

Espai Priorat 2015 - O melhor do Priorato

Vinhos

Jorge Lucki



A primeira pergunta do questionário entregue aos participantes convidados do 3º Espai Priorat (Espaço Priorato, em catalão), evento bienal realizado na semana retrasada na mais celebrada Denominação de Origem da Catalunha, distante 150 quilômetros ao sul de Barcelona, pedia para opinar se haveria outra região vinícola tradicional, à parte o Priorato, que tivesse experimentado uma mudança econômica e social tão grande e tivesse sido tão bem-sucedida em termos de posicionamento de mercado. Não havia nenhum exagero por parte dos organizadores na formulação da questão, assim como não se esperaria respostas condescendentes de um grupo tão qualificado, formado por cerca de 60 profissionais da área (fora dez espanhóis, vindos de 20 países. Talvez não com a mesma importância, foram citadas Swartland, da África do Sul, com quatro menções; Napa, com três; e Tokaji, Douro, Wachau, na Áustria, e Piemonte (?) com duas.

É pouco comum, num setor tão tradicional e conservador quanto o do vinho, surgir algum elemento novo que consiga em pouco tempo mexer com o cenário internacional, ocupar espaço de forma irreversível e permanecer em evidência. Isso aconteceu de fato com a região do Priorato no início da década de 1990, a ponto de logo obter o status de Denominação de Origem Qualificada (D.O.Q.), patamar que só a histórica e renomada Rioja ostenta na Espanha.

A bem da verdade, a região do Priorato não apareceu do nada. As videiras fazem parte da paisagem local desde o tempo dos romanos, começaram a ganhar corpo com os monges do mosteiro cartuxo de Scala Dei, ali estabelecidos em 1194 — o nome da região vem exatamente por fazer parte dos domínios do prior da abadia na época —, e se expandiram nos séculos XVIII e XIX, quando seus vinhos chegaram a ser exportados. Com o fechamento do convento e a expulsão dos monges em 1835, e a crise da filoxera 50 anos depois, a região entrou em declínio. Cada vez menos gente se interessava em trabalhar em condições tão inóspitas. Na região, toda montanhosa, os vinhos são plantados em encostas íngremes e solo pobre com formações rochosas de xisto e piçarra (lá chamada de "llicorella"), fatores que dificultam enormemente o trabalho do viticultor. Para desestimular mais, há ainda o fato de os rendimentos por planta serem muito baixos, dada as dificuldades que a parreira encontra para se desenvolver.

As circunstâncias não se modificaram, continuam exaustivas. O que mudou foi a constatação que dali era possível extrair vinhos de primeira grandeza, com caráter e identidade própria, havendo sempre interessados em comprá-los, ainda que tenham de pagar algo mais por eles. A vitivinicultura contribuiu, assim, para uma

Priorato

A região ganhou destaque no início dos anos 90 e logo se tornou D.O.G.



forte e positiva transformação social e econômica no Priorato, mantendo sua vocação ruralista.

O grande responsável por esse renascimento foi o cativante René Barbier, mentor do Clos Mogador, que, no melhor estilo hippie dos anos 1970, conseguiu reunir um grupo de quatro abnegados dispostos a se entregar em torno de um sonho: Daphné Glorian, uma suíça que vendeu tudo o que tinha para comprar a área que se transformaria no famoso Clos Erasmus (depois se casou com o renomado importador americano, Eric Solomon, que a conheceu numa de suas visitas à procura de vinhos da região), ainda hoje sob seu comando; Josep Lluís Pérez, que havia chegado à região para ocupar a direção da recém-criada escola de enologia em Falset (sua filha Sarah, enóloga, viria a se casar com o filho de René Barbier, com quem tem quatro filhos e dirige o Mas Martinet); Carles Pastrana, um artista de origem, dono do Clos de l'Obac; e o genial Álvaro Palacios, que abandonou a bodega da família, onde Barbier havia trabalhado, comprando a Finca Dofl, já na primeira safra, produzida em conjunto, em 1989, o vinho caiu nas graças dos críticos, conseguindo certa projeção com a Olimpíada de Barcelona, três anos depois, para subir nas paradas em seguida.

