

DEGUSTANDO OURO LÍQUIDO

MAIS ESPERADA ATRAÇÃO DA VINOBLE 2010,
A VERTICAL DE CHÂTEAU D'YQUEM, CONDUZIDA PELA CHEF DE CAVE
DO PRÓPRIO, SANDRINE GARBAY, E POR PANCHO CAMPO, MASTER OF WINE,
FOI UM PRIVILÉGIO PARA POUCOS, ENTRE OS QUAIS A WINE STYLE

por ARTHUR AZEVEDO

fotos ARTHUR AZEVEDO/MARCELO DONATELLI



O cenário não podia ser mais inusitado e mais adequado: o interior da antiga mesquita do Alcázar de Jerez, construção que data do século 12, a única remanescente das dezoito mesquitas que existiam quando a cidade estava sob o domínio muçulmano.

Desde as primeiras horas do dia, reinava no ambiente da Vinoble 2010, feira de vinhos doces e fortificados que se realiza em Jerez, uma grande expectativa para o que iria acontecer na mesquita, na verdade o momento culminante do evento.

Isso porque o cultuado Chateau d'Yquem, o mais famoso vinho doce do mundo, produzido na França, mais precisamente na região de Sauternes, seria apresentado na mesquita em degustação vertical, ou seja, em várias safras distintas, por duas grandes personalidades do mundo do vinho: Sandrine Garbay e Pancho Campo. Sandrine é a enóloga responsável pela produção do Yquem há 16 anos e Pancho, o único espanhol a ter o cobiçado título de Master of Wine. Ambos são profundos conhecedores do assunto e certamente teriam muita coisa para contar





Pancho Campo (MW) desvenda os segredos do **Yquem**, sob o olhar atento de Sandrine Garbay, chef de cave do Château. Durante a degustação, as mudanças na vinificação do **Yquem** foram reveladas por Sandrine para um pequeno grupo de privilegiados

sobre esse vinho mítico, objeto de desejo de todos os apreciadores de grandes vinhos.

O **Château d'Yquem** é um vinho naturalmente doce, produzido com uvas acometidas pelo fungo *Botrytis cinerea* que, em determinadas condições climáticas, dá origem a um fenômeno conhecido como “podridão nobre”. A infecção pelo fungo faz com que, entre outras alterações mais complexas (ver artigo sobre a *Botrytis* na WS 02), a uva sofra uma sensível perda de água, concentrando açúcar e ácido, o que acaba permitindo a elaboração de um vinho de características únicas e imensa longevidade, podendo manter-se vivo por mais de 100 anos.

QUATRO SOLOS DISTINTOS, UM DOS SEGREDOS

Motivada pelo imenso interesse do público, Sandrine contou vários segredos do terroir e da elaboração do **Yquem**, para delírio da plateia, composta quase que exclusivamente por jornalistas especializados de todo o mundo, juntamente com os Masters of Wine presentes na Vinoble. Começou ressaltando o microclima da região, influenciado por dois rios, o Ciron e o Garonne, que possuem temperaturas diferentes e pelas florestas vizinhas, que propiciam a umidade adequada para o desenvolvimento da *Botrytis*. Um detalhe interessante é que os vinhedos do **Yquem**

estão situados no ponto mais alto de Sauternes, a 85 metros de altitude, e são os que menos umidade recebem em toda a região demarcada. No **Yquem**, a neblina desaparece mais cedo, a insolação é perfeita e as uvas secam melhor do que em qualquer outra propriedade de Sauternes. Nesta região, o sol e os ventos secam as uvas antes que nos outros vinhedos e as uvas têm naturalmente melhor concentração.

Outro fator importante é que, por se estender por uma grande área – cerca de 100 hectares –, os vinhedos estão plantados em nada menos do que quatro tipos de solo: argila e pedregulho na parte mais alta da propriedade, perto do Château; argila pura ao norte; calcário e argila a leste; e argilo-arenoso ao sul. Assim, em grandes safras, os quatro solos dão mais complexidade ao vinho e, nas safras não tão favoráveis, a consistência e a qualidade estão garantidas. Nos anos muito quentes, como 2003, os frios solos de argila propiciam frescor aos vinhos; nos anos mais frios, o pedregulho ajuda a maturação das uvas.

