

Um pequeno, porém grande château

Por Jorge Lucki



Jean-Luc Zuger, do Château Malescot St Éxupéry: grande vinho que ainda (é isso, ainda) não custa uma exorbitância

Quando se trata de uma seleta categoria de vinhos, uma elite, com história e prestígio consolidado, há uma atração tal que transcende o líquido contido na garrafa em si. A lista de rótulos privilegiados começa, sem dúvida, com os 132 châteaux reunidos em torno da UGCB, a Union des Grands Crus de Bordeaux, organização fundada em 1973 para conciliar interesses e zelar pela imagem dos mais importantes produtores daquela celebrada região do sudoeste da França. Nesse meio não existe crise. A demanda por eles não para de crescer e os preços explodiram nesses últimos anos.

Vale observar que esse quadro não se estende aos rótulos bordaleses em geral. Ao contrário. Os vinhos da gama média e baixa passam por sérias dificuldades diante da concorrência hoje existente.

Há de se convir que o trabalho desenvolvido pela UGCB foi primoroso. Mercadologicamente nenhuma outra associação de produtores mundo afora consegue lhe fazer frente, a começar pelo diferenciado sistema de comercialização, onde as garrafas não são vendidas diretamente pelos châteaux. Os preços são cotados numa Bolsa de Vinhos e suas vendas efetuadas por agentes que atuam neste mercado. São cerca de 100 credenciados, dos quais 25 respondem por algo em torno de 80% das garrafas comercializadas. Assim, os produtores não precisam manter um intrincado departamento comercial, diminuem riscos de inadimplência e regulam preços. Não há, nesses châteaux, nem a preocupação com capital de giro e custo do estoque. Boa parte dos vinhos produzidos já foi vendida e paga antes mesmo de ser engarrafada - o sistema "en primeur".

Entre os membros da UGCB, cerca de 61 fazem parte da histórica classificação de 1855, pedida pelos organizadores da Exposição Universal de Paris sob as ordens do imperador Napoleão III, com o objetivo de orientar o mercado. O critério escolhido para a hierarquização foi o dos preços com que os vinhos eram então cotados. Talvez

hoje, onde a especulação infla os preços, esse modelo estivesse condenado. Na época, no entanto, eles refletiam com bastante fidelidade a qualidade de cada um.

A nata dos vinhos que compuseram a classificação de Médoc, os chamados grands crus classés, foi dividida em cinco categorias. Hoje, passados mais de 160 anos, é indiscutível que alguns vinhos pioraram de qualidade enquanto outros melhoraram. Paralelamente, surgiram outros châteaux, mas a classificação, com exceção da promoção do Château Mouton Rothschild de 2º para 1º Grand Cru Classé, em 1973, permaneceu inalterada. A discussão sobre mexer ou não na classificação de 1855 até já saiu de moda, seja por ela ser considerada um monumento histórico, ou ainda pela absoluta impossibilidade de consenso numa eventual nova lista. O conselho é esquecer o ranking inicial e se guiar pelo que o mercado indica. Só para citar um exemplo: embora o Durfort Vivens seja classificado originalmente como 2º, nem de longe ele consegue alcançar o preço do Lynch-Bages, na época posicionado em 5º.

Nunca faça menos de 70% de primeiro vinho (é usual em Bordeaux selecionar as melhores uvas e fazer um segundo vinho com o resto)

Pagar caro por rótulos com prestígio estabelecido não tem segredo. O pulo do gato é ir atrás dos que estão em ascensão, atingiram um ótimo padrão de qualidade, mas os preços ainda se mantêm num patamar acessível. E aproveitar enquanto assim ainda estiverem, caso em que já não está mais o Château Pontet Canet, por exemplo. De 2001 até mais recentemente, em 2009, ele fez a alegria de muitos consumidores. Pelo que oferece o Pontet Canet até vale a cotação atual, mas deixou de ser a mamata que era.

