

V
FESTA
CHILENA
de Belo Horizonte

INTRODUÇÃO

AO VINHO

CHILENO

REALIZAÇÃO

Quina
do Lino

APOIO



abrasel



Luziana Lanna
Santo Antônio

PATROCÍNIO

BELO HORIZONTE
SURPREENDENTE



Apresentação

Este e-book é um dos resultados da V Festa Chilena de BH, produzida pela Quina do Lino entre os dias 16 e 18 de setembro de 2022, em Belo Horizonte (MG).

A Festa Chilena foi idealizada em 2017 para reunir e contar um pouco da cultura do Chile na capital mineira, que abriga uma das maiores colônias do país andino no Brasil. Da dança ao artesanato, da música às artes visuais, mas com destaque especial para a gastronomia, o espírito chileno vem invadindo as ruas de Belo Horizonte, atraindo mais e mais pessoas a cada ano.

As comidas típicas são sempre o carro-chefe do evento. Foi com a Festa Chilena que o belo-horizontino pode conhecer um pouco mais das delícias que são a empanada, o pastel de choclo, o choripán, o anticuchos, o ceviche, o completo, a cazuela. Na parte dos drinks, o terremoto, o pisco sour e o mote con huesillo.

Mas não há como falar na gastronomia chilena sem falar de vinho. Afinal, já há algumas décadas que o Chile é um dos principais exportadores de vinhos para o Brasil. Em 2021, ultrapassamos Reino Unido, China e Japão e nos tornamos o principal destino dos vinhos chilenos no mundo, de acordo com o portal Comex do Brasil. O Chile também lidera nossas importações: quase um terço dos vinhos que chegam ao Brasil do exterior saem de vinícolas chilenas.

País de Origem e Aquisição

Rotas de País de origem e aquisição mais utilizadas junto com valor médio FOB

	PAIS DE ORIGEM	→	PAIS DE AQUISIÇÃO	VALOR FOB
32.86 %	CHILE		CHILE	USD 23.7857
16.03 %	PORTUGAL		PORTUGAL	USD 12.8653
13.78 %	ARGENTINA		ARGENTINA	USD 21.4234
2.31 %	URUGUAI		URUGUAI	USD 9.6169
35.02 %	OUTRAS ROTAS			

Importação de vinhos: países de aquisição. Fonte – Logcomex.

Proximidade, preço, variedade e questões tributárias incidem diretamente nesse altíssimo volume de importações. Mas o apreço que os brasileiros têm pelos vinhos chilenos passa, principalmente, pela qualidade. Se não fossem bons, não seriam tão consumidos por aqui. E por todas as classes: dos iniciantes aos de paladar mais refinado. Tem vinho chileno para todos os gostos, todos os bolsos, todas as mesas.

Este compilado não tem a pretensão de esgotar o tema. Muito pelo contrário. Assim como ocorreu na V Festa Chilena, quando tivemos uma palestra de iniciação ao vinho chileno, ministrada pela Associação Brasileira de Sommeliers, o intuito é contar um pouco da história da produção vinícola do Chile, as principais regiões, as uvas mais famosas e algumas curiosidades. Tudo para instigar ainda mais os visitantes das próximas edições da Festa, já consolidada no calendário cultural de Belo Horizonte.

A V Festa Chilena de BH foi produzida pela Quina do Lino, empresa de produção cultural criada pelo jornalista, chef e produtor Lino Ramos. Teve o patrocínio da Prefeitura de Belo Horizonte por meio da Belotur, e contou com o apoio do Centro Musical Minueto, Gás Produtora, Abrasel, ABS, Frente da Gastronomia Mineira, Nuúu Restaurante e Gastrobar, Luziana Lanna Santo Antônio e Confesso Escola de Teatro.

Um pouco de história

Se a indústria do vinho no Chile data do século XIX, após a independência do país em 1818, a produção da bebida remonta ao período da colonização espanhola, iniciada em 1550, e se iniciou por motivos religiosos. Junto com os desbravadores vieram os missionários, que precisavam da bebida para seus rituais e no processo de catequização dos nativos.

A localização geográfica facilitou o processo. Duas pragas que costumam atacar as videiras – o oídio e a filoxera – tinham sua proliferação impedida pela Cordilheira dos Andes, que funcionava como uma verdadeira barreira natural de proteção – o que ocorre até hoje.

De acordo com historiadores, os primeiros vinhedos foram iniciados por Francisco de Aguirre, na região norte do país. Já na capital Santiago, o processo começou por obra de Diego Garcia de Cáceres, responsável pela plantação das primeiras videiras que mais tarde forneceriam matéria-prima para uma das mais apreciadas bebidas de todo o mundo.

