

Carlos Arruda

Carlos Arruda é arquiteto, web designer, enófilo, professor de vinhos, criador e diretor dos sites Academia do Vinho e Site do Vinho Brasileiro.

Andrea Franchetti e a Tenuta di Trinoro 04-maio-09

Tive a oportunidade sem igual de jantar com Andrea Franchetti, o enólogo italiano considerado hoje uma das sensações da Itália. Com essa apresentação, o encontro com a pessoa simples e despojada, autor de um dos novos ícones do moderno vinho italiano se mostrou surpreendente e muito interessante, pois Andrea tem muito que contar.



Provando seus magníficos vinhos e filosofando sobre simplicidade, nossa conversa avança facilmente, sua tranqüilidade e conhecimento são marcantes. Sua trajetória aponta para um vinicultor nato, que em lugar da tradição familiar usa sua intuição e percepção para criar sem limites ou fronteiras outras que a procura de grandes vinhos. Os resultados desse caminho são inesquecíveis.

Seus vinhos são distribuídos no Brasil pela importadora Mistral.

Aqui transcrevemos um resumo das principais questões colocadas e nossa apreciação sobre seus vinhos.

Aventura na Toscana

Como você se tornou vinicultor ?

Eu era importador de vinhos italianos em Nova York desde 1980 e decidi, em 1991, fugir do centro urbano e me esconder no interior da Itália, longe das pessoas, apenas com o silêncio e a família como companheiros. Encontrei um lugar bellissimo na Toscana, completamente inexplorado, distante de tudo e muito bonito.

Um ano depois, pensei que tinha de fazer algo ali para me ocupar. Decidi então produzir vinho.

O lugar é muito bonito, mas nunca havia sido produzido vinho ali.

Mas você nunca tinha produzido vinhos e decidiu fazê-lo em um lugar onde nunca havia sido produzido?

Curiosamente, o local não é produtor de vinhos, ninguém havia produzido vinhos lá anteriormente, o que é um achado em se tratando de Toscana. A atividade me interessava e decidi tentar.

Procurei alguns amigos em Bordeaux que me ajudaram a plantar vinhedos no estilo francês, usando as variedades típicas bordalesas - Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot - num vinhedo de alta densidade. O calor era tanto que os franceses quase foram embora! E veja que Bordeaux é muito quente...

Como é a sua propriedade?

O local é bem especial, um pequeno vale encravado em colinas a 600m de altitude. O interior do vale está a 400m de altitude, então ele fica cercado, possuindo um clima totalmente continental. O manejo dos vinhedos é bem definido, espaldeiras em sistema guyot duplo, as plantas são espaçadas em 1m x 1m, resultando em 8 a 9 mil plantas por hectare. Os primeiros plantios aconteceram em 1992

Qual são as técnicas de vinhedo utilizadas? Você faz raleio de cachos ?

Devido à densidade das plantas, os vinhedos ali produzem cachos pequenos, de uvas também pequenas.

Cada planta produz apenas 350g de frutos. Dessa forma, meus vinhos são produto de um alto percentual de cascas, pois o suco das uvas é reduzido se comparado à maioria dos vinhedos.

Para controle de volume de produção por planta, parte dos cachos é suprimida - ficam apenas 6 cachos em cada planta. O percentual de raleio (a poda parcial de cachos ainda verdes, para reforçar os restantes) é próximo de 50% mas o controle não é percentual, são deixados 6 cachos por planta.

Qual sua área de vinhedos e seu volume de produção?

No total são 26 hectares de vinhedos, com uma produção total de 100.000 garrafas por ano, uma produtividade bem baixa. Pouco menos de 6 hectares são reservados para nosso vinho principal, o Tenuta de Trinoro, dele produzimos apenas 9.000 garrafas. São parcelas escolhidas por sua qualidade.

Com esta pequena produção e a fama alcançada pelos seus vinhos, como são as vendas?

Temos uma presença no mercado mundial através de distribuidores escolhidos. Nossa produção é toda vendida "en primeur", compras antecipadas das safras antes da colheita (tipicamente utilizado por produtores cuja pequena produção é disputada pelos importadores). Nossos distribuidores postam seus pedidos e a produção já fica toda reservada .

E a elaboração dos vinhos ? Qual é o seu segredo ?

(Risos). Meu segredo? Simplicidade. Não faço maceração antes da fermentação, não recoloco cascas para marinar no vinho após a fermentação (técnicas de concentração típicas). Valorizo mais a qualidade dos frutos que as técnicas de elaboração.

