

Philippe Roudié \*

## Os vinhos licorosos de Bordéus \*\*

O vinhedo bordelês, uma das mais vastas zonas vitícolas de grande qualidade no mundo, com mais de 113.000 hectares de vinhas com denominação de origem controlada em 1994, tem a originalidade de produzir, por vezes em grande volume, todas as categorias possíveis de vinhos. Se, hoje em dia, a massa dos vinhos tintos esmaga a produção (85% dos 5 a 6 milhões de hectolitros produzidos anualmente), o facto é que os brancos licorosos formam uma elite cujo renome nunca foi desmentido.

É, com efeito, a zona sudeste do departamento da Gironda que tem o apanágio desse tipo de produção, em particular na zona de contacto com o vale do Garonne e um dos seus afluentes da margem esquerda, o Ciron, em diversas paisagens de vale, como em Barsac ou Cérons, em terraços elevados, como em Sauternes, ou mesmo em encostas, como em Loupiac e em Sainte-Croix-du-Mont.

Por todo o lado a paisagem tem a marca da intensa acção humana: todo o espaço está cultivado e a região está cravejada de habitações, vilas ou aldeias, prestigiados «châteaux» ou casas isoladas, aqui nunca abandonadas, a maior parte do tempo, o centro de explorações agrícolas, onde parques e jardins são discretos, hortas e tapadas quase ausentes, salvo nas grandes propriedades de origem aristocrática. No conjunto, a densidade populacional é muito elevada, na ordem dos 50 a 80 habitantes por quilómetro quadrado nos vinhedos e duas vezes maior no vale do Garonne, em Barsac e Preignac, onde a actividade agrícola é completada pela do grande eixo de circulação, outrora fluvial, actualmente rodoviário e ferroviário.

É a vinha branca – verdadeira monocultura em 2.500 hectares – e o seu produto que, de facto, conferem unidade à região, uma vez que a geografia dos

\* Universidade Michel de Montaigne, Bordeaux III.

\*\* Tradução de Paula Montes Leal.

solos está longe de ser uniforme; o mais frequente é encontrarmos solos argilosos que, no entanto, em Barsac dão lugar a terras avermelhadas e, por vezes, mesmo a calcários. Nas zonas altas de Sauternes, pelo contrário, os cumes são formados por seixos arredondados multicolores a que normalmente se chama, aqui como em toda a região de Bordéus, «graves», alguns deles atingindo, por vezes, a dimensão de uma bola de bilhar.

Estes solos recobrem camadas, também elas variadas: a norte de Ciron, o calcário aflora ou mantém-se a baixa profundidade, enquanto areias e, sobretudo, argilas prevalecem, noutros sítios, sobre o grés grosseiro, de solos negros, de tipo landês. Para que a vinha aí cresça sem ficar asfixiada ao nível das raízes, foi muitas vezes necessário drenar o terreno; hoje em dia, tubos de plástico tecem imensas redes subterrâneas, invisíveis mas eficazes, sob as parcelas de alguns domínios dos mais prestigiados. A cultura da vinha é aqui evidentemente muito cuidada. As lavras, a poda invernal e os tratamentos anticriptogâmicos, formam o essencial do trabalho anual, com a ajuda das estacas de acácia e dos arames. Mas, na verdade, encontramos tudo isto no conjunto da região bordelesa que vive segundo o calendário da vinha.