O sucesso do vinho chileno, nos 270 anos da dominação espanhola, criou uma involuntária competição com vinhos da Espanha. E logo surgiram decretos proibindo novas plantações de uvas e aumentando impostos para coibir a concorrência.

A Coroa Espanhola agiu ainda de forma drástica, proibindo exportações e arrancando videiras. Essas medidas ajudaram a fomentar a revolta contra os colonizadores, o que, combinado com os eventos políticos na Espanha e com as guerras napoleônicas, culminou, em 1810, com a luta pela independência.

A luta duraria até 1818, com a vitória das forças de Bernardo O'Higgins e de José de San Martín, este último um general argentino que atuou na libertação do Chile.

Após a declaração de independência do Chile, em 1818, a alta sociedade do novo país passou a ter acesso aos vinhos franceses, e gostou do que experimentou. Visando reproduzir esses vinhos, membros da nova elite investiram na importação de variedades francesas, principalmente trazidas de Bordeaux. Nessa época, chegaram ao Chile as uvas Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Malbec, Sauvignon Blanc, Sémillon, além de uma variedade infiltrada, que só seria

(re)descoberta mais de um século depois: a Carmenère. Esses vinhos, que buscavam copiar os franceses, passaram a ser chamados de burdeos (Bordeaux, em espanhol).

O investimento foi especialmente significativo a partir de 1850, e se concentrou nos arredores de Santiago, no Vales Central e Aconcágua. Como polo econômico- e político- do país, foi a primeira região a receber investimentos na construção de canais de irrigação. Esta era destinada à pecuária e ao trigo, mas beneficiou o plantio de vinhas; e praticamente todas as propriedades do Vale Central passaram a produzir vinho, apesar de ser sempre uma atividade secundária (pelo menos nas primeiras décadas). Foi neste período que a maior parte das grandes vinícolas de hoje entraram no ramo. O pioneiro foi Silvestre Ochagavía, em 1851; ele foi seguido por outros fundadores de vinícolas ainda em atividade: Viña Concha y Toro, Viña Errazuriz, Viña Carmen, Viña Cousino-Macul, Viña San Pedro, Viña Santa Carolina e Viña Santa Rita, além de Errázuriz, Urmeneta, Undurraga e Tarapacá.

Junto às cepas estrangeiras, vieram viticultores e enólogos franceses, contratados para assessorar o sucesso da empreitada. Eles trouxeram consigo o *savoir-faire* europeu, e a demanda pela tecnologia vinícola disponível do outro lado do Atlântico, como maquinário (tratores, colheitadeiras, prensas, bombas), tonéis e barricas de carvalho, e o enxofre (sulfito) usado como conservante.

As novas tecnologias ficaram em grande parte restritas aos vinhos burdeos- a minoria- já que os produtores de vinhos tradicionais dificilmente tinham capital para investir nelas. A exceção foi a adoção das pipas de madeira, usadas para armazenar e transportar o vinho, em substituição às *tinajas*. Mas no caso dos vinhos de País, o carvalho europeu era proibitivamente caro. A solução foi utilizar uma madeira local, chamada raulí. Devido a essas pipas, o vinho artesanal passou a ser denominado *pipeño*.

O país passou a conviver com duas classes de produtos, cada uma com seu mercado. Os burdeos eram consumidos pela elite; já os *pipeños*, considerados por estes rústicos e de baixa qualidade, eram os preferidos da população pobre. Estes últimos continuaram por décadas representando o maior volume de produção. Dados de 1885 apontam uma produção de 21 milhões de litros de vinho produzidos entre Maule e Biobío, sendo quase a totalidade de País. Por outro lado, entre Aconcágua e Santiago, foram 7,5 milhões de litros, sendo que pouco mais da metade era burdeos.

Por outro lado, a produção do vinho "burdeos" cresceu consistentemente. A área dedicada a vinhas nas propriedades aumentou, e aos poucos foi se tornando a atividade principal das fazendas ao redor de Santiago. Em 1936, a área dedicada a cepas estrangeiras finalmente superava a de País.

A expansão da indústria vinícola foi sustentada exclusivamente pelo mercado interno, que consumia praticamente todo o vinho. Por isso, havia pouco interesse em investir em exportações- apesar de haver tido algumas iniciativas esporádicas. Mesmo assim, o constante aumento da produção passou a ser visto como causa dos baixos preços.

