

ADEGA

inner group | ANO XVII - Nº 200 - € 4,00

2



vinhos que
marcaram
nossa história

sugestões de
harmonização
para 50
variedades
de uva

personagens
emblemáticos
da história
do vinho



+

Muito além de Parker A história das pontuações e avaliações dos vinhos do mundo |
René Barbier Meyer E a herança revolucionária do Priorato |
Liechtenstein A curiosa história dos vinhos dos príncipes |
Colher no gargalo do espumante funciona? |

A herança revolucionária do Priorato

Inquieto e por vezes controverso, René Barbier Meyer segue impulsionando a vitivinicultura espanhola, assim como seu pai fez anos atrás ao criar Clos Mogador

por **Eduardo Milan**

A HISTÓRIA DA FAMÍLIA Barbier com vinhos remonta a cinco gerações. Mas se hoje eles são a maior referência no Priorato, uma das regiões mais celebradas da vitivinicultura espanhola, foi por algumas casualidades da vida. René Barbier Meyer (filho de René Barbier Ferrer, o homem por trás da revolução do Priorato nos anos 1980) lembra que seu tataravô francês fazia vinho no Rhône, em uma propriedade perto de Gigondas, mas perdeu tudo devido à filoxera (o Rhône foi a primeira região francesa atingida pela praga em meados do século XIX).

Ele então decidiu ir para a Espanha em busca de vinhos. Foi assim que criou uma empresa de négociants já com a marca René Barbier. O avô de René B. Meyer, contudo, morreu jovem e a empresa, que ainda tinha propriedades no Rhône, esvaiu-se, “pouco antes de eu nascer”. Estava tudo perdido. “Então meu pai começou do zero, com um amigo em Rioja vendendo vinhos”, recorda. Aí novo acaso ocorreu. O avô materno de René, “que era um farmacêutico alsaciano e não tinha nada a ver com vinho”, comprou uma propriedade em Gratallops para “passar os fins de semana”.

“Era uma região muito pobre, então foi barato. Foram 20 hectares por quase nada”, lembra. “E meu pai costumava ir aos fins de semana fazer paellas, mas,

de repente, ele tornou essa área mágica”. Como ele fez essa transformação? É o que René Barbier Meyer nos revelou em sua recente passagem pelo Brasil. Nessa conversa exclusiva, ele também contou como surgiu seu interesse pelos vinhos e como, junto com seu pai e o irmão Christian, continua revolucionando a vitivinicultura local com seu Clos Mogador.

Como eram os vinhos do Priorato quando seu pai começou?

O vinho era muito rústico. Não havia garrafas, mas ele acreditava que podia fazer um grande vinho e tentou convencer amigos e conhecidos. Falou sobre essa ideia de fazer grandes vinhos de um único vinhedo, um conceito que, há 40 anos, foi revolucionário na Espanha, porque as marcas eram mais importantes do que o terroir naquela época. Para ele, o Priorato era para ser um pouco como a Borgonha. Então começou a conversar com amigos, importadores de vinho, e, no final, criou um grupo de dez amigos, com Álvaro (Palácios), que era como seu discípulo.

Começaram todos juntos?

Todos juntos em uma única vinícola, mas cada um com um vinhedo. E todos começaram a fazer vinho em 1989. O problema é que quando foram vender o



“[Em Nelin] Temos vinhas velhas de Macabeo, Garnacha e foi aí que começamos a revolução, a cultivar várias variedades nativas”



vinho, viram os custos e os números já diziam que era um vinho caro para uma área com tão pouco prestígio. O vinho do Priorato era comum, barato, rústico. E, de repente, o preço tem que ser tão alto quanto Vega-Sicilia? Então, houve um momento muito grave para o grupo, que ficou muito assustado, e cinco saíram. Metade disse que era impossível vender esse preço. E só sobraram cinco, que é meu sogro, José Luis Pérez, de Mas Martinet, meu vizinho, Clos de l’Obac de Carles Pestrana, Alvaro Palacios com Finca Dofi, e Daphne Glorian, com Clos Erasmus. Nós cinco, que continuamos a acreditar que era possível. No início eram apenas cinco vinhos, a mesma cooperativa, a mesma adega e começamos assim.

