

# Revolução nos espumantes chilenos

*O vinho espumante começa a ganhar corpo e volume no Chile. A produção desses vinhos acontece há mais de um século no país. Mas é neste terceiro milênio que os produtores parecem ter despertado para investir nos espumantes. Uvas dos vales e regiões mais frias estão sendo utilizadas para produzir borbulhas no país andino. E já se trabalha numa legislação específica para o produto*

Por Mariane Martínez, do Chile

**N**ovos rótulos, novas vinhas e novos protagonistas estão trabalhando para que os espumantes chilenos tornem-se grandes jogadores da liga. Vinícolas chilenas que sempre produziram espumantes buscam maior qualidade, através de novos vinhedos, novos consultores e novos rótulos. Também aparecem produzindo espumantes empresas que nunca pensaram antes em fazê-lo. E como se isso não bastasse, surgiram no mercado produtores focados 100% na produção de espumantes. Com tudo isso, o Chile está vivendo uma revolução borbulhante.

A história do vinho espumante no Chile não é tão curta quanto parece. Em 1887, nasceu a Champagne Valdivieso, a primeira vinícola da América Latina estruturada para produzir espumantes pelo sofisticado método Champenoise ou de segunda fermentação na garrafa. Foi com o passar dos anos e a modernização dos processos que – na Valdivieso e outras vinícolas – começaram a reinar em território chileno vinhos espumantes de estilo mais simples e baratos, produzidos pelo método Charmat, cuja segunda fermentação é realizada em tanques de aço de grandes dimensões, as chamadas autoclaves.



Espumante Gulliscast Limari.

“A história do vinho espumante no Chile não é tão curta quanto parece. Em 1887, nasceu a Champagne Valdivieso, a primeira vinícola da América Latina estruturada para produzir espumantes”

Segundo o argentino Diego Ribbert, enólogo responsável pela elaboração de espumantes na Valdivieso, com larga experiência obtida em seu país, na França e Espanha, o Chile já adquiriu expertise com a produção de vinhos tranquilos de prestígio internacional. Isso abriu as portas para a produção de vinhos-base melhores, o ponto de partida para a elaboração de espumantes de alta qualidade.

Ribbert reconhece que, em função disso, dentro da Valdivieso as coisas começaram a mudar. Para produzir suas linhas Charmat, os vinhos espumantes mais simples e frescos, foram selecionados os vinhedos clássicos do Vale de Curicó e áreas até a cordilheira dos Andes e o Vale de Bio-Bio.

No entanto, voltando-se para a produção de espumantes de maior complexidade, no estilo Champenoise – que requerem acidez mais acentuada e profundidade de sabor –, a empresa começou a comprar e experimentar uvas dos vales mais frios do Chile, como Casablanca, San Antonio e até mesmo Limarí. Os testes já mostraram resultados: no último concurso da *Decanter*, o novo Brut Blanc de Blanc da Valdivieso foi eleito o melhor espumante mundial.

Ribbert explica: “Nós testamos uvas de duas safras. No entanto, tudo aquilo que ainda podemos experimentar é infinito. A diversidade de áreas no Chile, de norte a sul e do oceano Pacífico à cordilheira, é tão extensa que eu não teria tempo, nesta vida, para tentar tudo”. A equipe da Valdivieso prepara, neste momento, um novo espumante top para lançar em 2015.

A Undurraga é outra vinícola no Chile com tradição na produção de vinhos espumantes. Foi ela, certamente, a primeira empresa que se atreveu a elevar seus vinhos de qualidade, neste setor, para preços acima de US\$ 30 a garrafa. Isso, há cerca de cinco anos,

com a linha Títulum. A Undurraga selecionou uvas de seus novos vinhedos em Leyda (Vale de San Antonio) e buscou a assessoria de Philippe Coulon, ex-diretor técnico da Moët Chandon francesa.

Carlos Concha, enólogo responsável pela produção dos espumantes Undurraga, acredita que o Chile está percebendo que pode atingir qualidades excepcionais nesse estilo de vinho. E o país está levando a sério o potencial que tem na indústria como um todo. Concha vê as possibilidades que existem na diversidade de clima e solo do Chile vitícola e afirma que o país ainda está longe de atingir seu auge. “Leyda, por exemplo, a cada ano surpreendente mais, especialmente pelo crescimento, a longo prazo, que vemos em seus espumantes.”

Concha diz que a Undurraga produz espumantes há décadas e recentemente deu um passo no caminho de uma categoria ícone. Pela mesma razão, acredita ser difícil e incomum que, da noite para o dia, uma vinícola que nunca fez espumante produza um ícone. “É um trabalho lento, de sintonia fina com o vinhedo e com a origem do fruto”, diz o enólogo.