Em 1938, foi aprovada uma nova lei regulamentando a indústria vinícola. Foi imposto um limite de produção, com multas a quem descumprisse; aumentaram os impostos sobre bebidas alcoólicas, visando aumentar o preço e coibir o alcoolismo crescente na sociedade; e fomentaram a criação dos sindicatos dos trabalhadores vinícolas, o único setor da economia que ainda não havia sido sindicalizado.

A lei interrompeu o aumento da produção, e aumentou os preços dos vinhos; mas na falta de outras medidas- ou de investimento privado- na reestruturação do setor, ela resultou em uma estagnação. A área de vinhedos, que já chegava a 100 mil hectares à época, se manteve congelada até a década de 1970; e o vinho chileno permaneceu dominado por uma escala industrial de vinho barato, e confinado ao mercado local.

A década de 1970 trouxe instabilidade política e alterações econômicas. Diante das reformas de Salvador Allende, as grandes empresas vinícolas flertaram com o risco de virarem empresas de capital misto, cedendo metade do controle acionário ao governo. O golpe militar de Augusto Pinochet em 1973 reduziu o intervencionismo e o protecionismo do governo, incentivou a iniciativa privada, e estimulou as exportações. Em um primeiro momento, as medidas trouxeram grande avanço econômico, que foi seguido de uma crise na década de 1980; mas no longo prazo, as mudanças foram fundamentais para permitir a posição atual de protagonismo do país nas exportações mundiais.

A abertura econômica viabilizou a renovação do parque industrial, que se encontrava com décadas de atraso. Na viticultura, era comum máquinas que seguiam em uso após quatro décadas. A fermentação e armazenamento ocorriam em lagares de cimento, ou tanques de madeira- muitas vezes reutilizados para muito além da vida útil, prejudicando a qualidade dos vinhos.

O desenvolvimento da indústria do vinho no Chile foi um fenômeno observado, principalmente, nos últimos 30 anos. O Chile começou a exportar vinho em finais dos anos 1970, embora a despeito de séculos de tradição da produção. O início das exportações foi resultado de investimento direto no estrangeiro.

Em 1978, a empresa espanhola Miguel Torres começou a importar tecnologias que eram usadas nas principais indústrias da altura, começando a partir daí a produzir e a exportar vinhos chilenos com maior qualidade. Várias empresas chilenas seguiram o seu exemplo e as exportações começaram a aumentar exponencialmente em finais dos anos 1980.

O papel do setor público na descoberta de novas tecnologias estava limitado a ceder as condições necessárias e apropriadas, como liberdade de comércio, o regime de investimento direto estrangeiro (IDE) e um razoável nível de regulação de mercado. Um regime de IDE aberto permitiu que a empresa Miguel Torres e outras empresas estrangeiras, se instalassem no Chile trazendo com elas novas tecnologias e know-how em áreas de marketing e vendas. Com as baixas tarifas alfandegárias na década de 80, foi possível adquirir novas tecnologias no estrangeiro e fazer uma rede de acordos comerciais de grande dimensão, sendo fatores chave para atrair o IDE. Do ponto de vista regulatório, a eliminação de restrições da produção de vinho, como o limite da área de cultivo alocada à produção estabeleceu um ambiente de negócio mais amigável e menos “canibalista”. Ainda deste ponto de vista, outras regulações como, por exemplo, as condições sanitárias que ajudaram a manter determinadas doenças fora das fronteiras chilenas, e a introdução de denominações de origem em 1994, estabeleceram, eficazmente, um padrão de qualidade mínima destes produtos.

A abertura também trouxe concorrência; e com ela, a queda do consumo interno, que obrigou a indústria nacional a se reinventar. Era preciso conquistar o mercado externo; mas para isso, era necessário fazer vinhos diferentes, mais frescos e frutados, o que só era possível com uma completa renovação tecnológica, como o uso dos tanques de inox. Com vinhos de melhor qualidade, e diversos acordos bilaterais, as exportações saltaram de 12 milhões de litros, em 1987, a 100 milhões, em 1992. E só continuou a crescer.

Atualmente, as exportações dos vinhos chilenos estão a todo vapor e chegam a mais de um bilhão de dólares anualmente, com mercados espalhados nos cinco continentes. Há, inclusive, um pesado investimento estrangeiro no país, com o uso do solo e do território para a produção externa, o que fomenta ainda mais o setor.

