



ILUSTRAÇÕES MÓNICA DAMAS



In vino veritas?

O movimento dos vinhos ditos naturais tem vindo a ganhar força. Durante um ano, ouvimos produtores e críticos, microbiologistas e enólogos, intervencionistas e minimalistas; do Douro ao Alentejo, passando pela Borgonha, andámos por vinhas e adegas, montes e vales, laboratórios e armazéns. Em todo o lado perguntámos: "O que escondem os seus rótulos?" No final, uma certeza: Plínio estava equivocado



TEXTO E FOTOGRAFIAS
RICARDO DIAS FELNER
JORNALISTA ESPECIALIZADO
EM GASTRONOMIA, AUTOR DO LIVRO
"O HOMEM QUE COMIA TUDO"

A

ocasião é rara: uma prova vertical da Quinta do Ameal, com garrafas desde 1999 até 2020. Para o Esporão, que comprou a marca há dois anos, é uma oportunidade para ouvir o que pensam os especialistas. Na sala estão *sommeliers* de restaurantes Michelin, jornalistas e críticos de vinhos. Já no final da sessão, um dos presentes é interpelado diretamente. “O que achou, Luís?”, pergunta o enólogo da casa. Faz-se um silêncio grave, as cabeças rodam para o homem magro na mesa junto às janelas, o nariz afilado dentro do copo, o vinho num vórtex. “Gostei muito do de 2015, é um grande vinho”, sentencia.

É provável que, nesse instante, o Ameal Escolha 2015 tenha subido de cotação. “Luís” é Luís Lopes. Foi fundador da “Revista de Vinhos”, hoje sua concorrente, e é diretor da revista “Grandes Escolhas” (com quem colaborei durante três anos). Além da atividade editorial, organiza a maior feira de vinhos do país, preside a concursos e é chamado regularmente para conferências e eventos institucionais. Quando Luís Lopes fala, sentimos a força da experiência, de um palato treinado como poucos. Não há hesitações e também não há poesia vinícola nem estados de alma. O seu estilo é seco, acutilante, a sua boca é uma máquina de análises laboratoriais. Com João Paulo Martins, cronista do Expresso, crítico principal da “Grandes Escolhas” e seu amigo, Luís Lopes fixa regras e dá orientações.

A serenidade com que avalia o Ameal de 2015, contudo, contrasta com o tom da conversa que terá comigo, minutos depois. Sentados no jardim junto à casa de família da quinta, bate com os punhos na mesa, sobe o tom de voz. Em causa estão perguntas sobre o movimento emergente dos vinhos “naturais”. Pergunto-lhe porque fica tão transtornado com o assunto. Ele esbugalha os olhos: “Esses tipos são uns aldrabões.”

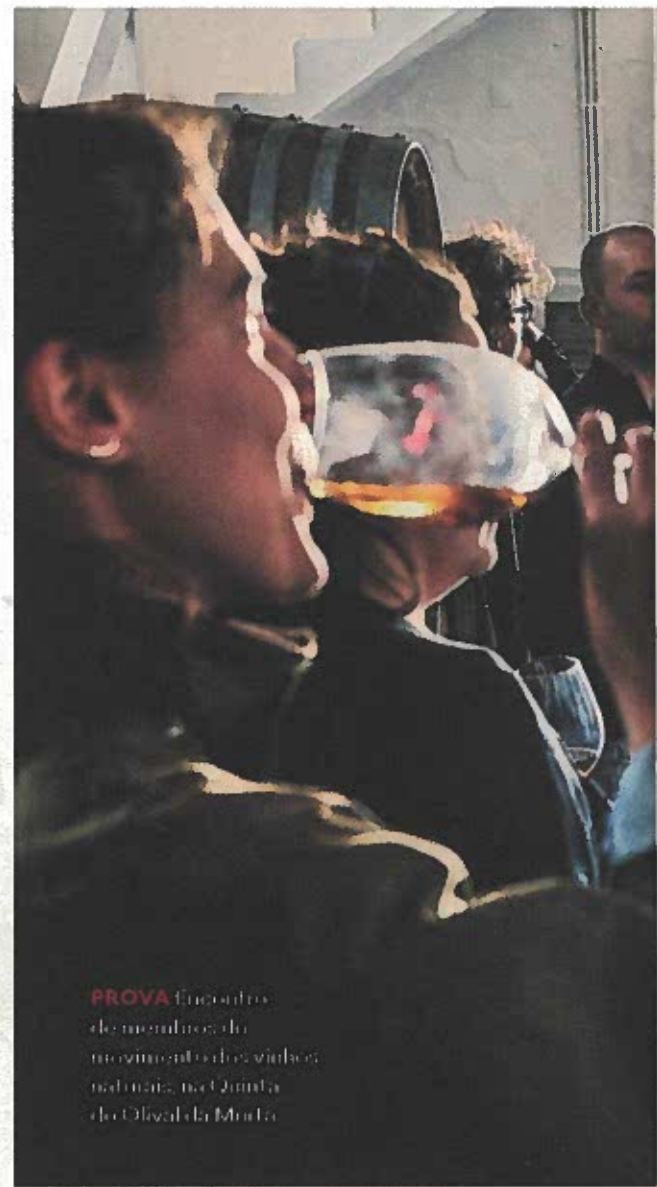
A violência da afirmação é invulgar. No mundo dos vinhos parece haver um pacto de não agressão. A maledicência entre famílias e empresas, enólogos e agrónomos, fica na adega e nas redações. A bem do negócio. A bem de uma atividade em que o país está no pelotão da frente, seja na produção (quinto maior produtor da Europa, atrás de França, Itália, Espanha e Alemanha), seja no consumo (campeões

do mundo). Mesmo as páginas das revistas são quase sempre respeitadas. É preciso saber ler nas entrelinhas para encontrar desagrado relativamente a um vinho. “Para beber já” ou “honesto” ou “correto” são alguns eufemismos comuns para “mediocre”. Uma nota de 16,5 valores, que faria um aluno liceal ficar orgulhoso, nas páginas de uma revista especializada é fraco elogio. Há, genericamente, a ideia de que os jornalistas e a indústria e as instituições devem caminhar juntos, em nome da prosperidade comum. Pedro Garcias, jornalista de vinhos do “Público” e ele próprio produtor no Douro, põe as coisas nestes termos: “Nunca houve verdadeiro jornalismo no vinho. É uma coisa mais comercial. É na base do convite, da oferta. Estamos muito condicionados.”

Os produtores naturais — a quem Luís Lopes apelida de “aldrabões” — parecem ser a exceção a este pacto de não agressão. Entre eles e os adeptos dos vinhos convencionais há um fosso, sendo que um dos lados é muito mais representativo da indústria. Ao todo, o movimento dos ditos naturais não passa de uma vintena de produtores, com um volume de vendas irrisório tendo em conta o bolo de €2,5 mil milhões que o sector dos vinhos representa, em volume de vendas, no mercado nacional. Há quem lhes chame tendência, mas também quem veja neles uma nova ética, mais saudável para o ambiente e para a saúde. Na génese dos vinhos naturais está uma abordagem à cultura da vinha e do vinho de mínima intervenção — por oposição à indústria que domina o mercado, dita convencional.

Luís Lopes acha que é tudo marketing, mentiras e vídeos — a começar no nome “natural”: “Não há vinho natural. O vinho tem de ter mão humana, de outra forma vira vinagre”, há de repetir. Os naturais contra-atacam, apontando ao vinho convencional: é tudo sulfitos, aditivos e negócio. De um lado e do outro, há excessos de linguagem. Mas uma coisa é certa: ainda que partindo de uma base quase irrisória, as vendas de vinhos ditos naturais e biológicos cresceram exponencialmente nos últimos cinco anos, enquanto os ditos convencionais estagnaram ou baixaram vendas. Hoje, são os produtores de vinhos “naturais” que ditam a moda entre os bebedores mais jovens e urbanos. As suas garrafas estão nos restaurantes mais sofisticados de Lisboa, do Porto, de Nova Iorque, de Paris. As redes sociais e os *foodies* interessam-se pelo tema como nunca. Se nenhuma outra virtude o movimento teve, pelo menos abriu o debate e aumentou o conhecimento. De repente, há mais consumidores a quererem saber o que se passa desde a colheita ao engarrafamento. Como é feito o vinho? Porque sabe a baunilha? Porque é doce? Porque tem muito álcool? E este questionamento começou a mexer com os grandes operadores. No sentido de fazer vinhos com menos química, grandes grupos, como a CARM, começaram a pôr no mercado garrafas sem sulfitos adicionados e a procurar perfis de aromas mais discretos.

