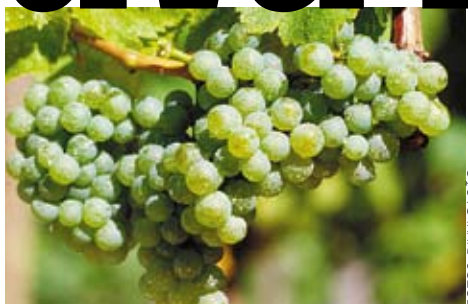


# Riesling

## A grande uva branca



FOTOS: DIVULGAÇÃO

**Por que beber brancos?  
A resposta é dada aqui  
por um dos maiores  
enófilos brasileiros e fã  
ardoroso da uva que dá  
origem aos melhores  
brancos do mundo**

Por **José Osvaldo do Amarante\***  
Foto **Daniel Cancini**

ANTES DE TUDO, CABE UMA PERGUNTA: POR QUE ESCREVER UM ARTIGO SOBRE UM VINHO BRANCO, JÁ QUE ESTE É O “PATINHO FEIO” DA VINICULTURA, EM TERMOS DE MERCADO? APESAR DA ENORME PREDOMINÂNCIA NO CONSUMO DE VINHOS TINTOS, HÁ 10 RAZÕES IMPORTANTES PARA TAMBÉM SE BEBER BRANCOS:

1. São mais refrescantes, ideais para o clima quente brasileiro
2. São mais leves
3. São mais diuréticos
4. Têm o mesmo efeito vasodilatador do tinto (apenas não dissolvem as placas das coronárias, por não terem taninos)
5. São eficazes protetores contra doenças reumáticas
6. Estão sempre prontos para beber, ao contrário de muitos tintos ainda jovens e tânicos
7. São os acompanhamentos ideais para a maioria dos pratos de peixe e frutos-do-mar
8. Apresenta uma imensa diversidade de tipos – secos, meio secos, meio doces, doces e docíssimos – ao contrário dos tintos, que geralmente são secos, com poucos exemplares mais adocicados
9. São excelentes aperitivos e vinhos “de piscina” (**Riesling, Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Grüner Veltliner, Alvarinho**, etc.), sem similar nos tintos
10. São excelentes vinhos de sobremesa, além de disponíveis em muito maior quantidade que os tintos (estes, apenas como **Banyuls, Maury, Recioto della Valpolicella** e outros poucos)

### A rainha Riesling

A Riesling tem uma misteriosa origem, apesar de aparentemente ser uma variedade indígena da Alemanha. Muitos especialistas concordam que ela é descendente de uma cepa selvagem renana, provavelmente a *Vitis vinifera silvestris*. A Riesling é uma casta de clima frio, pois só nestas condições atinge o seu máximo. Apesar disso, ela necessita de longas horas de insolação a temperaturas moderadas para poder amadurecer convenientemente. Climas continentais, como os da Alemanha,



Três dos mais disputados brancos feitos com a uva Riesling

**MIRKLIN-WOLF**  
2005  
RIESLING  
ESTATE  
OLD VINES

RHEINGAU · RIESLING  
2004  
QUALITÄTSWEIN  
CHARTA  
**WEINGUT  
ROBERT  
WEIL**  
Erzeugerabfüllung  
Weingut Robert Weil  
D-67399 Kiedrich/Rheingau  
A.P. Nr. 34003 047 05  
750 ml  
ALC. 11,5% VOL

ANNO 1662  
**SELBACH-OSTER**  
2006  
RIESLING TROCKEN  
QUALITÄTSWEIN · PRODUCE OF GERMANY  
APPELLATION SELBACH-OSTER · D-54492 ZELTINGEN  
L.A.P. NR. 2.606 319 041 07 · Enthält Sulfite  
MOSEL · SAAR · RÜHESTEIN  
alc. 11,5% vol · 750ml e

