



Bordeaux e seus clones!

Na última edição do Clube, tivemos a Cabernet Sauvignon como tema e fizemos uma rápida menção à Bordeaux. Agora, essa emblemática região da França, e a admiração que inspira em todo o mundo dos vinhos, é o nosso tema do mês.

Existem três regiões francesas que são expoentes máximos da viticultura mundial. Champagne, que produz os espumantes mais sofisticados e desejados do planeta. Borgonha, com seus soberbos Pinot Noirs e Chardonnays. E Bordeaux. Ocorre que Bordeaux é simplesmente o espelho para o qual olham nove em cada dez vinhateiros do mundo. Em todos os países, os cortes bordaleses são cobiçados e imitados. Os vinhos feitos em Bordeaux colecionam a maior quantidade de supernotas (acima de 95 pontos) de todas as regiões vinícolas do mundo. E para muitos apreciadores, os vinhos feitos lá são os melhores do mundo. É assim!!! O negócio do vinho em Bordeaux é seriíssimo.

Bordeaux é uma cidade portuária no estuário do rio Gironde, localizada no sudoeste da França. Ali, a produção de vinhos data do século VIII e é a principal indústria da região associada ao enoturismo. Para compreender o mapa vitivinícola da região, tomemos o rio Gironde – e seus afluentes Garonne e Dordogne – como referencial, pois as diversas *appellation d'origine contrôlée* (AOC, denominações de origem controlada) da região estão situadas de um lado e do outro do rio. Isso porque esse posicionamento influi muito na estrutura do vinho, especialmente no corte de uvas tipicamente utilizado em cada um dos lados. Assim sendo, o mundo dos vinhos lá se divide, primeiramente, em lado esquerdo e lado direito do rio e, depois, nas AOC de cada um dos lados. As principais divisões, em uma visão simplificada, são:

Bordeaux genérico

vinhos que podem conter uvas de qualquer região da grande Bordeaux

Margem esquerda do Gironde

St-Estèphe, Pauillac, St-Julien, Margaux, AOCs do Médoc

Margem esquerda do Garonne

Graves, Pessac-Léognan, Sauternes, Barsac e outras AOC de Graves

Margem direita do Gironde (e do Dordogne)

Pomerol, Saint-Émilion, AOCs Libournais, Bourg, Blaye, AOC de Blayee, Côtes-de-Bourg

Entre-deux-mers

vinhos oriundos da região entre os rios Dordogne e Garonne

Claro que a região é cheia de sutilezas, que regem a qualificação dos vinhos e muitos outros detalhes. É necessário um livro para explorar a região. Assim, ficaremos apenas na superfície. O interessante é saber que as uvas mais importantes da região são as tintas Cabernet Sauvignon e Merlot, seguidas por Petit Verdot e Cabernet Franc, e as brancas Semillion e Sauvignon Blanc. Nos vinhos tintos feitos na margem esquerda, predomina o uso da Cabernet Sauvignon como uva estrutural, quase sempre cortada (misturada) com parcelas menores das outras três. No caso da margem direita, a Merlot é a estrela e as demais, usualmente, entram no corte.

Existem também grandes brancos secos na região, mas as estrelas dali são os vinhos de sobremesa das AOC Sauternes ou Barsac. Alguns néctares feitos em Sauternes são uma experiência única em riqueza de aromas, texturas e sabores.

O nosso tema do mês nos fez buscar um vinho feito em Bordeaux – claro – e dois outros produzidos no Chile e na África do Sul, que têm no corte bordelês sua inspiração.

O nosso Bordeaux é o ótimo **Chateau La Motte 2009**. Esse vinho é o típico Bordeaux, com 87% de Merlot e 13% de Cabernet Sauvignon. Revela-se com corpo médio e grande equilíbrio, mostrando que já existem em nosso mercado bons Bordeaux com preço acessível.

O segundo vinho é um chileno, o **Santa Rita Gran Hacienda Corte 2010**. Esse é um clone do estilo bordelês em que são usadas as três uvas francesas cujos nomes começam com a letra “C”: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Carménère (originalmente francesa, mas atualmente chilena – ver nossa coluna de outubro de 2011). Vinho elegante, com as marcas do terroir chileno, mas que sugere um Bordeaux em sua experiência gustativa.

Nosso terceiro vinho, o sul-africano **Remhoogte Aigle Noir Blend 2009**, é o mais potente desta seleção. Ele tem a Cabernet Sauvignon e a Merlot como estrutura do clone bordelês, mas com acréscimo de Shiraz e Pinotage, esta última tipicamente sul-africana, conferindo-lhe um toque de tipicidade que lembra defumado. Delicioso vinho!

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