As Regiões do Vinho Chileno

Aconcágua

A área que abrange a região de Aconcágua é bastante extensa, indo desde a costa do país até o interior. Por isso, essa é uma das partes mais ensolaradas do Chile e as áreas normalmente escolhidas para o cultivo da vinha são aquelas encontradas em maior altitude.

Por conta das temperaturas frias durante a noite, os vinhos apresentam maior concentração de compostos fenólicos, tornando-se mais longevos e equilibrados. Além disso, as icônicas uvas de Bordeaux (Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc) produzidas no Aconcágua são únicas, com características mais rústicas e com toques de especiarias e frutas secas.

O terroir da região é bastante diferenciado. Apesar do clima seco e das altas temperaturas durante o verão, as vinícolas ficam aos pés de grandes cordilheiras e são presenteadas com um vento frio, que ajuda a resfriar as uvas, e com as águas do rio, que auxiliam na irrigação das plantações.

Maipo

O Vale do Maipo, como também é conhecido, é uma das regiões mais históricas do Chile, especialmente quando se fala sobre vinhos. Afinal de contas, foi aqui que os conquistadores espanhóis iniciaram a sua plantação de uvas.

Sua proximidade com a capital permite que os visitantes estiquem o passeio e se deslumbrem com as paisagens da região enquanto visitam Santiago. A principal estrela da região é a uva Cabernet Sauvignon, que encontrou no Maipo o clima perfeito para ser cultivada.

Vale Rapel

Essa área produz quase um quarto de todo o vinho chileno e é bastante extensa, percorrendo boa parte das cadeias montanhosas do país. Essa é, portanto, uma ótima oportunidade para quem busca conhecer novos lugares e degustar ótimos rótulos.

A região é especializada em uvas tintas, mas podemos encontrar bons exemplares de Chardonnay e Sauvignon Blanc. Além disso, a Malbec também está sendo difundida no local, se tornando uma nova alternativa para os vitivinicultores.

O Vale do Rapel segue aquela velha lógica que indica que sempre que há um vale, também há um rio próximo, e neste caso, este rio atende pelo nome de Rio Rapel, que é o principal rio que corta e abastece toda a região.

Vale de Colchagua

A região está localizada a cerca de 160 quilômetros da capital Santiago, em uma área mais ao sul. O clima predominante do local é quente e seco, mas varia bastante de acordo com a altitude na qual as videiras estão plantadas (a variação dos vinhedos aqui é de 200 a até 3000 metros acima do nível do mar).

Em relação ao solo, podemos dizer que ele é composto por uma mistura de granito, argila vulcânica e xisto. Por conta disso, a região é constantemente comparada ao Napa Valley, na Califórnia (EUA).

O Vale do Colchagua é o mais antigo destino de enoturismo do Chile. E não teria como ser diferente: a região é quente durante o dia e à noite tem temperaturas baixas! É um verdadeiro paraíso para os apreciadores de vinhos.

Devido à pouca ocorrência de chuva e sol intenso, as uvas do Colchagua são intensas e maduras, o que tornam seus vinhos extremamente saborosos e frutados. Não é apenas local perfeito para apreciadores, mas também propício para as videiras, que extraem um Carmenère impecável.

Para se ter uma ideia, mesmo sendo original da França, a Carménère se tornou um símbolo chileno. Foi no Vale do Colchagua que ela encontrou seu melhor terroir e passou a ser reconhecida em todo o mundo.

Cachapoal

Se o que você busca é um vinho elegante, a região de Cachapoal provavelmente produz exatamente o que procura. Localizada próximo aos Andes, esse local proporciona vinhos muito elegantes, onde as clássicas uvas de Bordeaux se fundem perfeitamente com a delicada Carménère.

Além disso, a produção de Cabernet Sauvignon é muito importante para a região, mais especificamente em uma sub-região conhecida como Peumo.

O Valle de Cachapoal, em especial nas áreas mais altas, próximas à cordilheira, chamadas Alto Cachapoal, foram o destino preferido de investidores franceses e amantes do vinho nas últimas décadas. Foi assim que conhecidas famílias vinícolas de Bourdeaux, Alsácia e Loire associaram-se com antigos vinicultores chilenos ou fundaram bodegas para produzir vinhos tintos de alta qualidade e de características similares às que produziam em suas regiões de origem. Fica claro que essas terras do Valle de Cachapoal tinham algo a mais para atrair bodegueiros tão ilustres.

Curicó

Cercada por cadeias montanhosas, a região de Curicó conta com um clima bastante diferenciado para os padrões do Chile. As montanhas bloqueiam a interferência oceânica sobre o local, tornando o ambiente predominantemente continental, ou seja, com grandes variações entre as temperaturas do dia e da noite.

