

**Ao contrário da maioria das pessoas, ele seria demitido por justa causa se NÃO bebesse em serviço. Diretor técnico da importadora Mistral, esse engenheiro químico de 59 anos, autor de quatro livros sobre o tema, professor em quase 600 cursos, organizador de viagens enogastrômicas à Europa, diretor da Sociedade Brasileira dos Amigos do Vinho e criador da Confraria do Amarante, é obrigado a beber vinho todos os dias – pelas atividades profissionais e por puro prazer. Num palmtop, ele tem registrado os 20 mil vinhos que bebeu nos últimos 25 anos**

Por **Celso Arnaldo Araujo**  
Fotos **Daniel Cancini**

**Como todos os outros prazeres, o primeiro grande vinho ninguém esquece. Qual foi o seu?**

Foi um Vega Sicília 67 que tomei em setembro de 1983. Em fevereiro desse ano eu havia criado, com o Saul Galvão, a Confraria do Amarante, que foi a primeira do País a degustar seriamente vinhos às cegas.

**Mas nessa época você já amava os vinhos e provavelmente já tinha tomado muitos. Por que esse Vega se tornou um marco em sua vida?**

Foi o primeiro grande vinho, um vinhaço. Na verdade, eu comecei a gostar de vinhos em meados de 1974, quando passei a me interessar, pesquisar e beber. Meu pai era adido militar e moramos fora muito tempo, inclusive em Paris. Ele bebia vinho e eu bebia com ele esporadicamente, já aos 14 anos. Mas a mosca me tocou em julho de 74, quando fiz uma viagem ao Rio Grande do Sul. Em Porto Alegre, fui à churrascaria do Grêmio e quis tomar um Majou Tanret, produzido pela Companhia Riograndense, através do enólogo Franco Barbieri, que então trabalhava para o Fasano. Era o grande vinho nacional da época e o melhor que se bebia no Brasil. Mas eu cometi a heresia de pedir um Majou rosado. E o garçom pediu desculpas e me informou que esse vinho era tinto. Na minha ignorância, eu achava que todo vinho tinha versões tinto, branco e rosé. Eu tomei esse tinto, mas com a boca querendo tomar um rosé. Voltei para São Paulo e fui ao supermercado tirar isso a limpo. Peguei uma garrafa, comecei a ler o rótulo e o contra-rótulo. E estou lendo até hoje...

**E menos de 10 anos depois, você já estava fundando uma confraria de amigos do vinho...**

Entre 74 e 1980, eu degustava sozinho e com os amigos. Mas nesse ano, surgia a Sociedade Brasileira dos Amigos do Vinho, primeira confraria de vinhos do Brasil, formada então por 18 pessoas. Durante dois ou três anos bebi com esse pessoal da Sbv. Mas eu queria mais, queria pesquisar mais a fundo os grandes vinhos. Alguns dos sócios da Sbv entraram na minha confraria em 1983 e até hoje degustamos todo mês.

**Além do Saul, quem são esses experts?**

Por ordem alfabética: Affonso Brandão Hennel, Belarmino Iglezias Filho, Ciro Lilla, Clóvis Siqueira, Eli Karmann, Ennio Federico, Jorge Carrara, José Rudge Sampaio.

**Você se considera hoje mais estudioso de vinhos do que um bebedor?**

Eu reúno o trio de interesses mais importantes para um enófilo: beber, ler, viajar. Viajar aonde? Às vinícolas, aos vinhedos, conversar com os enólogos, isso é fabuloso. Como eu nunca fui rico, tive que ser criativo para unir o útil ao agradável – organizei inúmeras enoviagens, viajava de graça e ainda ganhava alguma coisa. Foi uma forma de eu conhecer praticamente todas as grandes vinícolas do mundo.

**Você já chegou à conclusão sobre por que o vinho desperta tanta paixão?**

Beber vinho não é como beber gim, que aliás é minha segunda bebida. O vinho tem uma variedade imensa. É dividido por classes: os de mesa, que normalmente acompanham a refeição; os espumantes, como o champanhe, o prosecco; e os licorosos ou fortificados, vinhos enriquecidos pela adição de aguardente vínica – como o vinho do Porto, Madeira, Jerez. E dentro de cada uma dessas classes você tem subdivisões. Entre os de mesa, tinto, branco, rosado. Seco, meio seco, meio doce, doce. Tintos mais leves, mais encorpados. Mais jovens, mais maduros. Entre os espumantes, seco brut, extra brut, seco doce. A diversidade é infinita. E cada um deles envolve fatores culturais, geográficos, históricos, biológicos. Quem entra nisso não sai mais – porque não há limite para esse conhecimento. Vinho é infinito.

