

**NOS ANOS 50,
UM CERTO PABLO
GRAMONA PRODUZIU
ESPUMANTES EM JUNDIAÍ,
SÃO PAULO. AGORA,
O NOME GRAMONA ESTÁ
DE VOLTA AO BRASIL,
COMO UMA DAS MARCAS
DE CAVAS, O TÍPICO
ESPUMANTE ESPANHOL,
MAIS CONCEITUADAS
EM SEU PAÍS**

O RETORNO DA GRAMONA

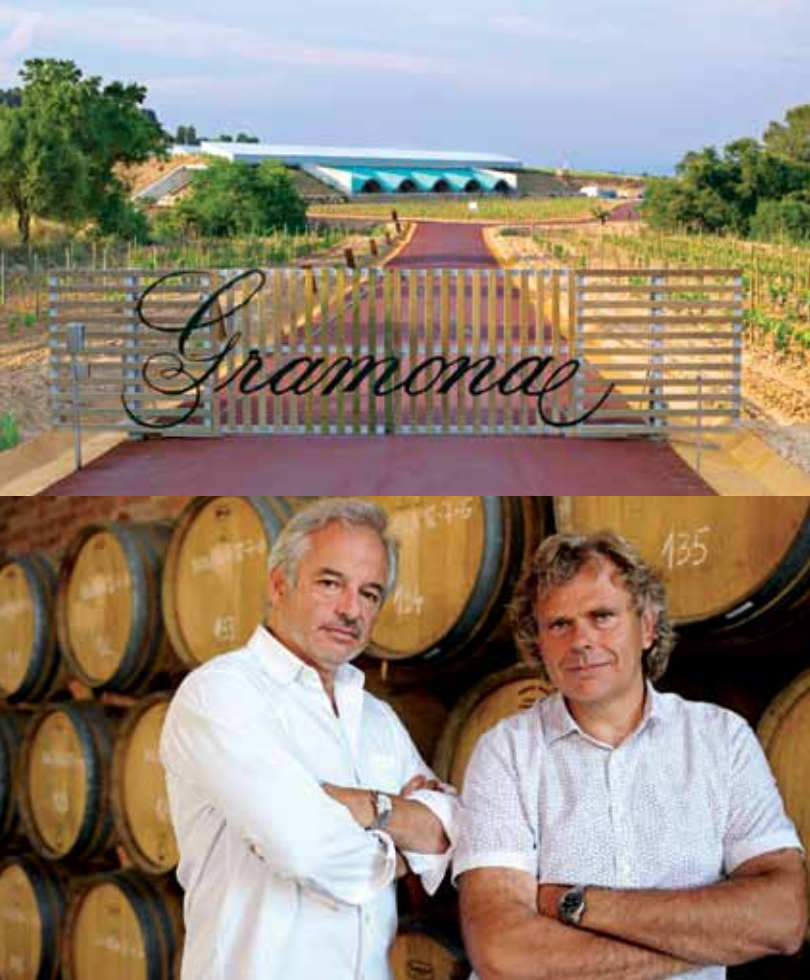
por ARTHUR AZEVEDO fotos ILKA BEZERRA/DIVULGAÇÃO

Na década de 50, um espanhol aventureiro chegou ao Brasil, mais precisamente a Jundiaí, no estado de São Paulo. E lá começou a produzir um espumante, com uvas locais, mas seguindo a tradição da família, iniciada ainda no século 19, no coração da Catalunha. Pablo Gramona ficou muito conhecido na região e, por muitos anos, o “Gramon”, o espumante que fazia, era muito popular entre os apreciadores desse estilo de vinho.

Mais de 50 anos depois, o nome Gramona está de volta ao Brasil. Agora como uma das marcas de cavas mais conceituadas da Espanha, sinônimo de espumante de altíssima qualidade. Não faz muito tempo que os brasileiros aprenderam a apreciar a cava. O espumante espanhol é produ-

zido, em sua maioria, na Catalunha, mais precisamente na região em torno da pacata cidade de San Sadurní d’Anoia, de onde saem quase 80% de todas as cavas espanholas. Produzidas em diferentes estilos – das mais jovens e frescas até as mais sérias e complexas – as cavas encontraram na gastronomia brasileira terreno fértil para a combinação mais que perfeita com peixes e frutos do mar, além de serem boa opção, inclusive em preço, para os momentos de descontração e lazer. As cavas produzidas pela Gramona se enquadram em ambos os estilos, como Wine Style pôde comprovar na visita que fez às propriedades da empresa e na degustação de seus vinhos (ver box), em San Sadurní d’Anoia, em novembro último.