Isso faz com que as uvas do local tenham características únicas, especialmente quando falamos sobre os vinhos tintos. Por essa razão, a região de Curicó é a maior produtora chilena da uva Sauvignon Blanc, onde a explosão de aromas é inconfundível.

Vale do Maule

Em extensão territorial, a região vinícola do Vale do Maule é sem dúvidas a maior de todo o Chile. Ela está localizada a quase 300 km de Santiago e conta com uma imensa diversidade de uvas produzidas.

Por conta de seu clima relativamente quente (quando falamos, é claro, dos padrões chilenos de temperatura), a produção aqui é bastante variada. Podemos encontrar vinícolas que trabalham, por exemplo, com as variedades Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec, Carignan, Pinot Noir, Chardonnay e Carménère.

Casablanca

Indo para o oeste, em direção ao Oceano Pacífico de Santiago, os vinhedos no Vale de Casablanca são frequentemente envoltos em névoa, ar salgado e fustigados por brisas frescas. Lá, uvas brancas, principalmente Sauvignon Blanc e Chardonnay, e uvas vermelhas de clima frio, particularmente Pinot Noir e a versátil Syrah, são as

atrações principais. Enquanto Maipo, Colchagua e Maule têm séculos de história de vinificação, o Vale de Casablanca viu suas primeiras uvas plantadas na década de 1980, quando Pablo Morandé, também conhecido como “El Pionero” (o pioneiro), decidiu perfurar fundo em busca de água e então com sucesso plantou os primeiros vinhedos de clima frio do Chile.

Limari

O clima em Limari é um dos mais peculiares na produção da bebida em todo o planeta. Isso acontece por conta de sua proximidade com o deserto do Atacama, considerado como o ponto mais árido e seco do mundo.

O Rio Limarí desce das montanhas dos Andes, formando uma ampla bacia com o maior reservatório do Norte Chico, o que favorece toda a agricultura. Na serra costeira os Altos de Talinay recebem a umidade do mar, gerando uma floresta com espécies vegetais que sobrevivem 1000 km ao norte de seu habitat natural.

As brisas marítimas que entram no vale refrescam possíveis altas temperaturas, permitindo a produção de vinhos finos entre o setor de Socos e a cidade de Ovalle.

Apesar disso, o local recebe uma boa quantidade de brisa oceânica, o que faz com que as uvas resistam bem ao ambiente. A produção de Chardonnay é um dos pontos fortes da região, assim como das uvas da variedade Syrah.

San Antonio Valley

O vale de Santo Antônio é uma das regiões mais frias e chuvosas do país, o que diferencia suas uvas das outras. Assim como a área de Casablanca, esse vale só começou a ser explorado recentemente.

Como os dias são amenos e as noites frias, o vale de San Antonio permite o perfeito cultivo das variedades Pinot Noir e Chardonnay, no qual são beneficiadas com as baixas temperaturas, ocasionando em vinhos mais frescos e equilibrados.

Vale de Leyda

Uma das regiões que mais foge dos padrões chilenos é o Vale do Leyda. Trata-se de um marco mais recente no país, já que foi fundada em 1998, porém rapidamente se tornou um sinônimo de inovação em termos de vinificação.

Apesar de estar localizado na área central do país, fica mais próximo da costa (a cerca de 4 quilômetros do Oceano Pacífico), o que lhe proporciona um microclima diferenciado. O solo granítico aliado à brisa marítima fomenta uvas com mais acidez, mineralidade e frescor.

A vinificação do local é focada em uvas que se saem bem mediante essas características, como as brancas Chardonnay e Sauvignon Blanc, e a tinta Pinot Noir.

Características dos vinhos chilenos

Olhem o mapa do Chile: é o país com um dos maiores litorais do mundo. Apesar da paisagem do litoral ser diferente de norte a sul, elas têm em comum a presença da corrente de Humboldt e as brisas marinhas que refrescam os vinhedos. Quando as massas de ar quente se juntam com o ar fresco do mar, são formadas nuvens e neblinas que penetram nos vales, diminuindo e suavizando as temperaturas no verão para colher as uvas com muito mais equilíbrio e caráter.

Em sua maioria as cepas cultivadas nos vinhedos litorâneos são cepas brancas como o Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier ou Pinot Grigio. Mas também cepas tintas de corpo leve como o Pinot Noir ou Syrah. Ao ver no rótulo denominações como Limarí, Casablanca, Leyda ou San Antonio, significa que seus vinhedos normalmente se encontram a não mais de 30 km da praia e possuem todas as qualidades de uma região costeira.