COLHEITA SELETIVA, FEITA POR ESPECIALISTAS, É FUNDAMENTAL

A colheita das uvas no **Yquem** é realizada por cerca de 200 pessoas especialmente treinadas para só colher as uvas que estão no ponto exato para serem vinificadas. A equipe muda pouco a cada ano: 70% dos colhedores fazem parte da equipe fixa do château. Realizada a partir do início de setembro, a colheita se faz por “tries”, que é o nome que se dá às passagens no vinhedo, para colher as uvas que vão atingindo o estágio ideal de botritização para a elaboração do vinho. São em média 6 tries, dependendo do ano, num período que pode se estender até novembro ou, em casos extremos, até dezembro (em 1972, por exemplo, foram 11 passagens ao longo de 71 dias e mesmo assim o vinho não foi produzido, por não ter alcançado a qualidade necessária).

A duração da ocorrência de *Botrytis* no vinhedo é de cerca de seis a oito semanas. É bom lembrar que o acometimento do fungo no vinhedo é disseminado, focal e progressivo. Sandrine

fez questão de frisar que 40% da qualidade final do vinho são provenientes da colheita, 50% dos solos e só 10% das técnicas de vinificação. Outro dado interessante é que o tão falado aquecimento global, segundo ela, está permitindo que o **Yquem** tenha mais regularidade, não variando tanto entre as diferentes safras, além de não interferir, pelo menos por enquanto, nem na umidade e nem no desenvolvimento da *Botrytis*. Ainda bem. Como fator de qualidade ela também citou a melhora nas condições da fermentação, que tem início espontâneo, com leveduras naturais, com posterior inoculação de leveduras selecionadas.

TÉCNICA DE ELABORAÇÃO ATUAL PREVÊ MENOR TEMPO EM BARRICA

Para a elaboração do **Yquem** se utilizam duas uvas, 100% acometidas por *Botrytis*, fermentadas separadamente em barricas novas de carvalho francês. A mais importante delas e predominante no corte (em média 80%), é a *Sémillon*, que é prensada e posteriormente fermentada nas barricas. Uma vez terminada a fermentação alcoólica, o vinho é transferido para tanques de aço inoxidável, resfriado a temperatura próxima de zero graus por alguns dias, sulfitado e mandado de volta para as barricas, para completar o período de amadurecimento. No caso da *Sauvignon Blanc*, todo o processo se dá nas barricas. O tempo de madeira também mudou. Antes de três anos, agora é de dois anos, com seis meses em tanques de aço inoxidável antes do engarrafamento. Sandrine também informou que se está tomando mais cuidado com o manejo do oxigênio durante o processo de trasfega, diminuindo a oxigenação do vinho, com conseqüente diminuição da oxidação. E destacou que a mudança no tempo de barrica não produziu mudança alguma no estilo do vinho, pois o que se buscou com essa redução foi preservar melhor a fruta. A produção do **Yquem** é de cerca de 100.000 garrafas por ano e em alguns anos específicos se produz um vinho seco, o **Y de Yquem**. Para produzi-lo, tira-se um cacho de cada videi-

ra, que é destinado ao vinho seco, geralmente um corte em partes iguais de *Sémillon* e *Sauvignon Blanc*.

Depois de descobrirmos (quase) todos os segredos do **Yquem**, nada melhor que degustar quatro safras da maravilha, na companhia de Sandrine e Pancho Campo, para avaliar as mudanças, na medida em que três safras eram anteriores à mudança (2000, 1996 e 1990) e uma posterior (2007 – que será comercializada em breve). Antes do início da “árdua missão”, Pancho fez questão de contar um segredo que aprendeu com o falecido Alois Kracher, o grande mago dos vinhos de *Botrytis* da Áustria, sobre como degustar vinhos de uvas acometidas pelo nobre fungo. Segundo Kracher, é muito importante se analisar a qualidade da *Botrytis*, que se manifesta pela maior ou menor integração das notas químicas (principalmente acetato de etila) com os outros elementos do vinho. Segundo ele, quanto mais perfeita e delicada a integração, melhor a qualidade da *Botrytis*.

