NA REGIÃO DE MENDOZA, VALE DE UCO DESPONTA COM VINÍCOLAS MODERNAS

Junho 12, 2014

Inaugurado em janeiro, o The Vines Resort & Spa chegou à região com nomes de peso: o projeto aos pés da Cordilheira dos Andes é da dupla Bormida e Yanzon; o restaurante, do lendário Francis Mallman; o hotel, membro da associação The Leading Hotels of the World. Mal abriu, já apareceu nas listas de melhores novidades hoteleiras das revistas americanas "Condé Nast Traveler"e "Robb Report".

BEM-VINDO

Semana passada, a revista americana "Condé Nast Traveler" fez uma lista em seu site de 50 lugares imperdíveis na Ásia. Para apresentar nas redes sociais, a foto escolhida não era de Japão nem China, e sim do Butão. A imagem mostrava o Ninho do Tigre, que está na nossa capa, o maior símbolo do budismo no Reino do Dragão, como o país é chamado. As bandeirinhas coloridas em frente ao monastério levam preces para serem espalhadas pelos ventos. Claudia Sarmento, correspondente do GLOBO na Ásia, trouxe desse reino místico e isolado nos Himalaias uma reportagem mostrando como o Butão está mudando e se abrindo lentamente para o turismo. O ritmo único do país traz uma bem-vinda sensação de paz para o dia de hoje.

Carla Lencastre

Espanha
O DOCE CORAÇÃO DE BARCELONA • P6

Butão
FELICIDADE INTERNA BRUTA • P16

Argentina
VALE EM ASCENSÃO EM MENDOZA • P24

Reino Unido
PUB LONDRINO COM BONS DRINQUES • P31

Sorveterias e docerias, como La Campana, fazem do Born o bairro mais saboroso de Barcelona

Protegido pelos Andes

Na região de Mendoza, Vale de Uco desponta com vinícolas modernas

JANAÍNA FIGUEIREDO

JANAÍNA FIGUEIREDO MENDOZA
janaina.figueiredo@oglobo.com.br

Duas ou três vezes por ano, os argentinos Pablo Riveros e Joaquin Alberdi visitam vinícolas da província de Mendoza para conhecer as novidades. Diferentemente de muitos turistas que chegam à região produtora de alguns dos melhores vinhos do país, Pablo, dono do restaurante Don Julio (uma das parrillas mais badaladas do bairro portenho de Palermo), e Joaquin, que há oito anos abriu a loja de vinhos Lo de Joaquin Alberdi Vinoteca (também em Palerno), frequentam vinícolas menos turísticas, que compõem uma espécie de rota do vinho alternativa, mais exclusiva e que permite conhecer os vinhedos de onde saem alguns dos vinhos mais sofisticados do mercado nacional.

Em Mendoza está a maior concentração de vinícolas do continente. São mais de 1.200 vinhedos, dos quais 130 estão abertos ao público. A partir do próximo dia 18 de junho, os brasileiros terão também a opção do novo voo direto e sazonal operado pela Aerolíneas Argentinas entre São Paulo e a chamada "terra do malbec" — o voo fretado pela CVC sairá aos domingos até 3 de agosto. Mendoza está a cerca de 300 quilômetros do Chile, separada do país vizinho apenas pela Cordilheira dos Andes.

Até o começo da década de 1990, o destino quase obrigatório dos turistas era a região de Luján de Cuyo, localizada a 25 quilômetros da cidade de Mendoza. Lá estão adegas famosas como Catena Zapata, Luigi Bosca e Norton. Mas nos últimos 15 anos ocorreu uma revolução nesta província argentina. A crise econômica de 2001, uma das mais graves da História do país, atraiu investidores estrangeiros a Mendoza, que compraram terras a preços inacreditáveis no belíssimo Vale de Uco, a uns cem quilômetros da capital provincial, onde hoje existem cerca de cem vinícolas. Entre elas, estão Atamisque, Zorzal, Achával Ferrer, Viña Cobos e 1924, algumas paradas obrigatórias de Pablo e Joaquin, que nos acompanharam na visita à região.