Nesses vinhos você pode esperar encontrar frescor, boa acidez, notas de frutas cítricas e tropicais nos vinhos brancos e frutas vermelhas nos tintos. Em vários vinhos também é possível reconhecer notas minerais particulares, como pedra úmida ou tons salinos do ar marinho.

Os Andes

Em todo o Chile, de norte a sul, está a magnífica cordilheira dos Andes. É o maior marco geográfico da paisagem chilena e grande parte da vitivinicultura chilena tem suas raízes em seus solos de granizo aluviais na cordilheira.

A influência da cordilheira se manifesta também como um regulador de temperaturas. Provoca uma espécie de efeito estufa no inverno e na primavera, mas o mais importante é o fenômeno de resfriamento durante os meses de verão. As parreiras encontram boas condições na temporada de brotação, quando precisarem se proteger do frio, e no período de amadurecimento recebem ar fresco que permite amadurecer seus frutos com muita temperança.

A região andina mais reconhecida por sua qualidade de solos e condições climáticas é Maipo Alto, com suas famosas denominações como Puente Alto e Pirque.

Dos vinhos provenientes dos pés dos Andes, esperem a melhor qualidade de taninos, intensos, sedosos, redondos e elegantes.

Inovação

O Chile é um país jovem, com uma história republicana de pouco mais de 200 anos. Sua história vitivinícola por séculos foi camponesa e primitiva. Na verdade, somente a partir da segunda metade do século XIX, com a introdução de variedades francesas, começou a dar grandes passos em termos de desenvolvimento agrícola, vinificação e produção de vinho.

Hoje a indústria conta com importantes recursos como o Centro de Pesquisa e Inovação da Concha y Toro, localizado em Péncahue no Vale do Maule, onde estão sendo feitos mais de 50 estudos que estão buscando, estudando e otimizando o potencial dos terroirs chilenos.

Um exemplo significativo do desenvolvimento enológico do Chile é o caso da cepa Carménère, que durante muitas décadas foi considerada como extinta devido à praga filoxera que assolou a Europa no final do século XIX. O mundo do vinho não voltou a escutar do Carménère até 1994.

Ninguém pensou que essa variedade antiga poderia ser encontrada no Chile. O ampelógrafo francês Jean Michel Boursiquot da Universidade de Montpellier, expositor do Sexto Congresso Latino-Americano de Viticultura e Enologia realizado no Chile, identificou esse suposto clone tardio de Merlot como Carménère.

Não se sabe exatamente como nem quando o Carménère chegou ao Chile, mas a teoria mais aceita diz que foi transportada da França para os novos vinhedos. A partir de então, e com o seu nome verdadeiro, o Carménère foi lançado no cenário vitivinícola do Chile.

Variedade

O portfólio de vinhos chilenos é amplo, desde vinhos do dia-a-dia e com um preço muito competitivo, até vinhos finos e ícones. Esses últimos contam com críticas positivas e estão nos lugares mais altos de rankings, junto com os melhores vinhos do mundo.

O que um vinho deve ter para que possamos chamá-lo de grande, fino ou imortal? Entre suas qualidades temos que encontrar: grande expressão no nariz, fino na boca, boa acidez e um equilíbrio extraordinário e potencial de guarda.

Depois de guardar um vinho como esse em sua adega, onde todas as reações químicas vão ocorrendo bem lentamente, o vinho muda, amadurece, e nos entrega sensações aromáticas e níveis de complexidade. Aí está a graça. Desenvolve taninos muito suaves, uma cor mais madura (mais próxima ao marrom, no caso dos tintos) e as notas de frutas frescas evoluem para frutas desidratadas, notas de terra, herbais de couro, tabaco e grãos de café. Provar um vinho ícone é uma experiência única. Inesquecível!

A graça dos vinhos chilenos é sua tremenda diversidade. O país é tão longo e diverso em termos de geologia e climatologia que é capaz de produzir vinhos de qualidade de diferentes estilos. Cada pessoa pode encontrar seu vinho favorito e passar de uma cepa para a outra, dependendo da ocasião da comida. Graças à sua natureza e povo, os vinhos chilenos falam diretamente ao coração e te convidam para celebrar a vida.

Ousadia

Há duas classificações de vinhos quanto a composição: o varietal (que utilizam pelo menos 75% de uma única variedade de uvas em sua composição) ou os blends (que, como o próprio nome já indica, consiste na mistura de duas ou mais castas da fruta).

