

Degustação de todas as safras disponíveis do Iscay, da tradicional vinícola Trapiche, integrante da elite dos vinhos argentinos, desmente a crença generalizada de que, na Argentina, a safra não faz diferença



ISCAY, O RETRATO DE UM CASAMENTO ORIGINAL

por ARTHUR AZEVEDO

foto ILKA BEZERRA

Ilustração digital LUIZ CARLOS BIG

Em seu país de origem, a França, *Merlot* e *Malbec* têm papel bastante diferente. Enquanto a primeira faz parte do primeiro time da região de Bordeaux, chegando ao Olimpo na região do Pomerol, a segunda só desfruta de algum prestígio no sudoeste do país, em Cahors, onde é conhecida por *Cot*. Mas é justo lembrar que a *Malbec* também faz parte do chamado “Corte Bordalês”, junto com *Cabernet Sauvignon*, a própria *Merlot*, *Cabernet Franc* e *Petit Verdot*.

Na Argentina, no entanto, os papéis se invertem e a *Malbec* passa a ser a “prima donna”, dominando completamente o cenário. O **Iscay**, segundo seus criadores – os enólogos Michel Rolland e, inicialmente, Angel Mendoza (atualmente Daniel Py) –, nasceu com o objetivo de unir duas culturas, a francesa e a Argentina, e duas uvas; uma francesa (a *Merlot*) e outra assumidamente argentina, pelo menos por adoção, a *Malbec*. Aliás, **Iscay** significa “dois”, em quechua, língua original dos Incas que habitaram a Cordilheira dos Andes, até Cuyo, em Mendoza.



2002 FOI O GRANDE DESTAQUE, SEGUIDO PELO 1999

A equipe de Wine Style degustou as seis safras disponíveis do **Iscay**, de 1999 a 2004, importados pela Interfood, representante da Trapiche no Brasil. O **Iscay** é um corte de *Malbec* e *Merlot*, em partes iguais, com passagem por carvalho francês novo. Na degustação, ficaram evidentes algumas diferenças entre as safras, desmentindo um pouco a errônea idéia de que, na Argentina,

todas as safras são muito boas, havendo pouca variação de ano para ano. Quando se degusta um vinho com a mesma composição e com praticamente o mesmo tratamento em carvalho, fica mais fácil perceber a influência (óbvia) do clima. Assim, não foi surpresa o fato de o **Iscay 2002** ter sido a grande estrela da degustação, pois esta foi a melhor safra da Argentina, pelo menos nos últimos 20 anos. Complexo, instigante e muito sofisticado, o **Iscay 2002** pode se inscrever, com méritos, na galeria da fama dos vinhos argentinos. A cor aqui é rubi, com leve halo de evolução. Seu ponto alto é, sem dúvida, o perfil aromático, que exhibe frutas escuras perfeitamente maduras, especiarias, tabaco, chocolate, fino tostado e delicado toque floral. Aristocrático e expansivo na boca, tem equilíbrio impecável, taninos finíssimos, corpo na medida certa, sabor sutil e longa persistência.

