

Em busca do terroir perfeito

HÁ POUCO TEMPO, VIÑAS BISQUERTT SE REFORMULOU TOTALMENTE E FOI EM BUSCA DO TERROIR PERFEITO PARA CADA CEPA NO VALE DE COLCHAGUA

A vinícola Bisquertt foi uma das pioneiras do vale de Colchagua, que hoje concentra algumas das mais famosas empresas vitivinícolas do Chile. Fundada em 1980 por Osvaldo Bisquertt Reveco, a vinícola passou por enormes transformações recentemente, com mudanças vertiginosas de filosofia que fizeram com que eles, ao invés de aumentar a produção e a área plantada – que era o sonho do fundador –, diminuíssem de tamanho e se especializassem no que melhor produziam.

Foi depois que Osvaldo deixou a frente de Bisquertt, em 2007, que as mudanças ocorreram. Foi sob a batuta de seus filhos, entre eles Sebastián Bisquertt, e da enóloga Johanna Pereira – esposa do enólogo Mário Geisse, da chilena Casa Silva e da brasileira Cave Geisse – que a vinícola começou a apostar alto na produção de vinhos premium. A primeira medida foi vender quase 50% das terras em Colchagua e permanecer com apenas dois campos, para os quais contrataram a consultoria do especialista em terroirs Pedro Parra na ânsia de analisar o que de melhor pode ser produzido em cada palmo de chão do vale, de onde saem alguns dos vinhos mais afamados do Chile atualmente.

Esta entrevista foi montada em dois momentos distintos. O primeiro na visita de Sebastián Bisquertt durante um evento em maio deste ano e, o segundo, em meados de outubro, no lançamento do ícone Q-Clay, com apresentação de Johanna Pereira.

Por que decidiram investir em Colchagua?

SB – Em meados de 1980, Philippe de Rothschild chega a Colchagua e compra parte da Viña Los Vascos. Isso foi um sinal. “Se esse senhor está em Colchagua, algum futuro há no terroir”. Foi um momento decisivo, foi quando decidimos apostar no vinho, pois já estávamos na região, mas somente como produtores de uva.

Quando decidiram mudar de filosofia e venderam boa parte dos vinhedos?

SB – O sonho de meu pai era ter mil hectares plantados em Colchagua e paralelamente fazer uma grande vinícola que permitisse processar essas uvas. Quando ele saiu, nós, como família, decidimos mudar de rumo. Mudamos a filosofia da companhia para deixar de ser uma vinícola de vinhos varietais e passar a ser uma vinícola de vinhos premium. Por isso, tivemos que fazer uma reorganização e vendemos 400 hectares de vinhedos.

Quantos hectares possuem hoje?

JP – Ficamos com dois campos que somam quase 300 hectares no total, pensando em ficar somente com os vinhedos que estavam entregando qualidade premium e eram as bases de nossos melhores vinhos, para concentrar os esforços que a parte enológica



Felipe Bisquertt, Johanna Pereira e Sebastián Bisquertt

Não devemos fazer vinhos excessivamente concentrados. Quanto mais concentrados e expressivos, menos elegantes. Creio que os vinhos superiores devem ser fáceis de beber

está fazendo. Isso foi uma mudança bastante radical, pois fazer volume é possível, mas vinhos premium merecem atenção particular, que inclui conhecer o solo de cada um dos campos. Nesse sentido, em vez de pensar em expandir, estamos nos concentrando em conhecer cada metro quadrado que possuímos. É um processo de poucos anos. Estamos estudando muito esses dois campos.

Com quais campos ficaram?

JP – Um campo é perto da costa, Marchigüe, em um setor particular de Colchagua mais perto do Oceano Pacífico. E outro campo, El Rulo, é em uma parte um pouco mais central do vale, a uns 55 km da cordilheira. Os dois campos são complementares. Marchigüe traz muita potência, estrutura e tanino. Tudo muito potente, aromas, taninos, concentração. El Rulo é a parte da mescla, toda a parte complexa aromática, taninos suaves. Então, dependendo da variedade, estamos mesclando com proporções de um e outro campo.