# VINHOS



## wine **Enofilia**

### **O que é que você ainda não conhece sobre vinhos?**

Não dá para conhecer tudo, porque a cada dia saem novos vinhos, em todo o mundo. Tirando os novos vinhos, as novas marcas, dá para conhecer uns 90 e tantos por cento. Há sempre vinhos de regiões novas, com propostas novas. Mesmo aqui no Brasil, onde tem uma safra 2005 muito boa, há sempre novidades. Na região de Lajes, Santa Catarina, a mais fria e a mais alta, está começando a se pesquisar determinadas variedades tardias de uva, que fogem do período das chuvas na época da colheita.

### **Um parêntese: tem colega seu que diz que vinho nacional não serve nem pra fazer vinho quente...**

As generalizações são perigosas. A uva é uma planta do gênero *Vitis*, que tem 30 espécies. Apenas uma delas, a vinífera, produz os grandes vinhos no mundo todo. As demais – as chamadas americanas ou híbridas – são ótimos sucos de uva. No Brasil, historicamente, apenas 20% dos vinhos vêm dessa variedade melhor de uva – a única que pode dar bons vinhos. Os demais vinhos são feitos com uvas não-viníferas. Os vinhos de uva americana são mais baratos, vêm em garrafão, atingem um público que está começando, são mais docinhos, têm gosto de uva – mas não têm gosto de vinho. Oitenta por cento dos vinhos nacionais não são vinhos. Dos outros 20%, há uma elite que dá para beber tranquilamente, como o Miolo, o Salton. Nossos espumantes são muito requintados. Espumante aliás, é a elite do vinho brasileiro.

### **Mas mesmo nessa elite ainda não se encontra nada que se equipare aos vinhos franceses, por exemplo?**

Não, porque, tomando como exemplo os vinhos gaúchos, de onde vêm 95% de nossos melhores vinhos, eles são produzidos com uvas de uma região alta, fria, onde chove no verão, época da colheita, e chuva faz um mal tremendo para a uva nessa fase. O verão da Europa, ao contrário, é seco, ótimo para colher as uvas.

### **Falando agora de sua relação pessoal com os vinhos: tendo à disposição todo o catálogo da Mistral, com cerca de 2.500 rótulos, que vinho você escolheria para tomar?**

Depende do dia e da hora. Fui há pouco com minha esposa andar no parque e, um pouco suados, fomos ao Café Journal. Nem queríamos comer, só beliscar. Era um dia mais quente, pedi um rosado – que, na década de 70, quando comecei a me interessar por vinhos, era o mais consumido no Brasil e está voltando agora. Quando entrei na Mistral, em 1998, tínhamos três rótulos de rosado. De um ano para cá, temos perto de 40. O rosado que tomei naquele dia foi um Gran Feudo espanhol, líder de mercado na Espanha.

### **Você bebe vinho todo dia?**

Todo dia. É condição *sine qua non* de vida. No mínimo, eu bebo vinho todas as noites. Nos fins de semana, bebo de manhã à noite, em casa, em degustações, eventos. É minha

esposa me acompanha. Se está quente, tomo um Jerez Manzanilla ou um branco de Sauvignon blanc. Cada vinho tem seu momento, sua circunstância.

### **E você bebeu mesmo esses 20 mil vinhos catalogados no seu palmtop ou alguns você só estudou?**

Bebi todos. O primeiro justamente foi aquele Vega Sicília 67 que mencionei. Eu recomendo a todo mundo que gosta de vinho registrar o que bebe, para manter sua memória degustativa. (*Amarante abre a página do computador que registra os Vegas. Tudo está anotado por marca, por data, nota e outros critérios*). Aqui, por exemplo, tem todos os Vega Sicília que bebi até hoje. Eu venho bebendo desde as safras dos anos 60 e eles mantêm uma uniformidade. Desses todos, só comprei uma garrafa. O resto bebi graças a amigos, nas degustações. Isso, aliás, também explica a paixão pelo vinho. Na nossa confraria convivem enófilos da classe média e grandes empresários. Os grandes empresários levam grandes vinhos e os amigos filam.

