

Vinhedo de Syrah
em Apalta, a maior
aposta da Ventisquero

COM VINHEDOS EM DIFERENTES
REGIÕES DO CHILE E SUPORTE
DO PODEROSO GRUPO AGROSUPER,
DO QUAL FAZ PARTE, A VENTISQUERO
JÁ OCUPA POSIÇÃO DESTACADA ENTRE
AS NOVAS VINÍCOLAS CHILENAS

por GUILHERME VELLOSO
fotos GUILHERME VELLOSO/DIVULGAÇÃO

TECNOLOGIA E TERROIR, A RECEITA DA VENTISQUERO

Fazer parte do grupo Agrosuper, o maior conglomerado agroindustrial do Chile, equivalente às brasileiras Sadia e Perdigão, tem suas vantagens para a Viña Ventisquero, embora ela seja a menor – e a menos importante em termos de faturamento – de suas operações. Além de trabalhar com derivados de frango, porco, peru e salmão, o Agrosuper é importante produtor de frutas, atividade que requer grandes extensões de terra. E muitas das áreas que adquiriu pensando nessa atividade também são propícias ao cultivo da vitivinífera. É o caso, por exemplo, do “Fundo” Patacón, perto de Lolol, no vale de Colchagua. A área total do Fundo (nome que, em espanhol, designa campo ou propriedade rural) compreende cerca de 300 hectares. Os primeiros 60 hectares estão plantados com ameixeiras. Dos 240 restantes, metade, aproximadamente, já está ocupada por vinhedos e 60 por um grande espelho d’água, usada para irrigação, como é comum no Chile. Patacón é um dos sete fundos em produção da

Ventisquero, em regiões nobres como o vale de Maipo, Casablanca, Colchagua e, mais recentemente, na cobiçada área de Apalta.

O grupo Agrosuper foi fundado pelo empresário Gonzalo Vial, 75 anos, seu presidente até hoje. O nome Ventisquero é praticamente sinônimo de glaciér – tecnicamente, é sua porção inicial, onde em geral há um lago. Por isso, duas das principais linhas da vinícola levam o nome dos dois glaciares mais conhecidos do Chile – Grey e Queulat. Os primeiros vinhedos foram plantados em 1998. A vinícola propriamente dita foi construída em 2000 e ficou pronta em 2001, a tempo de processar a primeira safra destinada à produção própria, pois, até então, as uvas eram vendidas para terceiros. A



350 tanques de aço inoxidável, de diferentes capacidades, são um dos recursos à disposição da equipe de cinco enólogos comandada por Tosso (na foto à direita com Duval)

Toda a produção da Ventisquero (1,2 milhão de garrafas em 2007) está concentrada nas instalações de Trinidad, uma das mais modernas da América Latina

exportação começou já em 2002 e vem crescendo ano a ano, mas vale registrar que, mesmo hoje, até 30% da produção, por determinação de Vial, é reservada ao mercado interno.

A Ventisquero dispõe hoje de 1.644 hectares de vinhedos em produção, dos quais 74% são plantados com variedades tintas e 26%, com brancas. Entre as primeiras, predomina a *Cabernet Sauvignon*, com mais da metade da área plantada, seguida por *Syrah*, *Merlot* e *Carmenère*. Também são cultivadas *Pinot Noir*, *Cabernet Franc*, *Sangiovese*, *Petit Verdot* e até a *Tintoreria*, a variedade nativa do Chile, equivalente à *Criolla*, na Argentina. Entre as brancas, *Chardonnay* e *Sauvignon Blanc* corresponde a 97% do total. O restante é ocupado por *Viognier*, *Gewürztraminer* e *Pinot Gris*. E há ensaios com *Riesling*, *Pinot Blanc* e *Sauvignon Gris*.

IRRIGAÇÃO É POR GOTEJAMENTO, COM MEDIÇÕES DIÁRIAS EM DOIS PONTOS DA RAIZ

O número de propriedades (e de variedades plantadas) e as diferenças climáticas entre elas é, obviamente, um grande trunfo à disposição dos enólogos da Ventisquero. De certa forma, ela pretende replicar, no Chile, o conceito francês de terroir. E, a julgar por seus vinhos, está tendo êxito na tentativa. Para citar um exemplo, os fundos de

Trinidad, na chamada zona costeira do vale de Maipo, e de Casablanca, não ficam muito distantes um do outro e ambos estão bem próximos do litoral (o primeiro a menos de 50 quilômetros em linha reta, o segundo a aproximadamente 30). Mas o gradiente de temperatura, a diferença entre máxima e mínima, chega a 15° em Trinidad e não passa de 12° em Casablanca, e essa diferença é um fator que tem grande influência sobre o período de maturação das uvas. A *Pinot Noir*, por exemplo, uma variedade que gosta de climas mais frios e que se beneficia de um período de maturação mais longo, só está plantada em Casablanca (há uma pequena área plantada, ainda em caráter experimental, também em Trinidad). Já o *Sauvignon Blanc* da Ventisquero é produzido exclusivamente com uvas de Casablanca, mas essa varietal também está plantada em Patacón, onde produz vinhos com maior mineralidade.