Todas as uvas são próprias?

JP – Nesse momento estamos concentrados em produzir em Colchagua todos nossos vinhos com uvas 100% próprias. Isso dá mais valor, pois nos permite controlar a qualidade desde a origem até o final do processo. Para mim, como técnica, é uma grande ajuda poder definir essa linha para conseguir o objetivo de produzir vinhos premium. O modelo é completamente congruente.

Como é estar em Colchagua com tantas vinícolas vizinhas importantes ao lado, com tanta concorrência? Qual o diferencial da região?

JP – Acho que estar em Colchagua marca um ponto de partida importante, e alto. Temos a sorte de ter lá não só uma variedade tinta relevante, e isso faz com que não se faça somente um tipo de blend. Dependendo do lugar onde se está em Colchagua, você pode ter resultados muito importantes com Syrah, Carménère, Cabernet Sauvignon (mais próximo da Cordilheira), Malbec (em uma zona mais central e solo mais profundo) etc. Acho que o Chile, para nós enólogos, é um lugar tremendo pelo fato de ter tantos tipos de solo tão próximos. Em Colchagua se dá essa característica típica do nosso país. Temos clima que nos ajuda especialmente em variedades tintas. Então, só é preciso procurar as combinações específicas de solo com as condições de clima, e aí se configuram vinhos de alta qualidade. Nossos vizinhos estão trabalhando nessa linha. Colchagua nasceu como zona produtora de vinhos de grande qualidade. Lembro que, há 15 anos, as vinícolas que estavam lá começaram sendo vinícolas butique. No Chile, as vinícolas tradicionais originais de Colchagua, como é Bisquertt, começaram como vinícolas butique, com produção muito limitada, exportando praticamente todo seu volume. Hoje, há vinícolas maiores com grandes extensões, mas, na origem, foi uma zona de produção de vinícolas butique que mantiveram um nível de qualidade alto.

E como marcar a diferença se o patamar de qualidade lá é tão elevado?

JP – É preciso conhecer o seu solo para marcar aquela pequena diferença que, às vezes, faz

uma grande diferença em relação a esses conglomerados de vinícolas que estão produzindo vinhos de muito bom nível. Diferenciar-se aí passa por conhecer o que se explora.

SB – Em uma mesma propriedade você pode encontrar muitos terroir distintos, muitos tipos de solo. Há quase três anos começamos um projeto de reconhecer o terroir com um expert, Pedro Parra. Mapeamos o solo e hoje sabemos quantos tipos de solo temos no campo e quais são apropriados para cada variedade. Isso nos ajudou muito.

E como o Syrah se destacou?

JP – Começou um pouco tímido o tema da incursão com Syrah, mas vimos que tinha uma boa aceitação com os consumidores. Depois, começamos a ter muito boas pontuações com nosso Syrah e aí começamos a dar atenção. Temos estas duas zonas, uma mais quente e de solo mais profundo que é El Rulo e na zona mais perto da costa, Marchigüe, em que o Syrah era um pouco mais fresco, com uma acidez mais firme, e essa combinação foi interessante. Começamos a fazer uns testes e nos demos conta de que a qualidade era alta. E, quando iniciamos nossos estudos, nos demos conta que tínhamos várias vantagens com nosso Syrah de Marchigüe, que estava uma faixa de solo ideal com uma quantidade de argila que permitia manter um equilíbrio e controle natural da planta, pois Syrah é uma variedade bem vigorosa. Conseguimos separar algumas zonas específicas em Marchigüe que eram de qualidade superior e decidimos misturar com um pouco de Syrah de El Rulo para formamos o blend do Q-Clay. Mas foi somente com esse conhecimento de solo que conseguimos afinar os detalhes.

