



A CARREIRA DO ENÓLOGO AUSTRALIANO **JOHN DUVAL**, 58, PODE SER DIVIDIDA EM DUAS FASES: AG E DG. O "G", NO CASO, VEM DE **GRANGE**, VINHO-ÍCONE DA MODERNA ENOLOGIA DO PAÍS. O GRANGE FOI CRIADO, QUASE ÀS ESCONDIDAS, NO INÍCIO DOS ANOS 50, PELO ENTÃO ENÓLOGO-CHEFE DA PENFOLDS, **MAX SCHUBERT**, COM O NOME DE **GRANGE HERMITAGE**. MAIS TARDE, POR EXIGÊNCIA DA FRANÇA, O HERMITAGE FOI CORTADO. JOHN DUVAL TRABALHOU 28 ANOS NA PENFOLDS, SENDO QUE 16 DELES (DE 1986 A 2002) COMO SEU ENÓLOGO-CHEFE. UM ANO DEPOIS DE SAIR DA PENFOLDS, DUVAL LANÇOU SUA PRÓPRIA LINHA DE VINHOS PRODUZIDA DE FORMA ARTESANAL NO VALE DE BAROSSA. É LÁ QUE ELE MORA COM A ESPOSA, PROFESSORA, E OS TRÊS FILHOS, NENHUM DELES ENÓLOGO. A PRODUÇÃO ATUAL NÃO CHEGA A SEIS MIL CAIXAS. ALÉM DE FAZER SEUS PRÓPRIOS VINHOS, JOHN É CONSULTOR DE ALGUNS PROJETOS. UM DELES É O LONG SHADOWS, NO ESTADO DE WASHINGTON, EUA, EM QUE ENÓLOGOS DE DIFERENTES PAÍSES FAZEM VINHOS COM A UVA DE SUA ESPECIALIDADE. NO CHILE, JOHN FOI CONVIDADO PARA TRABALHAR NOS VINHEDOS DA VENTISQUERO EM APALTA, REGIÃO ONDE A *SHIRAZ* SE ADAPTOU MUITO BEM. DE SUA COLABORAÇÃO COM FELIPE TOSSO, ENÓLOGO-CHEFE DA VENTISQUERO, NASCERAM O **PANGEA**, VINHO TOP DA VINÍCOLA E UM DOS MELHORES FEITOS COM ESSA CASTA NO CHILE, E O **VERTICE**, UM CORTE DE *CARMENÈRE* E *SYRAH*. NA VOLTA DE SUA MAIS RECENTE VIAGEM AO CHILE, DUVAL VEIO AO BRASIL PARA O LANÇAMENTO DO **HERÚ 2007**, NOVO *PINOT NOIR* PREMIUM DA VENTISQUERO, PRODUZIDO EM MINÚSCULA QUANTIDADE (300 CAIXAS) COM UVAS DE CASABLANCA. E CONCEDEU ESSA ENTREVISTA A WINE STYLE.

do grange ao pangea

Um dos mais renomados enólogos australianos, John Duval explicou a Wine Style porque gosta de uvas (e cortes) do Rhône, porque não faz um vinho branco e como anda o projeto da Ventisquero, em Apalta no Chile, do qual é consultor

por GUILHERME VELLOSO

WS – Na sua opinião, o que tornou o Grange um vinho tão importante?

JOHN DUVAL – Primeiro, ele não era cópia de outro grande vinho do mundo. É exclusivamente australiano. E também a combinação de um vinhedo fantástico com a visão de um brilhante enólogo, Max Schubert. Ele foi o primeiro a usar barricas novas (de carvalho) com *Shiraz* de velhas vinhas, muito estruturado e cheio de sabores. O **Grange 1953** ainda é um vinho magnífico.

WS – O primeiro vinho da John Duval Wines, o Plexus, é um corte de uvas típicas do Rhône: Shiraz, Grenache e Mourvedre. Isso mostra sua admiração por essa região ou é mera coincidência?

JD – Amo os vinhos do Rhône. Mas é interessante notar, quando se fala em Velho Mundo e Novo Mundo, que o vale de Barossa tem os vinhedos mais antigos do mundo de *Shiraz/Syrah* e de *Cabernet Sauvignon*. E tem vinhas muito antigas de *Grenache* e *Mourvedre*, com aproximadamente 100 anos

de idade. Ou seja, em Barossa, fazemos vinhos com essas variedades há mais de 100 anos. Quando ainda estava na Penfolds, criei alguns vinhos novos e um deles foi um blend de *Shiraz*, *Grenache* e *Mourvedre*. Assim, foi natural que, quando saí da Penfolds e comecei a fazer meus próprios vinhos, me inclinasse por esse estilo.

