


Tema: <b>Sector Vitivinícola</b>					Âmbito: <b>Nacional</b>	Tiragem: <b>127835</b>
Título: <b>Vinho orgânico já convence os americanos</b>					Temática: <b>Gestão/Economia/Negócios</b>	GRP: <b>11.2</b>
2006/05/25	JORNAL DE NOTÍCIAS – NEGOCIOS	Pág.1	Imagem: 1/2		Periodicidade: <b>Semanal</b>	Inv.: <b>n.a.</b>



## Vinho orgânico já convence os americanos

Há cada vez mais produtores  
a evitar a utilização  
de fertilizantes sintéticos

**Página 15**



Tema: <b>Sector Vitivinícola</b>					Âmbito: <b>Nacional</b>	Tiragem: <b>127835</b>
Título: <b>Vinho orgânico já convence os americanos</b>					Temática: <b>Gestão/Economia/Negócios</b>	GRP: <b>11.2</b>
2006/05/25	JORNAL DE NOTÍCIAS – NEGOCIOS	Pág.15	Imagem: 2/2		Periodicidade: <b>Semanal</b>	Inv.: <b>n.a.</b>

# Vinhos orgânicos têm um sabor mais real?

*Há cada vez mais adeptos de uvas que crescem sem o uso de fertilizantes sintéticos, fungicidas, pesticidas e herbicidas*

POB DOROTHY J. GAITER  
E JOHN BRECHER  
THE WALL STREET JOURNAL

**N**O DECORRER dos últimos quatro anos, um grupo de apreciadores de vinho do Estado americano do Colorado organizou provas anuais de vinhos orgânicos. Este ano, no Dia da Terra, no passado mês de Abril, participaram no evento mais convivas do que se esperava. O veredicto dos presentes, de acordo com o organizador da prova de vinhos, Eddie Hackstaff, foi unânime: "São bons".

Os vinhos orgânicos estão na moda. Estes vinhos têm estado a atrair uma atenção sem precedentes, tanto dos consumidores como dos hábeis vinicultores da actualidade, que vinham tentando distanciar-se dos "pestilentos" vinhos orgânicos do passado.

Nunca escrevemos um artigo tão extenso sobre vinhos orgânicos. Em parte porque a selecção tem sido limitada, também por causa das nossas más experiências com os mesmos e, em parte, porque o mundo dos vinhos orgânicos tende a ser confuso. Esclareça-se que todos os vinhos têm sulfitos, sejam eles orgânicos ou produzidos de forma convencional. O aparecimento de sulfitos ocorre naturalmente no processo de fabrico do vinho, embora também possam ser adicionados para evitar a oxidação e, enfim, que o produto se estrague. Os sulfitos estão igualmente presentes em alguns frutos secos e outros alimentos. Ao contrário do que muitas pessoas possam pensar, os sulfitos não causam dores de cabeça. Podem, no entanto, causar reacções alérgicas graves numa pequena percentagem de indivíduos particularmente sensíveis à substância, como é o caso das pessoas que sofrem de asma.

A União Europeia adoptou novos regulamentos no passado mês de Novembro, que requer que os vinhos produzidos e vendidos na Europa exibam a etiqueta "Contém sulfitos", pondo a descoberto a realidade até agora não declarada pelos produtores de vinho da Zona Euro.

As uvas cultivadas organicamente crescem sem o uso de fertilizantes sintéticos, fungicidas, pesticidas e herbicidas. Alguns vinicultores garantem que é uma forma de ajudar o Planeta, ao mesmo tempo que se cultivam vinhas mais saudáveis e uvas mais saborosas. "Usamos uvas orgânicas para garantir uma melhor qualidade e administração das terras", disse Tony Coturri, da H. Coturri & Sons, uma empresa da região vinícola da Califórnia, fundada por um imigrante italiano, que alcançou um status de culto entre os apreciadores.

Bob Blue é o vinicultor da Bonterra Vineyards, também da Califórnia, que produz o que o próprio classifica como os vinhos orgânicos mais vendidos. Segundo disse, o seu "é o primeiro vinhedo tradicional, independentemente do seu tamanho", a dedicar-se ao cultivo orgânico. A Bonterra produz cerca de 200 mil caixas de vinho por ano com o selo "feito com uvas cultivadas organicamente". Blue diz que outra razão para beber vinhos como o seu é que com eles o corpo humano não assimila elementos sintéticos. "Quando vou às colheitas e provo o fruto, não me preocupo com essas coisas. O que você bebe é produto do solo e do nosso clima. Não estou a dizer que seja um vinho melhor, mas é o que é".

