

O JEREZ, ESTE DESCONHECIDO

por José Osvaldo do Amarante

Você sabe quem produz os grandes vinhos generosos do mundo? Se pensou na França, errou redondamente. Os países ibéricos - Portugal e Espanha - possuem essa primazia. O primeiro gera o Porto, o Madeira e o Moscatel de Setúbal. Já a Espanha, tem como ícones o Jerez (ou Xerez, em português e Sherry, em inglês) e o Málaga.

Apesar da alta qualidade desses vinhos, com exceção do Porto todos os demais são menos conhecidos do que deveriam. Experimente pedir num bar ou restaurante um copo de Jerez. A imensa maioria dos atendentes diz logo que não tem. Porém, se você mencionar o nome de algum dos seus mais famosos produtos (tais como Tio Pepe, La Ina ou La Gitana), a probabilidade de sucesso aumenta bastante. Isto porque poucos sabem que estes são vinhos de Jerez.

Os romanos já apreciavam bastante os vinhos oriundos dessa zona, obrigando as ânforas contendo seus caldos, a serem marcadas com quatro "A". Assim como Porto e Madeira, esse vinho recebeu um grande impulso com a instalação de negociantes britânicos na região, pelos idos do século XVIII.

O "Consejo Regulador de la Denominación de Origen" (DO) Jerez, recentemente cingiu-se em duas denominações, porém mantendo-as juntas numa mesma sede. São elas: *Jerez* e *Manzanilla*, o segundo sendo um estilo particular, produzido na mesma região original.

Atenção: o Jerez não deve ser confundido com o brandy de Jerez, também produzido na localidade. Este é o melhor aguardente vínico espanhol. Aliás, os espanhóis são os maiores bebedores de "brandies" (que é o nome genérico das

bebidas a qual o Cognac pertence). Essa confusão aconteceu na minha presença e de um grupo de amigos, num restaurante hoje felizmente fechado, que nos serviu no lugar de um Jerez Fino, um brandy de Jerez, pasmem... gelado!

A região

A zona fica situada na Comunidad Autónoma de Andalucía, no extremo sul do país. É a terra do flamenco e da tourada. É a Espanha mais moura de todas. Ocupa municípios nas províncias de Cádiz e Sevilha. A região é limitada ao norte pelo rio Guadalquivir e a oeste pelo Oceano Atlântico. O rio Guadalete corta a zona. O seu nome advém da cidade mais importante da região: Jerez de la Frontera.

Essa, durante muitos anos serviu de campo de batalha entre os cristãos e muçulmanos espanhóis. A zona tem um clima mediterrâneo influenciado pelo Atlântico, que traz ventos úmidos, atenuando os meses secos e quentes do verão. A pluviosidade anual média é de 600 mm, que é ideal. Os melhores solos são os "albariza", muito calcários e bem brancos (ricos em carbonato de cálcio, argila e sílica), que retém bastante a umidade e ajuda a refletir os raios solares.

A nativa Palomino Fino com 95% dos parreirais, é a melhor variedade, sendo empregada sozinha nos vinhos secos e meio-secos. A Moscatel de Alejandria costuma ser "soleada", isto é ser colocada

em esteiras, para que os raios solares concentrem açúcares e aromas. É empregada pura nos adocicados tipo "Moscatel" ou cortadas com outras cepas nos "Cream". Por fim temos a cepa local Pedro Ximénez, que costuma também ser "soleada". É utilizada no tipo "Pedro Ximénez" ou "PX", o mais adocicado de todos, ou mesclada nos "Cream".

O Vinho

O Jerez é um vinho generoso de castas brancas, com criação biológica por leveduras, que formam um véu superficial de flor. Nascem sempre secos, podendo posteriormente serem meio-secos,



Foto: Hilton de Souza

meio-doces ou doces. A flor transmite ao vinho um *flavor* único e inigualável. Para o meu paladar, os tipos secos (Fino e Manzanilla) são os meus aperitivos prediletos, junto com o Champagne.

