



Vinhos nacionais pode brindar que a cepa é boa

por Orlando Santos

*d*epois de atravessar décadas sofrendo com a indiferença de *sommeliers* e consumidores, parece que agora, finalmente, os vinhos nacionais – submetidos a um processo de pesquisa, à introdução de novas técnicas e à consultoria de renomados e experientes profissionais – encontraram um ponto de equilíbrio comum a todas as vinícolas brasileiras.

Este inverno que já chegou, quando as pessoas mais consomem vinho, será o primeiro grande teste desta nova relação, nos restaurantes e nas casas especializadas, como a Lidador, por exemplo, que conta com 1.200 rótulos à disposição dos clientes, incluindo, evidentemente, os nacionais, recomendados pelo experiente **Daniel Robert**, uma espécie de Relações Públicas da casa, e profundo conhecedor de vinhos. Com mais de 80 anos de existência, a Lidador é tida como uma casa onde o vinho é tratado com o respeito que merece. O pessoal é bem treinado, o preço justo, e as opções, vastas.

Dois vinícolas o francês Daniel destaca na lista das nacionais que sofreram boas transformações, incluindo a mudança dos rótulos: a Casa Valduga e a Don Laurindo, que produzem bons vinhos



tintos, brancos, e em especial, os espumantes. No dizer do executivo da Lidador, os espumantes nacionais estão melhores que os italianos. Mas ele assinala que, enquanto os vinhos estrangeiros, sobretudo os europeus, chegam até nós subsidiados, os nacionais não têm amparo governamental. Na hora do confronto de preços os nacionais estão mais caros. Mas ele acha que isso também será resolvido para que as vinícolas nacionais disputem o mercado em condições normais com os produtos estrangeiros, porque "até aqui tem sido uma luta desigual".

A mesma opinião é compartilhada pelo *chef Santos*, do restaurante Casual Retro, na rua do Rosário, no Centro do Rio, eleito como uma das casas mais badaladas e com excelente frequência, não só pela comida como pela carta de vinhos. "Os vinhos nacionais melhoraram bastante", diz Santos, "mas os preços precisam se aproximar mais dos estrangeiros que chegam ao mercado mais baratos."

Um dos sócios do badaladíssimo restaurante Cais do Oriente, também no Centro do Rio, Luciano Pires, trouxe da terrinha lusa um vasto conhecimento sobre a qualidade de vinhos – e ainda os de Itália e França. Ele acredita que muito em breve o Brasil vai produzir vinhos de excelente qualidade, reconhecidos internacionalmente, como é o caso do Rio-Sol, que foi o primeiro a freqüentar as mesas européias, com grande aceitação. O Rio-Sol, nas versões tinto, rosé e branco, é produzido pela Vinícola Santa Maria, em Pernambuco, por produtores portugueses, no Vale do São Francisco, cujo solo é comparado aos da terra australiana. Luciano lembra que só recentemente a Austrália começou a ganhar o mundo com a exportação de seus vinhos de excelente qualidade, nos quais a característica fundamental é o solo. O Rio-Sol é o primeiro a ser produzido visando o mercado internacional. "Melhor coincidência não pode haver para os vinhos nacionais", assegura Luciano.

Miolo, um caso à parte

Os especialistas são unânimes em afirmar que na linha de frente dessa transformação para melhor do vinho brasileiro, uma vinícola se destaca das demais: a que produz o Miolo. E o grande salto, dizem, aconteceu a partir de 2004, com a contratação dos serviços do francês Michel Rolland. Quatro anos depois a diferença é enorme.



O amontoado de vinhos crus, duros, rústicos e com elevada acidez transformou-se num conjunto de vinhos equilibrados, maduros e macios. A Miolo, sob a coordenação de uma competente equipe de enólogos, liderada por Adriano Miolo, tem vinhedos espalhados por cinco regiões diferentes do país: Vale dos Vinhedos, Vale do São Francisco, Serra Gaúcha, Campos de Cima da Serra e Campanha, de onde saem vinhos excelentes. Tudo leva a crer que o Miolo vai deslançar, depois de passar muitos anos sem conseguir se firmar no mercado. ■



Fotos: Banco de Imagens TN Petróleo

Por que tomar vinho faz bem à saúde

Agora as pesquisas são definitivas: o resveratrol, encontrado no vinho tinto, retarda o envelhecimento, combate as doenças cardiovasculares, previne o câncer, combate dores articulares e previne a doença de Alzheimer. Nada mal para uma bebida que costuma fazer tanto bem à alma! Mas, claro, segundo os médicos, deve ser ingerido em doses moderadas, de preferência poucos copos por semana.