## Branços

Áustria e Alsácia, são amplamente favoráveis à produção de vinhos de primeira grandeza. É uma planta bem resistente ao clima frio, pois tem caule forte, e a geada tardias na primavera, pois é cepa de ciclo longo, sendo uma das últimas a ser colhida. Na Alemanha, ela é em geral vindimada entre o final de setembro e o final de novembro. A Riesling é uma das variedades de uva que melhor expressam o terroir de origem. Prefere solos de ardósia e arenos-argilosos. É uma das grandes uvas do mundo, tendo como centro de atuação o Centro-Norte da Europa. Os melhores exemplares originam-se no mundo germânico, particularmente nas regiões de Mosel, Rheingau e Pfalz (Alemanha) e Wachau e Kamptal (Áustria). No Brasil, a uva simplesmente denominada "Riesling" é invariavelmente a Riesling Italica ou a Welschriesling, que não têm nenhuma correlação com a Riesling Renana. Outras variedades que trazem a expressão "Riesling", mas que nada têm a ver com a verdadeira, são: **Schwarzriesling** (Pinot Meunier na Alemanha), **Cape Riesling** (Crouchen Blanc, na África do Sul), **Clare Riesling** (Crouchen Blanc, na Austrália) e **Gray Riesling** (Trousseau Gris, na Califórnia).

## Na Alemanha

### PRODUTORES ALEMÃES DE ESCOLHA, LISTADOS POR REGIÃO

Joh. Jos. Prüm	Mosel
Egon Müller – Scharzhof	Mosel
Dr. Loosen	Mosel
Fritz Haag	Mosel
Heymann-Löwenstein	Mosel
Reinhold Haart	Mosel
Robert Weil	Rheingau
Georg Breuer	Rheingau
Okonomierat Rebholz	Pfalz
Dr. Bürklin-Wolf	Pfalz
A. Christmann	Pfalz
Hermann Dönnhoff	Nahe
Emrich-Schönleber	Nahe
Keller	Rheinhessen

florais e frutados. Os de sobremesa são raríssimos e reputadíssimos. O Rheingau é a região mais aristocrática de todas. Os vinhedos, com exposição sul, recebem os reflexos solares do rio Reno, sendo ao mesmo tempo protegidos dos ventos nortistas, pelo Taunus. Seus vinhos são refinados, com um pouco mais de corpo e de concentração que os do Mosel. Pfalz é considerada uma estrela em ascensão. A palavra Pfalz vem do latim palatium. A região localiza-se entre as montanhas Haardt (extensão dos Vosges) a oeste, o rio Reno a leste, o Rheinhessen ao norte e a Alsace ao sul. O Pfalz tem solos de pedra calcária e marga. Em Bad Dürkheim, principal cidade do Mittelhaardt, seu melhor distrito, se localiza o maior tonel de madeira do mundo, com 1,7 milhão de litros, que abriga toda uma taverna. Os seus vinhos adocicados são dos mais famosos do país, graças ao clima mais seco e bem ensolarado. Os brancos secos também podem ser de classe mundial, especialmente os de Riesling.

**Alguns dos vinhos alemães que mais me impressionaram até hoje:** **Bettina Bürklin Riesling Auslese trocken 1990** (Dr. Bürklin-Wolf), **Rheingau Riesling Spätlese trocken 1997** (Robert Weil), **Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese 1995** (Joh. Jos. Prüm), **Pündericher**



FOTO: DIVULGAÇÃO

Na região de Pfalz, Alemanha, a Riesling resiste bem ao inverno

**Nonnengarten Riesling Spätlese 1971** (G. Mergler), **Hattenheimer Engelmannsberg Riesling Spätlese 1971** (Staatsweingüter), **Forster Jesuitengarten Riesling Spätlese 1979** (Dr. von Basser-mann-Jordan), **Ürziger Würzgarten Riesling Spätlese 1990** (R. Eymael), **Raenthaler Baiken Riesling Spätlese 1988** (Langwerth von Simmern), **Hochheimer Kirchenstück Riesling Spätlese 1996** (Domdechant Werner), **Rüdesheimer Berg Schlossberger Riesling Kabinett 1982** (Staatsweingüter) e **Husarenkappe Baden Riesling trocken 2006** (Burg Ravensburg).