### **Você falou em preço de vinho. O Ciro costuma dizer que, acima de 100 dólares, você começa a disputar o vinho com o milionário saudita...**

Sim, está cada dia mais difícil tomar os grandes vinhos. Antigamente, havia muito menos interesse, menos procura.

### **Mas você também acha que os grandes vinhos já foram feitos?**

Não, eu acho que hoje se bebe muito melhor do que antigamente e vamos beber melhor ainda daqui para frente. Os vinhos estão melhorando a cada dia.

### **Por falar em vinhos produzidos hoje, o que você acha dessa onda anual em torno do Beaujolais Noveaux?**

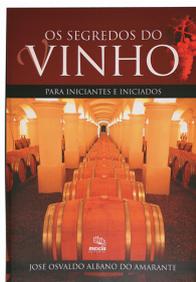
Não é um grande vinho, nem se propõe a isso. Mas se você pegar um Beaujolais de bom produtor para comer com alguma coisa leve, ele desce bem. O Beaujolais é um vinho lançado com dois meses de vida para comemorar a safra de cada ano. É um vinho de festividade, não pode se exigir muito dele.

### **As uvas que estão sendo colhidas agora num vinhedo de Bordeaux vão dar grandes vinhos a partir de que ano?**

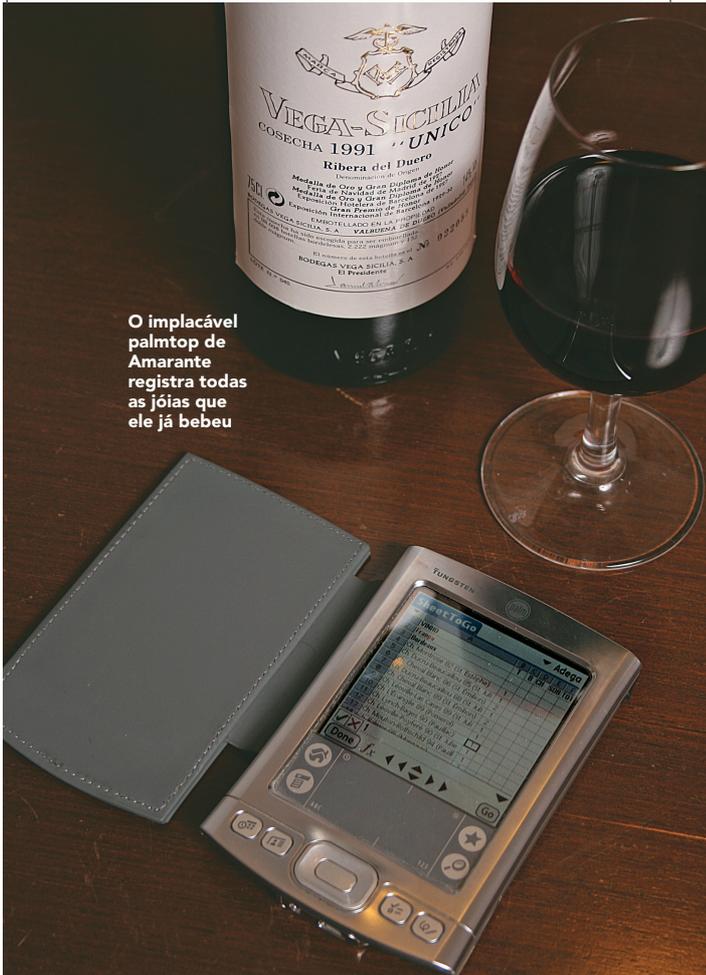
Um Bordeaux fica normalmente em madeira entre 18 e 24 meses e é colocado no mercado um ano depois. Portanto, produzido hoje, estaria no mercado em 2008, mas ainda muito jovem. Vai começar a ser bebível em sua potencialidade máxima com 15 ou 20 anos de idade. Um Bordeaux agüenta firme 50 anos de vida útil. Um Borgonha tem menos expectativa – uns 30 anos, porque é feito com a Pinot Noir, que tem menos tanino do que a Cabernet Sauvignon e a Merlot dos Bordeaux.

