

GASTRONOMIA

Léa Araújo

Vinhos Orgânicos, biodinâmicos, naturais, veganos e de mínima intervenção

PARREIRAL Vinhos, Gira Bar de Vinhos e A Casa da Uva estão na onda dos Naturebas

Não é modinha. É tendência e chegaram para ficar, principalmente no estilo de vida de pessoas que buscam por uma alimentação mais saudável e se preocupam também com o meio ambiente. Os vinhos orgânicos, biodinâmicos, naturais, veganos e de mínima intervenção têm em comum o respeito pela natureza em prol da sustentabilidade.

Os orgânicos são aqueles que não utilizam em sua produção nenhum tipo de agrotóxicos ou outros defensivos agrícolas, como pesticidas, fungicidas e fertilizantes químicos. Os biodinâmicos vão além e se orientam pela filosofia antroposófica, proposta em 1924 por Rudolf Steiner em busca de uma agricultura autossustentável, orientada pelas fases da lua e posição dos planetas em harmonia com o cosmos. Já nos vinhos naturais o princípio básico é a fermentação com leveduras presentes no próprio ambiente, que dão início ao processo de vinificação de forma espontânea, chamadas de leveduras selvagens ou indígenas.

Por mais que possa parecer que vinho é um produto vegano, a maioria utiliza produtos de origem animal no processo de clarificação como clara do ovo, caseína e cola de peixe. Em substituição, os produtores veganos usam a argila bentonita ou optam por não filtrarem seus vinhos. Diante de todos esses preceitos estão os vinhos de mínima intervenção, que são feitos da forma mais natural possível, de forma que a uva possa expressar genuinamente seu terroir. Não há exatamente ainda um conceito bem definido a respeito do tema, que ainda carece de regulamentação. E o melhor disso tudo são os aromas inéditos e surpreendentes que exalam da taça de um vinho "natureba".

Renato Quintino dedicou uma de suas aulas de vinho e harmonização a esse tema. "A Europa está cheia de restaurantes que só servem vinhos com essas características. Principalmente os que são comandados por chefs mais jovens, com trabalhos incríveis, os quais tenho frequentado e ao perguntarmos se os vinhos são naturais a resposta é: claro que são", afirma.

No semestre passado, Quintino trouxe vinhos da Holanda e da Bélgica nessa linha dos naturais para uma das aulas. "Gostei muito do comentário que o sommelier Osvaldo Torquete fez sobre a gama de aromas e sabores que fogem daquela paleta que estamos mais habituados, fora do tradicional", observa.

Provamos nessa aula sete rótulos, sendo três orgânicos do Chile, dois espanhóis veganos, um biodinâmico italiano e o mais especial da noite para mim que foi o Cão Perdigueiro. Esses dois últimos são do portfólio da Parreiral Vinhos, distribuidor de Belo Horizonte focado em vinhos artesanais.

Provenientes de vinhas biodinâmicas da região de Maremma na Toscana, o blend de Alicante Nero, Carignano, Mourvèdre, Sangiovese e Alicante Bouschet dá origem ao Unlitro, como o próprio nome sugere, já que 750 ml apenas não é suficiente para apreciar essa maravilha de vinho.

José Inácio Garcia, representante da Cão Perdigueiro em BH, explicou sobre o trabalho do enólogo Arlindo Menoncin, caçador de uvas em diferentes regiões das melhores vinícolas do sul do País para sua limitada produção. Provamos o Trebbiano com uvas da família Rigon, situada em Farroupilha, repleto de aromas complexos e intensos lembrando frutas tropicais, além de leves tons florais e notas acastanhadas. No nariz ele é mais adocicado, porém na boca é seco e untuoso, com toque mineral. O Cão Perdigueiro Peverella Laranja é impressionante pelos taninos presentes e às cegas remete a um vinho tinto. É intenso, estruturado e muito persistente, envelhecido em barricas de carvalho por seis meses. As uvas Peverella foram selecionadas nos vinhedos de Coronel Pilar na Serra Gaúcha.

Dois estabelecimentos em BH já saíram na frente e levantam essa bandeira. O Gira, bar de vinho do Mercado Novo, inaugurado em março de 2019, conta com cerca de dez rótulos de mínima intervenção, que podem ser consumidos lá sob orientação da sommelière Erika Firmo ou serem entregues em casa de terça à sexta. A maioria vem de produtores do Rio Grande do Sul, dentre eles Vanessa Medin (Vale dos Vinhedos), Casa Possamai (Bento Gonçalves), Casa Ágora (Pinto Bandeira), Casa Viccas (Serafina Corrêa), Acir Boroto (Garibaldi) e Faccin (Monte Belo do Sul).

Em julho desse ano, A Casa da Uva foi inaugurada no bairro Anchieta com treze preciosidades na onda dos naturebas. Além dos brasileiros Cantina Mincarone e Vinhos da Rua do Urtigão, Ana Borges, enóloga e fundadora da UVA Escola Etlíca, trouxe para sua carta produtores de baixa intervenção da Argentina, Chile e Uruguai.

Ousada, ela está plantando uvas em Moeda e daqui a poucos anos irá engarrafar o próprio vinho. Enquanto esse projeto dos sonhos está em andamento, segue também com as confrarias e cursos de vinhos. No 25 de outubro, das 19 às 22h, Ana Borges dará uma aula com degustação de cinco vinhos naturais acompanhados de pães e queijos artesanais na A Casa da Uva (R\$230 com R\$50 revertidos em compras de vinho). Imperdível!

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo



José Inácio Garcia



Ana Borges



Erika Firmo



Renato Quintino

Pensando em você, o Supermercado da Carne abriu uma nova loja. Venha conhecer!

31 9 9660-0086

**Rodovia Januario Carneiro, 9339 • LOJA 09
Vila da Serra - Nova Lima • MG**