Outra vantagem de pertencer a um poderoso grupo econômico é ter acesso a tecnologia de ponta, tanto no campo como em suas instalações físicas. Todos os vinhedos da Ventisquero são mapeados por satélite, para medir o vigor das plantas. Um segundo mapeamento, em terra, mediu a condutividade eletromagnética, que indica maior ou menor presença de argila no terreno, parâmetro que ajuda a definir o tipo de plantio ideal segundo a variedade a ser cultivada. A irrigação é feita por gotejamento, com acompanhamento diário, usando um sistema desenvolvido na Austrália, que mede o nível de água em dois pontos das

raízes (a 60 e 90 centímetros). No caso das variedades brancas, a irrigação é suspensa uma semana antes da colheita; no caso das tintas, um mês antes, para aumentar a concentração de aromas e sabores nos frutos.

TERMÔMETROS LIGADOS POR FIBRA ÓTICA A UM COMPUTADOR CONTROLAM A TEMPERATURA DOS TANQUES

O sistema de cultivo mais empregado é o de espaldeira, simples ou dupla. Este último, desenvolvido na Nova Zelândia, já é usado por outras vinícolas chilenas (ver Wine Style nº 13). Mas o “parrón” (latada) também está presente em alguns vinhedos de *Sauvignon Blanc*, como os de Patacón. Para orientar o trabalho de campo, há “assessores de solo” (agrônomos) trabalhando em cada um dos “fundos”.

A presença da tecnologia é ainda mais visível nas instalações de vinificação, em Trinidad, onde fica a única unidade industrial da Ventisquero, considerada uma das mais modernas da América Latina. A construção que abriga os tanques utilizou painéis isolantes com pequenas clarabóias, de modo que a iluminação é natural e a temperatura interna constante (entre 15 e 17° no verão e em torno de 13° no inverno). Um sistema computadorizado indica, já no momento da chegada das uvas, o tanque para o qual serão direcionadas. Mesmo na época da colheita, quando são processados de 700 mil a 1 milhão de quilos por dia,

apenas quatro funcionários operam o sistema (no total, são menos de 25 na parte operacional e administrativa e 40 no campo, número que pode triplicar na época da colheita). Cada tanque está equipado com jaquetas de controle de temperatura, medida por termômetros ligados por fibra ótica ao computador central, que controla todo o processo. Se a temperatura cair ou subir acima do padrão estabelecido, o computador automaticamente aciona válvulas para esquentá-lo ou esfriá-lo com água.

Para o envelhecimento dos vinhos, são mais de quatro mil barricas de carvalho francês ou americano. A sala de barricas está equipada com sensores de temperatura e umidade ligados ao computador central, que pode disparar dispersores de água, se a umidade estiver abaixo do necessário, ou acionar o sistema de ar condicionado, se a temperatura subir. A Ventisquero não é certificada como vinícola orgânica, mas todos os resíduos industriais são reutilizados.

A produção total em 2007 será de 1,2 milhão de caixas de 12 garrafas, número que deve aumentar aproximadamente 25% em 2008. Como quantidade não garante qualidade, é no pequeno fundo de Apalta, o menor em superfície de vinhedos (65 hectares), que se concentra a maior aposta da empresa. É de lá que o experiente Felipe Tosso, enólogo-chefe da Ventisquero, comanda a equipe de cinco enólogos que trabalham com ele. O próprio Tosso destaca o fato que, embora os vinhedos de Apalta produzam apenas mil caixas de vinho por ano atualmente –

sua produção máxima estimada não deva ultrapassar três vezes esse número – é lá que passa 50% de seu tempo. O objetivo é fazer vinhos tão bons como os produzidos por vizinhos ilustres, como a Casa Lapostolle, que ali produz o cultuado Clos Apalta, e a Viña Montes, uma das vinícolas mais importantes do Chile. Aurélio Montes, um dos mais respeitados enólogos do Chile, criador de grandes vinhos (*ver matéria sobre o Montes Alpha M nessa mesma edição*), é consultor da Ventisquero.