Mas como você se envolveu?

Nasci na França, mas tinha vivido em Tarragona. Nós vínhamos nos fins de semana e vi uma atmosfera muito legal, era tudo hippie. Aos 18 anos, eu disse que ia morar em Gratallops

e comecei a estudar na única escola – que meu sogro criou (antes da universidade), uma escola técnica. Fui estudar lá e ajudar meu pai a fazer Clos Mogador. Em seis meses, ficou claro para mim que eu adorava isso, adorava esse contato com a terra. Então, de repente, comecei a viajar para a Argentina. Achaval-Ferrer foi o meu primeiro estágio em 2001. Depois fui para África do Sul e Estados Unidos. E foi assim que comecei em 1992 a ajudar meu pai. Foi um momento difícil, foi quando todo o grupo se separou. Cada um fez sua vinícola.

Como foi a relação com seu pai no começo? Ele era aberto às suas sugestões?

Meu pai é uma pessoa muito generosa. Ele lhe deixa seu espaço. Com 20 anos, eu tinha toda a responsabilidade sobre a vinha. Ele lhe deixa com toda a confiança para que possamos trabalhar juntos. Sempre tive meu espaço. Hoje seus dois filhos

trabalham juntos com ele e trabalham bem. E é porque ele nos deixou um espaço com toda a responsabilidade, com toda a liberdade. E é curioso, pois eu e meu irmão temos 19 anos de diferença de idade. Conheci meu irmão através do trabalho, porque antes quase não tive muito contato, pois eu tinha saído de casa.

Hoje você está mais a cargo da vinícola?

A ideia é que somos três cabeças: meu pai, eu e meu irmão. Agora sou responsável pela maior parte do dia a dia da vinícola, além da parte econômica. Meu irmão é o chefe da vinha. Ele fez as grandes contribuições dos últimos dez anos em Clos Mogador. Ele entrou muito forte, muito radicalmente, trazendo todos os nossos produtos para a biodinâmica.

Essa foi uma mudança importante nos últimos anos...

Sim, foram muitas mudanças, um trabalho enorme. Comecei a ver uma

mudança nas uvas, no vinho, em 2016. Isso deu mais energia ao vinho. Não sei explicar, não é acidez, pois o pH também é mais baixo. Infelizmente o álcool é o mesmo e a acidez é um pouco melhor também tecnicamente nos vinhos. Mas é muito mais... Sou um grande amante do vinho natural, zero enxofre, o que não é fácil. Estou a trabalhar há dez anos assim, e é verdade que ainda não sei o suficiente para fazer com toda a produção. Mas há sempre muita energia e muita estabilidade. Um vinho natural, você abre e deixa 10 dias, ele está igual. Há algo que quebramos com enxofre, então como explicar? A uva com que meu irmão trabalha agora está muito mais estável, há menos problemas em tudo. É como mais luz, mais frescor, é um tema mais energético.

Quais outros momentos importantes tiveram em Clos Mogador?

Há momentos importantes como em 1989, que foi criação da ideia do meu pai com Garnacha, Cabernet e Syrah. Acho que se meu pai tivesse começado com Cariñena, teria sido um desastre, porque ele não teria entendido nada. Naquela época, o Cabernet serviu como um fio condutor para entender as diferenças. Temos que agradecer ao Cabernet porque nos ajudou a chegar até aqui. Havia três variedades, com 50% francesas: Syrah e Cabernet. Isso até 1998. Em 1999, houve outra mudança muito importante. Lembro-me da degustação que fizemos dos novos vinhos locais cuja base era Cariñena. E os vinhos eram melhores do que os nossos. A Cariñena é a combinação perfeita. Então alugamos uma fazenda – que compramos recentemente – e introduzimos 20% de Cariñena de uma só vez. Hoje ela é quase 30% do blend. Para mim, a Cariñena mantém muito bem o frescor, está muito adaptada ao clima. Outro momento muito importante para mim foi 2006, porque comecei a fazer vinhos por conta própria, arriscando mais, com