Durante a maturação, faço o acompanhamento com observação detalhada, principalmente no final, pois faz muito calor. As uvas são colhidas com uma leve sobrematuração, difícil de definir como regra, pois há anos em que a maturação pode passar do ponto em uma noite apenas.

Ao longo dos últimos dias de maturação, percorra as colinas escolhendo as parcelas para colheita, podendo ter de 30 a 50 mini-colheitas em cada safra. O ponto exato de sobrematuração é avaliado continuamente.

Meus vinhos são resultado de uma fermentação direta de uvas pequenas, com alto percentual de cascas.

Os Vinhos Toscanos

Andrea produz na Toscana dois vinhos, dois Bordeaux com forte sotaque italiano que vêm surpreendendo o mundo do vinho. Os vinhos são marcantes, profundos e elegantes.

Le Cupole IGT 2005 - R\$ 215,00

Seu segundo vinho, Le Cupole - um Rosso Toscano IGT - apresenta 14,5% de álcool, quase invisíveis ao paladar.

Com agradável frescor e forte presença de frutas vermelhas maduras, desenvolve graciosamente na boca sem ser pesado. A madeira é perceptível, mas se integra elegantemente, em um conjunto muito gastronômico e agradável. Profundo e envolvente, o vinho não cansa, é um grande Toscano.

A mescla de Cabernet Franc (47%), Merlot (32%), Cabernet Sauvignon (12%), Cesanese (4%), Petit Verdot (3%) e Uva di Troia (2%) é particularmente vitoriosa.

Apesar de ser um corte bem bordalês, a maior presença de Cabernet Franc traz graça e elegância ao conjunto de grande persistência. O La Cupole passa por barricas francesas de 2º uso por 10 a 12 meses.

A safra 2005 ganhou 90 pontos de Robert Parker.

O preço é alto no Brasil, porém se justifica pela qualidade e personalidade.

Tenuta di Trinoro IGT 2006 - R\$ 1.170,00

Este supertoscano com classificação IGT é produzido em pequeno volume - 9.000 garrafas / ano - e cada vez mais disputado pelo mercado mundial.

Com 14,5% de álcool, mostra muita estrutura com impressionante elegância. Muito persistente, sedoso e envolvente, tem presença intensa de frutas negras maduras, especiarias muito macias, toques delicados de madeira tostada e sutil frescor de menta.

O corte usa Merlot (45%) Cabernet Franc (35%) Cabernet Sauvignon (15%) e Petit Verdot (6%)

As uvas são colhidas levemente tardias, conferindo ao vinho profundidade e estrutura.

É um vinho de guarda e de muito futuro. Segundo Andrea, o 2006 só ficou equilibrado para o consumo inicial no final de 2008. Apesar de ser muito agradável para se beber já, o Tenuta di Trinoro promete surpresas evolutivas aos compradores que o guardarem pelos próximos 10 a 20 anos.

Para Robert Parker o Tenuta di Trinoro é um pretendente a ser o Cheval Blanc da Itália.

O preço é alto no Brasil, mas plenamente justificado pela qualidade, pela pequena produção e pelo prestígio alcançado.

Andrea na Sicília

Após sua bem sucedida incursão como vinicultor na Toscana, Andrea Franchetti partiu para uma experiência na Sicília. Apesar da ilha ter um clima mediterrâneo quente e úmido, as colinas em torno do vulcão Etna possuem um clima frio, devido à altitude. Ali os vinhedos amadurecem mais lentamente, ao contrário da terras baixas da ilha.

Como é sua propriedade na Sicília ?

Tenho vinhedos antigos (60-100 anos) em uma lateral norte da encosta do Etna, protegida dos ventos mornos do Mediterrâneo. Com a altitude e essa localização, o clima é bastante fresco, sendo minha colheita a mais tardia da região.

A principal característica são as "terras negras", solo vulcânico que dá às uvas características de frescor e mineralidade, opostas às dos solos calcários.

Na produção dos vinhos sicilianos você aplicou as técnicas aprendidas na Toscana ?

No começo sim, mas logo vi que a situação era completamente diferente e inverti os conceitos, chegando a resultados muito melhores. Na Toscana eu potencializo o terroir valorizando a maturação das cascas, produzindo vinhos de estrutura e profundidade.

Na Sicília o micro clima do meu terreno nos conduz em outra direção, as uvas maduras têm casca mais fina e muito mais suco. O resultado é um comportamento diferente do padrão dos vinhos do Etna.