O que destaca os chilenos em relação aos blends feitos é o ótimo gosto e sutileza com que eles fazem as escolhas. É possível observar que nada foi feito ao acaso e sentir o cuidado na decisão na hora de degustar os ótimos vinhos criados.

Sustentabilidade

Nos últimos anos, a sustentabilidade tem se tornado uma pauta importantíssima em todas as áreas. Os cuidados com o meio ambiente estão, felizmente, em alta e a produção de vinhos no Chile acompanha essas demandas.

Seja pela boa qualidade do solo, pelo isolamento geográfico (que reduz a necessidade de uso de agentes químicos) ou pelas próprias políticas de produção do país, é inegável que o Chile é um dos produtores mais *ecofriendly* de todo o planeta.

Rivalidade

Vamos colocar um pouco de pimenta na conversa e fazer uma breve comparação entre vinhos chilenos e argentinos.

Por conta da proximidade geográfica entre os dois países, fica fácil imaginar que ambos compartilhem das mesmas raízes culturais em relação ao vinho ou até mesmo que a bebida produzida por eles tenha sabores parecidos.

A realidade, no entanto, é bem diferente. Embora a Argentina produza vinhos de qualidade e tenha uma certa tradição em sua produção, o resultado final é bastante destoante daquele produzido em seu vizinho, o Chile.

As vinícolas chilenas ocupam praticamente todo o território do país, do norte ao sul. Já na Argentina, a produção resume a pequenas áreas específicas, como a província de Mendoza, responsável por mais de 60% dos vinhos argentinos.

A localização da Argentina também a deixa em desvantagem em relação ao Chile. A regulação térmica observada no último país é única no mundo e favorece imensamente a produção de uvas diferenciadas e cheias de personalidade, principalmente as brancas.

As uvas chilenas e seus vinhos

Cabernet Sauvignon

É praticamente impossível se interessar por vinhos e não conhecer a uva Cabernet Sauvignon. Ela é a variedade mais cultivada e a produção chilena conta com algumas particularidades bastante interessantes, graças às condições climáticas diferenciadas da região.

Apesar de ser originalmente francesa, a Cabernet Sauvignon se adaptou muito bem ao clima chileno. Além disso, as variações existentes dentro do próprio Chile fazem da degustação uma atividade impressionante e muito divertida, já que vinhos de diferentes áreas possuem sabores e aromas completamente distintos.

Resultado do cruzamento entre as uvas Cabernet Franc e Sauvignon Blanc, a Cabernet Sauvignon tem a sua origem registrada em Bordeaux, o que não a impediu de se adaptar muito bem ao clima chileno.

Essa é a casta mais cultivada no país, e a “mais importante casta do Chile”, segundo a crítica de vinhos Jancis Robinson. Originando desde as bebidas do dia a dia até rótulos mais complexos, sempre com um toque de fruta madura e taninos mais presentes e mais sedosos, os vinhos chilenos elaborados com esta célebre uva são excelentes para acompanhar carnes vermelhas.

Sauvignon Blanc

Atualmente o Chile é um dos maiores produtores de Sauvignon Blanc e conseqüentemente, de incríveis vinhos produzidos a partir dela, reconhecidos e consumidos internacionalmente.

O vinho oriundo desta cepa em território chileno costuma apresentar intensos aromas de frutas tropicais e cítricas, favorecendo o consumo nos mais variados momentos e tornando-se uma das melhores opções para uma degustação simplificada e agradável, ainda mais em locais onde o calor é constante.

Os vinhos chilenos oriundo desta cepa costumam apresentar notas intensas de frutas tropicais e cítricas, dentre elas, abacaxi, pêsego e limão, sendo as pedidas

ideais para aproveitar dias mais quentes, degustações com aperitivos leves ou pratos à base de peixes e frutos do mar.

Carménère

Uma das uvas tintas mais populares no Chile, a Carménère é nativa da França e nunca conseguiu prestígio em sua terra mãe. Em vez disso, se adaptou muito melhor ao clima único do país andino.

A partir disso, a uva vem se destacando cada vez, fazendo mais sucesso em solos latino-americanos do que em sua própria terra natal! As principais características dos vinhos chilenos desta casta é a delicadeza de seus taninos e seus aromas intensos, remetendo a cereja, mirtilos e nuances de pimentão.

As principais características desta casta é a delicadeza de seus taninos e seus aromas sutis, remetendo a cereja, mirtilos e nuances de pimenta. Por isso, é indicada para pessoas que tenham um paladar sensível e queiram apreciar vinhos convidativos aos iniciantes.