mais liberdade, com menos passado, com menos bagagem, e errando. Então comecei dois projetos. La Viña del Vuit é meu primeiro projeto com Sara (Pérez, sua esposa) e oito amigos. Eu também queria trabalhar em vinhas velhas porque todo Clos Mogador foi plantado pelo meu pai. Ele não trabalhou em vinhas velhas. Compramos vinhas de 100 anos de Cariñena e foi uma coisa importante. Em 2002, iniciamos o projeto, Sara y René Viticultors, que é uma pequena vinha abandonada, que repodei, uma herança do meu avô. E pela primeira vez fui trabalhar com viticultura. Um desastre [risos]. Plantei vinhas, todas morreram. Tive dois ataques de pânico, mas também aprendi muito. Aí quando consegui ter tudo sob controle, em 2006, cheguei em Clos Mogador e disse bastava de leveduras (adicionadas). Em 2011, para mim, também é muito importante, pois comecei a pensar em recipientes de madeira maiores. Comecei a comprar foudres de 2500 litros. Agora os

vinhos ficam 100% em foudres. Houve várias mudanças, mas nem tudo é perceptível. Tudo em Clos Mogador tem que ser passo a passo.

Como conciliar isso, pois fazer mudanças em um vinho que está consolidado no mercado não é fácil?

Sim, é um vinho que se vende sozinho. Vou mudar para quê? Mas também não posso não mudar. Levei cinco anos “de confusão” com Mogador, porque não sabia muito bem onde estava. Eu queria fazer um monte de mudanças, mas... Agora me reconciliei. Mogador também sou eu, mas pausado. Eu hiperativo são os outros vinhos. Clos Mogador é quando tenho muito mais clareza, quando já fiz uma ou duas colheitas antes, vejo os prós e os contras de como funciona etc. e tal. Em Mogador tudo tem que ser, como meu pai sempre falou, sobre terroir, nada de variedades ou qualquer técnica. Nada pode ser dominante. Tem que

“ Em Clos Mogador tudo tem que ser, como meu pai sempre falou, sobre terroir, nada de variedades ou qualquer técnica. Nada pode ser dominante”

ter um equilíbrio completo para que, no final, o mais importante seja o mineral. Para mim, Mogador, é um mineral negro, não o branco calcário. Todo mundo tem o branco na cabeça, mas olhar para o negro não é tão fácil. Talvez haja o Etna com os vulcões, mas é um mineral diferente, quente, associa muito com sangue, com metal, ferro. Este é o minério que procuro no Priorato.

Mudou o ponto de colheita com o tempo?

Aprendemos a tornar Mogador menos maduro, porque a mudança climática é obrigatória. Colho um mês antes dos primeiros vinhos de Mogador e tenho mais álcool. No começo, trabalhávamos do final de setembro e terminávamos no dia 15 de outubro facilmente. Agora estou terminando na terceira semana de setembro. Estou começando inclusive alguns tintos no final de agosto.

O que não mudou com o tempo?

Qual é a coluna mais imutável de Mogador? Refletindo muito, tem uma coisa que meu pai teve e meu irmão fez muito melhor, que é a biodiversidade. É algo que sempre foi a base mais importante. O segundo ponto muito importante foi a maceração muito longa. Para poder fazer essas macerações longas, preciso de peças



que compensem. Para mim, muito longa era 40, 45 dias. Hoje em dia elas ficam muito mais longas. Mas esta fração entre 30 e 60 dias é a base de Mogador. A terceira base seria um envelhecimento longo. Estou cada vez mais com a ideia de mais longo, mais longo, mais longo. Estou farto dos vinhos crus do mercado hoje. São vinhos crus com toda esta fruta. Eu amo vinhos crus, mas você tem que deixar as garrafas descansarem. Gosto da complexidade. Para mim, a complexidade está no tempo. De vinícola, de garrafa. Na garrafa é a melhor que existe, mas é mais lenta. Então, acho que vou tornar o envelhecimento cada vez mais longo. Nosso envelhecimento é sempre mais de um ano, estamos sempre com 16, 18 meses. Então temos esses três blocos.

Como chegar a um equilíbrio em uma região que pode ter muito álcool?