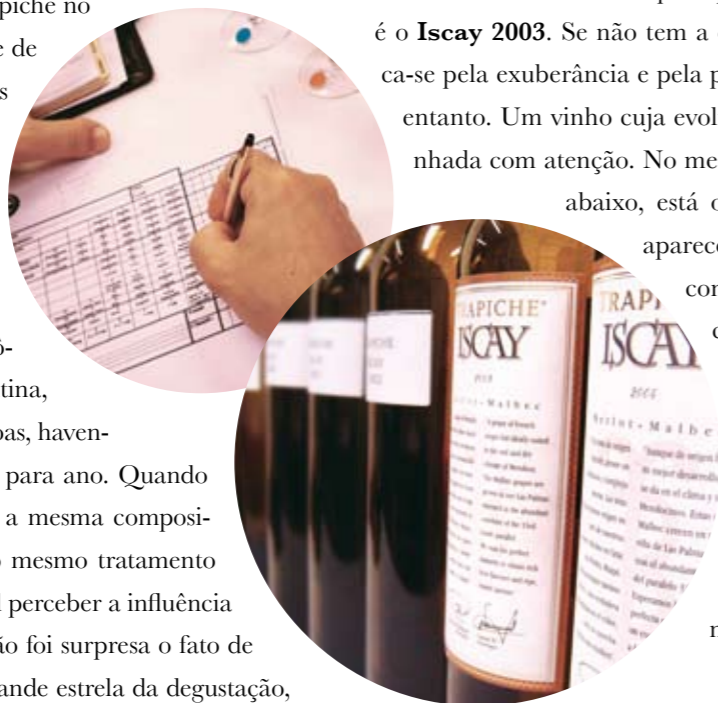
Foi seguido pelo **Iscay 1999**, outra safra muito boa, quase no nível de 2002. A situação deste vinho é um pouco diversa, pois já exhibe inequívocos sinais de ter atingido sua plena maturidade, fato comprovado pela complexidade aromática, a maior de todo o painel. Delicados aromas de licor de cacau, bala de cevada (este só detectado por quem já passou dos 40 anos), castanhas portuguesas, especiarias, couro e fino tostado. Quase sem sinais da fruta, que aparece

como pano de fundo. Macio, equilibrado e com taninos resolvidos, tem corpo e concentração médios, com retroolfato muito sutil. Para beber já.

O outro lado da moeda é mostrado pelos dois Iscays mais novos, o 2003 e o 2004, vinificados em estilo mais moderno (a mão de Daniel Py, que assina o vinho a partir da safra 2002 é bastante perceptível). O mais destacado é o **Iscay 2003**. Se não tem a elegância do 2002, destaca-se pela exuberância e pela potência, sem exageros no entanto. Um vinho cuja evolução merece ser acompanhada com atenção. No mesmo tom, mas um degrau abaixo, está o **2004**, em que o álcool aparece um pouco mais, assim como a discreta adstringência dos taninos não tão maduros. No final da fila estão o **2001** e **2000**, nessa ordem, refletindo os percalços das respectivas safras, mas, ainda assim, sem desmerecer o nome Iscay no rótulo.

Também chamou a atenção do grupo o fato de duas uvas reconhecidamente gentis terem dado origem a um vinho bem estruturado e com potencial médio de guarda. Outro fato que não passou despercebido foi o teor crescente de álcool – dos 13,8° no **Iscay 1999** aos 14,5° do **Iscay 2004**. Reflexo do aquecimento global e, provavelmente, de estar se colhendo as uvas cada vez mais tardiamente, mas também da tendência, liderada pelos produtores do Novo Mundo, de produzir vinhos com teores alcoólicos mais elevados. Por fim, o Iscay é a prova mais que evidente que, quando se usam boas práticas vinícolas, cortes de duas (ou mais) uvas, mesmo sendo pouco usuais, podem dar origem a vinhos originais e de alta classe.

ALÉM DO AUTOR, PARTICIPARAM DA DEGUSTAÇÃO: MÁRIO TELLES JR., JOSÉ LUIZ ALVIM BORGES, GUILHERME VELLOSO, NELSON LUIZ PEREIRA, CÉSAR PIGATTI, ANDRÉ LOGALDI, RUI ALVES E MARCELLO BORGES. AS OPINIÕES REFLETEM O CONSENSO DO GRUPO DE EDITORES DA WINE STYLE.



World Wine

Chile

Descubra a Diversidade do Terroir Chileno Almaviva, San Pedro, Bisquertt, Odfjell, Laroche e Calina

6 das principais viñas das melhores regiões produtoras do Chile estão na World Wine. Estas vinícolas produzem alguns dos vinhos mais desejados do mercado: Almaviva, Cabo de Hornos, 1865, Zeus, La Joya, Odfjell, Aliara, Punto Alto e Bravura.

Apreze com moderação



O melhor lugar do mundo (para quem gosta de Vinho).