A Atamisque (atamisque.com) recebe cerca de dois mil turistas por ano, número baixo em comparação com vinícolas maiores e mais populares. São realizadas quatro visitas diárias, de uma hora e meia, com direito a degustação. O valor do passeio é de 50 pesos (R$ 14) por pessoa.

Vinhedos. A Cordilheira dos Andes marca a fronteira entre o Chile e a região vinícola de Mendoza

Moderna. A Viña Cobos recebe a visitas de ministros argentinos

FOTOS DE DIVULGAÇÃO

— O dono dos vinhedos é um empresário belga, que se apaixonou por Mendoza e decidiu mudar de vida — conta o guia Javier Quiroga, que fala um bom português. — Quando a família belga comprou os vinhedos, o preço do hectare era em torno de US$ 3. Hoje vale mais de US$ 2 mil.

A Atamisque é uma vinícola butique, onde são produzidos 300 mil litros de vinho por ano, bem abaixo dos 40 milhões que saem dos vinhedos da Trapiche, na região de Maipú, também em Mendoza. Seus vinhos ganharam lugar de destaque em restaurantes como o Don Julio, que este ano completa 15 anos e já tornou-se famoso por ter uma das melhores cartas de vinho de Buenos Aires.

Rodeada de montanhas que durante a maior parte do ano estão cobertas de neve, a Atamisque é uma opção de hospedagem para quem quiser alguns dias de silêncio e paz. São apenas seis cabanas, que custam, nos meses de alta temporada, US$ 396 por dia, com direito a café da manhã. De maio a setembro, a diária fica em US$ 240. O lugar oferece, ainda, cavalgadas, passeios de bicicleta, trekking e caminhadas.

Menos conhecida, mas não por isso menos interessante, é a vinícola Zorzal Wines (zorzalwines.com), dos irmãos Juan Pablo, Matias e Gerardo Michelini, considerados os principais representantes das tendências do vinho mendocino. É um vinhedo mais rústico, pequeno, onde os três irmãos, que se associaram a capitais canadenses, experimentam tudo o que lhes vêm à cabeça. Assim nascem vinhos que são cultuados entre muitos argentinos.

— No começo fomos considerados loucos, mas hoje somos reconhecidos. Nosso projeto finalmente está dando certo. Cada uva, colhida em diferentes lugares de nosso vinhedo, produz um tipo de malbec. Estamos o tempo todo variando os elementos que formam o vinho, para obter novos sabores — diz Matias.

Ele e seus irmãos trouxeram a Mendoza uma das novidades recentes do mercado: grandes ovos de cimento, que substituem os barris de madeira, onde o vinho circula durante todo o tempo de armazenamento. Na vinícola dos irmãos Michelini, os visitantes estão em contato com os donos, acompanhando todo o processo de produção do vinho. O passeio sai R$ 45 e, segundo Matias, o visitante "pode ficar o tempo que quiser". A vinícola está no meio do campo, distante das estradas mais importantes do Vale de Uco. Não é fácil chegar até lá, mas o passeio vale a pena, principalmente para quem gosta de conhecer o que existe de mais moderno no mundo do vinho argentino. ●

Refúgio em meio aos vinhedos

FERNANDA DUTRA
fernanda.dutra@oglobo.com.br

Inaugurado em janeiro, o The Vines Resort & Spa chegou à região com nomes de peso: o projeto aos pés da Cordilheira dos Andes é da dupla Bormida e Yanzon; o restaurante, do lendário Francis Mallman; o hotel, membro da associação The Leading Hotels of the World. Mal abriu, já apareceu nas listas de melhores novidades hoteleiras das revistas americanas "Condé Nast Traveler" e "Robb Report".