A Viña Morandé ousou, sem experiência anterior, lançar no mercado seu primeiro espumante. Ele foi de Casablanca e, além disso, de voo alto. O enólogo Pablo Morandé ousou, sem dúvida, porque ele conhece como a palma de sua mão o potencial das uvas do vale que descobriu em meados dos anos 1980. Como ele mesmo explica, fez isso porque soube respeitar a origem dos seus vinhedos que frutificam sob a névoa. Ele trabalhou com rendimentos muito baixos nos



Diego Ribbert  
Viña Valdivieso



Pablo Morandé





“O Chile já adquiriu expertise com a produção de vinhos tranquilos. Isso abriu as portas para a produção de vinhos-base melhores para a elaboração de espumantes de alta qualidade”

um dos novos e favoritos espumantes chilenos, tendo sido eleito o melhor espumante do Chile em 2013, no *Guia Descorchados*.

Há vários outros novos espumantes chilenos de alta qualidade no mercado, produzidos por vinícolas que antes não elaboravam esses vinhos. Algumas delas estão atrevendo-se a produzir com novas cepas de diferentes regiões de origem. Apaltagua, localizada em Colchagua, foi uma das vinícolas que inovaram, utilizando uvas Sauvignon Blanc de Casablanca para elaborar espumantes, enquanto Miguel Torres escolheu a cepa

País, do Vale do Maule, para produzir um espumante rosé de grande sucesso. Viña Montes prometeu inovar com castas de seu novo vinhedo Zapallar (Aconcagua Costa), enquanto a Casa Silva irá produzir espumantes sob a orientação de Mario Geisse (famoso produtor no Brasil), com uvas das vinhas localizadas em Lago Ranco, os vinhedos mais austrais do Chile em produção.

Também se deve falar dos produtores que surgiram com o objetivo de elaborar apenas espumantes de qualidade. É o caso da enóloga Ornella Pastene, sócia de uma pequena vinícola familiar chamada OC, que acaba de lançar

vinhedos e na prensagem das uvas, para obter o mosto. Finalmente, respeitou a tradição de Champagne, de fermentar e amadurecer vinhos de Chardonnay e Pinot Noir em barricas de vários usos e, em seguida, dar-lhes uma guarda longa na cantina. A Brut Nature da Morandé chegou ao mercado apenas depois de quatro anos de produção (com um ano em barricas de carvalho e três em garrafa). Hoje é

o seu primeiro rótulo. Inicio é um Champenoise fresco e delicado, feito com uvas Chardonnay e Pinot Noir compradas de produtores de Casablanca.

Enquanto isso, Rafael Guillisasti, que nos anos 1980 desenvolveu o conceito dos vinhos varietais da vinícola Emiliana, em 2012 começou a desenvolver um projeto com seus sócios. Guillisasti aposta que o Chile, desta vez, está pronto para produzir espumantes de classe mundial. Para isso, buscou no Vale de Limarí o local que considera o melhor para a produção das cepas clássicas de Champagne. E ali construiu a adega mais moderna para a produção de espumantes pelo método tradicional.

Inicialmente plantaram apenas Pinot Noir, por acreditarem que já existe Chardonnay suficiente e excelente para se comprar em Limarí. Sua primeira safra, de 2012, será lançada em outubro deste ano e prevê dois tamanhos de garrafas, 750 ml e magnum (1,5 litro). Os rótulos usam como imagem de fundo o lápis-lazúli, a pedra semipreciosa que, segundo a lenda, se encontra sob seus vinhedos.

Poder-se-ia perguntar, então, por que esse despertar tardio em busca de espumantes excepcionais no Chile? O país foi acordado talvez pela inveja dos brasileiros e argentinos. Certamente, teria que acontecer. Para Pablo Morandé, se isso não aconteceu antes foi porque faltaram ao Chile mais tradição e o conhecimento sobre a elaboração de espumantes. Além disso, acrescenta, faltou aos donos das vinícolas uma compreensão mais profunda de suas características, que os levou a decisões equivocadas.

O desafio agora como país, dizem em coro os protagonistas, é ter uma regulamentação especial para a elaboração de espumantes, partindo do esclarecimento nos rótulos das diferenças entre os métodos Charmat e Champenoise. Uma tarefa que será difícil, mas que já está atribuída a uma comissão especial, dentro da Wines of Chile, e que avança conforme o esperado e que poderia, inclusive, dar um novo nome ao espumante chileno.