A fachada da vinícola (foto de cima) e os irmãos Xavier e Jaume, a quinta geração da família, que hoje comandam a empresa. No centro, placa no vinhedo. Na página ao lado, o trabalho artesanal de experientes profissionais e as garrafas com rolhas de cortiça e grampos de aço

XARE.LO FAZ A DIFERENÇA

Com longa tradição no mercado, a Gramona, hoje na quinta geração da família, tem no comando os irmãos Jaume e Xavier Gramona. Mas a política da empresa permanece a mesma: produzir somente cavas de alta qualidade, com longo tempo de envelhecimento em contato com as leveduras. Esse tempo varia de 18 meses (o dobro do mínimo exigido pela legislação), para as cavas mais jovens, até incríveis 10 anos, para as de alta estirpe e produção limitada. Os longos períodos de contato com as leveduras exigem cuidados extremos na elaboração dos vinhos e técnicas manuais semelhantes às que são usadas pelas melhores casas de Champagne.

Do ponto de vista de viticultura, a Gramona possui cerca de 40 hectares de terras distribuídas por diferentes terroirs da Catalunha, a saber: La Plana, Mas Escorpi, El Serralet, Font Jui e Solana. O destaque é a extensa área plantada com a interessante uva *Xarel.lo*, cultivada há mais de um século pela família, que

propicia o aporte de sofisticados aromas e sabores, além de intenso frescor às cavas. A Gramona também usa a *Xarel.lo* na produção de um complexo e elegante vinho branco tranquilo monovarietal.

ANTIGAS INSTALAÇÕES DATAM DE 1881

Um pé no passado e outro no futuro é a filosofia da Gramona. Tanto que a empresa preservou suas antigas instalações, datadas de 1881 e situadas no coração de San Sadurní, testemunho vivo das tradições da família Gramona Battle. E conserva o nome da matriarca Pilar Battle na antiga adega. Ao mesmo tempo, desde 2001, as cavas são elaboradas numa das mais modernas e bem equipadas vinícolas da região, com todo o instrumental tecnológico para a produção de vinhos em conformidade com a filosofia da empresa.

Os vinhos-base são elaborados em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura e todo o processo é acompanhado pela equipe enológica,

sob o comando de Jaume Gramona, que, entre outros títulos, é professor titular de vinhos espumantes na conceituada Universidade de Rovira y Virgili, na Tarragona. Pesquisador incansável, Jaume é profundo conhecedor de todos os segredos que envolvem a produção de espumantes com elevado grau de complexidade e sofisticação.

RECEITA DO LICOR DE EXPEDIÇÃO PASSA DE PAI PARA FILHO

Um dos segredos mais bem guardados da família Gramona, fonte das mais variadas teorias, é o Licor de Expedição. O LE é aquele toque final que os melhores espumantes do mundo recebem, com a finalidade de acertar o teor final de açúcar e completar o nível da garrafa, compensando as perdas ocorridas durante o processo de retirada das leveduras.

Esse famoso, e precioso néctar é produzido numa solera muito antiga, onde já trabalharam cinco gerações da família. A Solera consiste em colocar

barricas empilhadas e passar o vinho (ou destilado) nelas armazenado de uma fila para a que vem imediatamente abaixo, em determinados períodos de tempo. O objetivo é propiciar um complexo amadurecimento do vinho ou destilado que esteja armazenado. É o processo clássico de produção dos vinhos de Jerez. O vinho a ser utilizado é sempre retirado da barrica mais próxima do solo (daí o nome “Solera”), completando-se o nível com vinhos (ou destilado) das barricas colocadas nos níveis superiores (as chamadas “Criadeiras”). No caso da Gramona, o conteúdo das barricas é altamente secreto (sabe-se que existem Jerez, Brandys e outros vinhos) e somente o mais antigo membro da família conhece a receita. Atualmente, o detentor (e guardião) do segredo é o pai de Jaume. Segundo ele, ainda não é chegado o momento de revelar o segredo para o filho...

Outra particularidade da Gramona consiste em utilizar rolhas de cortiça e grampos de aço para o fechamento das garrafas de todas as cavas que irão

ALÉM DE CAVAS, VINHOS TRANQUILOS, INCLUSIVE DOCES

WINE STYLE TEVE O PRIVILÉGIO DE DEGUSTAR AS CAVAS E ALGUNS VINHOS ESPECIAIS DA GRAMONA, NA ANTIGA ADEGA DE SAN SADURNÍ, NA COMPANHIA DE ANA LIDON LOPEZ, ENÓLOGA E DIRETORA DE EXPORTAÇÃO DA GRAMONA