Na propriedade cercada de vinhedos, espalham-se 22 vilas, cada qual com jacuzzi, piscina, cozinha completa e lareira, e área entre 90 m² e 250 m². O ambiente contemporâneo e rústico foi todo construído em madeira e pedras.

O restaurante Siete Fuegos, de Mallman, já é uma visita obrigatória para quem passa na região. O chef elaborou um menu concentrado nas carnes argentinas, cozidas na técnica de chama aberta criada por Mallman. O ojo de bife com chimchurri dá expediente no cardápio assim como o fígado em azeite de páprica com batatas e cebolas grelhadas.

Os hóspedes também podem adquirir parte dos vinhedos e brincar de enólogos. No final do ano, o hotel abre um spa.

Borda infinita O novo hotel no Vale de Uco está aos pés dos Andes

FOTOS DE JANAINA FIGUEIREDO

Luján de Cuyo

Rótulos famosos de pequenos vinhedos

A rota alternativa do vinho apresentada por Pablo Rivero e Joaquin Alberdi continua no município de Luján de Cuyo, mais próximo da capital. Lá fica a Achával Ferrer (achaval-ferrer.com), outra vinícola boutique, uma parceria entre italianos e argentinos, que tem vinhedos antigos, de rendimento mais baixo, característica que afeta diretamente a qualidade e quantidade dos vinhos. Pagando 100 pesos (R$ 28) por pessoa, o turista tem direito a uma visita de uma hora e meia, com degustação de alguns rótulos.

Os vinhedos estão às margens do Rio Mendoza, uma paisagem de filme, que, em dias de sol (a região tem dias ensolarados a maior parte do ano), é ideal para tomar um bom vinho em alguma das mesinhas do lado de fora.

— Os brasileiros nos visitam bastante e sempre compram muito vinho — comenta o presidente da vinícola, Santiago Achával Becú.

Ele é um apaixonado pelo mundo do vinho e, como a maioria das pessoas que trabalha nesta região do país, transmite isso enquanto explica o processo de elaboração de um dos rótulos que mais sucesso fez nos últimos anos na Argentina.

— O Finca Altamira é muito consumido nos restaurantes de Buenos Aires, é um vinho excelente e caro — confirma o dono da Don Julio.

Também em Luján de Cuyo está a moderna Viña Cobos (vinacobos.com), uma vinícola jovem que nasceu da aliança entre os argentinos Luis Barraud e Andrea Marchiori com o americano Paul Hobbs. Os três são enólogos e, juntos, construíram uma empresa que hoje produz um dos vinhos argentinos mais bem sucedidos no exterior. De fato, 80% da produção vai para Estados Unidos, Canadá e Brasil, entre outros mercados. São apenas 900 mil garrafas por ano, com preços que, na Argentina, variam entre 99 pesos (R$ 27) e 1.400 pesos (R$ 383). No topo da lista está o Cobos Volturno.

Pequena. A vinícola 1924 produz, em 20 hectares, um rótulo de sucesso, o Malbec de Angeles

Produção. A Achával Ferrer colhe uvas de antigos vinhedos

Degustação. Especialistas, Pablo Riveros e Joaquin Alberdi visitam Mendoza com frequência

Patrimônio nacional no barril

O vinho é, sem dúvida, a bebida nacional dos argentinos. São cerca de 450 anos de História, relatada em detalhes pelo historiador Felipe Pigna no livro "Ao grande povo argentino, saúde. Uma história do vinho, a bebida nacional", lançado no Brasil este ano pela editora Planeta. Pigna, um dos historiadores mais conhecidos na Argentina, fez uma profunda investigação, que incluiu várias viagens a Mendoza, para contar a origem do vinho nacional, o processo de desenvolvimento, as sucessivas crises do setor até chegar ao momento atual de esplendor. Hoje, o vinho argentino está firme no mercado interno e é reconhecido no mundo. Em recente entrevista a um canal de TV local, a atriz sul-africana Charlize Theron foi perguntada sobre o que conhecia da Argentina. A resposta foi rápida: "Conheço e gosto muito do vinho". Em 2010, o governo da presidente argentina, Cristina Kirchner, aprovou o decreto 1800, que declara o vinho "um elemento básico da identidade nacional argentina e um produto de grande consumo, que integra a cesta básica familiar de diferentes grupos sociais, culturais e econômicos".