E, contudo, aqui nada é como noutros lugares por causa desse produto único que é o vinho licoroso. Tudo começa, de facto, com a maturidade do fim do Verão ou já do Outono. Porque, para se obterem estes vinhos licorosos, é preciso esperar que a uva esteja sobreamadurecida, na realidade, mesmo podre. Quer dizer que não se colhem as uvas senão na altura em que, completamente encarquilhadas, secas como passas de Corinto, quase confeitos, são, certamente, prometedoras de um elevado teor de açúcar natural e, portanto, de um forte grau alcoólico natural. E esta forma particular de sobrematuração, denominada «podridão nobre», não é contudo, *a priori*, muito atraente: conferindo à uva um aveludado penugento e poeirento, demora muito a formar-se, daí as vindimas muito tardias, em Outubro, por vezes mesmo em Novembro, mesmo que o tempo esteja já muito frio. Esta podridão é, na verdade, obra de um cogumelo, um «botrytis» dito «cinerea», isto é cendrado (com cinza), que acelera a concentração de açúcar no fruto, fazendo diminuir a parte aquosa, resultando, inevitavelmente, desse facto extraordinárias fraquezas de rendimento. Em geral, não se obtém mesmo mais do que um copo de vinho por cepa: a vinha, aqui, só é generosa pela sua qualidade, com elevadas taxas de álcool natural, nunca pela quantidade. Ainda assim, é preciso que a maceração não tenha danificado a uva, o que poderia então decididamente estragar o produto. E esta podridão nobre só se produz progressivamente, atacando os bagos pouco a pouco, o que exige uma colheita bago a bago, sendo os mais atingidos pelo *botrytis* os que dão os sumos mais açucarados.

Nada aqui, portanto, de vindimas precoces mas, sobretudo, nada de colheitas uniformes: é necessário passar pelas vinhas à medida que se dá a maturidade

ideal de cada bago que não se corta mas que deve, muito simplesmente, cair por ele mesmo no cesto. A este sistema que repete, por isso, recolhas múltiplas, até 5 ou 6 nas melhores colheitas, chama-se aqui, «escolhas» («tries») já que corresponde, de facto, a uma selecção dos frutos.

Vindimas tardias, escolhas sucessivas: as vindimas eternizam-se na região do Sauternes, requerendo menos mão-de-obra, mas por um período mais longo. Não encontramos aqui a vindimar operários das cidades, ferroviários do Norte da França, ciganos de passagem, estudantes com falta de dinheiro, ou famílias de trabalhadores temporários espanhóis! e menos ainda máquinas de vindimar, como no resto da região vitícola bordelesa. Encontramos, simplesmente, pessoas da região ou da charneca vizinha, peritos neste tipo de recolha, que sabem reconhecer o bom e o mau «podre».

Evidentemente, os vinhos aqui produzidos não obedecem às mesmas condições que os outros vinhos da região bordelesa, uma vez que o *botrytis* é caprichoso: não se desenvolve regularmente e é preciso condições muito particulares para dar origem a «millésimes» excelentes. Torna-se necessário um tempo quente para activar a maturação a uva; mas, paradoxalmente, não muito seco. O tempo ideal é o brumoso das manhãs de Outubro, quando os nevoeiros húmidos, nascidos das águas do Ciron, depositam a sua humidade sobre as uvas e quando, brutalmente, os raios de sol dissipam esses véus vaporosos: o *botrytis* ataca, então, com furor, sendo a altura de fazer as primeiras escolhas.

Compreende-se assim, facilmente, que os grandes «millésimes» de Sauternes não tenham qualquer relação com os dos outros vinhos, de tal forma a microclimatologia desempenha aqui um papel determinante. Compreende-se, também, que estes vinhos sejam vinhos raros e, portanto, de elevado preço. No entanto, em épocas em que o consumidor não estava disposto a fazer sacrifícios para os adquirir, estes vinhos foram abandonados em favor dos brancos secos e artificialmente carregados de açúcar, o que alterava o seu gosto. Daí a grande fragilidade económica da região que, a par de períodos de grande prosperidade, sofreu crises terríveis.

A produção dos grandes vinhos licorosos ajuda a esconder que esta região não é homogénea. Mais do que as variedades de solos, a diversidade das estruturas sociais sustenta um mundo social muito complexo, onde coexistem famílias da mais antiga aristocracia, assalariados agrícolas, pequenos agricultores, representantes de grupos financeiros... A estrutura agrária assim o testemunha: nas cinco comunas de denominação Sauternes, metade das explorações agrícolas tem uma superfície total média inferior a 5 hectares, enquanto uma em cada dez tem mais de 35! Se quase todas são «châteaux», quer dizer, vendem as suas produções sob um nome de «châteaux», umas são muito mais reputadas que outras e, por vezes, desde há muito mais tempo. Não existindo aqui adegas cooperativas, os meios de conservação (cubas em aço inoxidável, em cimento vitrificado...) e os sistemas de comercialização

são muito variados. A própria gestão desses domínios é muito variável: a formação de sociedades, generalizada, engloba, com efeito, uma grande diversidade jurídica e social. E, tal como nos outros vinhedos de qualidade (Médoc, Graves ou Saint-Emilion-Pomerol, para só citar alguns exemplos bordeleses) a hierarquia interna é complexa e muito aberta, o que testemunha aqui a presença de uma classificação oficial, a de 1855, a mesma que abarca os vinhos de Médoc.