Tudo isto nos fez perguntar: Como são os vinhos orgânicos de hoje, incluindo o crescente número de vinhos com o selo de "feito com uvas cultivadas organicamente"? Há alguns anos, quando provámos alguns destes vinhos, não nos sentimos impressionados na maioria das nos-



## Composto natural

### VINHEDO/COLEITA

**Fleur de l'Europe (Fleury Père & Fils)**  
Brut Champagne (não de colheita) (França)

**Klaus Knobloch Riesling Kabinett Trocken**  
2004 (Rheinhessen, Alemanha)

**Bonterra Vineyards Chardonnay 2004** (Condado de Mendocino, Califórnia)

**Guy Bossard Muscadet Sèvre et Maine**  
Sur Lie 2004 (França)

**Domaine du Jas d'Esclans Côtes de Provence**  
2003 (França)

**Nuevomundo (Vinhedo Santa Ines) Cabernet Sauvignon/Malbec 2004**  
(Valle de Maipo, Chile)

**Brick House Wine Co. Pinot Noir (Cuvée de Tonnelier) 2004** (Willamette Valley, Oregon, EUA)

**Sonop Wine Farm Pinotage 2004**  
(Cabo Ocidental, África do Sul)

**Organic Vintners Rosso 'Northern Italian Red Wine' não de colheita** (Verona, Itália)

**Château de Bastet Côtes du Rhône 2003**  
(França)

**H. Coturri & Sons Grenache 2004**  
(Testa Vineyards, Condado de Mendocino, Califórnia)

**Albet i Noya Colleccion Tempranillo 1999**  
(Penedès, Espanha)

### COMENTÁRIOS DOS PROVAADORES

Notável. Toques minerais e tostados, com ácidos agradáveis e uma elegante austeridade. Sabe a vinho caro.

Leve e seco, com suficientes minerais adjacentes e sabores a pêssego, kiwi e toranja. Muito limpo e com certa estatuta.

Fresco, com sabores leves, toques de terra, algum peso e um toque de noz moscada, mas principalmente boa fruta.

Esta agradável combinação de almiscar e ácidos vivos faz do Muscadet uma opção muito especial. Leve, mas com uma base de terra.

O que o rosé pode ser: seco, metálico, fresco, limpo e muito bom para acompanhar as refeições.

Tem um bom aspecto — púrpura escuro — e cheira a pimentões e ervas. Seco e com ácido tânico, muito recomendável, com um trazo final pleno de minerais.

Até cheira a rico e espesso. Boa experiência, com intenso sabor a frutos, alguns toques complexos a terra e até um trazo de chocolate e envas. Bastante novo.

Tal como a maioria dos Pinotages, é um sabor adocicado. Profundo, com um núcleo de pimenta preta a terra. Forte, ainda que surpreendentemente vivo no final.

Encantador. Excelente vinho tinto de garrafa. Com sabor a frutos, ligeiro e refrescante. Um vinho feliz. Sabe realmente a uvas frescas.

Fresco, maduro, sabores concentrados de framboesa e terra. Tinto, com um toque de frutos silvestres. De corpo médio e seco. Um vinho encantador.

Simplemente notável, com intensos sabores a frutos e terra rica. Este vinho prova, de forma espectacular, que até os vinhos de preço razoável da Califórnia podem expressar um maravilhoso sabor a terra.

Muito bem feito e cheio de alma, com um trazo final assombrosamente seco, que pede outro sorvo. Vai bem com a comida e tem um toque a terra.

### NA ETIQUETA

"Feito com uvas orgânicas"

"Vegano"

"Vinhedo e uvas certificadas por California Certified Organic Farmers"

"Certificado orgânico Demeter"

"Certificado orgânico por Ecocert"

"Certificado orgânico 'Vegano'"

"Certificado orgânico por Oregon Tilth Inc."

"Certificado orgânico 'Vegano'"

"Feito com uvas orgânicas. Vegano"

"Conteúdo: Uvas orgânicas, sulfitos"

Devido ao seu baixo nível de sulfitos, a palavra "sulfito" não aparece no rótulo, diz o produtor.

"Certificado orgânico por Quality Assurance International"

sas provas informais e não os recomendamos aos nossos amigos. A excepção à regra era a Coturri, cujos vinhos incluíamos rotineiramente nas nossas provas — alguns são até nossos favoritos. São vinhos pessoais e audazes que sempre nos fazem sorrir.

Para a nossa prova, contactámos produtores e importadores especializados e pedimos-lhes que escolhessem uma mostra em todas as faixas de preço. Provámos vinhos da Grécia, Austrália, África do Sul, Argentina, Alemanha, França, Itália, Espanha, Chile e EUA. Os vinhos foram produzidos com uvas de castas tão dispares como Chardonnay, Malbec e Malagousia. Os re-

sultados estão apresentados na tabela que acompanha este artigo.

Podemos dizer que os vinhos orgânicos que se vêem nas prateleiras das lojas estão finalmente a ganhar força. Esta última prova foi divertida e até emocionante. Os melhores vinhos sabiam, literalmente, a uva e a terra. Se quiser sentir o "sabor terreno", prove estes vinhos. Os mesmos envolvem uma aura de frescura e honestidade. Não estavam demasiado "feitos", o que é uma queixa que ouvimos com frequência sobre vários vinhos de hoje, muitos dos quais têm um sabor que nos leva a pensar que foram preparados num laboratório em vez de numa vinícola.

Os vinhos orgânicos que provámos, na sua maioria, não tinham esse sabor. Vinicultores como Blue dizem que os vinhos orgânicos têm um sabor mais real devido aos cuidados extra que se aplicam aos vinhedos para cuidar das uvas que crescem organicamente. "Os agricultores orgânicos têm de estar nos campos", disse.

Gostámos de quase todos os vinhos com as etiquetas "feito com uvas cultivadas organicamente" e não nos apercebemos de qualquer diferença de preço e qualidade em relação aos vinhos produzidos de forma convencional. Não vemos nenhuma razão para que estes vinhos sejam evitados.