



POR JORGE CARRARA

## BRANCOS DA ALSÁCIA

Um interessante leque de vinhos alsacianos está à disposição do consumidor brasileiro. Descubra alguns do time dos que fazem bonito

Separada da Alemanha pelo Rio Reno e do resto do país pela cadeia montanhosa dos Vosges, a Alsácia é um peculiar canto vinícola da França. Palco ao longo da história de diversas disputas, a região trocou várias vezes da parte oeste do território alemão para o canto leste da pátria gaulesa. Talvez por isso, tanto os nomes de suas cidades e vilarejos ou de alguns de seus produtores, como grande parte das uvas que dão fama aos goles do lugar (a espetacular Riesling, ou a aromática Gewürztraminer, por exemplo) evocam fortemente o outro lado da fronteira. Como o escritor britânico Hugh Johnson lembra “na Alsácia, se fazem vinhos germânicos à maneira francesa”. Aliás, modelam-se lá deliciosos vinhos, com os brancos (bela pedida para degustar no verão) como claro destaque. O Brasil, cada vez melhor sortido de vinhos importados, tem um leque interessante de produtores alsacianos.

Entre eles está o Domaine Paul Blanck, uma pequena firma familiar. A adega tem 36 hectares de vinhedos, com cerca de dez deles em áreas classificadas como “Grand Cru”, *terroirs* de ponta da região, reputados pela qualidade da fruta e cujo nome aparece na etiqueta. Um dos melhores exemplares da casa é o oriundo de um deles, o Blanck Riesling Grand Cru Schlossberg 2000, um vinho de aroma intenso, com as características da cepa – toques minerais – e certo defumado, que marcam também o paladar, complexo, equilibrado, com boa acidez e final prolongado (90/100, US\$ 60,10, na Decanter, tel. 11/3071-3055).

Baseada em Riquewihr, em pleno coração da Alsácia, a Hugel, é outra tradicional firma familiar de renome, e com dois vinhos que merecem ser conferidos: o Gentil 2004 e o Riesling Jubilé 2001. O Gentil – nome que se dava na Antiguidade aos vinhos de *assemblage*, elaborados com diferentes cepas – é um corte de uvas Gewürztraminer, Pinot Gris, Riesling, Muscat e Sylvaner e tem perfume agradável (maçã, manga suave) e sabor igualmente frutado e longo (87/100, R\$ 48). A linha de variedades Jubilé é elaborada apenas em safras consideradas de alta qualidade. O Riesling 2001 mostra aroma potente com os clássicos componentes minerais – junto a pinceladas florais e de frutas tropicais – e sabor amplo que perdura por muito tempo (90/100, R\$ 180, ambos na WorldWine, tel. 11/3315-7477).

Já o Domaine Albert Mann, tem um dos mais atraentes portfólios alsacianos disponíveis por aqui, especialmente pela relação custo-benefício. Um exemplo é o Pinot Blanc Élevé en Barrique 2001, maduro, rico, com pinceladas de frutas em calda (maçã, abacaxi), viscoso em boca (88/100, US\$ 19,50). Outro é o Riesling 2003, agradável, ligeiro, de sabor bem frutado e persistente (88/100, US\$ 20,50). Melhor ainda é um dos Riesling top do Domaine: o Grand Cru Schlossberg 2001, marcante no aroma, delicioso e vivaz em boca, por sua boa acidez, e com toques cítricos que lembram o limão-siciliano, complementando as deliciosas nuances minerais dessa maravilhosa cepa (90/100, US\$ 41, os três na Cellar, tel. 11/5531-2419).