



POR
JOÃO PAULO
MARTINS

CHENIN, A DOIDIVANAS

NO CONJUNTO das chamadas castas internacionais, a Chenin Blanc está longe de ser das mais faladas. No entanto, está muito espalhada pelo mundo. Nascida no vale do Loire, terá emigrado para a África do Sul ainda no século XVII, levada por huguenotes que se “puseram ao fresco” em época de grande intolerância religiosa. Por lá medrou, e é hoje a casta branca que mais se cultiva naquele país. **No local de origem pode originar vinhos de grande classe. Digo “pode” porque lhe falta em exuberância aromática o que a outras, como o Sauvignon Blanc, Riesling ou Chardonnay, sobra com evidência.** Mas esse *handicap* pode ser uma vantagem. É que, apresentando-se algo neutra, ela permite coisas tão interessantes como distinguir os vários *terroirs* onde está plantada, deixar transparecer as diferenças colheita a colheita e permitir que se note melhor a mão (seja do produtor ou do enólogo) que a trabalhou. Mas tem mais: além de fazer um vinho branco muito gastronómico e de elevada acidez, a Chenin ainda permite que se faça com ela — mantendo-nos no vale do Loire — um bom espumante, como acontece em Vouvray, ou mesmo uma bela Colheita Tardia que frequentemente rivaliza com os gloriosos Sauternes, em Quarts-de-Chaume Grand Cru. A sua limitação acaba assim por ser a sua glória, mas, para isso, é preciso mão segura, baixas produções por hectare e um conceito vínico que não esteja preso à lógica das

grandes superfícies. Por ali abundam produtores que há muito praticam uma agricultura sustentável, seja biológica, como o Domaine du Closel, ou biodinâmica, como François Chidaine, em Montlouis, e é mesmo lá que vive, e é produtor, o papa da biodinâmica, Nicolas Joly, com várias parcelas famosas, mas em que uma vinha é, só por si, uma região demarcada — Coulée de Serrant — plantada por monges cistercienses em 1130. Visitar a região (famosa sobretudo pelos castelos) e conhecer estes produtores é todo um programa e um “mergulho” num outro universo. A Chenin Blanc é assim uma casta de pouca expressão olfativa, com abundantes notas de vegetal seco mas que tem uma riqueza ácida que lhe dá carácter e a aconselha para múltiplas funções. Por cá, apenas lhe conhecemos uma morada (o vinho que selecionámos), e também a encontrámos à venda na garrafeira indicada. São, assim, vinhos a conhecer. O vale do Loire é uma enorme região, povoada por 72 mil hectares de vinha com denominações de origem, desde o ultrafamoso Sauvignon Blanc em Pouilly-Fumé e Sancerre, até ao tinto mais característico, e por cá também ele desconhecido (fica para outra oportunidade), o Cabernet Franc. E, lá mais para as proximidades do Atlântico, surge-nos o Muscadet Sèvre-et-Maine, um vinho de bom preço que os franceses adoram beber a acompanhar marisco e, em especial, ostras. A Chenin alinha em qualquer programa e vai com todas as hipóteses de trabalho. Cabe-nos a nós descobrir-lhe os segredos. ●

SUGESTÕES

FRANÇA



1 CONNECTIONS MÁRIO PINHEIRO LIMITED EDITION BRANCO 2012

Região: Sem denominação (mas produzido na Vidigueira)
Casta: Chenin Blanc **Produtor:** Ribafreixo **Enólogo:** Paulo Laureano **Preço:** €5,75. Bom aroma, nota de palha seca, tudo em boa proporção na boca, com boa acidez **Dica:** Um branco muito gastronómico, ideal para carnes brancas e peixes de forno

2 CHÂTEAU DE LA ROULERIE BRANCO 2011

Região: Coteaux du Layon 1er Cru Chaume **Casta:** Chenin Blanc **Produtor:** Philippe et Marie Germain **Preço:** €29,90. Sente-se um branco rústico, com leve toque de acidez volátil, doce, mas de grande equilíbrio **Dica:** Vinho de sobremesa, ligue-o a tartes não muito doces

3 CHÂTEAU DE LA ROULERIE LES GRANDES BROSSES BRANCO 2012

Região: Anjou **Casta:** Chenin Blanc **Produtor:** Philippe et Marie Germain **Preço:** €11. Original no aroma, muita fruta branca e flores, algum vegetal seco. Bem conseguido **Dica:** De médio corpo mas muito afinado, tem acidez perfeita e uma notável frescura de conjunto