O movimento de renovação pelo qual Bordeaux está passando, em especial desde 2000, dá margem a algumas descobertas. Uma delas é o Château Malescot St Éxupéry, situado na comuna de Margaux. Ele havia sido classificado como 3º grand cru classé em 1855, passou por fases ruins e vem rapidamente recuperando posição. Tenho acompanhado sua evolução desde o início da década passada e comprado algumas garrafas ano a ano, sem arrependimento. Foi com base nisso que escolhi seu proprietário, Jean-Luc Zuger, para entrevistar, entre os 80 produtores que integraram a comitiva organizada pela Union des Grands Crus Classés, nos eventos realizados em São Paulo e Rio de Janeiro na semana passada. Nossa conversa, relatada abaixo, se deu no dia anterior à degustação oficial, durante uma sessão de gala promovida pela importadora especializada em Bordeaux, a Wine Stock (www.winestock.com.br), que reuniu dez châteaux, colocando em prova três safras de cada um deles.

Eu já havia estado com o despojado Jean-Luc, em 2006, quando acompanhei Michel Rolland durante o dia de visitas a seus clientes do Médoc, rotina que se repete às quartas. Foi durante a colheita e pude acompanhar o processo e o cuidado no trato das uvas e provado algumas cubas que estavam em início de fermentação. Não esqueci, também, dos comentários elogiosos feitos a ele e ao terroir privilegiado que o château ocupa pelo sempre comedido Rolland.

O Malescot Saint-Éxupéry, está situado na própria cidadezinha de Margaux, em torno da qual estão os châteaux mais prestigiados da região, Margaux e Palmer. O nome Saint-Éxupéry não está lá por acaso. Durante uma certa época a propriedade pertenceu ao bisavô do famoso escritor, historiador e piloto, que acrescentou seu sobrenome a Malescot, como o château era conhecido até então.

Valor: *Malescot é uma propriedade familiar. Como foi a transição até você assumir o comando?*

O 2010 'en primeur' estava a € 50. É acessível mas não são mais os € 18, € 15, como antes. Não acho que um dia Malescot volte a € 15

Jean-Luc Zuger: Eu comecei na propriedade com meu pai em 90. Depois de uns três ou quatro anos, começamos a divergir, não tínhamos exatamente as mesmas ideias, as mesmas noções de investimento. Ele já havia feito muito, estava um pouco, digamos, começando a viver do passado, e eu estava com vontade de movimentar as coisas. Tive a sorte de ter um pai que me disse: "Vou aproveitar meu tempo; eu vou embora, vou viver em outro lugar". Eu aplaudo porque não são todos os pais que fazem isso nessa profissão, francamente, e acho que tudo correu bem. Ele vinha regularmente, no começo uma vez por semana, depois a cada 15 dias, a cada mês, até uma vez a cada três meses. É normal, era o bebê dele também. Ele queria ver como eu investia, é normal. Mas me deixou em paz. Ao mesmo tempo em que verificava que eu não estava fazendo qualquer coisa de qualquer jeito, me deixou fazer o que eu achava que era certo.

Valor: *A evolução qualitativa ficou evidente a partir de 2000, sobretudo porque Malescot estava num nível mais baixo daquele que sabemos que ele poderia chegar.*

Zuger: Estou totalmente de acordo com você, e até diria depois de 2000, 2001.

É quando o sentíamos melhor. Mas é preciso voltar no tempo. Somos 100% privados, compramos a propriedade em 1955, uma boa safra, mas não tinha volume. Depois veio uma sucessão de colheitas ruins ou de pequena quantidade. Caso de 61, que foi muito boa, mas fizemos apenas 11 hectolitros por hectare (o normal é no mínimo 30). A de 1970 foi correta, mas veio a crise, dificultando as vendas. Em 78 começamos a ver o final do túnel. Já tinham se passado então 23 anos. Foi preciso apertar o cinto. Seguiram-se 79, um pouco melhor, 80 e 81, OK. Até que surgiu o mágico Parker, afirmando em 82 que o melhor vinho do mundo é Bordeaux. O dólar estava em 12 francos, é preciso lembrar disso. E nós vendíamos, estávamos felizes, vendíamos por 60 francos na época. Mas eram só US\$ 5 a garrafa. Então, meu pai engoliu seu orgulho, deixou de produzir nosso segundo rótulo, concentrando tudo no primeiro vinho. Vendemos tudo, a maior parte para os Estados Unidos. Graças a isso pudemos ir ver o banqueiro e dizer que ficaríamos em casa. Ele faz isso de novo em 83, o que nos permitiu continuar proprietários.

