgada extinta, pois se encontrava misturada a vinhedos de Merlot. Por mais de um século, Merlot e Carménère estavam plantadas juntas nos vinhedos dos vales andinos, cultivadas sem a compreensão de que eram variedades distintas. Como dito, a Carménère tem amadurecimento tardio; portanto, a Merlot amadurece muito antes dela e, assim, ao colher as uvas no tempo adequado para a Merlot, colhia-se uma Carménère verde. Por outro lado, ao esperar mais pelo amadurecimento da Carménère, colhia-se Merlot sobremadura, impactando seriamente na qualidade dos vinhos produzidos.

Somente em 1994, a variedade foi redescoberta no Chile por um ampelógrafo francês, chamado Jean-Michel Boursiquot, que notou que algumas cepas de Merlot demoravam a maturar. Analisando os resultados de estudos, concluiu-se que, na realidade, se tratava da antiga variedade de Bordeaux Carménère.

Os vinhos produzidos a partir da cepa Carménère possuem cor vermelha-lilás, bastante profunda, aromas de frutas vermelhas, terra úmida e especiarias, com notas vegetais que vão se suavizando à medida que a uva amadurece na própria planta. Os taninos são mais amigáveis e suaves do que os do Cabernet Sauvignon. Notas vegetais tornam-no, porém, menos elegante do que um Merlot. A partir da Carménère, produz-se vinho de corpo médio, fácil de beber e que deve ser bebido jovem, quando apresenta sabor persistente tendendo a gosto de framboesa madura e beterraba doce.

Os primeiros Carménère chilenos a inundar o mercado não representavam o melhor potencial da variedade, muito pelo contrário, a ponto de o crítico de vinhos inglês Tim Atkim dizer, em 2003, que se tratava de uma variedade de segunda categoria. Isso acirrou os ânimos de muitos produtores, mas motivou tantos outros a trabalhar duro em conjunto com as universidades chilenas para alterar essa percepção de sua uva ícone.

Após a redescoberta, começou a produção dos vinhos exclusivamente com a cepa, mas os primeiros não ficaram bons. Atualmente, muitos produtores chilenos dizem que, finalmente, após 15 anos de sua redescoberta, a experiência no manejo da Carménère se aproxima de seu nível ótimo.

Para provar que eles estão certos, selecionamos três exemplares, chilenos obviamente, dentro da faixa de preço do clube do vinho. O primeiro é o **Santa Rita Gran Hacienda Carménère 2010**, feito no Maipo. A Santa Rita é uma das maiores vinícolas do Chile e a linha Gran Hacienda, à qual pertence o nosso exemplar, prima pela tipicidade da varietal, traduzindo-se em um vinho agradável e equilibrado.

Nosso segundo exemplar é o **Tabali Reserva Carménère 2009**, feito no vale do Limari, no início do deserto do Atacama. A região onde se encontra a vinícola tem terroir bastante particular, com ventos que entram pelo mar e inundam o vale ao encontrar a Cordilheira dos Andes, somados ao terreno com bastante calcário sedimentado. Assim sendo, a tipicidade deste vinho o torna bem interessante e diferenciado.

Por último, temos o **Koyle Reserva Carménère 2009**. A vinícola Koyle está no Vale do Colchagua e dedica-se a produzir vinhos modernos e estruturados. Este exemplar estagiou 18 meses em carvalho francês, o que trouxe a ele notas marcantes de tostado e baunilha, bem integradas a aromas de fruta e flores. É potente e encorpado, o que agradará muito aos que gostam deste tipo de vinho.

Esperamos que desfrutem dos vinhos e das sugestões de harmonização, que constam das fichas técnicas em anexo.

Fernando A. F. Rodrigues

