



# Luiz Horta

## As três vidas das pedras

**T**inha me esquecido de como a Catalunha profunda é dura, pura paisagem do Mediterrâneo, ardósia, xisto, granito. Estive durante quatro dias no evento bienal Espai Priorat, grande vitrine dos vinhos da região, onde dezenas de produtores mostraram centenas de vinhos no impressionante refeitório medieval do mosteiro de Scala Dei. Um choque de paisagem.

O edifício religioso, semidestruído, representa a beleza dos estilos românico e gótico catalães (o românico é único e de uma beleza singela, emocionante, como sabe quem visita o Museu Nacional de Arte da Catalunha, em Barcelona). Scala Dei também é o berço do vinho do Priorato, marco zero da uva na região. Vestígios viníferos foram achados ali, datando do século XIII; onde houve monges, houve vinho. Como escreveu René Barbier: “En un àrid i màgic lloc, uns frares francesos van trobar la ‘escala de l’Edèn’. Amb ells es va elaborar el ‘Vi del Senyor’” (“Num lugar árido e mágico, uns frades franceses encontraram os ‘degraus para o Edèn’. Com eles se alcançou o Vinho do Senhor!”). Aquilo passou. A vinicultura foi quase abandonada até sua retomada por um bando brancaleônico de ripongas, liderados pelo próprio Barbier, nos anos 1980.

E foi com ele, René Barbier, que minha visita começou. Na chegada, direto do aeroporto, ainda no “modo avião”, sem meu wi-fi mental ter conectado, meio doidão de tantos voos e estrada, rumei para o Mogador. De cara, um encontro com o fundador da segunda vida vinícola daquelas montanhas agrestes, sucessor dos monges medievais.

Foi instrutivo: sair de um avião para a rudeza do terreno, de sapato engraxado, terno e gravata, pisando no vinhedo com sua poeira fininha de *llicorella* (o nome local para a piçarra que vai se desfazendo em fatias e pó, até grudar em tudo; levei dias para conseguir remover os vestígios do calçado). Tendo um sempre sorridente Barbier como guia, subimos montanhas e visitamos a propriedade. Na sala de barricas, com o entusiasmo do filho, também René Barbier, que hoje é o enólogo, provamos as safras recentes de diferentes castas para os blends finais dos seus dois tintos: o Manyetes (só Carinyena) e o mítico Clos Mogador. O 2012 é Garnatxa e Carinyena, com um pouco de Cabernet e Sirà (deixo as uvas com seus nomes locais, ali não se fala espanhol, conversamos em francês e no meu esforçadíssimo catalão).

Ele me deu um livro que celebra aquela aventura, grande álbum de fotos. Estão todos os pioneiros lá, com suas calças boca de sino,

## O novo Priorato vem produzindo sutileza de estilo

cabelões e estilo flower power. Por pouco não aparece uma van toda pintada com cores psicodélicas. O auge da visita foi provar três safras do maravilhoso branco, o Clos Nelín, que parece ter como xodó. Grande privilégio, o 2007 lindamente evoluído, o 2009 um acontecimento, complexo, macio, vivaz (é a safra presente no Brasil, na importadora Mistral) e o 2013 atual, com toda a vida para trilhar.

René me deixou na pousada, em Gratallops, com uma belíssima vista do quarto, estragada apenas pela impertinente construção de Álvaro Palácios, parecendo um depósito do Walmart, diante da janela, tapando parte da montanha. Nem sempre grandes vinicultores têm bom gosto, não dá para fazer tudo bem. Consegui bater a cabeça numa viga da velha construção, no meu estilo tropeção, e apareci na feira com um notável galo na testa. Curiosamente, listei como favoritos os vinhos do Mas Doix, cujo vinho de entrada se chama Les Crestes (as cristas dos galos) e babei com o Doix 2010 e o Salanques 2012, extraordinárias aulas de Priorato.

A impressão mais funda, os vinhos que mais me marcaram (atenção importadores, estes líquidos não estão no Brasil, uma gafe tremenda, são garrafas nascidas ícones) foram o Arbossar (um tinto só Carignan) e o Pedra de Guix (um branco de Pedro Ximenez, Grenache e Macabeu) da vinícola Terroir al Límit, produtos de outro forasteiro, um alemão que chegou faz pouco ao Priorato, em 2004.

A região, nascida remotamente com os monges, rediviva pela turma alegre de Barbier, passa por nova reviravolta, Terroir al Límit é um marco de refinamento. A “casa” do primeiro vinho era o monumental mosteiro. A segunda morada, a descontração “let it be” dos Barbiers. Terroir al Límit retoma tal espírito despojado, é uma garagem-residência encaixada numa rua curva na vila de Torroja, com um porão desorganizado servindo de adega. Lá se misturam garrafões, foudres, um poster de Man Ray e o espanto de que vinhos tão sensacionais saíam daquele espaço tão acanhado.

No último dia, num seminário com todos os presentes, conduzido por Sarah Jane Evans, master of wine inglesa, e Ferran Centelles, ex-sommelier do El Bulli, hoje colaborador de Jancis Robinson, destacou-se a crescente sutileza de estilo que o novo Priorato vem produzindo. O pedido foi: “Não polir demais os vinhos, não perder uma certa rusticidade da região, pois o risco será descaracterizá-la”. Sábio conselho — a sofisticação está num ponto ideal. Esta terceira encarnação do Priorato deve ser a definitiva. Terroir al Límit pode ser lido com dois sentidos: puxar tudo que um vinho de terroir pode extrair daquele chão, e marcar o limite da utilização dos seus vinhos. Consegue os dois feitos.