

GAMAY

A ESTRELA QUE SÓ BRILHA EM NOVENBRO

Celebrada em todo o mundo, a chegada do Beaujolais Nouveau, à meia-noite da terceira quarta-feira do mês, é o momento de glória dessa varietal, que raramente produz vinhos de grande expressão

por NELSON LUIZ PEREIRA foto P. COTTIN/INTER BEAUJOLAIS COPYRIGHT

Os puristas torcem o nariz, mas isso não impede que, anualmente, milhares de consumidores, nos quatro cantos do mundo, aguardem ansiosos a terceira quarta-feira de novembro. É nesse dia, precisamente à meia-noite, que começa a ser vendido o **Beaujolais Nouveau** – vinho produzido às pressas com uvas colhidas não mais que três meses antes, daí o nome “Nouveau” (novo). Ainda que seja apenas uma brilhante jogada de marketing dos produtores, o lançamento do Beaujolais Nouveau é o momento de glória da uva com que é feito, a modesta *Gamay*, quase um “patinho feio” no mundo das variedades vinícolas, pois raramente produz vinhos de grande expressão.

A *Gamay* nasceu na Borgonha. Provavelmente, é uma das mutações da *Pinot Noir*. Também conhecida como *Gamay Beaujolais*, *Bourguignon*, *Petit Bourguignon*, *Grosse Dôle* e *Lyonnais dans L'Allier*, a *Gamay* apresenta bagos pequenos, formando cachos compactos. De pele fina e maturação precoce, é sensível a geadas e doenças. Seus aromas costumam ser muito delicados, com predominância de frutas vermelhas (morangos), toques florais e especiarias. Em exemplares mais evoluídos surgem aromas de trufas, acompanhados de notas defumadas e de sous-bois, que até certo ponto lembram os bons *Pinots Noirs*.

A França é, por definição, seu território. Além da Borgonha (Beaujolais), a *Gamay* é muito cultivada nas regiões do Loire e do Rhône, participando de várias denominações de origem, tais como: Anjou, Touraine, Valençay, Côtes du Luberon, e Saint Pourçain, entre outras. É também plantada em regiões frias como Savóia e Jura, próximas à Suíça. Contudo, seu

grande lar é a Borgonha, notadamente a região mais meridional, conhecida como Beaujolais. Até o século XV, sua presença em toda a Borgonha era relativamente extensa até que Philippe le Hardi, um dos Duques da Borgonha, proibiu seu cultivo em áreas mais nobres, que ficaram reservadas para sua prima mais famosa, a *Pinot Noir*. A *Gamay* foi direcionada para o sul, onde passou a ser cultivada com grande sucesso. Mas, até hoje, alguns Borgonhas mais simples ainda são cortados com a *Gamay*, a exemplo da popular denominação Bourgogne Passe-Tout-Grains. A denominação Mâcon também a utiliza. E não se poderia deixar de citar sua eventual participação no espumante mais famoso da Borgonha, o **Crémant de Bourgogne**.

OS GRANDES BEAUJOLAIS NÃO SÃO MENCIONADOS NO RÓTULO

A região de Beaujolais oferece todas as condições para que a *Gamay* produza vinhos de todos os tipos dos mais desprezíveis a um seletivo grupo de relativa sofisticação. Ao já citado **Beaujolais Nouveau**, segue-se, em escala crescente de qualidade, a denominação genérica Beaujolais e a mais restrita Beaujolais-Villages. No topo ficam os dez crus de Beaujolais, a elite da denominação. É curioso notar que, nesta elite de produção muito reduzida, o nome Beaujolais não aparece no rótulo, talvez por não ser associado a vinhos de grande qualidade. Os “crus” de Beaujolais levam apenas o nome da comuna de onde provêm as uvas que lhe dão origem: *Brouilly*, *Chénas*, *Chiroubles*, *Côte de Brouilly*, *Fleurie*, *Juliénas*, *Morgon*, *Moulin à Vent*, *Régnié* e *Saint-Amour*. De maneira genérica, estes crus estão associados a terroirs específicos, em que a localização (exposição e altitude) e o solo de origem granítica são determinantes para a qualidade das uvas. Considera-se que alguns desses terroirs favorecem a produção de vinhos mais delicados e elegantes; outros, de vinhos mais estruturados e longevos. Do primeiro grupo, são exemplos clássicos **Saint-Amour** e **Fleurie**. Do segundo, **Morgon** e **Moulin à Vent**.

