



por  
JONATHAN NOSSITER

## UVAS DA LIBERDADE

PRODUTORES NATURAIS E BIODINÂMICOS TRAZEM DE VOLTA A RELAÇÃO DO VINHO COM SUA ORIGEM, O *TERROIR*

EM UM MOMENTO POLÍTICO, cultural e gastronômico que me parece absurdamente conformista e marcado por atos de cinismo cada dia mais escancarados, estou quase chocado (mas feliz!) de constatar uma revolução da ética e do prazer no mundo do vinho.

Liderados por França e Itália, produtores de todos os tipos, ideologias e tamanhos estão repensando o jeito de fazer – aliás, de sonhar – o vinho, trazendo *vins naturels* e biodinâmicos ao mundo. O movimento une gestos anticonformistas de origens tão diferentes quanto um nobríssimo La Tâche du Domaine de La Romanée Conti, na Borgonha, ou um humilde (mas não por isso menos saboroso) Pinot Blanc alsaciano de Bott-Geyl ou, ainda, um surpreendente e selvagem Teroldego do Trentino, na Itália de Elisabetta Foradori.

Recusando os últimos 30, 40 anos de manipulação e padronização tecnológica (inclusive o uso livre de químicos nos vinhedos e na vinificação do vinho), a resposta dos seguidores dos vinhos naturais e biodinâmicos começa pela visão do vinhedo, não como uma fábrica de uvas isolada do seu contexto, mas com a convicção de que esse é um ecossistema

que precisa ser estimulado em suas particularidades e na sua totalidade (plantas, flores, insetos, bichos incluídos). Eles acreditam que, para chegar à expressão máxima da complexidade e singularidade de um lugar – que vem a ser a complexidade e a singularidade do vinho (pois a uva é apenas o ator local) –, é fundamental “dinamizar” a vida do subsolo e a vida ambiental, deixando cada elemento se expressar em liberdade. Isso se constitui em uma diferença enorme em relação à viticultura do pós-guerra, que procurava arrancar (com química e outros artifícios) tudo que não fosse vinha, criando um gueto isolado da uva. Agora estamos assistindo a um renascimento dos vinhos puros de *terroir*.

Estou totalmente seduzido pela profundidade gustativa e sensual desses vinhos naturais e pelo bem-estar que eles trazem – nunca tenho ressaca. Essas expressões de individualidade radical e de amor ético pela terra mudaram para sempre a ideia sobre o que um vinho pode nos proporcionar. São momentos de liberdade para nós, que bebemos, e para aqueles que produzem.

### ONDE ENCONTRAR OS NATURAIS NO BRASIL

#### 1 DE LA CROIX VINHOS

Todo o catálogo é natural. Os preferidos: **Bott Geyl**, Tissot e Fleury. [delacroixvinhos.com.br](http://delacroixvinhos.com.br)

#### 2 MISTRAL E VINCI

Ambos têm algumas estrelas: **Wirsching**, Selbach-Oster, Deiss e Pierre Peters. [mistral.com.br](http://mistral.com.br) [vinci.com.br](http://vinci.com.br)

#### 3 CELLAR

**Larmandier-Bernier** e Mann. [cellar-af.com.br](http://cellar-af.com.br)

#### 4 WORLDWINE

##### LA PASTINA

Tem os grandes nomes do movimento, entre eles: Breton, Puzelat, **Chateau Le Puy**, Foradori, Courtois e Selosse. [lapastina.com.br](http://lapastina.com.br)



### VOCÊ É O CHEF



## NO BALCÃO

Martini cítrico e picante do barman do Hotel Copacabana Palace (RJ)

Pensa que coquetéis em taças de martini são uma obsessão feminina? É melhor você reconsiderar. Este, por exemplo, pouco doce e com um empurrão amargo-picante no final, agrada a ela sem deixá-lo sonhando com um scotch. A receita do drinque ganhou o primeiro lugar no concurso *Absolut Creative Drinks*, rendendo ao barman do Copacabana Palace, Rafael Pizanti, seus merecidos 15 minutos de fama. *Cheers!*

### MARTINI DE PÊRA E GRAPEFRUIT

#### INGREDIENTES (para 2 drinques)

- 2 doses de vodka Absolut Pears gelada
- 2 doses de suco de grapefruit também gelado
- 1 clara de ovo crua
- 2 colheres (sopa) de geleia de limão siciliano. Na falta dessa, substitua por outra de sabor cítrico
- 2 gotas de tabasco verde



+



+



+



+



#### MODO DE FAZER

Coloque todos os ingredientes, exceto o tabasco verde, em uma coqueteleira com gelo e chacoalhe vigorosamente. Verta o líquido em duas taças de martini, em partes iguais, usando um coador. Descarte o gelo. Finalize com uma gota de Tabasco e decore com um raminho de alguma erva, como o alecrim.