

Em busca do Terroir

De repente, o Terroir aparece na boca de toda a gente. Literalmente. A promessa da genuinidade do vinho que bebemos está associada, cada vez mais, a este conceito. É uma moda ou o cerne da questão? A ciência nacional pode ajudar.

Vinha da Estação Vitivinícola Nacional (EVN), em Dois Portos, Torres Vedras.

TEXTO *Samuel Alemão* * FOTOS *Ricardo Palma Veiga*

De cada vez que bebemos um vinho ou falamos dele, o que em primeiro lugar nos assalta o pensamento é "de onde?". Será assim que pensam todos os enófilos, sobretudo se viverem ou estiverem sintonizados com a esfera cultural do chamado Velho Mundo, moldado por uma apaixonada e conflituosa relação entre o tempo e o lugar. O ser de um determinado sítio carrega em si mais do que coordenadas de GPS. Constitui a expressão suprema, aos olhos de muitos, daquilo que deverá ser a marca identitária de um vinho. Porque, antes de mais, é nesse lugar que as videiras existem, logo estão sujeitas às características dos solos, clima, altitude e exposição solar do mesmo. Mas a vinha necessita mais do que apenas isso e as suas características naturais, expressas pela

"personalidade" de cada casta, para produzir uvas e vinho com uma identidade singular inequivocamente relacionável com o sítio onde está implantada. Aquilo a que, usualmente, se chama de "terroir". A intervenção humana, porém, joga aqui um papel determinante. Tanto que ela é, cada vez mais, considerada imprescindível na definição de um termo originalmente cunhado pelos franceses para transmitir esse carácter inalienável de um lugar. Para isso chamava a atenção o director desta revista, no editorial do número de Setembro (nº274), justamente intitulado "O 'Terroir' somos nós". Nele se refere que "tudo cabe neste conceito tão ambíguo e controverso", depois de se ironizar com o facto de "99% dos produtores portugueses afir-

mam que os seus vinhos são oriundos de um 'terroir' de eleição". É um facto que esta parece ser a derradeira palavra mágica encontrada por produtores e publicitários por si pagos. A sua evocação funciona quase como um atestado de qualidade e distinção. Basta fazer um ligeiro esforço rememorativo para nos ocorrer um sem número de anúncios comerciais ou declarações aos jornalistas em que assim sucede. Não vamos mais longe: ao lado do tal editorial, na página ímpar oposta, surge um anúncio em que se promete "O Terroir Nobre do Dão". Quatro garrafas em primeiro plano, uma vinha atrás.

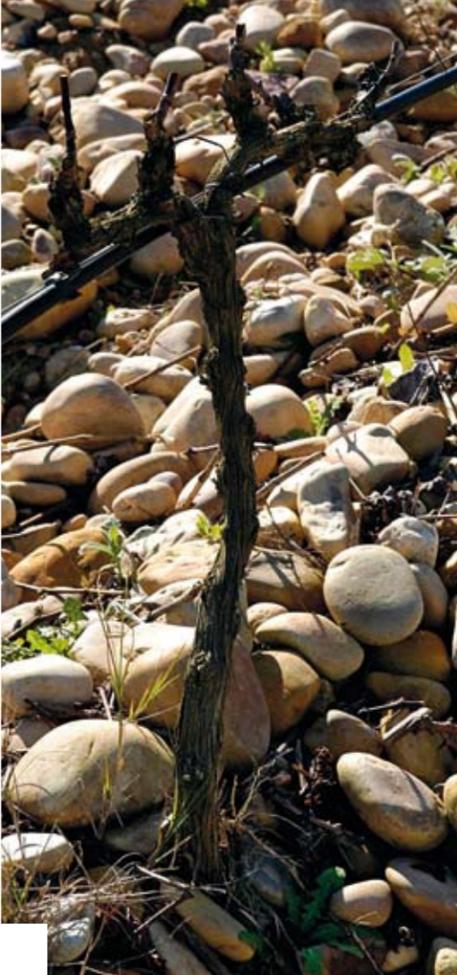
UMA QUALIDADE SUPERIOR

O anúncio é da Casa de Santar, nome maior do portfólio de marcas da Dão Sul (Global Wines). A coincidência fez soltar uma gargalhada a Osvaldo Amado, chefe do departamento de enologia da empresa, para quem "existem terroirs mais nobres ou menos nobres, mas, naturalmente, este termo está sempre ligado aos vinhos distintos, de qualidade superior". O responsável técnico por uma das principais casas vitivinícolas nacionais acha que este é um assunto muito importante. "No caso português, actualmente, toda a gente usa as mesmas técnicas, quer na viticultura, quer na adegas, e o que diferencia um vinho são as castas e o terroir, que andam de mão dada. Depois, podemos gostar ou não gostar de como se expressam", afirma. Além disso, "como, muitas vezes, existe uma grande promiscuidade de castas, o terroir é o que ajuda a fazer a diferença", acrescenta. Isto apesar de, admite, o conceito apenas agora começar a ser usado entre nós com maior abrangência.