## Na Áustria

A Riesling é cultivada principalmente no estado de Niederösterreich ou Baixa Áustria, particularmente ao longo do rio Danúbio. As principais regiões de alta qualidade são os vales de: Wachau, Kamptal e Kremstal. Nestas melhores zonas, ela é uma séria concorrente dos brancos do Reno e do Mosel. Possui o nervo do Mosel, com o corpo e concentração do Pfalz. Elegante buquê de frutas (pêssego, abricô e cítricos), bem nervoso e delicado. Em Wachau, os vinhedos estão plantados em terraços situados em encostas íngremes e rochosas. Constitui sem dúvida a melhor região austríaca para vinhos brancos secos. As uvas brancas correspondem a 89% do total, sobressaindo a Grüner Veltliner e a Riesling.

### AS VINÍCOLAS MAIS LAUREADAS DA ÁUSTRIA, POR REGIÃO

F.X. Pichler	Wachau
Hirtzberger	Wachau
Prager	Wachau
Alzinger	Wachau
Emmerich Knoll	Wachau
Willi Bründlmayer	Kamptal
Alois Kracher	Neusiedlersee (Burgenland)
Ernst Triebeaumer	Neusiedlersee (Burgenland)

**Os melhores vinhos brancos austríacos que provei foram:** **Weissenkirchner Steinriegl Riesling Smaragd 1997** (Prager), **Weissenkirchner Klaus Riesling Smaragd 1997** (Prager), **Dürnsteiner Hollerin Riesling Smaragd 1996** (Prager) e **Langeloiser Steinmassel Riesling 2004** (Bründlmayer).



## Alsácia

Esta zona francesa tem forte influência germânica. Localiza-se às margens do rio Reno, faceando a região vinícola alemã de Baden. Os nomes das pessoas, das cidades e dos vinhedos são quase exclusivamente de origem alemã, bem como as variedades de uvas empregadas. Historicamente, ela pertenceu alternadamente aos dois vizinhos, sendo atualmente parte da França. A cepa Riesling é a mais plantada na zona. O Riesling alsaciano apresenta características bem diferentes dos alemães e austríacos. São mais encorpados, mais alcoólicos, menos ácidos e mais secos. Com relação ao teor de açúcar, existem três estilos. O seco ou meio seco, quando não há na etiqueta nenhuma das duas menções abaixo, que só são produzidas nos anos mais favoráveis:

- **Vendange Tardive (VT):** são os vinhos Colheita Tardia só de uvas nobres, já afetadas pela *Botrytis cinerea*;
- **Sélection de Grains Nobles (SGN):** são os vinhos Seleção de Grãos Nobres, elaborados com uvas nobres já totalmente botritizadas.

**As minhas maiores notas foram para os vinhos Clos Windsbuhl Riesling SGN 1989 (Zind-Humbrecht), Schoenenbourg Riesling 1997 (Marcel Deiss), Clos Capucins Schlossberg Riesling 1996 (Weinbach) e Clos Ste. Hune Riesling 1978 (Trimbach).**

## Botritizados: um acidente

Os vinhos das categorias **BA, TBA e EW** são sempre muito doces com mais de 100g/l de açúcar residual. Os vinhos botritizados foram produzidos pela primeira vez na Alemanha, devido à um episódio fortuito. No século XVIII, o proprietário do Schloss Johannisberg era o Abade de Fulda. Numa de suas viagens ele se atrasou, não dando a ordem de início da colheita. Quando retornou à propriedade, as uvas já estavam cobertas com a podridão (que depois veio a ser chamada de "podridão nobre"). Mesmo assim ele mandou fazer o vinho. Milagre! Ele descobriu que elaborou um vinho branco doce estupendo.