Chardonnay

A variedade Chardonnay é amplamente difundida e ocupa o terceiro lugar no ranking de uvas mais produzidas no mundo. As frutas originadas no Chile possuem notas frutadas e sabor marcante.

Por tradição, é usual que o Chardonnay estagie em barricas de carvalho, aportando maior estrutura, complexidade e persistência ao produto. Atualmente, o Chile explora com maestria a elaboração de bons exemplares brancos, embora os tintos ainda sejam os mais produzidos e aclamados.

Considerada a rainha das uvas brancas, a Chardonnay encontrou no Chile as condições climáticas perfeitas para se desenvolver, especialmente na região central, onde há sol abundante para amadurecer a uva, e o frio noturno, que preserva a acidez da fruta. O resultado desses elementos é um líquido com muito equilíbrio, intensas notas de frutas e sabor marcante.

Syrah

A variedade Syrah é descrita como uma das uvas mais antigas de todo o mundo. Ela é especialmente popular na região do Ródano, na França, onde a maior parte dos vinhos tintos apresenta em sua composição esta cepa.

Com as uvas produzidas no Chile, é possível esperar muitas nuances apimentadas e uma complexidade única. A sua produção no país está caindo na graça do povo e praticamente dobrou nos últimos anos.

As bebidas elaboradas em regiões mais frescas, como as que estão mais perto da costa ou do norte do país, têm menos corpo e possuem notas apimentadas, enquanto os vinhos provenientes de climas mais quentes, exibem um corpo mais complexo e maior intensidade de sabores.

Pinot Noir

Também originária da França, a uva Pinot Noir é amplamente difundida nas regiões da Borgonha e Champagne. Apesar de ser um exemplar que produz grandes vinhos tintos, geralmente apresenta coloração sutil. O sabor é fresco e elegante, e quando cultivada em solo chileno seus aromas remetem a nuances de cereja, morango e cranberry.

Em termos gerais, o vinho tinto resultante da Pinot Noir é leve e refrescante, podendo ser harmonizado com maestria quando os pratos fornecem maior acidez, exemplo disso são refeições feitas à base de tomates. As regiões que mais produzem a Pinot Noir no Chile são, atualmente, a área de Casablanca e do vale de San Antonio, pois com suas temperaturas mais amenas, fornecem condições ideais para o desenvolvimento desta cepa.

Originando vinhos chilenos com sabores frescos e elegantes, a Pinot Noir é um excelente acompanhamento para refeições que entregam mais acidez como, por exemplo, pratos à base de tomates.

Merlot

Favorita de muitos apreciadores da bebida, a uva Merlot é elencada como uma das cepas mais equilibradas, pois seus vinhos conseguem ter estrutura e ao mesmo tempo gentileza ao paladar. A região mais famosa por produzir essa fruta no Chile é a província de Colchagua. Para apreciar o melhor dessa fruta sem erro, a nossa

sugestão é preparar um delicioso prato de batata ao forno com mussarela e canelone de carne.

Carignan

Produzida principalmente no extremo sul do Chile, muito pelos esforços de um grupo denominado “Vingadores da Carignan”, criado em 2010. Já são mais de 15 vinícolas envolvidas que buscam, a partir do patrimônio genético de vinhas antigas, fazer vinhos mais bem acabados.

Os vinhos hoje são feitos com menos defeitos em relação aos feitos pelos camponeses. São menos oxidados, com rendimentos menores, mas respeitando as técnicas ancestrais. Uma tradição de 500 anos está sendo recuperada e o resultado já é percebido, não só na qualidade dos vinhos mas também em sua valorização. O grupo criou uma lista de preceitos que devem ser seguidos para os que vinhos possam ostentar a marca VIGNO em seus rótulos: devem ser 100% elaborados a partir de vinhas de Maule com de 30 anos e sem irrigação. Destes, um mínimo de 65% deve ser da casta Carignan. A guarda mínima é de 2 anos, seja em garrafa ou madeira, antes de ir ao mercado.

Fontes

www.marcelocopello.com

www.sobrevinhoseafins.com.br

http://blog.familiavalduga.com.br

www.clubedosvinhos.com.br

www.divvino.com.br

BARBAS, Jorge Sousa Passos Carvalho. **A Internacionalização dos Vinhos do Novo Mundo**: os exemplos do Chile e Austrália. Disponível em:

<https://repositorio-aberto.up.pt/bitstream/10216/66624/2/25057.pdf>