É difícil explicar porque temos equilíbrio no Priorato. Diria que o conceito mais difícil de explicar é o pH. Não sei porque é muito baixo se você comparar, por exemplo, com Ribera del Duero e Rioja. Temos muito álcool com pH baixo, taninos, mas não temos acidez. No final, esse pH ajuda muito a manter essa sensação de frescor. E sempre temos muito álcool. Em 2021 ocorreu algo muito raro, tivemos grandes problemas para fazer o mínimo de álcool. Lá o mínimo é 13,5%, é uma loucura porque não pode ser feito... Mas é normal ter essa graduação porque a Garnacha produz muito álcool. É um estilo. Você também tem que se aceitar como é.



Quando começou o trabalho com brancos, especialmente Nelin?

Sempre existiu, primeiro com Garnacha e outras variedades francesas. Aos poucos fui vendo que havia variedades nativas. Com meu irmão e meu pai, vimos um vinhedo 500 metros ao norte e dissemos “este é o lugar”. Temos vinhas velhas de Macabeo, Garnacha e foi aí que começamos a revolução, a cultivar várias variedades nativas. Há uma grande mudança no vinho porque entram as variedades nativas que suportam melhor a acidez. O problema é que são variedades que não conhecemos. Você tem que saber como trabalhá-las. Tenho algumas que venho trabalhando há muito tempo, mas outras não faço ideia.

Acho que o Priorato branco é o vinho mais gastronômico que temos. São vinhos que combinam com muitas coisas. A oxidação do branco é sempre magnífica. Não é um branco convencional.

Como começou a trabalhar com Montsant?

Meu pai encontrou um vinhedo na cidade de La Figuera, na região de Montsant, a 600 metros de altitude, em calcário, que estava 90% abandonado. Um espetacular vinhedo de 100 anos, um jardim que um avô conseguiu manter. Eu queria tocar o projeto, mas havia apenas uma cooperativa com quatro avós. Tentei convencê-los, mas eles me olharam feio. Até que os convenci: “Ajudo vocês a fazer sua produção

100% engarrafada e, em troca, não peço dinheiro nem nada, só peço que me vendam algumas uvas e que me vendam uma vinha para que eu possa fazer este projeto de Com Tu”. É um lugar muito diferente, parece que estamos no Rhône ou Madrid. O estilo de vinho é muito diferente. Não é um segundo vinho de Clos Mogador porque é muito caro para um Montsant, mas por que é mais barato que Mogador? Porque uma planta de La Figuera produz de 10 a 15 vezes mais que uma planta de Mogador.

Que tipo de vinhos gosta de provar?

Vinhos muito estruturados e muito ácidos, mas gosto depois de muito tempo de guarda. Eles têm que perder camadas, seja Bordeaux ou Novo



Mundo. Eu agora abro vinhos de 96, 98, brutais do Napa Valley, do Priorato, com 25 anos. Adoro esses vinhos, mas não na fase jovem. Na fase jovem, o que mais gosto é o vinho natural, porque nunca tem fruta – e não gosto da fruta. Prefiro um vinho natural que tenha ido mal do que um vinho com muita técnica, em que tudo é muito controlado. Isso me aborrece muito. Gosto de imperfeições. Quando é muito controlado, fico um pouco entediado ou me sinto desconfortável. O envelhecimento faz a imperfeição de cansar um pouco o vinho e depois ele se torna melhor. Mas jovem e muito controlado, não gosto.

Acredita que houve uma onda de vinhos naturais que acabou jogando muito vinho ruim no mercado com a desculpa de ser natural?

Há pessoas que arriscam tanto com pouco conhecimento que talvez, às

vezes, no final o vinho seja ruim. Mas ainda prefiro este a um vinho muito controlado. Prefiro embora, às vezes, não consiga terminar a garrafa. Sou muito tolerante com todas essas coisas. Sei como é difícil fazer vinhos com zero enxofre. Já faço há 15 anos e ainda não sei porque às vezes funciona bem e às vezes não funciona. Conheço técnicas que serão mais fáceis de alcançar. Em algumas situações quase não há risco. Mas, agora, para fazer meus naturais, tenho um ano e meio de fermentação em barricas velhas, um ano e meio!, com materiais “sujos”. Às vezes, surgem coisas incríveis. Tenho um Macabeo de nove meses com pele, depois coloco um ano e meio em uma ânfora, depois três anos na garrafa. Quando você passa tanto tempo na garrafa, no final é estável. O vinho agora pode viajar, pode tudo porque já tem oito anos, é estável. Mas claro, um ano está bom, dois ruins, é muito complicado, mas quando

fica bom, é o melhor que existe. Sou apaixonado pela ideia de vinho só de uvas. Em todos os meus vinhos são dois anos de envelhecimento, materiais “sujos”, sem leveduras, sem nada, apenas um pouco de sulfuroso. Mas muito controle analítico sobre acidez volátil e brett.