Lembre-se: os vinhos alemães estão dentre os melhores do mundo, desde que sejam da uva Riesling, das melhores regiões e principalmente dos melhores produtores. Estes quase sempre podem ser identificados pelo símbolo de uma águia alemã estilizada com um cacho de uvas no peito, junto com a sigla VDP, que em português significa Associação dos Produtores Alemães de Vinhos de Qualidade e de Predicados. Esta associação reúne apenas vinícolas de topo que possuem só 3% dos vinhedos, mas que representam mais de 95% dos vinhos de qualidade produzidos. Só para registro, os vinhos alemães docinhos de garrafa azul, chamados Liebfraumilch, que inundaram o mercado brasileiro em meados da década de 1990, raramente tinham um pingo de Riesling. Para aqueles amantes de vinho, que ainda não tenham se entronizado na nobre Riesling, sugiro provarem os vinhos brancos secos alemães abaixo, que são muito característicos e que possuem preços relativamente moderados.

- **Selbach-Oster Riesling QbA trocken 2006, Selbach-Oster (Mosel)** – US\$ 37.50 na Vinci Importadora, telefone 11-2797 0000;
- **Bürklin Estate Riesling Old Vines QbA 2005, Dr. Bürklin-Wolf (Pfalz)** US\$ 40.90 na Mistral Importadora, telefone 11-3372 3400;
- **Rheingau Riesling QbA Charta 2005, Robert Weil (Rheingau)** – US\$ 59.50 na Mistral Importadora.



FOTOS: DIVULGAÇÃO

Num mesmo vinhedo, exemplares de uvas Riesling velhas e jovens

## Características

A enorme virtude da Riesling está em ser uma das cepas mais ecléticas do globo, junto com a Chenin Blanc. Produz vinhos excepcionais, como espumantes secos, brancos secos, brancos meio secos, brancos meio doces, brancos doces e brancos docíssimos. São elegantes, pouco alcoólicos, perfumados com flores, frutas e minerais, alto extrato, com um agradável e característico "apetrolado" que se desenvolve com o tempo e com incrível equilíbrio entre doçura e acidez. Os seus vinhos são bastante longevos, apesar de raramente serem barricados, podendo ser guardados por:

- Secos: 5-15 anos**
- Meio-secos: 10-25 anos**
- Doces: 10 – mais de 40 anos**
- Docíssimos: 80 – mais de 100 anos**

Cepa muito versátil para combinar com comidas, por causa de sua baixa acidez e seu notável balanço de acidez e doçura. Vai bem com muitos peixes e frutos-do-mar, aves, porco e especialmente com comidas orientais bem condimentadas: japonesa (notadamente sushi e sashimi), chinesa e tailandesa (ideal com Riesling halbtrocken, por causa do apimentado). Outra combinação estupenda é torta de maçã com Riesling doce.

No final do século XIX e início do século XX, os melhores Rieslings alemães eram vendidos por preços tão altos quanto os dos melhores tintos franceses, como os Bordeaux Grands Crus Classés e os Bourgogne Grands Crus. Saiba que alguns dos maiores especialistas mundiais de vinho são apaixonados por vinhos da nobre Riesling, inclusive achando-os os melhores vinhos brancos do mundo, tais como Hugh Johnson e Jancis Robinson. Eu me confesso um ardoroso fã desta variedade, à qual reputo elaborar os melhores brancos secos e meio-secos não barricados do planeta. É inacreditável como esta casta ainda seja tão subvalorizada perante a maioria dos consumidores!

**Zum Wohl!** (esta é a correta frase alemã de saudação para os degustadores de vinho, pois o Prost é reservado para os bebedores de cerveja)

\*José Osvaldo Albano do Amarante  
Engenheiro Químico de formação, Diretor Técnico do Grupo Mistral e autor de quatro livros sobre vinho