Sabemos, na verdade, que, desde a Exposição Universal de Paris, suscitada pelo poder imperial, foram classificadas 21 colheitas de vinhos brancos girondinos, todos de Sauternes, 11 como colheita de segunda e 9 como colheita de primeira, sendo precedidas por uma colheita superior, o famoso Yquem.

A história dessa classificação é, de facto, bem conhecida, pelo menos nas suas linhas gerais. O Império triunfante de Napoleão III queria afirmar o papel mundial da França face à Inglaterra e à Prússia. Para isso, uma exposição universal de grande prestígio era uma ocasião sonhada, destinada a ostentar os sucessos e as riquezas francesas. Os vinhos de Bordéus faziam parte desse cenário. O poder central, na ocasião o Ministério do Comércio, pediu à câmara do comércio de Bordéus para lhe enviar a lista das suas melhores colheitas. Esta dirigiu-se à câmara sindical dos agentes de comércio da Bolsa de Bordéus que, em algumas semanas, forneceu o documento solicitado. Este documento teve uma repercussão excepcional e, reflexo de uma realidade de momento baseada na notoriedade e escala dos preços, tornou-se um texto incontornável sobre o qual, ainda hoje, se decalca o valor do vinho. E, além desta lista dos vinte eleitos de 1855, cerca de duzentos outros «châteaux», «domaines» ou «crus» dedicam-se, também, aos «Sauternes» ou aos incomparáveis «Barsac».

Entre estas explorações vitícolas de renome mundial, algumas são também locais de notável interesse turístico. O Château d'Yquem, o rei dos vinhos licorosos, por exemplo, pode orgulhar-se da sua admirável localização no cimo de uma encosta majestosa que domina os vales do Ciron e do Garonne. Os seus edifícios estão organizados em torno de um vasto pátio quadrado fechado por muralhas com ameias. O agradável pavilhão residencial revela interessantes frescos, enquanto uma das torres contém um inestimável fundo de arquivos da família que é ainda proprietária. Porque Yquem é inseparável do nome dos Lur-Saluces; a família Lur, de origem landesa, tinha-se aliado à do marquês de piemontês de Saluces, enquanto a propriedade de Yquem provinha de outro ramo da família, os de Sauvage. Pouco a pouco, aliás, a aristocracia local vai conseguindo as melhores colheitas, imprimindo-lhes o seu gosto pelas belas mansões e pelos grandes vinhos licorosos. A Revolução quis apoderar-se desses domínios: não chegou a ter tempo para isso e, no conjunto, a nobreza conseguiu salvar aqui um património composto de vinhedos e também de pinhais.

A família Lur-Saluces restaurou, aliás, recentemente, o castelo de Fargues, uma

construção medieval que se encontrava em muito mau estado, transformado em residência e produtor de grandes vinhos licorosos.

Em Sauternes, o castelo Filhot, que já tinha grande reputação no século XVIII, reencontrou o seu brilho passado graças à família Durieu de Lacarelle, depois a Henri de Vaucelles. A sua bela fachada neoclássica, no meio de um agradável parque e tapada, merece o desvio. Em Bommes, o castelo Rayne-Vigneau alberga uma coleção de pedras da região absolutamente excepcional. Em Preignac, o castelo Suduiraut, um dos maiores da denominação de origem, com perto de 90 hectares de vinha, foi recentemente comprado pela firma de seguros AXA. Mas a jóia arquitectónica é, sem contestação, o castelo de Malle, nas mãos da condessa de Bournazel: encantador solar do século XVII, durante o Verão está aberto ao público, que aí pode admirar não só caves e edifícios mas também os magníficos jardins em socalcos, ornados com estátuas de pedra. Em Barsac, a bela residência do castelo Myrat, nas mãos da família de Pontac, desapareceu por um momento da lista de produtores de vinhos licorosos. Mas os descendentes do criador do castelo Haut-Brion no século XVI tomaram a peito, apesar das grandes dificuldades devidas a azares climáticos sucessivos, recriar o vinhedo que, pouco a pouco, reencontra o seu brilho vitícola de outrora.

