

Um raro prazer, por Edgard Reymann (publicado 14.10.2013 em edgardenofdelights.blogspot.com.br)

Uma vinícola abandonada, com 30 hectares de vinhas centenárias, dentro de Mendoza parece algo muito improvável nos dias de hoje. Mas, sim, ela estava lá até 2009, quando o consultor do mercado financeiro, Rodolfo Spielmann, um executivo argentino com mais de duas décadas de Brasil, descobriu a propriedade e fez uma proposta à família.



"Ela estava abandonada, havia problemas entre os herdeiros e, se o negócio não fosse feito logo, as vinhas corriam o risco de morrer, pois não estavam sendo irrigadas. O que um executivo, acostumado a fazer negócios que dão lucro da noite para o dia, poderia fazer com uma vinícola, daria medo a qualquer um de nós apreciadores dos vinhos. Mas logo me tranquilizei. "É pura paixão, não estou pensando em lucro com esse negócio", me disse Rodolfo, um dos mais novos empresários no ramo dos vinhos e que mira o Brasil como mercado principal das 18 mil garrafas anuais que ele começou a produzir e lançar no mercado. É uma boa notícia.

Rodolfo nos serviu seis exemplares de sua produção, todos à base de malbec de suas vinhas centenárias, mas apenas um exclusivamente feito com elas. Vinhas antigas costumam dar uvas mais concentradas, porém em muito menor quantidade. No caso dessas, cada pé, segundo Rodolfo, dá apenas uma taça de vinho. Além disso, essa concentração excessiva nem sempre é do agrado de todos. Assim, com a ajuda do enólogo Pepe Galante, que por vários anos atuou à frente da Catena, bodega que ajudou a tornar a Argentina conhecida como "terra do malbec", Rodolfo começou uma produção paciente, fazendo alguns blends bastante interessantes.



O Canal Flores, nome dado em homenagem ao rio que passa a menos de um quilômetro da propriedade, safra 2010 (R\$ 75,00), tem 10% cabernet sauvignon. O Canal Flores 2011 (R\$ 75,00) veio trazer 85% de malbec, 10% de cabernet sauvignon e 5% de syrah. Mas a dupla ousou ao fazer uma pequena tiragem exclusivamente de malbec, com fermentação em barril. É um vinho intenso, mas sem aquele frescor que as outras uvas costumam imprimir. Seu preço é um pouco mais alto: R\$ 95,00, mas a relação custo benefício dele é excelente, pois se trata de um vinho de muita personalidade. Hoje são poucas as vinícolas que podem se dar ao luxo de produzir um vinho a partir apenas de vinhas velhas. Rodolfo mostrou também um Canal Flores mais recente, de 2012, com 85% de malbec, 9% de syrah e 6% de cabernet sauvignon. Eu diria que entre eles, apenas o de vinhas velhas me impressionou mais.

A partir daí Rodolfo nos mostrou seus vinhos mais premium - não que os outros não sejam, até pela raridade de seu malbec presente em cada garrafa - mas o Viñedo 1910 (2012), que custa R\$ 140,00 é realmente espetacular. Feito com 85% de malbec e 15% de cabernet sauvignon, tem elegância que justifica o preço. Para finalizar, Rodolfo nos serviu seu vinho Mitos, com 67% de malbec, 22% de cabernet sauvignon e 11% de syrah - essas duas uvas recorrentes em seus blends são produzidas na propriedade também, e a cabernet já tem pés com 30 anos. Cada safra, que será produzida somente em anos excepcionais, trará referência a mitos da região de Mendoza. Particularmente, achei um vinho um tanto suave, que pode agradar em momentos mais amenos, como por exemplo, numa paquera, um romance, por que não? Apesar disso, os vinhos da Spielmann passam longe do malbec mais adocicado, que agrada de início mas acaba enjoando. São vinhos para apreciadores e, principalmente, para quem quer saber o que é beber de vinhas antigas, centenárias. A raridade, nesse caso, conta. E a um ótimo preço.