GRAMONA IMPERIAL GRAN RESERVA 2005 é a cava de maior volume de produção, cerca de 30.000 garrafas por ano, é um corte de *Xarel.lo* (50%), *Macabeo* (40%) e *Chardonnay* (10%), que passa quatro anos de contato com as leveduras. Visual perfeito, exibindo cor amarelo-palha claro, com perlage impecável. Aromas delicados de frutas secas, com notas florais, baunilha e leve tostado. Na boca, frescor, equilíbrio, espuma consistente, sabor concentrado, longa persistência e final focado. Muito elegante e de grande fineza **GRAMONA III LUSTROS GRAN RESERVA 2003**, “o irmão mais velho da família, austero e sofisticado”, é um espumante produzido com *Xarel.lo* (70%) e *Macabeu* (30%), com seis anos de contato com as leveduras. Aqui o “estilo Gramona” fica evidente. As leveduras dominam a paleta olfativa, com notas de brioche muito evidentes e fino tostado, mescladas a frutas secas como amêndoas e avelãs. Intenso na boca, é muito macio, com acidez bem sustentada, bom corpo, sabores complexos e longa persistência. Um espumante que caberia bem

no figurino de um grande vinho de Champagne. **GRAMONA GRAN RESERVA CELLER BATTLE 2001** é uma cava de exceção, produzida apenas nos grandes anos, com as uvas *Xarel.lo* (70%) e *Macabeo* (30%), com oito anos de contato com as leveduras. Aqui as uvas são provenientes dos melhores vinhedos da Gramona e a cava é a quintessência do que de melhor se produz na região. Visual perfeito, com perlage constituída por bolhas minúsculas, numerosas e persistentes. Intensos aromas de frutas secas, especiarias, brioche, tostado elegante e notas amanteigadas. Expansivo na boca, tem espuma consistente, destacado equilíbrio, sabores deliciosos e concentrados, longa persistência e retro-olfato complexo. Também foram degustados o **GRAMONA ARGENT ROSÉ BRUT GRAN RESERVA 2006**, um espumante rosado de ótima qualidade, muito aromático e com intensas notas de frutas vermelhas e floral, acidez agradável e longa persistência; o **GRAMONA ALLEGRO BRUT RESERVA**, o mais jovem da família, desprezioso e focado na fruta; e o ótimo e

agradável **GRAMONA ROSADO PINOT NOIR BRUT RESERVA**, delicado, com ótimos sabores de framboesas e cerejas, boa acidez. Na linha dos vinhos tranquilos, destaque para o excepcional **GRAMONA FONT JUI XARELLO 2005**, um vinho branco muito interessante, com aromas de frutas maduras (cítricos e abacaxi maduro), toques amanteigados e de baunilha, leve tostado e especiarias. Complexo e sofisticado na boca, tem acidez e álcool equilibrados, ótima concentração, longa persistência e agradável retro-olfato. Ótimo representante da uva mais emblemática do Penedés. A Gramona faz, ainda, deliciosos vinhos doces, os **VI DE GEL** – ou vinhos do gelo, produzidos em duas versões: um puro *Gewürztraminer* (2008) e um *Riesling Muscat* (2008), pela técnica de colheita tardia, seguida de congelamento parcial do mosto, com crioextração em câmara fria, num processo que exige perfeito domínio das técnicas enológicas. Ambos são surpreendentes e deliciosos, com notável tipicidade de suas respectivas variedades. Vale a pena conhecê-los.

permanecer em contato com as leveduras por mais de quatro anos. Como se sabe, a segunda fermentação das cavas se dá nas garrafas, que habitualmente são fechadas com prosaicas tampinhas de cerveja (as chamadas “crown caps”). A semelhança dos grandes produtores de Champagne, como Krug e Bollinger, a Gramona prefere o uso de tampas de cortiça para as garrafas, garantindo a perfeita vedação nas cavas que passarão por longa “crianza”. Consequência direta dessa prática é a remuage (realizada em pupitres de madeira e concreto) e o dégorgement manual. São as delicadas tarefas de girar periodicamente as garrafas armazenadas e de, no momento certo, coletar e retirar os sedimentos nela acumulados. Ambas são feitas de modo artesanal, por experientes profissionais, que retiram os sedimentos de 1.000 garrafas por dia. Nas cavas mais simples, todo esse processamento é mecanizado.

As cavas Gramona estão sendo importadas para o Brasil pela Casa Flora (www.casaflora.com.br)/Porto a Porto (www.portoaporto.com.br).

ARTHUR@WINESTYLE.COM.BR

Os Vinhos Finos de Altitude têm o apoio do SEBRAE/SC, Universidade Federal de Santa Catarina e Governo do Estado de Santa Catarina. **Aprecie com moderação.**

*É tanta inspiração
em cada garrafa
que os nossos rótulos
deveriam ser escritos
por um poeta.*

*Pericó
é Vinho Fino de
Altitude.
www.vinicolaperico.com.br
+55 49 3233.1100*

*Escolha a companhia de um Pericó
ou de um vinho que integra o reservado e seletivo
grupo da Acavitis - Associação Catarinense
dos Produtores de Vinhos Finos de Altitude.
Eles estão no topo dos melhores da América do Sul.
Agora a qualidade faz a tradição.*


ACAVITIS
Sinta-se no topo.
www.acavitis.com.br
+55 49 3233.3870