O sucesso alcançado pelos pioneiros fez com que outros produtores se interessassem pelo Priorato e novos vinhos fossem plantados, passando de menos de 800 hectares no início da década de 1990 para cerca de 1900 hectares atualmente (muito pouco, comparado com outras regiões vinícolas de prestígio), divididos por pouco mais de 600 vinhateiros cadastrados na DO. Se isso implica vinhos com padrões distintos de qualidade — nas difíceis condições locais — a idade das vinhas tem grande importância, havendo ainda hoje em torno de 12% de vinhos com mais de 60 anos! —, também faz com que os preços sejam um pouco mais acessíveis.

Há consenso que houve alguma mudança no padrão dos vinhos do Priorato nesses últimos dez anos, não só no que se refere à qualidade média, com brancos

privilegiando a pureza e o frescor, e tintos (majoritários, com 95% da produção) melhor equilibrados em madeira e taninos mais integrados, mas também em relação a estilo, deixando de lado certo toque selvagem, alguma rusticidade, característica principal dos rótulos da região — Paolo Basso, campeão mundial de sommeliers em 2010, comentou com propriedade que a busca por delicadeza não pode acarretar comprometimento da personalidade. A grande maioria dos que responderam o questionário (35 dos 49) considera que houve uma evolução e que os vinhos ficaram mais afáveis.

Ao mesmo tempo em que se nota uma tendência de se aproximar do gosto do consumidor — num primeiro momento sem perder as raízes —, há uma preocupação em apostar no terroir, como demonstra a implantação da menção "Vi de Vila", termo catalão que corresponde em castelhano a Vinos de Villa, ou, no melhor espírito da Borgonha, aos Villages, caso dos Chambolle-Musigny, Vosne-Romanée, Meursault, ou Gevrey-Chambertin, por exemplo, o que é bastante positivo. São vinhos produzidos com uvas de vinhos de uma mesma zona delimitada, doze, no caso do Priorato, que, depois de muitas análises de solo e levantamentos, demonstraram preservar a tipicidade do local. O primeiro Vi de Vila comercializado em caráter experimental foi da safra 2007; em janeiro de 2015, já constam mais de trinta (a Mistral, que distribui os vinhos de Alvaro Palacios, tem o Gratallops Vi de Vila 2008).

Além do estilo individual de cada produtor e das particularidades dos vinhos de onde provêm, a proporção das castas que entram na composição do vinho determinam sua característica. Das variedades originais da região destacam-se a garnacha (36% do total plantado), que origina tintos complexos e interessantes, e a cariñena (25%), que exalta um pouco mais a acidez e o lado frutado. Podem entrar ainda, em menor proporção, as internacionais cabernet sauvignon e syrah, que foram plantadas nos últimos tempos e que ali se aclimataram bem.



Após entrar em declínio a partir de meados do século XIX, o Priorato viveu seu renascimento no início dos anos 1990

A etapa mais aguardada deste Espai Priorat era sem dúvida a reservada à degustação das 32 bodegas inscritas no Conselho Regulador da região, o que existe de melhor por lá. Dispostos em mesas individuais num dos salões do histórico monastério de Scala Dei, cada produtor trouxe em média quatro rótulos, num total de 110 vinhos para serem provados em 3,5 horas. Entre conversa com o produtor e uma grande leva de vinhos interessantes para analisar, o tempo passou muito rápido. Já se previa, e era necessário

eleger prioridades. Alguns dos que ficaram para trás ainda deu para provar na “repescagem” — as garrafas disponibilizadas durante o almoço que se seguiu à degustação —, nas visitas programadas a vinícolas e em dois jantares do grupo em que eu estava (a ideia de dividir em grupos permite um contato mais pessoal, dentro do grupo e com os produtores, mas limita a troca de experiências e é menos abrangente).

Dos vinhos provados na grande degustação, quatro destaques especiais: o L’Ermita 2012, de Alvaro Palácios,

Clos Erasmus 2013 (ambos importados pela Mistral), e dois rótulos da Terroir Al Limit, o Pedra de Guix branco 2012 e o Arbossar 2012 (sem importador). Dizer que só esses já mereciam a viagem é desmerecer os demais. Havia muitos mais, em particular os das bodegas Cims de Porrera (Casa Flora), Clos Mogador (Mistral), Mas Martinet (Grand Cru), L’Infernal, Clos Figueras (Mistral), Ferrer Bobet, Mas Doix e Mas d’em Gil (os três não distribuídos no Brasil). O Priorato está com tudo.

colaborador-jorge.lucki@valor.com.br