### **Um assunto inevitável numa conversa entre um leigo e um enófilo é essa linguagem rebuscada que se usa para definir um vinho...**

Em qualquer área, existe o falso *connaisseur*. Nós temos o *enochato*. São aqueles que co-



Um dos livros de Amarante revela todos os segredos do vinho



O implacável  
palmtop de  
Amarante  
registra todas  
as jóias que  
ele já bebeu

## QUADRO DE HONRA DO PALMTOP DE AMARANTE

### ESPUMANTES

Salon Le Mesnil Blanc de Blancs 1982  
Krug Clos du Mesnil Blanc de Blancs 1985

### BRANCOS

Château Haut Brion Blanc 1982 – Pessac-Léognan/Bordeaux  
("talvez o melhor branco já degustado")  
Château Laville Haut Brion 1994  
Montrachet Marquis de Laguiche 1990 – Bourgogne  
Wehlener Sonnenurth Spatlese Riesling 1971

### ROSADO

Redoma Rosado 2001, Nieport – Douro

### TINTOS

Château Latour 1966 – Médoc/Bordeaux  
La Tâche 1979 – Bourgogne  
Romanée Conti 1980 – Bourgogne  
Château Petrus 1982 – Pomerol/Bordeaux  
Barolo Cannubi Boschis 1997, Sandrone-Piemonte  
Solaia 1985, Antinori – Toscana  
Marqués de Riscal Reserva 1964 – Rioja  
Quinta do Vale Meão 1999 – Douro  
Grange Shiraz 1990, Penfolds – South Australia  
Pingus 1997 – Ribera del Duero  
Clos Erasmus 1997 – Priorato  
Nicolás Catena Zapata 1997 – Mendoza

meçam a ler um pouquinho, beberam três vinhos e chegam dando aula. É daqueles a quem você pergunta: "O sr. vai querer tinto?". E ele: "Mas é claro!!!", como se fosse uma heresia pedir vinho branco ou espumante. E o que devolvem de vinho bom! Devolvem porque "não gostaram", o que não justifica devolução. Uma vez, no Rio Grande do Sul, participei de uma avaliação onde um dos avaliadores começou a analisar determinado vinho pelo aroma e descreveu o aroma, sem exagero, por cinco minutos. O que se pode dizer do aroma são aquelas primeiras duas ou três coisas que lhe vêm à cabeça – não mais. De qualquer forma, o vinho será sempre uma experiência pessoal. Algumas sensações você consegue transmitir aos outros. Outras são impressões pessoalíssimas, como lembrar frutas do bosque de sua vizinha.

**"EM QUALQUER ÁREA EXISTE O FALSO CONNAISSEUR. NÓS TEMOS O ENOCHATO, O CARA QUE FICA CINCO MINUTOS DESCREVENDO O AROMA DO VINHO"**

### Um vinho de oito, dez mil reais a garrafa tem um gosto de oito a dez mil reais?

Não. Falando como engenheiro, ocorre com o vinho uma curva assintótica. Às vezes, para melhorar um vinho em 2 pontos em 100, se duplica o preço de custo. Uma diferença mínima de qualidade dobra o preço do vinho. E o custo aumenta tanto porque você só pode melhorar um vinho diminuindo o rendimento da uva em relação ao vinho, por exemplo, ou escolhendo determinado lote de uvas mais velhas de um *terroir*. Mas a diferença de qualidade não costuma ser proporcional ao aumento do preço. Tem gente que acha que vinho bom é vinho caro. É gente que não entende que tem vinho pra toda hora, em todas as faixas de preço. Você não vai beber Château Lafite toda hora. Tomei uma das grandes bebidas de minha vida num dia em que fui ao litoral e a estrada parou, com 40 graus à sombra. Quando o trânsito começou a andar, entramos num posto de gasolina. Nesse momento, se alguém me oferecesse um Château Lafite 61, eu recusava. Tomei uma deliciosa latinha de cerveja. Repito: uma das grandes bebidas de minha vida. Bebida é momento.

### Para encerrar, Amarante, o que você tomaria agora, 11 da manhã, se eu propusesse um vinho?

Um branco alemão Riesling

