
Vinho nacional safra 2008: nível de qualidade elevada

By ana_maria_gazzola

Published: 07/10/2008 - 10:12

Que vinho é cultura todo mundo sabe. E que a história do vinho faz parte da história da Humanidade, também.

Há registro de vestígios de vinho de 5500 a.C., há oito mil anos, encontrados nos montes Zagros, no Oeste do Irã, mas os arqueólogos acreditam que o vinho surgiu no final da Idade da Pedra, por acaso; e Noé foi o primeiro homem a plantar vinhedos e a fazer vinho, segundo a Bíblia. De lá para cá, a vinha e o vinho percorreram um longo caminho e fazem parte de várias histórias no mundo.

Muitas videiras são nativas de vários países, de muitas partes do mundo, e onde elas não cresciam espontaneamente foram plantadas e cultivadas, dando origem a diversos tipos de vinhos, uns melhores outros nem tanto. A experiência, a observação do homem sobre onde e como plantar, os métodos de cultivo, o avanço da tecnologia de vinificação, a ajuda do conhecimento científico, os procedimentos de amadurecimento e envelhecimento, bem como sua guarda e conservação fizeram com que esta bebida dos deuses fosse melhorando de qualidade. E temos hoje o nosso vinho de cada dia, cada dia melhor.

Na história do Brasil não foi diferente, se bem que muito mais recente. São apenas 476 anos desde a chegada das primeiras videiras por aqui, em comparação aos milhares de anos de tentativas e erros, experiências, observações e degustação (ou mesmo bebedeira) do Velho Mundo vitivinícola.

A partir da chegada das primeiras mudas de uva, em 1532, trazidas por Martim Afonso de Souza, e tendo como primeiro viticultor Brás Cubas, a videira e o vinho passaram por altos e baixos. Na verdade, mais baixos que altos.

Hoje, graças ao trabalho e tenacidade de alguns apaixonados por este produto, estamos chegando num nível de qualidade em que nossos vinhos já não fazem feio em competições nacionais e internacionais. Nossos produtos têm recebido prêmios nos muitos concursos enológicos que acontecem mundo afora.

É verdade que nos faltam vários fatores naturais, em comparação aos países ícones na produção de vinhos. Mas nossos produtores, atentos e criativos, estão sabendo superar estas dificuldades, não só com o emprego de técnicas atuais de cultivo e vinificação, mas com a garra e a perseverança próprias dos amantes da terra e do vinho.

Avaliação

É lógico que ainda temos um longo caminho pela frente, ainda somos jovens neste “metiê”, mas a qualidade de nossos vinhos, a cada safra, tem sido avaliada por um grupo de profissionais e enófilos que comprovam sua evolução. A prova disso aconteceu em 27 de setembro na XVI Avaliação Nacional de Vinhos, da safra de 2008, em Bento Gonçalves (RS), e pela terceira vez consecutiva, simultaneamente através de vídeo-conferência direta com outra cidade, desta vez em Curitiba, no Paraná.

A degustação e avaliação das 16 amostras finalistas de vinhos (do total de 318 inscritas de 62 empresas vinícolas, do seis estados (Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná, Bahia, Pernambuco e Minas Gerais) foi feita por um júri convidado de 15 especialistas do Brasil e exterior e um sorteado na hora, da platéia, além de aproximadamente 900 apreciadores no auditório. Excelente maneira de proporcionar ao público interessado uma demonstração da qualidade dos vinhos da safra atual, para quando esta chegar ao mercado.

Abaixo a lista dos 16 vinhos mais representativos da safra 2008 e suas vinícolas produtoras. As pontuações variaram entre 86 e 90 na média geral, na última fase das três etapas de avaliação. Sugiro guardar a lista para consulta posterior.

16 amostras selecionadas para degustação

Empresa

Variedade

Categoria

Casa Valduga

Champagnay*

Brânco Fino Seco Não Aromático

Catavesta

Ancellotta*

Tinto Fino Seco

Cia Piagentini Bebidas e Alimentos

Viognier*

Branco Fino Seco Não Aromático

Cooperativa Vinícola Aurora

Cabernet Franc*

Tinto Fino Seco

Dor Guerino

Chardonnay II*

Branco Fino Seco Não Aromático

Estabelecimento Vinícola Valmarino

Cabernet Franc*

Tinto Fino Seco

Fazenda Ouro Verde

Moscato Itália*

Branco Fino Seco Aromático

Foraleza do Seival Vineyards

Pinot Noir*

Tinto Fino Seco Jovem

Moët Hennessy do Brasil

Chardonnay/Pinot Noir/Riesling Itálico*

Base Espumante

Rasp Agropastoril

Merlot II*

Tinfo Fino Seco

Vinos Salton

Moscato Giallo II*

Branco Fino Seco Aromático



Riesling Itálico I*

Brânco Fino Seco Não Aromático

Vincola Gheller

Taninat*

Tinco Fino Seco

Vincola Miolo

Merlot II*

Tinco Fino Seco

Vinícola Monte Lemos

Merlot/ Cabernet Sauvignon*

Rosé Seco

Vinícola Perini

Chardonnay/Pinot Noir/Riesling Itálico*

Base Espumante

*Os 16 vinhos apresentados no evento do dia 27/09/2008.

Para saber a relação dos 95 vinhos classificados entre os 30% representativos da Safra 2008, acesse www.enologia.org.br(Feira e Eventos: Avaliação Nacional...)