A região de Apalta é reconhecida, entre outros aspectos, pelo nível de qualidade alcançado pela *Syrah*, a ponto de Tosso afirmar que esses vinhedos são como “um Guigal ou um Chapoutier no Rhône”. Assim, quando decidiu produzir um vinho premium à base de *Syrah*, em 2003, a Ventisquero, por indicação de Tosso, foi buscar um dos maiores especialistas do mundo nessa varietal, o enólogo John Duval. Na época, Duval se aposentara na Penfolds, na qual, por 19 anos, foi o enólogo responsável pelo Grange, considerado o melhor vinho australiano. Duval tornou-se sócio da Ventisquero no projeto que levou à elaboração do

Pangea, cuja primeira safra é a de 2004 (o nome lembra a época em que a Terra era constituída por um único continente). Para melhorar a já excelente qualidade das uvas usadas na produção do Pangea, Duval convocou um conterrâneo, o agrônomo Robb Gibson, especialista em mane-

jo de solo. Por orientação de Gibson, induziu-se um stress hídrico para diminuir o tamanho das raízes e, consequentemente, dos bagos de *Syrah*. No final, o peso médio das raízes foi reduzido de 250 para 130 gramas, o que resultou em maior concentração das uvas. Duval também participou da criação do mais novo vinho top da Ventisquero, o **Vértice**.

VERTICE, O NOVO PREMIUM DA VENTISQUERO

VEJA ABAIXO UMA SELEÇÃO DOS VINHOS MAIS INTERESSANTES, DE DIFERENTES PROCEDÊNCIAS (CASABLANCA, MAIPO, COLCHAGUA E APALTA), PROVADOS NA VISITA À VENTISQUERO:

SAUVIGNON BLANC QUEULAT 2007

Provado em amostra de tanque, mostra ótima tipicidade aromática (cítrico, “pipi de chat”, suor), excelente acidez e um toque mineral característico de *Casablanca*. É o vinho top dessa varietal.

VENTISQUERO GREY CABERNET SAUVIGNON 2005

Fruta madura (cereja e cassis), café, chocolate amargo e o toque mentolado típico do Maipo são a marca desse vinho. Mais elegante do que potente, ganhou com o aporte de 10% de *Carmenère* e 5% de *Syrah*.

VENTISQUERO GREY CARMENÈRE 2006

Quase violeta, lembra um Porto nos aromas de ameixas muito maduras. Em boca, mostra boa acidez e taninos finos.

VENTISQUERO QUEULAT PINOT NOIR 2006

Engarrafado em fins de agosto último. Morangos e framboesas dominam os aromas. Ótima acidez, taninos finos e álcool bem equilibrado (13,5%). A Ventisquero promete lançar um *Pinot Noir* premium da safra 2007.

PANGEA 2005

Nova safra do top da Ventisquero. Um vinho mais pronto que seu irmão mais velho, o 2004. Apresenta 95% *Syrah* com 5% de *Cabernet Sauvignon* (vinhedos de Apalta). Macio, gostoso, quase doce (fruta madura no ponto certo e 14,5% de álcool). Boa acidez e taninos muito finos. Ótimo!

VERTICE 2005

O mais novo fruto da parceria entre John Duval e Felipe Tosso. Um belo corte de *Carmenère* (55%), *Syrah* (41%) e *Cabernet Sauvignon* (4%) dos vinhedos de Apalta. 18 a 21 meses em barrica. Segundo Tosso, a base será sempre *Carmenère* e *Syrah*, com mais ou menos *CS*. Um vinho untuoso, macio, com um toque herbáceo muito elegante. Na boca é uma explosão de fruta madura. Não é muito potente, mas delicioso.

Vale a pena aguardar (estará no Brasil em 2008).

Nota: alguns vinhos e safras específicas podem não estar ainda disponíveis no Brasil.

do grupo Agrosuper, proprietário de terras na região.

GUILHERME VELLOSO, EDITOR-ASSOCIADO DE WINE STYLE, VISITOU A VENTISQUERO A CONVITE DA PRÓPRIA VINÍCOLA E DA CANTU, SUA IMPORTADORA NO BRASIL.

Tosso não descarta a possibilidade de que, no futuro, a Ventisquero venha a construir uma bodega em Apalta, como fez a Lapostolle especialmente para o Clos Apalta. Mas Apalta não é a única região do Chile que, pelas condições climáticas e de solo que oferece, poderia ser considerada como a expressão de um “terroir”. A pequena San Antonio, no vale de Leyda, junto ao oceano Pacífico, desfruta de status similar, sendo considerada excepcional para variedades como *Chardonnay*, *Sauvignon Blanc*, *Pinot Noir* e *Syrah*. Pelas limitações de espaço (hoje há menos de 300 hectares de vinhedos) e de água, não é fácil uma nova vinícola se implantar em San Antonio. A não ser que ela faça parte



Descubra o que o
Salton Reserva Ouro
tem de especial.

VINÍCOLA
SALTON
UMA GRANDE
DESCOBERTA.

Vinicola Salton
Bento Gonçalves/RS - Fone: (54) 2105.1000
São Paulo/SP - Fone: (11) 6959.3144