

Jura

o paraíso dos vinhos
exóticos na França

A POUCA CONHECIDA
REGIÃO DE JURA, NA FRANÇA,
É FONTE DE VINHOS COM
ESTILOS E SABORES ÚNICOS.
WINE STYLE ESTEVE LÁ
E CONTA ALGUNS
DE SEUS SEGREDOS

por MARIO TELLES JR.
fotos AUTOR/FERNANDO BASILE

montagem digital LUIZ CARLOS BIG

Algumas regiões vinícolas no mundo, mesmo produzindo vinhos famosos e admirados por enófilos mais informados, continuam absolutamente desconhecidas

do grande público. Em geral, esses vinhos são produzidos com uvas pouco comuns, ou de cultivo muito localizado, e tendem a ser negligenciados, seja pela dificuldade de ser encontrados fora da origem, seja pelo puro e simples desco-

nhecimento de sua existência. A região do Jura, no leste da França, com seu famoso e exótico **vin jaune**, feito com a uva *Savagnin*, é um exemplo típico. Mas, como um grupo da Associação Brasileira de Sommeliers de São Paulo - ABS-SP) pôde constatar em recente visita à pequena vila de Château Chalon, no coração do Jura, não faltam razões para justificar uma ida até lá, a começar por sua importância na história enológica do país. Em 1936 e 1937, o Jura foi uma das primeiras regiões da França a ter áreas de produção classificadas como AOC (denominação de origem controlada), com o surgimento das designações Arbois AOC, Château Chalon AOC, Etoile AOC e Côtes du Jura AOC, às quais vieram se juntar outras duas designações de estilo, a saber, Macvin du Jura (1991) e Cremant du Jura (1995). Destes últimos, o

Macvin nem pode ser considerado vinho, por não haver fermentação, apenas mosto fortificado com álcool; já o **Cremant** é um espumante delicioso e muito frutado.

EM ARBOIS, PASTEUR INICIOU SEUS ESTUDOS SOBRE O VINHO

Uma curiosidade envolve um dos nomes mais conhecidos da ciência, a quem o vinho deve muito de sua história. Estamos nos referindo a Louis Pasteur, nascido na região. No final do século 19, foi em Arbois, no Jura, que ele desenvolveu seus famosos experimentos sobre a transformação



de suco de uva em vinho, e de vinho em vinagre. Provavelmente, Pasteur deve ter ficado intrigado com o desenvolvimento do véu que recobria o **vin jaune** do Jura, que leva esse nome pela cor amarela que



adquire, fruto da oxidação lenta e gradual.

Muito conhecida na antiguidade e já citadas por Plínio, há mais de 2.000 anos, as vinhas no Jura foram devastadas pela *Phylloxera* no final do século 19 e na segunda metade do século 20. Por volta de 1960, a área plantada era ínfima quando comparada com os quase 20.000 hectares existentes antes da praga. Aliás, atribue-se a Alexis Millardet, enólogo da região que trabalhou com Pasteur, o implante de mudas de uvas europeias sobre raízes de uvas americanas, que foi a solução para o problema da *Phylloxera*. Millardet também foi o criador da “calda bordalesa”, tratamento muito popular para certas doenças da vinha.

SAVAGNIN É A ESTRELA EM CHATEAU CHALON

Mesmo não sendo a única uva cultivada e permitida na região, a *Savagnin* é a principal estrela do Jura. Sua melhor expressão se encontra na denominação de origem controlada Château Chalon, considerada

uma das mais rigorosas da França, com extremo zelo pela qualidade do vinho produzido. Em Château Chalon AOC se produz exclusivamente **vin jaune**, a partir da uva *Savagnin*. Originária da *Traminer* ou *Gewürz-*

traminer, a *Savagnin* é colhida tardiamente, em alguns anos até em novembro; depois, é vinificada e mantida em barricas que, propositalmente, não são totalmente preenchidas, por pelo menos 75 meses. Assim, o vinho sofre uma oxidação controlada, pela presença do véu de leveduras que se forma em sua superfície, num processo muito semelhante ao que ocorre na produção de alguns estilos de Jerez, na Espanha.