Entre outros «château», frequentemente de origem antiga, aristocrática ou burguesa, com os edifícios por vezes desfigurados mas restaurados, quantos nomes estimáveis: Guiraud, Arche, Lamothe, Raymond Lafon, Rieussec, Romer, la Tour Blanche (transformado em Escola Agrícola Estatal em 1954), Lafaurie-Peyraguey, Haut-Peyraguey, Rabaud-Promis, Sigalas-Rabaud, Bastor-Lamontagne (pertencente ao Crédit Foncier), Peyraguey (nas mãos da mesma família desde o fim do século XVIII, e dirigido por H. Mussotte, o dinâmico presidente do sindicato da denominação de origem Sauternes), Coutet, Climens, os dois Doisy (Daëne e Dubroca), Broustet, Caillou, Roumieu, Piada, Liot, Pernaud, Menota, entre tantos outros.

Em nome deste paraíso, a denominação Cérons pode ser reivindicada para os vinhos brancos licorosos colhidos nas três comunas de Cérons, Illats e Podensac: au mesmo tempo, fazem parte da mais vasta zona de vinhos (tintos e brancos) de Graves. De facto, os produtores só declaram sob a denominação Cérons a produção de 76 hectares de vinha, ou seja, entre 1.900 a 3.000 hl de vinhos licorosos sobre os cerca de 830 hectares de vinha das três comunas. Quer dizer que se prefere utilizar aqui o nome Graves para os vinhos brancos considerados como colheitas conhecidas no mundo vinícola. Mas aqui também, trata-se de «graves superiores», quer dizer vinhos licorosos cuja colheita global média é da ordem dos 10.000 aos 18.000 hectolitros.

Na outra margem do Garonne, as duas comunas de Loupiac entregam cada uma, em média, entre 10.000 a 15.000 hectolitros de brancos licorosos sob o seu nome, tornando-se também vinhos de denominação de origem.

Chegado ao termo desta evocação bem esquemática dos vinhos licorosos, estamos em posição de colocar a questão da origem desta produção tão particular, que encontra toda a sua originalidade na região.

Na verdade, esta origem é ainda um pouco obscura, na medida em que outras regiões do mundo reivindicam também a paternidade desse produto inigualável. Tokay na Hungria, Johannisberg na Renânia alemã, o curso de Serrant em Anjou, Savennières Bonnezeaux e Jurançon em Béarn, ou mesmo Clairac em Agenais (que o abandonou) e, claro, Loupiac e Sainte-Croix-du-Mont que também foram produtores precoces desses néctares dourados!

No Sudoeste de França, as primeiras menções, fragmentárias, de vinhos macios (não se fala verdadeiramente de licorosos antes do século XX), as vindimas tardias ou as escolhas selectivas e sucessivas não aparecem antes da segunda metade do século XVII, tanto nos arquivos dos produtores como nos dos negócios. É, sem dúvida, a conjugação das descobertas fortuitas dos efeitos do *botrytis* pelos produtores e da procura dos negociantes holandeses, grandes apreciadores de vinhos doces, que tornou moda este tipo de produto. É no decurso do século XVIII que se desenvolverá a moda destes vinhos, dando origem a produtos muito procurados, muito bem pagos, mas de difícil elaboração: a dificuldade de domínio das fermentações, os caprichos do *botrytis*, os baixos rendimentos devem ter desencorajado muitos dos produtores. Só as dinastias de aristocratas locais, os Sauvages, e depois os Lur-Saluces, os Filhot, os d'Arche, por exemplo, se obstinaram em produzir esses produtos de excepção e em torná-los conhecidos perto dos grandes deste mundo, os únicos capazes de adquirir a preço de ouro. Em 1787, Jefferson, embaixador dos Estados Unidos em França e grande apreciador de vinhos europeus (antes de ser o terceiro presidente americano), visitou o domínio de Yquem, encomendou 250 garrafas do «millésimes»1784 e deu-o a provar em 1790 ao seu presidente George Washington que, por sua vez, encomendou 30 dúzias.