E nele, resume Osvaldo Amado, o mais importante acaba por ser "o factor humano, uma certa ideia de feeling". Ou seja, o que se faz com os elementos à nossa disposição. Ideia partilhada pela generalidade dos enólogos e técnicos de viticultura. "No vinho, temos os que acham que o solo e o clima são determinantes, outros pensam que são as castas. Na verdade, o terroir é mais o Homem", diz Anselmo Mendes, um dos mais importantes enólogos portugueses, com trabalho de-



Solos: argilo-calcário, calhau rolado e xisto, três tipos de solos muito diferentes entre si.



envolvido em diversas regiões, mas uma influência inequívoca naquilo que são hoje os Vinhos Verdes. Para ele, o terroir "não é algo estático, que se mantém inalterável. Muda, e de que maneira, em prol das necessidades humanas e circunstâncias históricas". E até dá como exemplo a região francesa na origem do conceito. "A Borgonha não tem mais Terroir que o Vinho Verde. Eles souberam encontrar, ao longo da História, a chave certa do trinómio solo, clima e casta e os



Enólogo e produtor. Anselmo Mendes: o terroir "não é algo estático, que se mantém inalterável. Muda, e de que maneira..."

* Quatro vinhas de três regiões em comparação

O nome pode assustar. "Composição multi-elementar e razões isotópicas como marcadores da origem geográfica dos vinhos". Mas tal receio é afastado assim se percebe o que trata e os seus objectivos. O trabalho de investigação, levado a cabo por uma equipa multidisciplinar, com especialistas em solos, viticultura, enologia, métodos de análise e métodos estatísticos, e coordenada por Sofia Catarino, pretende desenvolver uma tecnologia para a avaliação da autenticidade da origem geográfica dos vinhos que tenha por base a sua composição mineral. Ela será o reflexo "identitário" dos terrenos de onde são provenientes as uvas usadas nesses vinhos. Para isso, recorre à análise de alguns indicadores minerais dessas terras. Precisamente, são feitas avaliações às referidas "composição multi-elementar", "perfis de distribuição de elementos terras raras" e às "razões isotópicas" - neste caso, do elemento químico estrôncio. São esses os principais candidatos a marcadores de origem geográfica. "Estamos à procura de uma solução e exploramos várias pistas", explica Sofia Catarino, no seu laboratório em Dois Portos, Torres Vedras.

Nele, e com recurso à sofisticada e cara tecnologia ICP-MS, são analisadas 90 amostras de solos de cada uma das quatro vinhas incluídas no estudo, provenientes de outros tantos locais. Estão localizadas na Quinta dos Carvalhais, no Dão (Sogrape), Quinta do Sanguinhal e Quinta de São Francisco (ambas em Óbidos e pertencentes à Companhia Agrícola do Sanguinhal) e Vinha Grande de Algeruz, em Palmela (José Maia da Fonseca). Em todas elas está plantada a casta Aragonês, cujos mostos e vinhos são também analisados e comparados em relação a idênticos parâmetros analíticos dos solos. Optou-se por aquele encepamento por ser de distribuição generalizada pelo país - e porque a casta escolhida é pouco importante no estudo. Feita a caracterização da razão isotópica do elemento estrôncio e da composição multi-elementar, na qual se incluem os perfis das chamadas "terras raras" - conjunto de 14 elementos químicos -, podem-se estabelecer padrões e relacioná-los com os vinhos. "Esta será, certamente, uma ferramenta que interessa às denominações de origem. Até porque a circulação de produtos fraudulentos é perniciosa para os nossos vinhos de qualidade", afirma a investigadora.

GA 60 anos
GRANJA AMARELEJA
A PRODUZIR GRANDES VINHOS

COOPERATIVA AGRÍCOLA DA GRANJA, C.R.L. | EST. NACIONAL N.º 385 - BALDIO DA GRANJA - 7240-011 GRANJA MOURÃO | TEL.: 266570010
www.granja-amareleja.pt

Homens foram perseverantes e protegeram a sua originalidade". Esta interacção é que faz a diferença.