Quais as características desse Syrah?

JP – Um Syrah muito fresco, de uma acidez interessante, que faz com que o equilíbrio álcool/acidez seja uma mescla bem equilibrada. Muito frutado. O perfil do Syrah de Marchigüe dá mais corpo, pelo lado das frutas negras e um pouco animal, o que não se dá no campo de El Rulo, que dá mais frutas vermelhas sobremaduras. No fim, é um vinho muito saboroso, guloso, bem

potente, mas fresco. É um estilo que nos preocupamos em ter em todos os nossos vinhos, um perfil fresco frutado e que se identifique cada variedade.

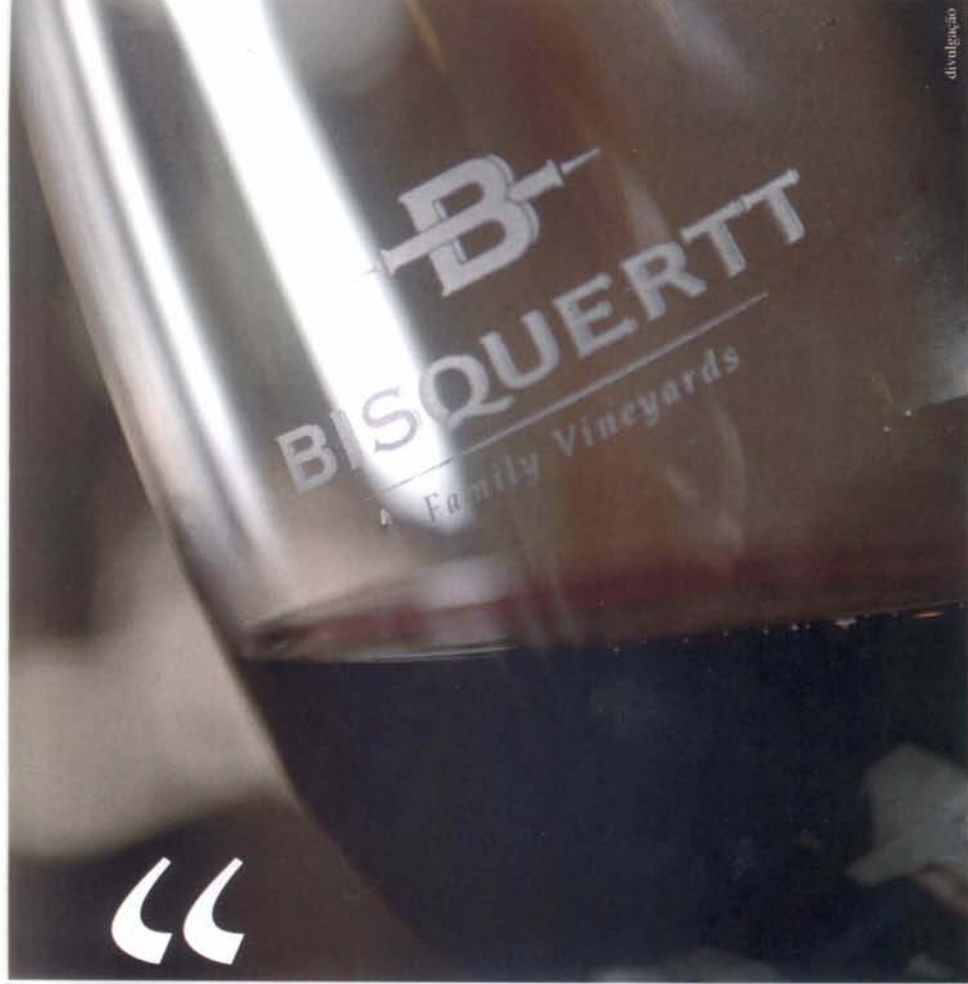
SB – Não devemos ficar no conceito de fazer vinhos excessivamente concentrados. Quanto mais concentrados e expressivos, menos elegantes são. Creio que os vinhos superiores devem ser fáceis de beber. Obviamente que com maior complexidade e profundidade, mas mantendo a elegância. Não deve ser uma marmelada, deve respeitar a característica da fruta.