Imitada sem dúvida por alguns fanáticos, a família Lur Saluces deu então a provar esse vinho às diferentes cortes da Europa, da Grã-Bretanha e mesmo da Rússia czarista. A aquisição de uma pipa (900 litros) de vinho de Yquem 1847, ao fabuloso preço de 20.000 francos/ouro, pelo grande-duque Constantino, irmão do czar Alexandre IV, ocupou por momentos a crónica mundana e vitícola.

Um pouco mais tarde, em 1867, por ocasião de uma exposição universal, um vinho do castelo Vigneau 1861, do marquês de Pontac, triunfa sobre os vinhos licorosos do Reno numa prova pública e anónima. De facto, a voga estava lançada e, na região de Sauternes, todos se tinham posto a imitar os grandes para alcançar maior lucro.

Uma anedota não podia ter contribuído para fazer redescobrir esses vinhos de licor e sobretudo para definir melhor as condições óptimas de produção. Em

1836, o negociante bordelês de origem alemã, Justin Frédéric Focke, proprietário do castelo Latour Blanche, descobriu uma colheita apodrecida nas videiras, em relação à qual o seu administrador não sabia o que fazer. O proprietário não desesperou e fez a vindima: seguiu-se um néctar. Daí a pensar que a origem renana do viticultor lhe lembrara que na Renânia alemã se praticavam as vindimas tardias, foi só um passo: muitos proprietários na região de Sauternes reivindicaram esta história que também se encontrou na própria Alemanha, no castelo de Johannisberg, então nas mãos dos Metternich.

Pouco importa, de resto, saber quem imitou quem! E se, como por vezes acontece, essas descobertas tivessem sido quase simultâneas, de um lado a outro da Europa? De qualquer forma, o facto é que foi aqui, na região de Sauternes, que a classificação de 1855 ilustrou de forma magistral a originalidade desses vinhos que representaram, então, para os brancos o que os Médoc se tinham tornado para os tintos. Isto porque mais nenhum outro vinhedo da região bordelesa e do Sudoeste de França (apesar de produtoras de licorosos) foi objecto de classificação, nem Monbazillac (situado fora da Gironda), nem mesmo Loupiac e Sainte-Croix-du-Mont, tão próximos de Sauternais.

A história do século XX foi para os Sauternes, Barsac, Cérons e outros licorosos muito mais difícil. É certo que se reconheceu a sua especificidade aquando da criação das diversas denominações controladas: mas a sua delimitação geográfica foi difícil de definir com precisão. Desde 1907, confrontaram-se várias concepções, a de um Sauternais estreito, reduzido a cinco comunas, a de um Sauternais alargado a doze comunas, mas também a de um Barsacais autónomo. As tensas relações de força e as lutas internas não conseguiriam em definitivo fazer esquecer que foi para uma melhor defesa do produto que se deram os confrontos hoje em dia ultrapassados.

Mais grave foi a desafeição do produto pelo público que tinha abusado desses vinhos muito alcoolizados e tinha suscitado o aparecimento de pálidas imitações locais ou longínquas. Sauternes e Barsac tinham-se tornado sinónimos de produtos de luxo e eram fabricados por todo o mundo vitícola, até na Austrália!

Grande número de proprietários desencorajados, não podendo mais viver desse produto inimitável, abandonaram a vinha branca para fazer vinhos tintos de Graves ou mesmo brancos secos. Corajosamente, alguns agarraram-se. Hoje, a renovação chegou! As superfícies em vinha branca destinada aos vinhos licorosos, já não recuam: aqui e ali, replanta-se mesmo com «sémillon», o bacelo-rei. E o caminho das exportações entrou em retoma, particularmente para os Sauternes e Barsac, em direcção aos melhores apreciadores ingleses, belgas, holandeses, suíços, americanos ou japoneses.