Produtores que já gostavam de vinhos elegantes, como Dirk Niepoort, passaram a apostar ainda mais na intervenção mínima. Mas mesmo clássicos do agrado de Jancis Robinson, a mais prestigiada crítica de vinhos do mundo, como o bairradino Luís Pato, andam a fazer vinhos sem máscaras, “como os dos avós”.



PROVA Encontro de mentores do movimento dos vinhos naturais, na Quinta do Olivais da Moura

Dito isto, estamos ainda a falar de um nicho. Cerca de 90% do mercado será dominado por vinhos industriais entre os €2 e os €4 — aquilo a que Luís Lopes chama de “McDonald’s do vinho, no bom sentido”. E esses usam tecnologia de ponta. Uma das suas preocupações principais é garantir que uma matéria-prima instável, a uva, se transforma num sumo fermentado estável.

COMO SE FAZ UM CAMPEÃO DE VENDAS

Para entrarmos no gabinete de Filipa Tomaz da Costa, em Azeitão, temos de passar pelo laboratório. “Isto é uma FTIR, um aparelho de infravermelhos”, indica. A FTIR é o Ferrari das análises ao vinho. “Em dois minutos faz dez amostras”, diz a enóloga responsável pelos vinhos da península de Setúbal da Bacalhôa. “Vê a acidez volátil, os sulfurosos, açúcares... Sei lá, vê tudo.” E é bom que assim seja. “Não queremos que vire vinagre”, diz. “Acontece?”, pergunto. “Acontece.” “E o que se faz, nessa circunstância?” “Há mil e uma coisas possíveis. Filtrar, atestar, misturar com outro...”

Filipa Tomaz da Costa é uma mulher poderosa, das mais experientes no sector. A sua primeira vindima aconteceu há 40 anos, quando entrou naquela casa, em Azeitão. Na altura chamava-se João Pires & Filhos Lda. e já era uma adega moderna, “com especial sucesso nos brancos”.

Hoje, o seu grande troféu é o JP Azeitão tinto. A garrafa custa entre €2 e €3 no grande comércio e



tem estado sempre no top 5 da tabela de *best-sellers* em Portugal nos últimos cinco anos. Em 2020, venderam-se 2,9 milhões de garrafas. Filipa aponta como uma das razões do sucesso a constância. “Apesar da variação da qualidade das uvas de ano para ano, o JP Azeitão nunca é mau.”

Como é que isto se consegue? Tudo começa com leveduras, afinal. Sem leveduras para transformar o açúcar em álcool não há vinho. Por regra, nos grandes vinhos, a fermentação ocorre naturalmente, com as leveduras presentes nas uvas e na adega. No caso, elas são inoculadas, mas dentro das inoculadas “há uma panóplia de possibilidades”, explica Filipa. “Os catálogos das empresas enológicas são uma loucura. Só de leveduras, os comerciais apresentam-nos umas 40 ou 50. Eu não compro todas”, diz, admitindo todavia que “gosta de ter alguma variedade e que cada casta leva uma ou duas”.

Uma das empresas portuguesas que distribuem leveduras é a Proenol. No seu catálogo, afirma ter 150 estirpes de levedura enológica com diferentes perfis aromáticos e gustativos. Se um enólogo quer um vinho com fruta tropical, por exemplo, é só pesquisar. No meio, conta-se que Anselmo Mendes, o reputado enólogo, mestre dos Vinhos Verdes, consegue identificar a levedura que um vinho levou só pelo cheiro. Estes micro-organismos, ainda que reproduzidos em laboratório, são retirados da Natureza. Uma das cinco leveduras mais vendidas no mundo — a QA23 — foi encontrada na Quinta de Azevedo, no Minho.

Um vinho como o JP Azeitão tinto poderá levar até seis leveduras diferentes. “Posso usar leveduras trazidas da zona dos Cabernet, de Bordéus, da Borgonha, de Rueda, da Nova Zelândia, da Austrália...” Ou mesmo da Rússia. “Nem imagina, ontem até me apresentaram uma levedura que dá cabo do resto da flora selvagem e trava a fermentação logo no início, para que se possa trabalhar o mosto. Tem um nome russo.” A levedura a que Filipa se refere é a *Initia*, sintetizada da espécie *Metschnikowia pulcherrima*. No site da empresa que detém a patente, a multinacional canadiana Lallemand, ficamos a saber que a *Initia* é uma levedura antileveduras e que existe para substituir um velho aliado dos vinhos: os sulfitos. A prescrição está indicada para controlar a contaminação microbiológica, a oxidação e o início da fermentação alcoólica. A Lallemand procura assim respirar o ar dos tempos. “A solução tradicional para evitar estas armadilhas é a adição de SO₂ [sulfitos]. Contudo, com a mudança nas exigências do consumidor em direção a vinhos com poucos ou nenhuns sulfitos, os produtores de vinho têm procurado alternativas mais naturais”, lê-se no descritivo da *Initia*.

Por enquanto, Filipa ainda opta pelos velhos e previsíveis sulfitos. No mínimo fazem-se duas aplicações: à entrada da uva na adega ou mesmo quando ainda se está a apanhar (“a apanha com máquina esmaga um bocadinho a uva, convém pôr um bocadinho”) e depois na adega (“para estabilizar”). No total, análises ao JP Azeitão de 2018, 2019 e 2020 mostraram

valores de sulfitos entre os 77 mg/litro e os 102 mg/litro, aceitáveis para vinhos desta gama. O valor máximo definido por lei, para os vinhos tintos, é de 150 mg/litro. De uma forma geral, quanto mais uva em mau estado mais sulfuroso o vinho tem de levar.

Além das leveduras e dos sulfitos, há as enzimas. “Podemos aplicar enzimas quando a uva entra, para destruir as cadeias das pectinas. Chamam-se enzimas petolíticas. De outra forma, depois, não conseguimos filtrar bem o vinho, porque elas entopem tudo.” E faltam ainda dois ingredientes essenciais. São poucos os vinhos tintos de sucesso numa prateleira de supermercado que não tenham: 1) bastante álcool e 2) docinho. Estas características nem sempre se encontram na uva na quantidade considerada ideal pelos enólogos.

Por vezes, é preciso recorrer a um xarope de glicose e frutose, também conhecido como mosto concentrado retificado (MCR). O JP Azeitão de 2016, por exemplo, levou MCR para ter mais grau. As uvas, por si, deram 11,5° de álcool, mas na garrafa apareceram 13,5°. O MCR não é mais do que um açúcar. Quando acrescentado antes da fermentação permite chegar a teores alcoólicos até 2° (máximo definido por lei) acima do valor inicial.

Nas palavras de outro campeão de vendas, o enólogo e administrador da Sogrape Miguel Pessanha, o álcool dá maior dimensão ao vinho. “Se um vinho tem menos álcool, o provador pode achar que está magro, não tem corpo.” O provador, no caso, é tanto o leigo como o crítico mais experimentado. Apesar de a moda ser para vinhos mais elegantes e com menos álcool, são repetidamente os vinhos alcoólicos a levar os aplausos da crítica e os prémios nos concursos de prova cega. O último Barca Velha (colheita de 2011), lançado no mercado este ano, vem com 14,5° de álcool no rótulo, o mesmo valor do vencedor do Concurso Nacional de Vinhos de 2021, o Quinta Vale D. Maria Vinha da Francisca Tinto 2018, do Douro. O apreço dos críticos por vinhos bastante alcoólicos pode ter a ver com a circunstância da prova, forçosamente curta e impulsiva. Miguel Pessanha, que tem sob a sua alçada o Barca Velha (Casa Ferreira), explica: “Bebe-se um copo, e a primeira impressão é ótima. Passado um tempo, no entanto, podemos já não querer um segundo e um terceiro.” Ou seja, vinhos para ganhar concursos, vinhos para provar, vinhos com muito álcool, as chamadas “bombas”, não são necessariamente vinhos bons para beber ou para comer.