Como isso se reflete no uso da madeira, por exemplo?

JP – A ideia é manter o frutado no estilo. A ideia é beber uma garrafa toda e não terminar cansado. A madeira é um fator que padroniza bastante os vinhos. Com ela, não tem sentido essa busca de terroirs. Poderíamos pensar em trabalhar sem barricas, mas a barrica que se usa é para dar um aporte e não algo que mude o vinho.



“
 Hoje, no Chile, estamos mudando as datas de colheita, sempre um pouco mais cedo. Queremos menos álcool e mais frescura. Mas queremos que seja maduro. Por isso, o manejo vitícola é um fator fundamental”



divulgação

“

A madeira é um fator que padroniza bastante os vinhos. Com ela, não tem sentido essa busca de terroirs

”

Isso também mexe com a colheita?

JP – Atualmente temos tido verões muito secos. Dependendo das condições da primavera anterior, muda um pouco o tempo de maturação correta da uva. Hoje, no Chile, estamos mudando as datas de colheita, sempre um pouco mais cedo. Queremos menos álcool e mais frescura. Mas queremos que seja maduro. Por isso, o manejo vitícola é um fator fundamental.

Fora Syrah, em quais outras variedades estão apostando?


JP – Apostamos na Petit Verdot, em El Rulo, como componente de mescla para nossos vinhos premium. Também mudamos algumas variedades de lugar. Tínhamos Merlot em El Rulo, arrancamos e plantamos Petit Verdot, por exemplo. Seguimos mantendo algumas

AVALIAÇÃO DOS VINHOS

Ecos de Rulo Carménère 2008

R\$ 65 88 pontos 

Q Clay 2008

R\$ 139 90 pontos 

Confira as avaliações completas na seção Cave (a partir da página 97)

cepas em Marchigüe, como Carménère, mas só nas zonas que definimos aptas. Estamos incursionando ainda em alguns lotes que não são próprios em Paredones que parece interessante para fazer nossa mescla de Sauvignon Blanc. Queremos o estilo de nosso Sauvignon Blanc um pouco mais maduro, com algo mais de secura e notas típicas.

E como é o trabalhar com as cepas brancas?

JP – Trabalhar com cepas brancas me encanta, pois o resultado é imediato. No tinto também, mas no meio do processo está a guarda, o blend. A mudança no branco é direta. Tem a colheita, logo se tem o vinho e se pode avaliar. Cada coisa que você faz é diretamente palpável no vinho branco.

Há pressão para fazer um ícone de Carménère?

JP – O objetivo oculto dessa pesquisa de terroir é justamente descobrir um ícone de Carménère. Estamos buscando um Carménère de expoente maduro, frutado. Temos um bom potencial para Carménère e queremos ir confirmando isso. Durante o terremoto de 2010, perdemos pouco vinho que estava em barrica ou garrafa, mas perdemos muito nos tanques. Perdi um Carménère que me dói... Aí tinha o ícone. Mas estamos recuperando.

Qual a diferença do seu trabalho para o do seu marido?

JP – A diferença é que sou mulher [risos]. Tive a sorte de trabalhar com ele (Mário Geisse) no início. Devo confessar que sua forma de trabalhar me marcou, no sentido de mostrar a importância dos detalhes e o momento de atuar do enólogo. Isso é fundamental. Independente da qualidade da uva. Dentro do processo enológico, o enólogo tem que conhecer a uva, tem que estar no momento certo. Não se pode padronizar. Aí está o valor dos detalhes. No fundo, nosso estilo é muito parecido, mas a forma é distinta, mesmo. 