Vejo a produção desse meu vinho tinto com um modo de fazer típico dos brancos, onde a personalidade está no suco das uvas, uma manifestação direta das características do solo com a influência do micro clima.

Você produz também um varietal de Petit Verdot, não é uma variedade muito agressiva para isso?

(risos) A Petit Verdot sempre foi usada em Bordeaux como parcela de pequena presença nos cortes, trazendo "nervo" e dureza como temperos para a maciez da Merlot e da Cabernet Franc. Uso a mesma idéia na Toscana. Em princípio não é uma variedade para existir sozinha num vinho, pois sua dureza seria agressiva.

No terroir fresco, com solos minerais, eu achei que essas características poderiam ser controladas e exploradas em direção diferente e tentei achar esse caminho.

A meu ver, o resultado é muito interessante, rico em sabores frutados, com taninos mais maleáveis, o conjunto é muito agradável. É difícil explicar, você tem de experimentá-lo, mas não sei se ainda está disponível no Brasil.

Você tem novos planos na Sicília ?

Sim, está em início de elaboração um Chardonnay na encosta do Etna, Guardiola. Dentro do princípio que aquele terroir valoriza o suco das uvas, transparecendo as características do solo, o Guardiola trará as mesmas notas de frescor e mineralidade em uma manifestação da uva branca Chardonnay com toda sua riqueza aromática. Estou muito entusiasmado com esse projeto.

Passopisciario IGT 2005 - R\$ 288,00

Produzido com uma variedade típica da Sicília, Nerello Mascalese, o Passopisciario foi inicialmente produzido em 2001.

Com 13,5 % de álcool, mostra uma cor leve vermelho cereja, lembrando os borgonhas. O estilo marca a percepção, com aromas terrosos e minerais, resultado da "terra negra" do Etna.

Na boca o Passopisciario é fresco, elegante e muito presente, mostrando cereja fresca, floral cítrico, fundo mineral e terroso, com sutis notas animais ao final. Muito sedoso e envolvente, parece um Borgonha maduro, mas com frescor italiano.

Agradável e envolvente é um vinho macio, bastante gastronômico e de muita personalidade. Não nos cansamos ao bebê-lo sozinho, mas se mostra grande companheiro de entradas e pratos com sabores marcantes e alguma untuosidade.

Robert Parker deu 93 pontos, a maior nota já obtida por um Nerello Mascalese e Jancis Robinson o definiu como "um clássico".

Workshop em Bordeaux

Você teve uma experiência em Bordeaux, como foi ?

(Risos) Bem, eu fui convidado pelo Château d'Arsac (Margaux), que vem produzindo safras com a intervenção de enólogos de diferentes estilos, o projeto Winemaker Collection. Começaram em 2005 com Michel Rolland, em 2006 foi o Denis Dubordieu.

Em 2007 eu fui então como "estrangeiro" produzir o Château d'Arsac, num ano difícil, muito chuvoso.

Os vinhos de meus colegas são bastante diferentes e levam seu estilo, eu fiz o 2007 ao meu jeito.

Quais foram suas principais definições ao recriar um Margaux tão conceituado?

Inicialmente eu usei mais área que os enólogos anteriores, porque decidi fazer maior raleio (poda de cachos) que eles. Isso foi particularmente necessário porque o ano foi muito chuvoso.

Usei barricas novas e alguma mistura de cascas para macerar no vinho em repouso. Meu objetivo foi um vinho mais duro, de maturação mais lenta.

O que você achou de seu Margaux? E os franceses?

Eu achei muito interessante trabalhar em um terroir tão diferente e particular. Os solos arenosos, a maturação mais precoce, a diferença de época das chuvas. Acho que o 2007 pode evoluir muito bem.

Os franceses ? Comentando que cada safra da Winemaker Collection é bastante diferente, disseram que o 2007 é "bem italiano" (risos).

Filósofo ou artista?

Despedi-me de Andrea Franchetti agradecendo sua presença em belo Horizonte, reforçando o valor da disponibilidade de um enólogo tão aclamado para conversar com enófilos e profissionais sobre seus vinhos e seu trabalho.

Esse comerciante tornado vinicultor de forma empírica e aventureira me impressionou por sua simplicidade, seu jeito de filósofo e suas tiradas artísticas ao produzir vinhos sensacionais e inusitados seguindo sua intuição.

Seus vinhos são a prova viva de que na viticultura o passado é uma referência, as tradições um patrimônio e a criatividade um caminho sem limites.