Voltando à lição de Filipa Tomaz da Costa, o mosto concentrado pode ter uma outra função. Se adicionado antes de ser engarrafado, com as leveduras devidamente mortas, ele adoça — e ajuda a domar os taninos. Eis uma tendência das prateleiras das grandes superfícies. Açúcar. O JP Azeitão, tal como grande parte dos tintos mais vendidos nesta categoria, tem repetidamente valores de açúcar residual acima dos 4 g/litro.

A colheita de 2019, por exemplo, veio para o mercado com 10 g/litro. O consumidor não tem forma de saber isto, muito menos que foi adicionado xarope de glicose ou frutose — o que leva Filipa a um desabafo curioso: “Antigamente, se o vinho tivesse mais de 4 g/litro de açúcar, tinha de se meter no rótulo

que era 'doce' ou 'meio seco'. Hoje em dia, a legislação mudou. É só mentiras neste mundo."

A adição de açúcares, além de aumentar as calorias do vinho, pode ter outro efeito pernicioso: obriga à introdução de mais químicos. Para assegurar que os açúcares não fermentam na garrafa, são cada vez mais usadas substâncias antimicrobianas poderosas.

Uma delas, em particular — o dimetil dicarbonato, também conhecido como DMDC —, gera grande desconfiança da parte de vários produtores e enólogos com quem o Expresso falou, por ser altamente tóxico se consumido horas depois da aplicação. "O DMDC produz metanol. Pode ser veneno, se for excessivo", alerta Luís Seabra, dos vinhos Cru. A Agência Europeia para a Segurança Alimentar, que sustenta a regulamentação da União Europeia, na revisão que fez do produto em 2015, considerou não haver indicações para preocupações de segurança, se usado dentro dos limites estabelecidos. Mas admitiu que, por forma a reduzir incertezas, "mais informações devem ser encontradas sobre a natureza e quantidade dos produtos de reação resultantes da interação do DMDC com os componentes de bebidas", como o vinho, "e com aditivos alimentares que possam ser usados na mesma bebida".

Ora, o DMDC costuma ser usado com outros aditivos e só é eficaz em doses altas. "Está a ser cada vez mais usado como adjuvante do sulfuroso, particularmente em vinhos com açúcar residual," explica o professor do Instituto Superior de Agronomia Manuel Malfeito Ferreira, produtor e especialista em microbiologia. Autor do livro "O Vinho Sentido" (juntamente com Virgílio Loureiro), Malfeito Ferreira estudou o DMDC e concluiu que, para surtir efeito, "o nível tem de ser próximo do limite legal previsto por lei e a contaminação da bicharada tem de ser baixa". Ainda assim, a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica disse ao Expresso que não é feito qualquer controlo ao DMDC, "por entender-se que a sua análise não constitui uma prioridade".

Outro dos aditivos frequentes em vinhos com açúcar residual é o sorbato de potássio, também ele permitido pela União Europeia. Um enólogo de vinhos convencionais classifica-o como "uma porcaria com meio século". O sorbato de potássio pode ser encontrado em vinhos de grande disseminação, como o Mateus Rosé.

Voltando à radiografia de um vinho de sucesso, falta ainda outro componente. Já temos doce, já temos álcool, já temos proteção química. Mas... e se o vinho estiver monótono — leia-se, sem acidez natural? Não há problema, arranja-se. "E também ninguém nota", explica Filipa Tomaz da Costa. A adição de ácido tartárico é prática habitual nos vinhos das regiões quentes, sobretudo nos brancos — e não apenas nas gamas baixas. Vários enólogos explicam que a prática é generalizada. Quando o seu crítico de vinhos preferido escrever sobre a "acidez vibrante e fresca como orvalho" de um vinho do Alentejo, da península de Setúbal ou do Douro Superior, saiba

que o mais certo é que essa vibração resulte da adição de pó de ácido tartárico e não das virtudes da uva. O JP Azeitão tinto de 2020, por exemplo, levou o máximo permitido por lei, 2 g/litro. A substância é sintetizada, mas existe naturalmente na fruta e não representa malefícios para a saúde.

Chegados aqui, podemos questionar a competência, as virtudes ou os defeitos da produção industrial de vinho. Mas uma coisa é certa: sumo de uva fermentado — tal e qual — ele raramente é.

NA FESTA DOS "NATURAIS"

A convocatória seguiu por e-mail e apontava ao Oeste, algures perto da serra de Montejuento. O Oeste teve em tempos reputação vitivinícola duvidosa, ligada ao carrascão e ao martelo. Mas nos últimos anos tornou-se viveiro de produtores ditos naturais com menções no "The New York Times". O movimento representa tudo aquilo que o JP Azeitão e Filipa Tomaz da Costa não são — e críticos como Luís Lopes não gostam.

Na lista de convidados começamos por não ver enólogos. O movimento pretende ser um regresso às origens, personificado no espírito dos *vignerons* franceses. "Como antecipado, no dia 1 de maio de 2021, o dia do viticultor trabalhador bebedor será profissionalmente celebrado", anunciava-se no convite. Os enólogos são vistos como oportunistas da consultadoria, "pseudocientistas de balcão", pessoas que "visitam as vinhas três a quatro vezes por ano" e dão sempre a mesma receita de químicos sintetizados.

Além de confraternização e provas, o programa das festas inclui uma visita às vinhas de Tiago Teles, ex-engenheiro de telecomunicações, cofundador do site de crítica de vinhos "Os 5 à 8". É ele quem está por trás do evento. Os seus vinhos mais difundidos no mercado não são feitos de uvas próprias, mas é um dos maiores promotores da causa, com obra publicada ("Vinhos com Terroir") e talento para a comunicação. "Seremos 40 ladrões pouco convencionais. O Ali Babá é argelino e também vem", lia-se no e-mail com o programa das festas.

À hora marcada, num café da vila de Vilar, concelho do Cadaval, começam a chegar os membros do grupo. Vêm de todo o lado, alguns de longe, como António Madeira, um homem do Dão cujos vinhos estão em vários *fine dinings* do mundo. Durante a visita às vinhas de Tiago Teles, o produtor explica as agruras da conversão de uma vinha química para biológica, em termos de investimento físico e não só. O esforço, no entanto, deverá compensar. Vendedores e produtores falam em crescimentos entre os 300% e os 500% na venda de vinhos naturais nos últimos seis, sete anos. À hora do almoço, o grupo reúne-se, por fim, na adega cedida pela Quinta do Olival da Murta, a poucos minutos da vinha. Não há *blazers* nem empregados de colete a servir, mas há vinho da safra dos convidados ou trazido pelos Goliardos.

Os Goliardos são o casal Sílvia Bastos e Nadir Bensmail, o argelino referido na missiva. Há 15 anos, tinham um bar largamente desconsiderado pela crítica

de vinhos na Praça da Alegria. Já nessa altura serviam vinhos de *terroir* e "exotismos", como uns estranhos italianos da região de Friuli, de cor laranja. Os chamados *orange wines*, feitos com maceração da película (à moda dos tintos), haveriam de se tornar ícones do movimento natural e de sofisticação. Quando a vaga dos vinhos naturais apareceu, os Goliardos rapidamente tomaram a liderança do mercado, sendo os distribuidores mais importantes neste nicho. Sem espanto, o bar encerrou e a sede da empresa transferiu-se para uma garagem na zona de Campolide, onde é possível comprar do catálogo, fazer provas e descer a uma cave de vinhos instalada dentro de uma oficina automóvel em plena laboração. Atualmente, os Goliardos não só distribuem para restaurantes e bares *trendy* de Lisboa como são um porta-estandarte da doutrina.

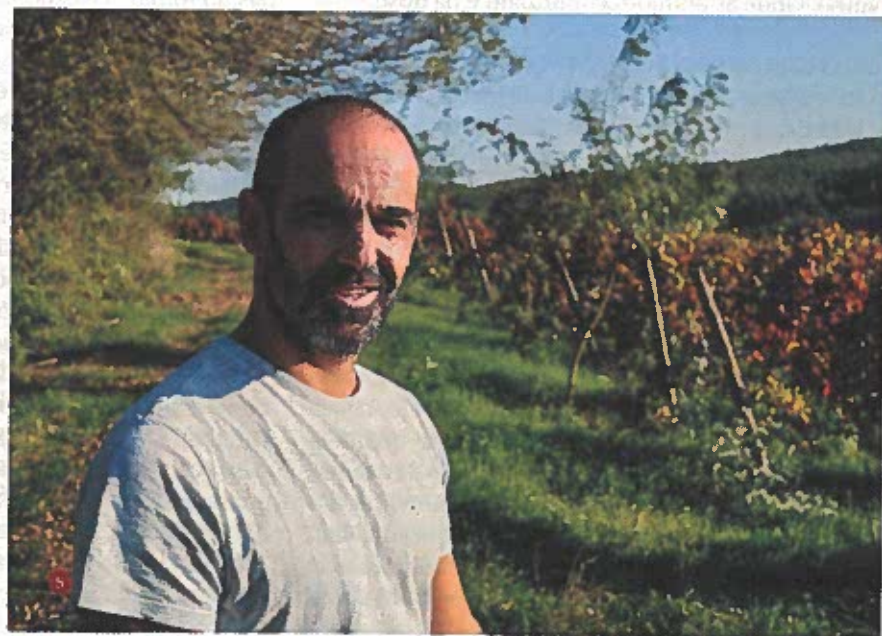
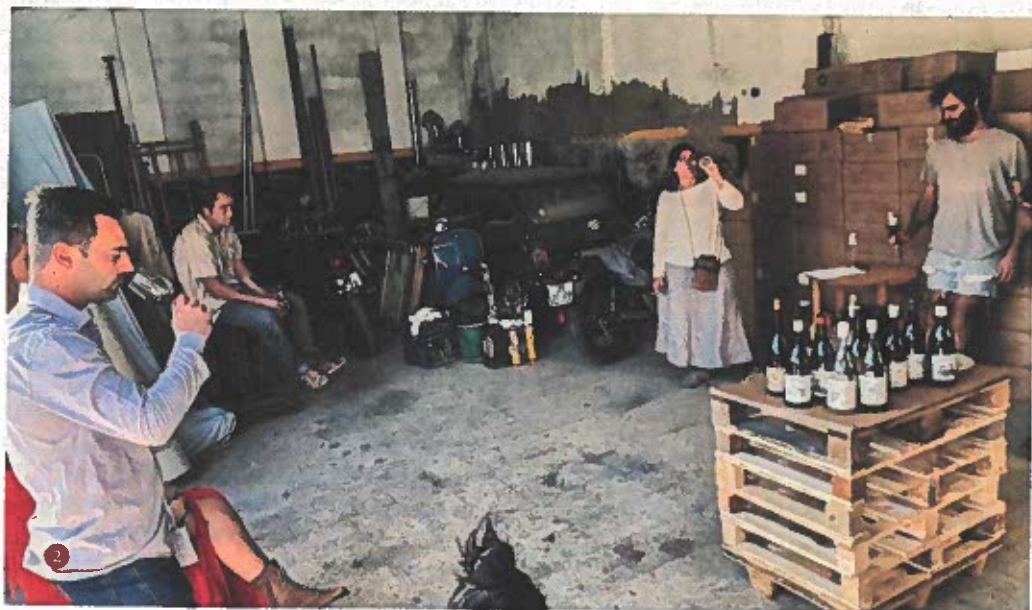
Muitos dos produtores do catálogo dos Goliardos estão presentes no convívio. Na mesa ao centro veem-se garrafas sem rótulo, os nomes escritos a marcador. Toda a gente parece querer provar o "Surfer" e o "Curte", da safra de Luís Gil, homem por trás da etiqueta Marinho. Produtor da região de Óbidos, Luís é adepto dos zero sulfites e das ondas de Peniche e foi formado no viveiro de vinhateiros naturais de Rodrigo Filipe, o nome por trás da marca Humus. Rodrigo Filipe, dono de 20 hectares em Alvorninha, foi o primeiro de todos e é o que consegue mais consistência com menos sulfites. Desde 2018 que os seus vinhos — "à exceção de um rosé em 2019" — têm zero sulfites adicionados.

Lá fora, entretanto, alguns fazem uma pausa para jogar vôlei, perante o olhar desatento de Maurício Pinto, ponta de lança dos Goliardos no Porto: "Trabalho nisto desde os anos 1990. Já estive em vários ambientes do vinho. A diferença é esta. Esta malta está aqui para curtir", comenta. O convívio prossegue com a foto de família. Como é da praxe, há uma palavra de ordem para pôr toda a gente de riso aberto. Mas em vez do habitual "cheese", todos gritam em uníssono "glifosatoooooo" — referência ao herbicida mais usado no mundo, ódio de estimação dos "naturais".

Enquanto isso, num instante, a adega transforma-se em pista de dança. Nas colunas tocam The Doors e podemos ver a *sommelier* do Prado a dançar de olhos fechados, trocando passos com Rita Santos, dona da loja lisboeta Comida Independente, vitrina de "vinhos autênticos" e outras comidas de pequenos produtores nacionais. No ar, sente-se o aroma carregado do guisado de intestinos de borrego, petisco da autoria de Nadir que alimentou os mais afoitos (poucos). Para refrescar a boca, ali mesmo degola-se uma garrafa de *pet nat* (abreviatura de *pétillant naturel*, em referência ou método de gaseificação natural). Metade do líquido escorre para o chão. Alguma coisa não terá corrido como esperado na fermentação (demasiado açúcar residual?), mas ninguém se constrange. Antes pelo contrário. Há gargalhadas e maldizer e troça. "Devias ter posto mais sulfites nisso", goza um conviva.

António Marques da Cruz, de 51 anos, acorre para se abastecer do que resta da garrafa. O seu copo já

Ao todo, o movimento dos ditos naturais não passa de irrisório tendo em conta o bolo de €2,5 mil milhões que



PROTAGONISTAS ❶ O crítico João Paulo Martins é visto como conservador e antivinhos naturais ❷ Prova de vinhos naturais na garagem dos Goliardos; ao fundo, os donos, Sílvia Bastos e Nadir Bensmail ❸ Anna Jorgensen, da Cortes de Cima, está a mudar a empresa para fazer vinhos com menos intervenção química ❹ António Galapito, chefe do restaurante Prado, a aprender a plantar videiras na nova vinha dos Goliardos ❺ Rodrigo Filipe, produtor da marca Humus, faz vinhos sem sulfitos desde 2018

uma vintena de produtores, com um volume de vendas
o sector dos vinhos representa no mercado nacional

encheu e vazou muitas vezes, nesta tarde. É um dos elementos mais respeitados e *cool* do movimento. “Faz as coisas com respeito na vinha e na adega”, há de atestar Sílvia Bastos. Natural da região de Leiria, pegou no terreno do pai depois de gerir uma empresa de moldes de plástico em Leiria, e em 2003 obteve a certificação biológica. A crítica desmereceu-o sempre, mas hoje os seus vinhos estão esgotados ainda antes da colheita. “Estamos no *boom*”, diz Marques da Cruz, visivelmente alegre com o momento e com o vinho que bebe a goles largos. Pergunto-lhe como estará fisicamente no dia seguinte, se o vinho não o mói. Ele ri-se. Parafraseando outra personalidade do Oeste, a ressaca não lhe assiste. “Com isto, não tenho dores de cabeça. No outro dia estou impecável. Posso beber três litros de vinho com pouco sulfuroso e amanhã estou bem. Não me dá prazer beber um vinho com 100 g de sulfuroso por litro. Mal começa a digestão do sulfuroso começa-me a doer a cabeça”, atira.

Alguns entendidos acham a diabolização dos sulfitos uma patetice — até porque a molécula mais tóxica do vinho é o álcool, afirmação incontestável. O dióxido de enxofre ou sulfuroso — que na forma líquida se transforma em sulfitos — é considerado, por muitos, a maior invenção da história dos vinhos. Os sulfitos, aliás, estão presentes na uva naturalmente, podendo chegar aos 10 mg/litro. Ainda que se dispute a afirmação de que já os “romanos” usavam este bactericida e antioxidante — sempre repetida pelos apoiantes —, os sulfitos são usados no vinhos em todo o mundo e facilitam a vida dos produtores há vários séculos. Mesmo os produtores ditos naturais acrescentam quase todos um pouco de sulfuroso no mosto ou antes de engarrafarem o vinho. Onde as opiniões conflituam é na dose.

QUEM TEM MEDO DOS RÓTULOS?

Saber a dose certa de sulfitos é um problema, como é saber as outras substâncias que o vinho leva. A lei não obriga à sua divulgação nos rótulos. Ao consumidor resta acreditar no que dizem produtores, enólogos, jornalistas e críticos — coisa que muitos consideram imprudente. “A seguir a pescadores e caçadores, os enólogos são os maiores mentirosos. Mentem a toda a gente, com os dentes todos, conforme o cliente”, diz Pedro Garcias.

A desconfiança existe, em grande medida, porque os governos e o sector das bebidas alcoólicas têm perpetuado uma situação de exceção quanto à obrigação de informar o consumidor. Desde a reforma da lei comunitária da Informação Alimentar aos Consumidores, em 2011, é obrigatório que uma lata de grão tenha no rótulo a lista de ingredientes e de valores nutricionais, um chouriço idem, um sumo de fruta embalado o mesmo. Mas as bebidas com

mais de 1,2° de volume de álcool não. Porquê? Fiz a pergunta a dezenas de pessoas, do lado da indústria e da regulação. Em *on*, ninguém sabe ou ninguém diz. Em *off*, a resposta é unânime: o lóbi das bebidas alcoólicas tem conseguido levar a avante; os interesses da indústria têm prevalecido sobre os dos consumidores; o interesse da indústria tem sido esconder.

Neste momento, a revisão da regulamentação está em cima da mesa. No seguimento do Plano Europeu contra o Cancro, em 2017, a Comissão Europeia propôs a revisão da sua “política de promoção de bebidas alcoólicas”, “a indicação obrigatória da lista de ingredientes e a declaração nutricional nos rótulos das bebidas alcoólicas antes do final de 2022”, bem como um aviso de “risco para a saúde” até ao final de 2023.

A situação de exceção parecia finalmente ter os dias contados, mas de Itália a França, passando por Espanha e Portugal, os alarmes soaram. Nas adegas mais poderosas da Europa, mas também na indústria cervejeira e de bebidas espirituosas, percebeu-se que desta vez era a sério e que o melhor seria avançarem com uma contraproposta. A Sogrape tem sido a representante portuguesa nas negociações, com George Sandeman, administrador da empresa e voz ativa em duas organizações de lóbi em Bruxelas (preside à Wine in Moderation e é vice-presidente do Comité Europeu de Empresas de Vinho), a liderar o processo.

O assunto da rotulagem é tão sério que a indústria já está a ponderar mudar modos de produção, com receio do efeito que a publicação obrigatória de certos “ingredientes” possa causar. Monika Christmann, professora de enologia na Universidade de Geisenheim e vice-presidente da Organização Internacional da Vinha e do Vinho, explicou que, como as técnicas de vinificação não deverão ter de ser listadas no rótulo, e é expectável que o mesmo aconteça com as chamadas substâncias coadjuvantes não detectáveis no produto final, as grandes adegas, em particular, irão procurar meios tecnológicos sofisticados que substituam aditivos comuns mas mal vistos pelo consumidor — disse ao influente site “Wine Searcher.” “Em vez de usarmos ácido tartárico e ácido málico, podemos trabalhar com membranas bipolares, que nos permitem filtrar componentes que implicam com a acidez”, exemplificou.

Mas talvez não seja preciso tanto. Em setembro deste ano foi dado a conhecer o primeiro protótipo de rótulo, fruto da autorregulação da indústria, formatado a partir de uma plataforma europeia designada por U-Label. A avaliar pelo exemplo do Mateus Rosé, que o Expresso testou, o impacto será reduzido. No rótulo, em si, nada de novo. Para saber mais, o consumidor tem de sacar do telemóvel e focar num QR Code gravado no gargalo da garrafa. O *layout* é engenhoso. No ecrã de um telemóvel normal, com 67.3 mm por 138.4 mm, no topo aparece o nome do vinho e a empresa

responsável, seguida do país (com bandeira), o tipo de bebida (“vinho”) e o volume de álcool — informações que já constavam da maioria dos rótulos.

Abaixo vemos as castas presentes e depois voltamos a ter o nome da empresa e a morada. Para o consumidor ter acesso a conhecimento verdadeiramente novo, tem de puxar a imagem para baixo: a lista de ingredientes surge aí: “Uva, mosto de uvas, dióxido de carbono, conservantes (dióxido de enxofre, sorbato de potássio), estabilizador (ácido cítrico).” E, por fim, a declaração nutricional. Esta informação é relevante, tanto mais que nos mostra que os vinhos — sobretudo os meio secos e doces, como os Mateus, que podem ir até aos 30 g/litro de açúcar — estão longe de ser suminhos leves de uva. Se beber um copo de 100 ml, são 71 calorias; se beber quatro, algo que não é incomum, é como se tivesse comido um *cheeseburger*.

De acordo com especialistas ouvidos pelo Expresso, faltarão substâncias enológicas e aditivos ao U-Label do Mateus Rosé. Mas há uma outra questão a montante. O QR Code em embalagens de bebidas tem uma utilização residual. Um estudo de 2019 da Universidade Católica, da autoria de Francesca Ales, mostra estas limitações. Desde logo, 89 de um total de 404 inquiridos no estudo (mais de um quinto), chamados a usar um QR Code de uma garrafa de água com o telemóvel, responderam não tê-lo feito, “por não saberem como o fazer” ou porque “não tinham a *app* para fazer o *scan* do QR Code”. A segunda conclusão do estudo foi que a aceitação foi maior quando estava em causa a possibilidade de entretenimento do que quando a expectativa era a de obter informação — como é o caso da rotulagem de bebidas.

A resistência ao QR Code nas garrafas tem ainda a agravante de o vinho ser comprado, na maior parte das vezes, em grandes superfícies comerciais, enquanto se enche o carrinho de outras compras, e a atenção ser dividida com o pacote de arroz e as tangerinas do cabaz semanal. A justificação para o uso do QR Code, por parte da indústria, é que esta é uma forma mais ágil e económica de comunicar, num sector onde há muitos pequenos produtores sem capacidade para alterarem rótulos ao ritmo das colheitas e dos diferentes ditames dos mercados internacionais. A justificação não colhe entre as associações de defesa do consumidor, que assistem impotentes às negociações, ainda que tenham participado com propostas. Instada a comentar a solução, Dulce Ricardo, da Deco, foi perentória: “Nem toda a gente tem leitor de QR Code. Defendemos que essa informação tem de vir no próprio rótulo.” Outra dúvida tem a ver com os ingredientes que terão de ser listados. “Neste momento, ainda não está definido”, respondeu João Onofre, chefe da Unidade de Vinhos, Espirituosas e Culturas Hortícolas da Comissão Europeia — que tem a proposta sobre a mesa.

A adição de açúcares, além de aumentar as calorias do à introdução de mais químicos. São cada vez mais

O que parece já certo é que a solução do QR Code irá passar. Sem dar uma resposta perentória, João Onofre admite: “A questão da informação nutricional desmaterializada terá necessariamente de ser analisada para todos os produtos alimentares”, afirmou. O Instituto da Vinha e do Vinho (IVV), do Ministério da Agricultura, por sua vez, antecipa e aplaude a decisão, congratulando-se por a opção do QR Code estar “em vias de ser adotada pelos Estados-membros” e sublinhando “a impraticabilidade” de listar os ingredientes do vinho no rótulo “de uma forma coerente e validada para todos os mercados.” O Expresso voltou a questionar o IVV: porque é que a informação do vinho no rótulo é mais impraticável do que a de outros produtos alimentares? O IVV não respondeu.

Seja qual for o desfecho, seja qual for o suporte, o certo é que a indicação da quantidade de sulfitos presente no vinho não está sequer em cima da mesa. E isso faz diferença. Na saúde, nalguns casos. No palato, sempre. Que o diga Anna Jorgensen.

UM LATIFÚNDIO NATURAL

O Land Cruiser segue aos saltos por cima da vegetação de malmequeres, o perdigueiro da quinta ao colo de Anna. “Estamos a aumentar a biodiversidade. Temos oliveiras, temos abelhas, vamos plantar mais floresta.” O passeio pretende mostrar a revolução em curso na Cortes de Cima, uma das marcas mais emblemáticas do Alentejo. Mas para compreendermos as mudanças temos de ir ao passado.

A história da família Jorgensen dava um filme. Com apenas 27 anos, Anna acaba de tomar a liderança da empresa fundada pelo pai, um engenheiro mecânico dinamarquês que ali se instalou em 1999, com a mãe, economista de Brooklyn, Nova Iorque. O casal conheceu-se na selva da Malásia, onde ele trabalhava numa empresa de óleo de palma e ela fora em passeio com o padrasto. Apaixonados, compraram um veleiro e decidiram viajar até à Europa. Acabaram por se instalar no Alentejo, a sul da serra do Meandro, onde a mãe começou por produzir fruta. “Chamavam-lhe a rainha das meloas”, recorda Anna. Rapidamente, contudo, as experiências com o vinho dominaram o negócio. De um tanque com 5000 mil litros passaram para mais de um milhão de garrafas por ano. Nos anos 2000, a Cortes de Cima confirmou-se como marca de dimensão e prestígio.

Tudo parecia encaminhado para a reforma tranquila do pai e para a passagem de testemunho. Mas Anna tinha outra ideia. Quando assumiu o controlo da empresa, decidiu que ia mudar quase tudo. A tarefa era grande e arriscada. A empresa tem 375 hectares, 100 deles de vinha, e compra uva. Além de produzir em volume, com marcas como o Chaminé (fez um milhão de garrafas da colheita de 2019), faz também tops de gama de luxo, como o Incógnito e o Syrah, a

mais de €50 a garrafa. O normal seria Anna ter continuado o percurso do pai, adepto da enologia moderna. Ela própria tinha-se preparado para isso. A sua formação foi feita numa das instituições mais prestigiadas do mundo, a Universidade de Adelaide, na Austrália, tida como expoente máximo da investigação e da tecnologia vinícola. No final do curso, Anna seguiu para a Jacob's Creeks, no sul da Austrália, um monstro mundial do sector dos vinhos, onde “havia cinco depósitos com capacidade para quase dois milhões de litros cada um” e tecnologia enológica de ponta.

Ao regressar a Portugal, contudo, apercebeu-se de que o país não ficava atrás. “Nunca vi nada como cá, nos últimos 20 anos. No Alentejo, no Douro, há um produto para tudo, do sulfuroso ao ácido ascórbico, de taninos em pó a enzimas, de leveduras comerciais a nutrientes para leveduras, de chips a pó de madeira”, explica. “Também já usámos muita química, aqui, no passado”, admite, apontando logo de seguida para uma vinha que está a ser arrancada, ao fundo. “Tem 30 anos, mas raízes pequenas, como se tivesse cinco.” “Porquê?”, pergunto. “Porque nunca teve de ir buscar água e outros nutrientes mais fundo.” A papinha, à base de rega e fertilizantes químicos sintetizados, tornou as plantas frágeis e preguiçosas.

Ao almoço, enquanto comemos favas de entrecosto, Anna explica que quer tratar melhor os solos, com melhor poda, sem química (está a terminar a conversão para biológico). Quer vinhos com menos álcool (“Sou fã do Alentejo pré-anos 1990. Ainda há pouco tempo, abrimos uma garrafa de 1960 com 12,5° e ficámos encantados”). Quer resgatar castas desaparecidas (“Estamos a visitar quintas antigas, em busca de tinta grossa, uva algibeira, uva rei...”). Quer que os seus trabalhadores (“39 efetivos”) tenham saúde e felicidade.

Na adega, a ideia segue a mesma filosofia. É para lá que vamos, depois de provarmos o Daqui, um vinho que Anna fez com um dos arautos (não-ortodoxos) mundiais dos vinhos naturais, o jornalista da “Wine Enthusiast” e do “Sunday Express” Jamie Goode. As mudanças na adega da Cortes de Cima são visíveis. As 100 barricas novas de carvalho francês de 225 litros, compradas anualmente, deram lugar a uma única barrica de 2000 litros, vinda da Eslovénia, para que a madeira no vinho seja mais subtil. E agora há talhas e pequenas cubas e barricas experimentais. É de lá que Anna tira um Loureiro fermentado com água da Praia das Furnas, no litoral alentejano (uma ideia que o amigo Dirk Niepoort pôs em prática com o enólogo Anselmo Mendes, na região do Vinho Verde). “Bebe-se bem, não?”

Mais à frente, chegamos à cave. Conosco está Duarte Cameirão, seu ajudante na adega, nas costas da camisola uma citação de Bob Dylan: “To live outside the law, you must be honest.” Anna dá a provar

três vinhos. Têm exatamente as mesmas castas, Touriga Nacional e Syrah, da mesma vindima, dos mesmos mostos. A diferença é que um levou 50 mg/litro de sulfitos, o outro 25 mg/litro e ao terceiro vinho não foi adicionado sulfuroso, tendo apenas 6 mg/litro, presente naturalmente nas uvas. Os vinhos estão assim há oito meses. “Qual foi o que gostaram mais?”, pergunta Anna. Duarte hesita, mas acaba por escolher o segundo, com 25 mg/litro de sulfitos. “Acho que já não estou habituado a beber Touriga sem sulfitos.” Anna prefere o terceiro. Sem sulfitos.

São os três vinhos saborosos, com a acidez volátil igual, mas as diferenças na boca entre o sem sulfitos e o com 50 g/litro de sulfitos revelam-se evidentes, mesmo para um provador sem experiência, como é o meu caso. No primeiro, com mais sulfitos, temos a fruta mais direta e nítida. No segundo e no terceiro temos outras coisas. Que coisas? Ninguém sabe bem. Mas os “naturais” chamam-lhe energia.

Em todo o caso, é preciso ter em conta que, sendo possível obter excelentes vinhos sem sulfitos, eles viajam e resistem pior. Exportar vinhos sem sulfitos para o Brasil, por exemplo, é arriscado. Ou mesmo para Portugal, se não houver transporte com frio e armazenamento com controlo de temperatura. Os sulfitos podem ser um mal menor.

SULFITOS, ESSA DOR DE CABEÇA

Na génese do movimento natural estão produtores cujos vinhos, inicialmente, eram para consumo na casa. Reza a história que tudo começou quando um grupo de produtores-bebedores da região francesa do Beaujolais baixou o sulfuroso dos seus vinhos para os poderem beber sem terem dores de cabeça. Um deles era Jules Chauvet, com formação em química, o outro o amigo Marcel Lapiere. O produtor dos vinhos Cru Luis Seabra, ex-enólogo da Niepoort — crítico da ortodoxia natural tanto quanto da overdose química —, conta que visitou Lapiere há uns anos e foi submetido a uma prova cega, parecida com a que Anna fez. “O melhor vinho era o sem sulfitos”, lembra. Mas seria mesmo o que dava menos dores de cabeça?

Quase toda a gente experimentada faz esta associação, incluindo insuspeitos, como o diretor da revista “Grandes Escolhas”, Luís Lopes. A ciência, no entanto, ainda não provou uma relação direta entre dores de cabeça e a aplicação de dióxido de enxofre dentro dos limites estabelecidos na União Europeia. Já no que respeita à possibilidade de serem cancerígenos, os sulfitos estão no grupo 3 de risco da Agência Internacional de Pesquisa em Cancro (IARC), onde se incluem substâncias relativamente às quais são necessários mais dados para se descartarem riscos.

O que está assente é que pode causar reações alérgicas graves. “E não há tão poucas pessoas quanto

vinho, pode ter outro efeito pernicioso: obriga
usadas substâncias antimicrobianas poderosas

isso a sofrerem”, diz Nuno Dias, engenheiro químico, responsável pelo “Guia de Vinhos” da Deco, onde se analisam as quantidades de sulfitos de garrafas retiradas do comércio. “Até crises de asma podem fazer.”

Os malefícios batem certo com as queixas, apontadas sobretudo aos vinhos brancos. Os brancos, por estarem menos protegidos com a maceração das películas, são mais frágeis e levam por isso uma dose maior de sulfitos. Olhando para o “Guia de Vinhos” da Proteste de 2021 e 2022, onde foram feitas análises ao sulfuroso de 300 vinhos presentes no mercado, isso é manifesto.

Alguns exemplos de brancos muito sulfitados, largamente distribuídos, são o Prado (União Comercial da Beira), com 216 mg/litro (acima do limite legal); seguem-se o Vinha do Rosário (Ermelinda Freitas), com 196 mg/litro, e o Vale dos Barris, com 188 mg/l (da Adega Cooperativa de Palmela), ambos com preços entre €1,5 e €2,5. Numa gama acima, entre os €2,5 e os €5, encontramos vinhos bem cotados, como o Bucelas 2019 (da Enoport Wines), com 192 mg/litro, o Sossego 2019 (Sogrape), com 173 mg/litro, e o Quinta de Cabriz, Colheita Seleccionada 2019 (Global Wines), com 163 mg/litro. No “Guia” de 2022, destaque pela negativa para o Taboadella 2020 (Taboadella, SA), um vinho com 183 mg/litro de sulfitos mas que custa entre €8,90 e €10,10. Outro dos piores classificados é o Fiuzza 3 Castas 2020 (Fiuzza & Bright), com 182 mg/litro, logo seguido dos campeões de vendas, ambos da Cooperativa Agrícola de Santo Isidro de Pegões, o Fontanário de Pegões 2020 (162 mg/l) e o Fonte de Nico 2020 (158 mg/l).

Já quanto aos vinhos tintos — com limite máximo legal fixado nos 150 mg/litro —, no “Guia” de 2021, a garrafa com a taxa mais alta de sulfitos foi a de Castelo do Suco Reserva 2018 (Quinta do Gradil), com 156 mg/litro, um vinho de €4,45 que conseguiu a proeza de ter o selo “Reserva” apesar de o total de sulfitos ultrapassar o permitido por lei. O Vieira de Sousa Unoaked 2018 (Vieira de Sousa), com 139 mg/litro, o Esteva 2018 (Sogrape), com 118 mg/litro, e o Quinta da Alorna 2017 (Sociedade Agrícola de Alorna), com 116 mg/litro, são outros maus exemplos. Já no “Guia” de 2022, as doses são genericamente mais baixas, com os piores exemplares a serem o Desafinado 2019 (Goanvi Bottling, Lda.) e o Solo Reserva 2019, o primeiro com 133 mg/litro, o segundo com 132 mg/litro.

Há, contudo, quem pense que o vinho com uma dose razoável de sulfitos é mais seguro. Em causa está o aparecimento de aminas biogénicas, em particular de histamina, em vinhos pouco sulfitados. Em alguns países, como a Alemanha e a Áustria, as histaminas no

vinho estão regulamentadas. Os limites máximos não podem ultrapassar os 10 mg/litro. A Autoridade Europeia para a Segurança Alimentar, num estudo com voluntários saudáveis, não identificou sintomas após o consumo de 15–50 mg/litro de histamina em produtos à base de peixe ou em bebidas não-alcoólicas. Sintomas de dores de cabeça apareceram, apenas, depois de serem consumidas entre 75 a 300 mg de histamina.

Ainda assim, o tema fez correr muita tinta em maio deste ano, quando um estudo de uma Master of Wine inglesa, Sophie Parker-Thomson, indicou uma maior quantidade de aminas em vinhos naturais, comparativamente com as presentes nos vinhos convencionais. O resultado faz sentido. A existência de poucos sulfitos nos vinhos naturais torna-os mais atreitos a gerarem micro-organismos, que por sua vez geram aminas. Perante isto, Parker-Thomson defendeu que as garrafas de vinhos sem sulfitos adicionados contivessem inscrito o alerta “Não contém sulfitos”. Miguel Pessanha, da Sogrape, está ao lado deste argumentário. “A maioria dos vinhos naturais não tem qualidade, até sanitária.” Por sua vez, para o toxicologista Félix Carvalho, presidente da Sociedade Portuguesa de Farmacologia e professor catedrático da Faculdade de Farmácia da Universidade do Porto, a questão deve ser colocada em perspetiva: admite que a histamina, em doses altas, possa gerar dores de cabeça, mas chama a atenção para o baixo conteúdo presente no vinho quando comparado com o de certos alimentos, como o peixe, mas também o queijo ou o chocolate.

Os receios com as aminas no vinho são comuns a outros produtos artesanais. A indústria e os reguladores sempre tiveram pavor a micro-organismos, ainda que eles estejam por todo o lado, incluindo no nosso corpo. Ouvimos o mesmo discurso, por exemplo, relativamente aos pães artesanais e suas massas-mãe, cheios de bichinhos que dão aromas azedos. Mas também relativamente aos queijos não pasteurizados e a outros produtos que passam por algum tipo de fermentação lenta. Técnicos, industriais e cientistas desconfiam da imprevisibilidade da matéria viva e preferem a segurança da esterilização, da pasteurização, dos bactericidas. Mas os críticos e gastrónomos, os apreciadores do lado do consumo, costumam gostar do artesanal e do rústico, mesmo que isso implique aromas fortes e umas quantas bactérias e leveduras. No vinho, todavia, não é bem assim.

O PAPA NA TOCA DO HEREGES

Quando Marc Davidson, *sommelier* e dono do restaurante Senhor Uva, explica que o vinho que está

prestes a servir, com notas de oxidação, é inspirado na região francesa de Jura, João Paulo Martins (J.P.M.) interrompe. “Vinhos oxidados há em todo o lado, desculpe”, atira, ríspido. Para o cronista do Expresso, a cantiga não colhe. “O vinho está passado.”

A apreciação acontece no âmbito de um convite do Expresso — uma provocação a que J.P.M. aceitou por amizade e benevolência. De outra forma, esta não seria a sua mesa de eleição — e muito menos o seu bar de vinhos. O Senhor Uva abriu em 2019 e rapidamente se tornou um sucesso, por duas razões: a cozinha “botânica” de autor e uma carta de vinhos naturais selecionada, com garrafas estrangeiras e portuguesas.

Marc Davidson é reconhecido como um escanção competente e simpático, mas isso não deslumbra J.P.M., o crítico mais influente do país, há 30 anos a escrever sobre o assunto. Poucos como ele sabem da indústria e dos seus atores. E poucos como ele detestam o discurso natural. Assumidamente contra a moda, J.P.M. é alguém marcadamente clássico nos seus gostos. Mesmo entre os críticos *mainstream*, o seu posicionamento está mais em Bordéus do que na Borgonha. O mesmo é dizer que sempre deu notas mais altas a vinhos com concentração, força, álcool e madeira. Pedro Garcias não tem dúvidas: “É um clássico genuíno.”

Não admira, por isso, que seja visto como uma espécie de representante do eixo do mal pelos fãs da intervenção mínima e dos vinhos naturais. Ele assume o conflito. O sentimento é, aliás, recíproco. Para ele, mesmo os vinhos naturais corretos são chatos, banais — na melhor das hipóteses, suminhos simples. “Por exemplo, os *pet nat*. Isto é a maior parvoíce que há. Porque é que hei de beber uma coisa com bolhinhas sem graça quando posso beber um champanhe como deve ser?!”

Os naturais ripostam. “O J.P.M. está formatado para detetar defeitos, sem olhar para as qualidades”, critica Tiago Teles. O cânone de J.P.M. é o que vem nas revistas francesas da especialidade, como “La Revue du Vin de France”, e o que é ensinado nas escolas. As avaliações, normalmente, obedecem a uma grelha com critérios definidos e estanques.

Em outubro assisti a uma aula de Steve Charter, uma das 420 pessoas em todo o mundo com o título de Master of Wine, a mais exigente formação na área (em Portugal, não há ninguém com esse título). A lição decorreu no âmbito de um MBA na Burgundy School of Wine & Spirits Business, em Dijon, França, perante alunos de todo o mundo. Steve é um cinquentão de *blazer* e brinco, amante de música

Podemos questionar a competência, as virtudes de vinho. Mas uma coisa é certa: sumo de uva

clássica e dos vinhos de Tokaj, na Hungria. Numa das disciplinas que leciona fez um exercício prático de prova. Os parâmetros eram familiares: cor, aroma, boca, estrutura. Na avaliação final, quando um aluno opinou que o Tokaj não era “outstanding”, Steve contrapôs, sem um sorriso: “Não vejo como não possa ser outstanding.”

No intervalo, Steve mostrou-se mais tolerante e menos definitivo nas suas apreciações — e até admitiu beber vinhos ditos naturais. O grande problema, para ele, é o facto de serem muito parecidos. “Acho mais difícil identificarmos o *terroir* de um vinho natural. Para mim, são mais vinhos de autor.” As razões para isto acontecer são várias.

Semanas depois, ao visitar a adega de Rodrigo Filipe, o produtor de Alvorninha, perto de Caldas da Rainha, daria alguma razão a Steve Charter. “Duas das técnicas muito usadas nos vinhos naturais, a maceração carbónica e a curtimenta, podem fazer parecer os vinhos mais iguais, para quem não esteja habituado”, admitiu. Mas deixou outra nota. “Da mesma maneira que os vinhos convencionais usam outras técnicas que, a mim, que os bebo raramente, fazem com que pareçam também todos semelhantes.”

Na maceração carbónica, as uvas são colocadas em cachos inteiros nas cubas. As cubas são depois atestadas com dióxido de carbono, ou seja, o oxigénio é eliminado. A fermentação acaba por arrancar de forma intracelular. A pouco e pouco, as películas rompem-se e a polpa liberta-se. O vinho fica um suminho fresco, cheio de fruta. Quanto à curtimenta, é a técnica usada para fazer os *orange wines*.

João Paulo Martins, contudo, acha que aquilo que identifica os naturais são sobretudo os seus defeitos. E são muitos. Os mais comuns? Acidez volátil, animal, redução e oxidação. Há quem os aprecie. Os chamados naturais radicais podem até preferir beber vinhos com defeitos. A tendência não é assim tão rara e pode até ser ditada por restaurantes e *sommeliers* com três estrelas Michelin. Mateus Nicolau de Almeida, um natural moderado, produtor de Foz Côa, neto do homem que inventou o Barca Velha, cita a propósito aquele que foi considerado o melhor restaurante do mundo no *ranking* do “World’s 50 Best Restaurants”: “O restaurante Noma, em Copenhaga, e os dinamarqueses em geral optaram por um caminho extremista. Nós conhecemos um *sommelier* lá e ele está sempre a pedir merdas todas maradas. E nós temos várias. Eu digo à Teresa [sua mulher, também enóloga]: ‘Manda-lhe lá o vinho lixado.’ Como são ricos e famosos, a pessoa depois vai lá, bebe e tira o chapéu.”

Em regra, todavia, os naturais gostam de evitar defeitos. Da dezena de produtores que o Expresso entrevistou e visitou, todos mostraram preocupação com “desvios”. A diferença entre convencionais e naturais está na medida do problema. O nariz de João Paulo Martins vai detetar a acidez volátil ainda a garrafa está a ser desarmada — e vai odiar. A acidez volátil sobe de nível quando as bactérias acéticas ganham terreno às leveduras encarregadas de gerar grau, as *saccharomyces*. Isto pode ter várias razões. Os antinaturais põem a tónica na falta de higiene nas adegas e no manuseio da uva na colheita. Os naturais, mas também alguns não dogmáticos, dizem que a acidez volátil decorre do uso de menos sulfitos. O produtor Luís Seabra admite: “Os meus vinhos têm sempre a acidez volátil relativamente alta, mas espero que isso permita ter mais coisas boas.” O mesmo acontece com os vinhos que Filipa Pato está a fazer, juntamente com o marido e *sommelier* William Wouters, na Bairrada — e que têm merecido notas altas da crítica britânica Jancis Robinson. Em processo de conversão para biodinâmico, Filipa Pato desmerece a adjetivação da literatura especializada em favor de outros qualificativos: “O que eu quero é que os meus vinhos sejam suculentos.”

No que respeita ao aroma a animal, o grande perigo é o chamado *mousiness*. O *mousiness* é um defeito que pode ser gerado por bactérias lácticas ou por leveduras *Brettanomyces*, responsáveis pelo chamado *Brett*. O cheiro a toca de rato ou peúga suja característicos podem ser mais ou menos evidentes, consoante o pH da saliva da cada provador. Rodrigo Filipe diz não tolerar a sua presença. Já quanto à *Brett*, associada em tempos aos vinhos de Bordéus e do Rhône, quando em doses moderadas, dá carácter ao vinho. Luís Lopes faz notar, contudo, que ao mesmo tempo que os franceses vendiam esse argumento “gastavam milhões para eliminar o bicho das suas adegas”.

A redução é outro problema, mas mais fácil de enfrentar. Numa visita à adega de João Tavares de Pina, um produtor carismático e inclassificável de Penalva do Castelo (“antigamente chamavam-me clássico do Dão, agora chamam-me natural — porreiro!”), são-me dados a provar vários vinhos diretamente das cubas. Alguns saem reduzidos. O aroma lembra enxofre, repolho, ovo podre, ou — nas palavras de um produtor do Douro — “é peido mesmo”. Tavares de Pina chocalha o copo durante uns segundos, e o problema de redução parece desvanecer-se. A redução acontece quando o vinho está protegido de oxigénio. Nessas circunstâncias, certas leveduras

alimentam-se de aminoácidos que contêm enxofre, produzindo compostos indesejáveis, como o sulfeto de hidrogénio.

Por fim, temos a oxidação, o inverso da redução. A oxidação é típica de vinhos sem proteção com sulfitos ou com poucos sulfitos. Outra razão para a oxidação, faz notar Sílvia Bastos, dos Goliardos, é o facto de “os produtores não atestarem as cubas, por altura da primavera”, permitindo um maior contacto do oxigénio com o vinho. Um vinho oxidado apresenta alterações na cor. Os tintos podem adquirir tonalidades castanho-alaranjadas, os brancos escurecem, tornando-se dourados ou castanhos. E os aromas frutados desaparecem, sendo substituídos, sobretudo em vinhos velhos, por nozes, frutas secas ou cozidas, cidra ou caramelo. Há ainda vinhos notáveis oxidados, como os Porto e os Madeira antigos, mas também os vinhos de Jerez. Na boca, alguns dirão que a oxidação faz perder frescura. Outros dirão coisas piores.

“Uma merda. Só meia dúzia de malucos é que bebem isto”, atira João Paulo Martins, no final do jantar no Senhor Uva. Na mesa ao lado, precisamente, um casal de ingleses bebe o mesmo vinho. A mulher elogia a sua salinidade. “Tretas”, contrapõe o crítico de vinhos.

A questão subsiste: serão os vinhos naturais uma moda? Será a tendência para vinhos menos alcoólicos, com menos intervenção química, menos manipulação, menos madeira, passageira? Será isso desejável? Ninguém pode dizer com certeza. Certo, certo, é que a maioria do vinho de supermercado tem mais coisas dentro do que o que vem nos rótulos. A ideia — muito difundida — de que o vinho é apenas sumo de uva engarrafado pode ter várias nuances e várias exceções, que alteram radicalmente o resultado.

Verdade ou lenda, conta-se que o produtor e empresário de vinho Abel Pereira da Fonseca, no leito de morte, terá dito aos filhos: “Não se esqueçam que até de uvas se faz vinho!” A frase desapareceu do anedotário à medida que o sector se tornou mais sofisticado. Já não haverá carne crua atirada para dentro das cubas, nem outros truques primitivos usados há umas décadas. Mas o conhecimento sobre o que se passa nas adegas mantém-se difuso para o grande público. Os “aldrabões”, de que fala o jornalista Luís Lopes, existem em todo o lado, em todas as áreas — e não apenas nos vinhos naturais. A célebre frase do naturalista romano Caio Plínio “*in vino veritas*” (no vinho está a verdade) continua a ser muito duvidosa. ●

e@expresso.impresa.pt

ou os defeitos da produção industrial fermentado — tal e qual — ele raramente é