Aceita um pouco de Brettanomyces?

Tanino forte com Brett é catastrófico, fica demasiadamente rústico. Por outro lado, brancos, rosés ou tintos muito leves com Brett parecem-me bem.

Essa inquietude e experiências se traduzem como no vinho de Clos Mogador?

O que aprendi graças aos meus projetos mais extremos é ter Clos Mogador mais limpo, elegante, com metade ou menos de sulfuroso. Porque eu vi os momentos complicados em que o enxofre é importante, e os momentos em que não é necessário. Precisa saber quando ele é essencial e quando não é. Quando engarrafo, nunca coloco enxofre, porque já está estável. E isso depende de cada uva e de cada área. Um momento muito crítico para mim é a maceração muito longa. O segundo momento importante é quando o processo é finalizado. Então são dois momentos que posso colocar, nos demais estou sem enxofre. Sempre que há um momento perigoso, agimos. E tem uma pessoa só para isso, para analisar. Vinho natural não quer dizer que não nos preocupamos com nada. Não, não estou tranquilo, tenho que controlar. 🍇



VINHOS AVALIADOS

AD NELIN 2018

95 Clos Mogador, Priorato, Espanha (Mistral R\$ 725). Branco composto a partir de Garnacha Blanca e pequenas porcentagens de Macabeo, Pedro Ximénez, Trepat Blanc, Cartoixá, Escanyo Velles, Marsanne e Roussanne, com fermentação espontânea (sem leveduras adicionadas) e posterior estágio de 9 meses num misto de tanques de inox e de concreto, além de barris de carvalho de diversos tamanhos. Austero nos aromas, mostra notas florais, de ervas e de especiarias doces envolvendo suas frutas brancas e de caroço maduras, que aparecem tanto no nariz quanto na boca, tudo sustentado por acidez refrescante e textura firme e cremosa. Um branco com alma de tinto, que tem final untuoso, tenso e persistente, com toques cítricos, salinos e de umami, que convidam a uma segunda taça. Está ótimo agora, mas tem tudo para ficar ainda melhor nos próximos 10 anos. Álcool 14,5%. EM



AD COM TU 2018

94 Clos Mogador, Catalunha, Espanha (Mistral R\$ 723). Tinto elaborado exclusivamente a partir de uvas Garnacha cultivadas em solos calcários, na zona de La Figueira, em Montsant, com fermentação espontânea (parte em cachos inteiros) e posterior estágio de 18 meses em foudres de carvalho. Sedutor nos aromas e nos sabores, mostra notas florais, terrosas, de ervas e de especiarias picantes envolvendo sua fruta vermelha madura no ponto certo. Mas, é no palato que merece atenção, com sua acidez refrescante, seus taninos firmes e de fina textura e seu final vertical e untuoso, com toques de cerejas e de giz. Álcool 14,5%. EM



AD CLOS MOGADOR 2017

96 Clos Mogador, Priorato, Espanha (Mistral R\$ 1.278). Tinto composto a partir de 50% Garnacha, 25% Cariñena e o restante de Syrah e Cabernet Sauvignon, com fermentação espontânea e estágio de 18 meses em carvalho francês, parte em barricas de 300 litros e parte em foudres de 2 mil litros. Exuberante nos aromas e nos sabores, alia magistralmente fluidez e concentração, com sua acidez vibrante e seus taninos finos e de ótima textura ditando as regras e conferindo equilíbrio a toda sua exuberância de fruta vermelha madura no ponto certo. Tem final longo e carnudo, com toques sanguíneos, terrosos e de cerejas. Muito bem logrado e repleto de tensão e de sensação de frescor, mesmo num ano de clima difícil e de temperaturas mais quentes como o de 2017. Álcool 15%. EM