MARCAS IDENTITÁRIAS

Toda a gente no mundo dos vinhos tem consciência de que o apelo a um imaginário referente a algo mais genuíno ganha pontos sobre tudo o que possa parecer massificado. A especificidade do local onde as uvas crescem é, por isso, um elemento diferenciador. E se as características geológicas do sítio onde está implantada a videira são parte integrante dessa diferença, o enólogo e produtor Peter Bright salienta a importância do conceito de mesoclima, que se refere precisamente à identidade climática desse lugar. "É claro que, depois, a acção humana se revela importante. Trata-se de uma questão polémica, que tem muito que ver com os franceses e se refere sempre a vinhos de qualidade superior", afirma o australiano, responsável pela marca Terras d'Alter, nascida em Fronteira, na região de Portalegre. "Um Alentejo que é diferente do restante, é quase na região das Beiras", argumenta. Quer pelos seus terrenos graníticos, quer pelo clima mais fresco.

Ora, se uma sub-região tem marcas de personalidade, que pensar de um dado terroir? Que o diga Bento Rogado, o técnico de viticultura da Quinta do Gradil, propriedade do Cadaval situada na encosta setentrional da Serra de Montejun-



Especialistas. Peter Bright considera muito importante a identidade climática de um lugar (na página anterior). Em cima, Sofia Catarino, do Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária (INIAV), diz que "há um certo romantismo à volta do conceito de terroir". Ao lado, uma vinha velha da Bairrada.

Sofia Catarino propõe a análise de solos, mosto e vinho em laboratório

to. Por pisar o terreno durante a quase totalidade do ano, Bento conhece-lhe as particularidades, as exigências e os elementos que podem levar a alterações da realidade pré-existente. "O terroir é um pouco mais que o terreno e o clima, mas também muito do que se vai fazendo ao longo do ano, quer com as podas, quer com os produtos. Mas não só. No fundo, é igualmente aquilo que o viticultor dedica do seu tempo e do amor ao que tem no terreno", diz. Poder-se-á, pois, admitir que todo este conceito tem muito de abrangente. E até subjectivo. Bento Rogado, que trabalha em estreita relação com o enólogo da quinta no mapeamento das características de cada parcela e de cada talhão, acha que sim. Mas não descarta, claro, acontecimentos tão determinantes como o movimento de terras ocorrido nas encostas e meias-encostas do Gradil, aquando do início da replantação das vinhas, a partir de 1999.

SOLOS VISTOS À LUPA

Tal arrastamento de solos, mesmo dentro de uma propriedade, pode alterar de forma acentuada a identidade de um terroir. É por isso que um trabalho como o que a equipa de investigadores liderada por Sofia Catarino, do Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária (INIAV), de Dois Portos (Ex-Estação Vitivinicola Nacional), está a desenvolver com o Instituto Superior de Agronomia em parceria com três produtores de vinho nacionais assume especial relevância

(ver caixa). Centrado na determinação da autenticidade geográfica do vinho, o estudo da cientista portuguesa assenta na análise de marcadores minerais presentes na terra que possam dar informações fidedignas sobre a origem geológica dos vinhos. E no cruzamento dos resultados dessa análise com os das realizadas aos mostos e aos vinhos. Ou seja, pode ser uma ajuda importante no eventual estabelecimento de uma espécie de selo de garantia para os terroirs. "Há muitos anos que se tenta a avaliação da autenticidade, estabelecendo uma relação entre a composição físico-química e a origem geográfica". Agora, temos resultados que são bastante promissores", diz a investigadora, sem deixar de notar que "há um certo romantismo à volta do conceito de terroir".

Os três produtores envolvidos na investigação coordenada por Sofia Catarino, e financiada pela Fundação para Ciência e Tecnologia (FCT), são a Companhia Agrícola do Sanguinhal, a José Maria da Fonseca e a Sogrape. O responsável pelo departamento de investigação desta última empresa, António Graça, está satisfeito, pois o trabalho "permitiu, pela primeira vez, encontrar um paralelo entre a composição mineral dos solos, as uvas e o vinho". Isto abre perspectivas de se poder ter uma maior rastreabilidade dos vinhos, mas relativa apenas ao tipo de solos de onde determinada colheita provém, salienta o técnico. É que, lembra António Graça, os solos têm de se juntar aos factores climáticos, botânicos e humanos para aduzirem à construção do tal terroir. "Juntos, concorrem para que os vinhos que venham de determinado espaço geográfico tenham características identificáveis. Tal permite-nos trabalhar com mais rigor", diz Graça, admitindo a extrema importância do conceito de terroir para melhor poder comunicar com os consumidores.

ASSUNTOS DE FAMILIA

MOSCATÉIS • LEO D'HONOR • QUINTA DA MIMOSA • MONOCASTAS
DONA ERMELINDA • TERRAS DO PÓ • CASA ERMELINDA FREITAS

CASA
ERMELINDA
EST. 1920
FREITAS

Seja responsável. Beba com moderação




TEL: +351 265 988 000 FAX: + 351 265 988 147 mail: geral@ermelindafreitas.pt www.ermelindafreitas.pt