NA DEGUSTAÇÃO ESTELAR, UM ESPETACULAR DESFILE DE AROMAS E SABORES

O primeiro vinho a ser degustado foi o extraordinário **Château d’Yquem 2007**. Fruto de um ano difícil, mas de muita *Botrytis*, o 2007 é o expressivo resultado de uma perfeita seleção de uvas. De cor dourada, exibe aromas de mel, frutas caramelizadas, especiarias, verniz e tostado. Exuberante, mostra perfeito equilíbrio entre a acidez e a doçura, abrindo-se na boca com uma explosão de sabores deliciosos e persistência quase interminável. Toques minerais acrescentam classe e elegância. Um vinho para se consumir hoje e nos próximos 50 anos.

Seguiu-se o **Château d’Yquem 2000**, também de uma safra menor em Sauternes, mas tendo como resultado um vinho de ótima qualidade e um dos melhores da degustação, por já estar mais pronto para consumo e já ter desenvolvido boa complexidade aromática. No nariz encanta pelos aromas de frutas em compota (doce de marme-

lo), mel e caramelo tostado, com delicados toques de verniz. Na boca não exibe a potência do 2007, mas revela perfeito equilíbrio, untuosidade, boa concentração e delicioso retro-olfato.

Sandrine classificou a safra 1996 como “acadêmica” e que teve como resultado um Yquem clássico, produzido com uvas perfeitamente botritizadas. Na degustação, o **Château d’Yquem 1996** mostrou-se muito elegante mas até reticente de início, abrindo-se aos poucos antes de se revelar por completo, após bom tempo no copo. Os aromas eram de frutas muito maduras (maçã cozida), com notas de mel e especiarias. Na boca, acidez e doçura bem equilibradas, bastante mineral, pouca expansão, com sabor de especiarias bem marcado. Segundo Sandrine, esse vinho está em fase de transição e deve melhorar muito com mais alguns anos de garrafa.

A safra 1990 foi definida como “solar” por Sandrine, por ter sido um ano bastante quente, mas com bom desenvolvimento de *Botrytis*. Segundo ela, o vinho está evoluindo muito rápido, mais do que a média dos Yquem. Na degustação, o **Château d’Yquem 1990** brilhou intensamente, cativando pela fruta delicada e pelo caráter sutil da *Botrytis*. Complexo, mostra leve toque oxidativo e tostado evidente. Muito agradável na boca, tem ótimo equilíbrio, untuosidade, boa concentração, carvalho bem integrado e persistência muito longa, com retro-olfato mineral e elegante.

No final da degustação, Sandrine contou que seu Yquem predileto é o 1988. E deu uma boa dica para os numerosos amantes desse vinho mítico. Ela revelou que, depois de muitas experiências, chegou à conclusão que a melhor taça para apreciá-lo é a Riedel para *Sauvignon Blanc*, o que é no mínimo curioso, uma vez que a própria Riedel produz uma taça específica para o Sauternes.



ARTHUR@WINESTYLE.COM.BR
WWW.TWITTER.COM/ARTWINE77

PELO MENOS DESTA SELEÇÃO ARGENTINA VOCÊ VAI GOSTAR.

As premiadas vinícolas argentinas Bodega Atamisque, Finca Sopenia e Adeluna Cellars acabam de chegar à World Wine.

 World Wine

Televentas | 11 3383-7477
Atendemos em todo o Brasil

Lojas:
Jardins | 11 3085-3055
Ribeirão Preto | 16 3931-6008
Outlet Brás | 11 3383-7477

www.worldwine.com.br



BEBA COM MODERAÇÃO.