A área de cultivo das uvas para a produção de Château Chalon é de apenas 50 hectares em 212 parcelas, que sempre serão as últimas da região a ser colhidas. O vinho resultante é habitualmente rico e encorpado, com aromas de nozes tostadas com macieira e acidez deliciosas como constatamos no **Château Chalon 2000**, do produtor Baud, por nós degustado. Ele se revelou um surpreendente acompanhamento para os ricos e untuosos pratos locais como a “Poule au Vin Jaune”, a “omelette aux morilles” ou o

Principal estrela do Jura, a uva *Savagnin* tem sua melhor expressão no Château Chalon AOC que origina exclusivamente o *vin jaune*



Pouco conhecida, a região do Jura, no leste da França, tem grande valor enológico. Além de ser uma das primeiras regiões do país a ter áreas classificadas como AOC (denominação de origem controlada), é do Jura o famoso e exótico **vin jaune**, empregado, inclusive, na culinária regional

Para produzir o **vin jaune**, a Savagnin é vinificada e mantida em barricas que, propositalmente, não são totalmente preenchidas. Forma-se um véu de leveduras sobre a superfície que provoca processo de oxidação semelhante ao do Jerez



raro e proibido “Ortolan” pequena ave selvagem que se come inteira e que apresenta teor de gordura capaz de fazer o foie gras parecer um prato dietético.

Num outro grau de complexidade estava o **Château Chalon Reserve Catherine de Rye 1995** do produtor Henry Maire, que revelou aromas de curry e especiarias, muito mais redondo e untuoso, com sua acidez mais domada pelo tempo, um verdadeiro vinho de meditação

VIN DE PAILLE, UM BRANCO DOCE MUITO ESPECIAL

Nas outras denominações de origem, tais como Arbois, Etoile e Côtes do Jura são encontrados vinhos de diferentes estilos, produzidos com uvas brancas e tintas, incluindo a *Chardonnay* e as tintas *Poulsard*, *Pinot Noir* e *Trousseau*, que também são utilizadas para a produção de vinhos rosados.

Um vinho adorável é o **Vin de Paille**, um branco doce produzido com uvas passificadas em esteiras de palha. Dessa forma são obtidos 15 a 18 litros de mosto muito rico em açúcar para cada 100kg de uvas que, depois de lenta fermentação, resulta num vinho com 14,5 a 17° de álcool e até 300g/l de açúcar residual.

Em termos de tintos, duas uvas merecem citação, a *Poulsard* e a *Trousseau*. A *Poulsard*, ou *Ploussard* como é muitas vezes conhecida, é uma uva tinta com pele fina e muito pouco pigmento, que mesmo se vinificada em tinto vai produzir um vinho muito claro, quase um rosado, conhecido no local como “corail”. São vinhos delicados e que devem ser consumidos jovens. Já a *Trousseau* dá origem a vinhos com mais estrutura e capacidade de guarda, embora com certa rusticidade de taninos, que combina bem com o estilo da culinária local.



MARIO@WINESTYLE.COM.BR

Decanter e a nova Caliterra.

Dê asas à sua degustação.



BEBA COM MODERAÇÃO.

Equilíbrio, consistência, notas modernas e irresistivelmente agradáveis alcançadas somente pelos melhores vinhos de um país. Que conquistou o mundo. A concisão do mais puro *terroir* chileno está de volta em nova fase. Caliterra, a Decanter apresenta o Chile em toda sua qualidade.



(11) 3969 4949 • (47) 3326 0111
www.decanter.com.br

• São Paulo • Belo Horizonte • Santos • Campinas • Curitiba • Balneário Camboriú • Jaraguá do Sul
(11) 3073-0500 (31) 3287-3618 (13) 2104-7555 (19) 3255-4377 (41) 3039-2333 (47) 3360-0206 (47) 3370-0220



A nova força do Chile