Valor: *Foi uma conjunção de safras desfavoráveis e anos comercialmente difíceis em Bordeaux.*

Zuger: Acho, assim mesmo, que ele havia feito grandes vinhos nos anos 50 e 60. Há grandes Malescot. Honestamente, o 1961 é notável, não só para mim é melhor que Palmer que é muito conhecido. Tudo isso fez com que ao chegar ao final dos anos 80, início da década de 90, meu pai começasse a ver um pouco dos frutos de seu trabalho. Foi quando ele respirou um pouco, se acomodou. Ao assumir, em 1994, eu queria mudar um pouco as coisas. Era necessário mudar. Não tinha controle de temperatura, havia velhos canos, eletricidade antiga, sem isolamento. E isso era só o chais (cave de vinificação).

Valor: *E os vinhedos?*

Zuger: Era trabalhado como antigamente. Era preciso homogeneizar o rendimento. Uma fazia 15 hectolitros e outras 100 hectolitros para compensar o resto. Como todos faziam. Foi preciso mudar o sistema de trabalho nas vinhas, o material, a mentalidade, o sistema de poda, o sistema de cultura. Tudo isso levou tempo. A parreira muda, mas não acontece do dia para a noite. Começamos a colher frutos depois, no início de 2000. Foram necessários 6 a 7 anos.

Valor: *Seu pai ficou um pouco incomodado com essas mudanças?*

Zuger: Ele não se sentiu incomodado quando começou a experimentar os vinhos. Ele teve a honestidade de dizer: "É, em 82 a qualidade do vinho era média porque eu quis manter a propriedade, eu queria que nós continuássemos proprietários". Então eu o saúdo porque eu não poderia ter feito isso. Eu cheguei nos anos complicados, 92,93, 94, não era simples, mas depois, a partir de 95, foram anos muito mais fáceis para minha geração. Os vinhos eram vendidos a um preço mais alto e a situação era favorável. Tínhamos melhorado o produto, mudado as coisas. E aos poucos elas foram se ajeitando. Eu trabalho com o tempo. Hoje as pessoas começam a abrir garrafas de Malescot dos anos 2000, 2001, 2002, 2003, 2004 e ainda não sabem o que é realmente. Tudo isso porque mudamos as coisas pouco a pouco, evoluindo. Hoje tem muitas coisas que fazemos que outros não fazem, mas é uma escolha. Temos câmeras frias, resfriamos a colheita, e outros pequenos a detalhes.

Valor: *Esfriar a colheita era uma novidade, quer dizer, na época havia outros châteaux que usavam?*

Zuger: Usavam sobretudo o gelo seco (carboglass). Que ainda usam. Eu não uso. Adotei câmaras frias como existem na Espanha, no Vega Sicilia, e em outros lugares. Elas resfriam realmente o cacho inteiro. Me diziam que o carboglass não queimava a uva, mas para o ser humano é preciso usar luvas senão queima a pele. Eu sou cabeça dura. Parto do principio simples que há perda com o gelo seco. É meu ponto de vista.

Outros podem pensar diferente. O que fazemos, então, é baixar a temperatura da uva a zero graus e fazemos uma verdadeira pré-fermentação a frio. Quer dizer que não as congelamos, deixamos 4 a 5 dias, e depois deixamos subir a temperatura. Se necessário ajudamos. As primeiras cubas demoram 7 ou 8 dias, depois o ambiente se aquece e sobe um pouco mais rápido. Mas isso nos permitiu ganhar um pouco sobre a fruta.