WS – O sr. mencionou Velho Mundo e Novo Mundo. Muita gente pensa que os vinhos do Velho Mundo estão cada vez mais parecidos com os do Novo Mundo e vice-versa; e que, por isso, a diferença entre os dois já não é tão óbvia. O sr. concorda?

JD – Penso que provavelmente tem alguma verdade nisso. Em parte pelas influências climáticas, pelo aquecimento global, que está resultando em maior maturidade natural das uvas no Velho Mundo; em parte porque, no Novo Mundo, está se buscando um pouco mais de elegância nos vinhos. É o que eu mesmo procuro nos vinhos que faço. Claro que tem muita gente que gosta de vinhos muito estruturados e com mais álcool, especialmente nos Estados Unidos e em outras partes do mundo, mas, quando se tem vinhedos tão extraordinários e antigos como os nossos, é melhor fazê-los se expressar num estilo mais vibrante, fresco e elegante.

WS – Como o sr. vê a questão do grau alcoólico de muitos vinhos do Novo Mundo?

JD – Fundamentalmente, é uma questão de equilíbrio. É possível ter vinhos equilibrados mesmo com um pouco de álcool a mais. Pessoalmente, procuro fazer vinhos com um pouco menos de álcool, mas tem que haver diferentes interpretações. Provavelmente você já ouviu a história de que se derem as mesmas uvas para 60 enólogos diferentes, teremos 60 vinhos diferentes.

WS – Mas o sr. acha que o consumidor está preocupado com a questão do álcool?

JD – Acho que há uma consciência geral a esse respeito.

WS – Como o sr. é um especialista nessa uva, fale um pouco sobre as diferentes expressões da Shiraz/ Syrah.

JD – É só ver como a *Shiraz* se expressa nos vinhedos



Duval e Tosso nos vinhedos de Apalta

da Ventisquero, em Apalta, no Pangea, por exemplo, em oposição a vinhos das áreas mais frias de Casablanca e Leyda. São expressões distintas da mesma uva.

WS – E nos EUA, já que o sr. também faz um vinho no estado de Washington?

JD – Faço e me divirto bastante fazendo! O solo e o clima são completamente diferentes. Chove pouco, apenas 250mm anuais. Há grandes diferenças de temperatura entre o dia e a noite e invernos muito

frios. Os solos são sedimentares e muito jovens se comparados aos de Barossa, onde há terrenos com 200 milhões de anos de idade. Assim, estamos falando de significativas diferenças geológicas.

WS – O que o atraiu em fazer vinhos nos EUA e no Chile?

JD – Quando saí da Penfolds, se ficasse apenas em Barossa, fazendo meus próprios vinhos, seria

muito pouco. Exporto meus vinhos e preciso viajar para divulgá-los. Assim, quando surgiram projetos interessantes, como o da Ventisquero e o da Long Shadows, pensei que seriam estimulantes e desafiadores. Mas não quero ser um consultor profissional que passa o tempo todo num avião.

WS – Porque o sr. não faz um vinho branco? Não gosta deles?

JD – Você deve ter conversado com a minha esposa (risos). Em casa, nunca falta vinho tinto, mas às vezes

falta vinho branco e ela sempre me diz que temos que fazer um branco. Quando saí da Penfolds, queria ter um projeto relativamente simples. Fazer vinhos com foco na *Shiraz* e em blends de *Shiraz* era o esperado. Mas gostaria de fazer um branco.

WS – E o que faria?

JD – Provavelmente um blend, como o **Plexus**. Um blend de *Marsanne*, *Roussanne*, *Viognier*, ou algo parecido.

WS – O sr. prefere fazer vinhos de corte ou monovarietais?

JD – Provavelmente ambos. O **Plexus** é um blend; o **Entity** é 100% *Shiraz*; e o **Eligo**, em sua primeira safra, tem uma pequena porcentagem de *Cabernet Sauvignon* como componente estrutural.

WS – Há algo novo que você e o Felipe estejam fazendo na Ventisquero?

JD – O mais interessante é que temos a possibilidade de plantar mais vinhedos em Apalta. Ainda é cedo para afirmar, mas acho que alguma coisa na linha do Rhône. Concordamos que variedades como *Grenache* e *Mourvedre* se dariam bem lá.

WS – Tem experiências com essas variedades em Apalta?

FELIPE TOSSO entra na conversa e responde – Sim. Plantamos nas encostas, quase nas montanhas. E, nos novos solos que vimos, faz muito sentido plantar outras variedades do Rhône, como *Grenache* e *Mourvedre*. Talvez até um pouco de *Carignan* nos solos mais rochosos, como se faz no Priorato (Espanha). O que estamos trabalhando com John é o conceito de “Apalta estate”, porque Apalta tem uma grande diversidade de solos.

Os vinhos da Ventisquero são importados pela Cantu (www.cantu.com.br). Os vinhos de John Duval são importados pela KMM (www.kmmvinhos.com.br).

GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR