

Home Vinho >> Artigos >> Sassicaia x Bodega Chacra

Artigos

Sassicaia x Bodega Chacra

Uma saga em construção

O cineasta francês Claude Lelouch, em seu belíssimo filme "Les uns et les autres" ("Retratos da Vida"), quis nos mostrar que, na nossa vida, há apenas duas ou três histórias que se repetem sempre. Seria influência do DNA familiar?

Durante os anos 50, o aristocrata toscano Mario Incisa Della Rochetta trouxe mudas de Cabernet Sauvignon de uma das propriedades do Château Lafite, de Bordeaux e plantou-as em um vinhedo chamado Sassicaia, em sua propriedade Tenuta San Guido, em Bolgheri, com a finalidade de "fazer vinho para sua família".

Na década de 60, visitou-o Piero Antinori, seu sobrinho e dono da vinícola Antinori e, ao provar seu vinho, ficou tão encantado que convenceu o tio a comercializá-lo, enviando o enólogo Giacomo Tachis para ajudá-lo no processo da vinificação.

Em 1978, o vinho de Rochetta passou pela grande prova, vencendo, em Londres, como o melhor Cabernet Sauvignon 11 países diferentes. O concurso fora organizado pela Decanter Magazine Tasting e lhe trouxe a consagração definitiva.

Atualmente, o Sassicaia é um dos melhores vinhos da Itália, cuja classe e longevidade geram investimentos comparáveis a Bordeaux. (Safras excelentes são 1988, 95, 97 e 99). O corte tem 85% de Cabernet Sauvignon e 15% de Cabernet I conquistou sua própria DOC, Bolgheri Sassicaia. É a única DOC na Itália que se refere a um único vinhedo.

Segundo James Suckling, articulista da Wine Spectator, "Sassicaia é a quintessência italiana do Cabernet Sauvignon. I excepcionais safras, mostra uma maravilhosa riqueza de frutas vermelhas, cassis e caráter amantelado, junto a tanino com importante suporte de acidez".

O Sassicaia e mais duas importantes marcas da família, o Guidalberto e Umbrian Estates, têm como gerenciador de mercado americano, o neto de Mario, Piero Incisa Della Rochetta.

E vale a pena acompanhar seus passos.

Piero passou sua infância no distrito de Maremma, na Toscana, onde teve acesso à produção de vinhos e às tradições da vinícola da família.

Antes de ir atrás de seu sonho – ser um winemaker – graduou-se na Florimont School, na Suíça, trabalhou em Genêv e mudou para a Califórnia, onde estudou economia na Pepperdine University. Após os estudos, voltou para a Itália para produção vitivinícola de duas propriedades de sua família, na Úmbria.

Mas, o destino o levaria de novo aos Estados Unidos. Em 2000, retornou a este país para fazer o curso Masters da Ne nessa ocasião, degustou, em um jantar, um vinho Pinot Noir, feito na Província do Rio Negro, região da Patagônia / A levado pelo seu amigo, o enólogo dinamarquês Hans Vinding-Diers, que o elaborara para a vinícola de Humberto Can

Aquele vinho o fascinara de tal forma que tomou a decisão, em 2003, de arrendar uns vinhedos abandonados (depo vinhas datadas de 1932, época pré-filoxera. "Fiquei obcecado; acordava e adormecia pensando naquele vinho".

O proprietário dos vinhedos foi logo lhe avisando de que não teria lucro, pois a casta Pinot Noir, de casca bem mais do que outras, é plantada na Argentina na proporção de apenas 1%. Por isso plantava peras e maçãs também. Mas, Piero não intimidar.

No primeiro ano, 2004, produziu apenas 1330 garrafas do Treinta y Dos, em grande parte por causa da voracidade de consumirem 90% dos frutos. Nos anos subsequentes, as "palomas" foram combatidas, dentro do melhor estilo "biodi



estilingues!...

O projeto da Bodega Chacra

Usando sua experiência em Sassicaia, pensou Piero- a "única coisa de que você necessita é o terroir certo". Observou que o terreno arenoso e calcário, quase desértico, mas cortado por um rio, com dias quentes e ensolarados, mas cuja temperatura baixava substancialmente à noite, não deixava que os frutos amadurecessem rápida e inadequadamente, contribuindo, portanto, para a sanidade dos frutos.

Contudo, no princípio, enquanto os troncos estavam saudáveis, sem a praga da filoxera, algumas vinhas em si estavam em estado de saúde precário. Foi realizado, então, um processo de reabilitação de todo o vinhedo, vinha por vinha, replantando uma e substituindo outra, de acordo com a necessidade.

E, assim, nasceu o projeto da **Bodega Chacra**, seguindo os mesmos anseios visionários do avô de Piero, quanto à Sassicaia. Seu objetivo é produzir um vinho de terroir, com metodologia biodinâmica, isenta de fertilizantes químicos ou pesticidas. "O respeito à natureza vem na frente dos grandes investimentos tecnológicos", afirma seu proprietário.

Nas primeiras horas da manhã, inicia-se a colheita manual. Os cachos são colocados em caixas de no máximo 8 kg, para que as uvas não se amassem, e são refrigeradas a caminho da adega. O desengace é feito por mãos femininas, sob a rigorosa supervisão de Piero. "É como caviar, você precisa ser muito cuidadoso". Depois, as uvas são colocadas em cubas de cimento, de até 200 kg, revestidas de epóxi. Nenhum processo mecânico é usado em algum estágio da produção. Nas cubas de fermentação, as uvas próximas ao topo do barril espremem as que estão no fundo. Este método de maceração permite que o vinho expresse ao máximo a fruta e o delicado tanino, característicos de vinhos envelhecidos. A fermentação é iniciada espontaneamente por leveduras selvagens (própria da uva) e dura aproximadamente três semanas. Após o período da fermentação, o vinho é transferido, por gravidade, para pequenas barricas de carvalho francês (da Borgonha), 30% de carvalho novo e o restante de segundo uso, onde permanecem por cerca de dez meses. Após este período, permanecem ainda seis meses em garrafas, antes de serem comercializados.



Apenas três rótulos são produzidos, em quantidades limitadas, na Bodega Chacra. O top de linha é o **Chacra Treinta y Dos**, de um vinhedo de 2,5 ha; o **Cincuenta y Cinco**, cujo vinhedo mede 8,5 ha; e o **Barda**, cujos vinhedos, 15 ha, estão próximos aos do Treinta y Dos. (Os dois primeiros vinhos receberam os nomes respectivamente das datas dos vinhedos).

Desde a primeira safra, a de 2004, os vinhos da Bodega Chacra têm recebido os maiores elogios da crítica especializada. Stephen Tanzer, crítico norte-americano, editor da International Wine Cellar, escreveu que o Treinta y Dos 2006 foi, sem dúvida, o vinho da Argentina mais elegante que provara até aquela data. E James Molesworth, da Wine Spectator (WS), elogiou os vinhos da Bodega Chacra em seu blog, após uma visita à vinícola, e descreveu a Patagônia, como uma das regiões mais excitantes da América do Sul.

Para Piero Incisa Della Rochetta seus vinhos têm a finesse, o balanceado e a graça de um Borgonha, sem, no entanto serem iguais. "São vinhos verdadeiramente sul-americanos feitos com a filosofia do Velho Mundo".

Degustando os vinhos da Bodega Chacra

Os vinhos da Bodega Chacra, a partir da safra de 2007, podem ser encontrados em todas as lojas da Importadora **Expand** no Brasil e, em Belo Horizonte, foram apresentados, no último dia 12 de março, a um seleto grupo de degustadores pelo próprio Piero Incisa Della Rochetta.

O primeiro vinho, o **Barda 2007**, 14%, recebeu em sua produção parte dos vinhedos do "32" e do "55". Passou pelos seguintes processos: maceração a frio por 3 a 5 dias; bombeamento do mosto duas a três vezes ao dia; fermentação com leveduras naturais por 2 semanas e meia; decantação por gravidade; armazenamento em barricas francesas (25% em carvalho novo)- as mesmas usadas para os vinhos "32" e "55"; processo malolático por um ano; amadurecimento em barricas por 11 meses; sem filtração.

De cor rubi transparente e reluzente, apresenta ao aroma frutas vermelhas frescas (cereja e morango), arrefecidas com um toque de madeira, pétalas de rosas e notas de pimenta doce. A WS avaliou o Barda como "dócil e convidativo, em um corpo fresco e modestamente estruturado". Após o primeiro gole, pede um segundo (WS: 87 pontos)

O segundo vinho, o **Chacra Cincuenta y Cinco 2007**, 13%, é proveniente do vinhedo de Mainque, mais ao Norte e, para sua irrigação, nos dias mais frios, usa-se água aquecida através de lareiras. Passou pelos seguintes processos: desengace realizado em apenas 50% dos cachos (método comum na Borgonha); as uvas são colocadas em pequenas cubas de cimento para maximizar o contato com as

cascas; maceração a frio por 15 dias - processo de "plunging", à moda antiga, uma ou duas vezes ao dia; fermentação com leveduras naturais por uma semana; decantação por gravidade; amadurecimento em barricas francesas (50% em carvalho novo; 50% de segundo uso) por 12 meses; processo malolático por 2 meses; também não é filtrado. Produção de 9 295 garrafas.

De cor rubi transparente, ligeiramente mais escuro que o anterior, pois provém de vinhas mais velhas, cuja concentração de cor é maior. Aromas elegantes, mais complexos, com frutas vermelhas intercaladas com cogumelos e trufas. Paladar de boa textura, com grande amplitude. Taninos sedosos e final longo. Na safra de 2006, o "Descorchados" não encontrara a mineralidade apregoada, o que foi contestado veementemente pelo proprietário (WS: 90 pontos); Descorchados (2006): 90 pontos.

O terceiro vinho, o top de linha, o Chacra Treinta y Dos 2007, 12,5%, é também proveniente dos vinhedos de Mainque. Passou pelos seguintes processos: desengace total das uvas e armazenamento em pequenas cubas de cimento circulares para maximizar o contato com as cascas; maceração a frio por 5 dias; processo de "plunging", à moda antiga, uma ou duas vezes ao dia; fermentação com leveduras naturais por 3 semanas; decantação por gravidade; amadurecimento em barricas francesas (50% de carvalho novo, 50% de segundo uso) por 11 meses; processo malolático por 2 meses; sem filtração.

De cor rubi violáceo, intenso e brilhante. Aroma concentrado de amoras, cerejas negras e ameixas, finas e sutis especiarias (toque de cominho e anis estrelado); leve aroma de minerais, de sous-bois e trufas. Madeira bem integrada. Palato equilibrado e sedoso com vigorosos taninos. Há um maravilhoso entrelaçamento da acidez da fruta e a mineralidade. Elegante, puro e longo final. Sem dúvida, é um vinho de longa guarda. (WS: 91 pontos); Descorchados (2006): 93 pontos.

Mutatis mutandis, há de se esperar que, atrás de um grande vinho, haja um grande enólogo! Hans Vinding-Diers, apesar de ter nascido em Stellenbosch / África do Sul, tem cidadania dinamarquesa. Foi criado em Bordeaux, onde sua família tem propriedades, dá assessoria em vinícolas de nove países diferentes e, dentre seus projetos, se encontra a Bodega Chacra. Hans Vinding-Diers é casado com a condessa Noemi Marone Cinzano, proprietária das Bodegas Noemia / Patagônia e da vinícola Argiano / Montalcino, que produzem vinhos com altíssimas pontuações.

E, quanto a Piero Incisa Della Rochetta, indagado se considerava um vitorioso, sorriu e respondeu prontamente: "Um vitorioso ou um louco!".

A nós, só nos resta tirar conclusões degustando seus vinhos.

Maria Luiza Martins

colaboradora do site www.vinhoesexualidade.com.br