Após a fermentação alcoólica, os vinhos são secos com 12 – 13% de álcool. Eles descansam em vasos até janeiro após a colheita. Os melhores são fortificados até 14,5% e vão para os barris. Os abaixo do padrão vão até 16,5%, sendo vendidos ou estocados para eventual corte. Eles são comercializados após uma maturação em *botas* (barris) de carvalho, geralmente americano, de 500 a 600 litros, por no mínimo três anos. Os barris não são enchidos parcialmente, permitindo um contato com o ar, que com o passar do tempo e o clima da região, permite o surgimento da flor. Nos barris em que a flor é formada, refortifica-se até 15,5%, estes que serão Finos. Os outros, os Olorosos, são refortificados para 17,5%.

Usam o sistema tradicional de afina-

mento, chamado de “solera” (maioria) ou o sistema de “añadas” (de apenas uma safra), menos comum. A *solera* tem em média cinco níveis de barris, na qual os vinhos mais jovens vão refrescando os mais velhos, situados nas “criaderas” abaixo, até chegar na *solera*, ou seja, a última fileira. A fileira mais alta é a *añada*.

Um dos espetáculos mais singulares de ser visto, ao visitar a região, é o da “venencia”. Esta é uma canequinha colocada na ponta de uma longa haste, usada para furar a flor e retirar amostras dos barris. Em seguida, o vinho é jogado de mais de um metro de altura, em várias “copitas” (o pequeno copo típico regional), seguros na outra mão, pelo mestre de adega. Então, resta só deleitar-se!

José Osvaldo do Amarante é enólogo e autor de várias obras sobre vinhos, destacando-se “Vinhos do Brasil e do Mundo” (Summus).

OS TIPOS DE JEREZ

Um dos grandes enigmas da natureza acontece, após a “crianza” (criação), quando surgem apenas dois tipos básicos: os Finos criados protegidos do ar, sob um véu de flor e os Olorosos, criados em contato com o ar. Derivados desse material básico, temos os estilos abaixo.

- Manzanilla – claro, muito seco, bem leve e de baixo teor alcoólico, pois recebe menos aguardente. É produzido em Sanlúcar de Barrameda, com forte influência da brisa marítima.

- Fino – claro, seco, menos ácido, leve e de baixo teor alcoólico. Tipo no qual a flor desenvolveu-se bem, evitando a oxidação. Poderoso e delicado aroma amendoado.

- Manzanilla Pasada – âmbar, seco e meio-encorpado. É um Manzanilla maturado por anos em barris, equivalendo a um Fino-Amontillado, que é um estágio antes de Amontillado.

- Amontillado – âmbar, seco e meio-encorpado. É um Fino com maiores adições de álcool vínico ou foi mais envelhecido. Aroma de avelãs.

- Medium Dry - Amontillado meio-

seco, sendo o campeão de exportação.

- Palo Cortado – caobá, seco e encorpado. Começa como Fino, mas logo perde a flor. Tipo intermediário, muito raro, com a fineza de aroma de um Amontillado e o encorpado palato do Oloroso.

- Oloroso – âmbar ou caobá, inicialmente seco - podendo tornar-se meio-seco ou doce - e encorpado. Tem aroma muito intenso de nozes.

- Vino Dulce – procede de uvas muito maduras ou soleadas, englobando:

- Pale Cream – pálido, doce e meio-encorpado. São Finos que foram adocicados com “dulce apagado”, vinho feito com a adição de aguardente antes do final, para deixá-lo doce.

- Cream - escuro, muito doce e encorpado. São Olorosos que foram adocicados com vinhos doces de Pedro Ximénez ou de Moscatel “soleados”.

- Moscatel – adocicado mono-varietal da zona de Chipiona.

- Pedro Ximenez – caobá escuro, mais adocicado de todos e encorpado, com profundo aroma de passificação. Combina bem com o difícil chocolate. ☉