Pigna fecha o livro com a lei 26.870, aprovada pelo Congresso em julho de 2013, outra importante vitória dos produtores de vinho nacionais. A lei estabelece, entre muitas outras questões, que "devem ser divulgadas as características culturais que implicam a produção, elaboração e consumo de vinho argentino e suas tradições".

Para chegar até essa conquista, o historiador atravessa toda a história do vinho, começando por sua chegada ao continente, na bagagem dos conquistadores espanhóis, no século XVI. O produto tornou-se representante emblemático da economia regional e, pouco a pouco, foi conquistando lugar no mercado interno. No começo, eram "vinhedos de extensão pequena e média". Depois vieram produções maiores. Na década de 1940, a vitivinicultura argentina já ocupava o sétimo lugar na produção mundial. Na época, Mendoza elaborava 75% da produção nacional de vinho. No final da década de1960, a Argentina era o terceiro produtor mundial, superado por França e Itália. Nas décadas seguintes, a indústria enfrentou crises, mas ressurgiu mais forte com a ajuda de investidores estrangeiros.

NICOLAS WORMULL/THE NEW YORK TIMES

Uvas. O vinho faz parte da cesta básica dos argentinos

— A base do Cobos Volturno é cabernet sauvignon. Para competir no mercado, temos de ter algo além do malbec — diz Barraud, que, muitas vezes, recebe pessoalmente os visitantes.

A Viña Cobos atrai turistas e, também, personalidades da cultura e da política argentina. Até mesmo ministros do governo da presidente Cristina Kirchner, entre eles o ministro do Interior, Florencio Randazzo, visitaram esta bodega, de perfil mais americano e sabores únicos. O valor da visita varia entre 140 (R$ 38) e 900 pesos (R$ 246), dependendo do tempo e tipo de degustação.

A última parada desta rota alternativa de vinhos medocinos é a pequena 1924 (malbecdeangeles.com), de apenas 20 hectares. Dessas vinhas se faz o Malbec De Angeles, um rótulo que, em pouco tempo, conquistou o público local, principalmente em Buenos Aires.

— É um dos vinhos mais vendidos — diz Joaquin.

Na loja do aeroporto de Mendoza, o Malbec De Angeles também é um dos mais procurados pelos turistas.

— Muita coisa mudou aqui com a chegada dos estrangeiros, que viram o potencial de nossos vinhedos _ diz Guillermo Barbier, dono da 1924. — Eles conseguiram dar aos vinhos argentinos o prestígio internacional que não tínhamos, e fizeram com que a vitivinicultura argentina não fosse tão louca como o país — brinca.

Para quem vier a Mendoza, uma última dica, para encerrar a visita com chave de ouro: o restaurante Francesco (fracescoristorante.com.ar), um dos melhores da cidade de Mendoza, criação da família Barbera. Lá estão os melhores vinhos mendocinos, acompanhados por carnes, massas e outros pratos, que, por vezes, são elaborados pela dona, Beatriz Barbera. Ela gosta de lembrar o que aprendeu com a mãe:

— Atender as pessoas é uma profissão. Cada dia temos um encontro diferente, com cada um de nossos clientes. Sinto que tratar com pessoas é como tocar um tecido suave: todos devem ser muito bem tratados, mas não todos da mesma maneira. Simplesmente porque cada pessoa é diferente. •

Janaina Figueiredo viajou a convite da parrilla Don Julio