Essa região, a sul do Mâconnais, é a mais meridional da Borgonha contando com 22.500 ha. A oeste, o relevo é montanhoso, com altitudes entre 600 e 900 m, já que é um prolongamento do maciço central. A leste, encontra-se o vale do rio Saône, extremamente fértil, com plantações de horti-frutíferas. Os melhores vinhedos situam-se entre os 200 e 400 m de altitude, em solos de origem granítica, obedecendo a uma orientação sul/sudeste. Geadas e tempestades de granizo são os maiores problemas para o sucesso de boas colheitas. A região do Beaujolais produz, em média, 1.250.000 hectolitros, sendo que 34% de **Beaujolais Nouveau**, 40% de **Beaujolais** e **Beaujolais Villages**, e 26% de **crus de Beaujolais**. A produção média é de 170 milhões de garrafas, que são exportadas para 192 países.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO PROVOCA MACERAÇÃO CARBÔNICA

A colheita deve ser obrigatoriamente manual para não danificar os cachos. Estes são colocados inteiros nas cubas de fermentação, onde sofrem a chamada maceração carbônica. À medida que a cuba é preenchida, o peso das uvas faz com que as que fi-

Construindo a tradição de amanhã.



Aprecie com moderação.

BODEGAS
Escrivueta Gascon

Importado com exclusividade por

WINE COMPANY

0800 725.8020

www.winecompany.com.br

cam na parte inferior se rompem, iniciando a fermentação. O gás carbônico que é produzido invade a cuba, provocando, nas uvas que ficaram na parte superior, uma fermentação no interior dos grãos. Essa maceração dita “carbônica” faz com que o vinho desenvolva aromas frutados e apresente baixa extração de taninos. Daí, a rica coloração e vivacidade dos Beaujolais, aliadas a uma textura extremamente delicada, com levíssima adstringência. Esse período de fermentação costuma durar entre seis e dez dias, mas pode ser até menor no caso do Nouveau.

Após esta fase, ocorre a fermentação normal, com maceração mais ou menos prolongada, conforme a estrutura do vinho. São essas macerações mais prolongadas que diferenciam os “crus” dos mais simples. Nesses últimos, a chamada maceração carbônica é dominante, originando, entre outros, aromas de goma de mascar e produzindo o acetato de iso-amila, ou seja, o famoso aroma de banana. A predominância desse tipo de aroma caracteriza os Beaujolais mais comuns, em especial o Nouveau, mas seria considerada um defeito nos crus da appelação. Vale lembrar que essa técnica de vinificação é empregada em todos os vinhos chamados Nouveau, independentemente da região de origem e da uva utilizada, respeitando-se, evidentemente, as tipicidades locais de cada país, região ou denominação.

ORIGEM DO BEAUJOLAIS NOUVEAU

Desde o século XIX, a região de Beaujolais costuma festejar e comercializar suas safras precocemente. Mas, até não muito tempo atrás, esta prática ficava restrita à própria região. Foi somente em 9 de novembro de 1951 que a comercialização precoce do vinho do ano foi oficializada por meio de decreto. Só então Paris começou também a festejá-la, com seus incontáveis bistrôs exibindo cartazes com a frase “Il est arrivé!”, informando a chegada do Nouveau. Rapidamente, ano após ano, a festa foi estendida aos principais países europeus consumidores de vinho. Em 1985,

com a crescente demanda atingindo as principais metrópoles do mundo, a data foi alterada para a meia-noite da terceira quarta-feira do mês (na prática, portanto, a terceira quinta-feira), a fim de que consumidores de todo o mundo pudessem comemorar a chegada do vinho simultaneamente. Para que isso seja possível, é montada uma verdadeira operação de guerra em termos logísticos, desde a colheita, passando pela vinificação, engarrafamento e expedição para os diversos países. O alto custo do frete, inclusive por via aérea para países como Japão e Brasil, explica porque o **Beaujolais Nouveau** acaba tendo um preço muito mais alto do que seus parcos predados justificariam.

ENOGASTRONOMIA

As principais características do Beaujolais, que são a grande presença aromática, baixa tanicidade, corpo relativamente leve e belo frescor, combinam muito bem com charcuterie (embutidos), carnes gordurosas (porco), além de peixes, que geralmente conflitam com a maioria dos tintos. Os crus de Beaujolais, mais evoluídos, são bons parceiros para alguns pratos de caça e também cogumelos.

OUTROS PAÍSES

Fora de sua terra natal, a *Gamay* é muito pouco expressiva, gerando vinhos relativamente leves, para consumo imediato. Suíça, norte da Itália, mais especificamente o Valle d’Aosta, e Estados Unidos (quantidades mínimas na Califórnia) são alguns desses países. Mas a *Gamay* também está presente no Brasil. Atualmente, as opções são poucas, mas podemos encontrar alguns exemplares no mercado nacional produzidos pelas vinícolas Miolo, Dal Pizzol e Dom Cândido. Dos importados, temos dois grandes destaques: **Morgon do Dominique Piron** e **Moulin à Vent Chateau des Jacques de Louis Jadot**.

NELSON LUIZ PEREIRA É DIRETOR DE DEGUSTAÇÃO DA ABS-SP



Somados, são 796 pontos de pura excelência. Palavra de Robert Parker's Wine Advocate*.



Apprecie com moderação.

* Edição Junho/2007

Alguns dos melhores vinhos do mundo elaborados para você.

Importador exclusivo:
Hannover Vinhos

(51) 3343.1195 / 3337.3890 hannover@hannovervinhos.com.br www.hannovervinhos.com.br