E sobre os aromas, claro. Sem usar ferramentas externas. Hoje, nas cubas, meu único aditivo é o enxofre, nada mais. Não adiciono enzimas, fermentos. Todo mundo fala da noção de terroir, porém se usamos leveduras temos perda de identidade. Temos também uma propriedade no sul, no Var, onde fazemos rosé, e vemos muito bem o que dá. Com leveduras é impressionante como muda o sabor. O rosé é mais simples, é trabalhar com as leveduras. Aqui tento fazer o mais natural possível. Não digo que sou orgânico, apenas mais natural. É só enxofre e em dose mínima. Depois trabalhamos as borras (battonage), não filtramos, não clarificamos.

Valor: *Você acha que o resfriamento dos cachos é mais adaptado ao seu terroir do que ao de outros?*

Zuger: Fazer pré-fermentação funciona em qualquer lugar. O importante é ter uvas maduras e boas. É como a concentração. Quando fazemos concentrado, se você não tiver uvas maduras e boas, você concentra o que não é bom. Com a câmara fria é um pouco a mesma coisa. Bons aromas vêm de frutas maduras. Se forem frutas verdes, você vai concentrar frutas verdes, não é a finalidade. Então acho que não é simplesmente uma questão de terroir, é uma questão de maturidade da uva.

Valor: *Você colhe mais tardiamente. Isso é proposital ou o terroir de Malescot é mais tardio?*

Zuger: Se sou eu ou eles que estão certos, não sei. Em todo caso posso afirmar, e meus vinhos confirmam, que não procuro a sobre-madurez. Talvez levemente com a merlot. Mas agora somos vários a colher um pouco mais tarde. Em relação à Palmer temos sempre uma semana de diferença, o que é normal. E acho que é uma escolha de cada um. Este ano, muitos haviam terminado a colheita quando eu estava só começando. Mas foi uma colheita um tanto atípica, porque houve míldio (uma praga), e as pessoas não sabem mais o que é. Fazem sete ou oito anos que não havia. Tiveram medo e disseram "rápido, vamos colher". Eu aceitei perder um pouco da colheita para colher uvas maduras. Assim terminei quase uma semana depois de todo o mundo. Depois se estou certo ou errado, só provando os vinhos é que podemos julgar.

Valor: *Não se sente sobre-madurez em seus vinhos.*

Zuger: É o que procuro. Temos o mesmo terroir, nós e Château Margaux, e no entanto este ano eles terminaram dez dias antes de mim. Tem mais um detalhe com Malescot. Fazemos como todos, hoje é profissional em quase todo lugar. Cuidamos das uvas,

depois são escolhas, mas eu nunca faço menos de 70% de primeiro vinho (é usual em Bordeaux selecionar as melhores uvas e produzir com elas o rótulo principal, deixando as restantes para um segundo vinho).

Acho que todos os vinhos cresceram em qualidade, pelo menos em Bordeaux, cresceram bem, não falo só de mim, falo em geral, houve muito esforço. É, sobretudo, gostando ou não, graças a Michel Roland.

Valor: *Muitos criticam Michel Roland por achar que induz a vinhos iguais. Como você vê isso?*

Zuger: É completamente falso. Ele faz um trabalho diferenciado e é até obrigado a fazê-lo, pois cada château é tão diferente que não como ser de outra forma. Malescot ou Léoville Poyferré, por exemplo, os vinhos não se parecem. O único ponto em comum é que são equilibrados e maduros. Espantoso isso, não?

Valor: *E a questão do preço?*

Zuger: Eu tento ser realista. O 2010 em primeur estava a € 50. É acessível mas não são mais os € 18, € 15, como antes. Não acho que um dia Malescot volte a € 15. Eu também construí minha reputação graças a isso. Sou um comerciante além de produtor, e acho que todo mundo tem o direito de ganhar a vida vendendo vinho, do proprietário até o fim da linha. E como em tudo, fazer negócio é permitir que todos ganhem na vida. Francamente, hoje um Malescot 2009 a € 45 não se pode dizer que seja caro ou excessivo.